



# **LOS CHINOS DE ULTRAMAR:** SABOR, CULTURA ALIMENTARIA Y PRÁCTICAS CULINARIAS

Ivonne V. Campos Rico  
Ricardo Martínez Esquivel (coordinadores)

*Palabra de Olio*

"El Pacífico, un Mar de Historia"



## Ivonne Virginia Campos Rico

es profesora-investigadora en El Colegio de Tlaxcala, México. Es etnohistoriadora por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, y maestra y doctora en Estudios de Asia y África, especialidad China por El Colegio de México. Es candidata a investigador nacional por el Sistema Nacional de Investigadores (SNI). De 2017 a 2019 realizó una estancia posdoctoral (CONACYT) en el Colegio de Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.



## Ricardo Martínez Esquivel

ejerce como profesor de Historia de las Culturas de Asia y coordinador de Estudios de Posgrado y Asuntos Internacionales de la Universidad de Costa Rica, Sede del Pacífico. Él también es el coordinador de la *Red Académica Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos*, con sede en la misma casa de altos estudios. Entre sus libros se encuentra la edición de *Los chinos de ultramar: Diásporas, sociabilidad e identidades* (Palabra de Clío, 2018).

IVONNE V. CAMPOS RICO  
RICARDO MARTÍNEZ ESQUIVEL  
coordinadores

LOS CHINOS  
DE ULTRAMAR:  
SABOR, CULTURA ALIMENTARIA  
Y PRÁCTICAS CULINARIAS

Colección "EL PACÍFICO, UN MAR DE HISTORIA"



"Divulguemos la Historia para mejorar la sociedad"

COLECCIÓN: "EL PACÍFICO, UN MAR DE HISTORIA"

COMITÉ EDITORIAL

Lothar Knauth  
Luis Abraham Barandica  
José Luis Chong

ASESOR EDITORIAL

Ricardo Martínez (Universidad de Costa Rica)

CONSEJO CIENTÍFICO

Flora Botton (El Colegio de México)  
David Kentley (Elizabethtown College)  
Eduardo Madrigal (Universidad de Costa Rica)  
Manel Ollé (Universidad Pompeu Fabra)  
Edward Slack Jr. (Eastern Washington University)  
Carmen Yuste (Universidad Nacional Autónoma de México)  
José Antonio Cervera (El Colegio de México)  
Isaura Cecilia García López (Benemérita Universidad Autónoma de Puebla)  
Ismael García Castro (Universidad Autónoma de Sinaloa)  
Ronald Soto-Quirós (Universidad de Burdeos)

*Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias*

© 2007, Palabra de Clío, A. C.  
Insurgentes Sur # 1814-101. Colonia Florida.  
C.P. 01030 Mexico, D.F.

Corrección de estilo: Víctor Cuchí Espada  
Diseño de cubierta, interiores y maquetación: Patricia Pérez Ramírez  
Foto de cubierta: Casasola, fotógrafo, "Ham Carlos" acomoda donas en una charola en un "café de chinos",  
1958, CDMX, Distrito Federal, México, Mediateca INAH.

Primera edición: agosto de 2020

Colección "El Pacífico, un mar de Historia"  
ISBN: 978-607-97048-1-0  
Volumen 6 "Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias"  
ISBN: 978-607-8719-06-8

Impreso en Impresora litográfica Heva, S. A.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotomecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso por escrito de la editorial.

[www.palabradeclio.com.mx](http://www.palabradeclio.com.mx)

Impreso en México - *Printed in Mexico*

---

## Índice

Prólogo. Alimentos, consumo y familia: una mirada global a la sociabilidad de la diáspora china . . . . .	7
<i>Ricardo Martínez Esquivel, Universidad de Costa Rica, Costa Rica</i>	
Presentación . . . . .	13
<i>Ivonne V. Campos Rico, El Colegio de Tlaxcala, México</i> <i>Ricardo Martínez Esquivel, Universidad de Costa Rica, Costa Rica</i>	
“Fondas chinescas”: los pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1852-1879) . . . . .	23
<i>Gonzalo Alonso Paroy Villafuerte, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú</i>	
Desterritorialización y paisajes alimentarios: historias de consumo y subsistencia entre los inmigrantes chinos de Costa Rica (1880-1950) . . . . .	55
<i>Lai Sai Acón, Universidad de Costa Rica, Costa Rica</i>	
Entre cafés de chinos y buffet, del barrio a la plaza comercial: manifestaciones de la cultura alimentaria china en la Ciudad de México . . . . .	87
<i>Ivonne V. Campos Rico, El Colegio de Tlaxcala, México</i>	

---

De sazones y sabores: espacios, influencias y apropiaciones en la cocina de los chinos en Cuba . . . . .	117
<i>Yanet Jiménez Rojas</i> , Instituto de Investigaciones Doctor José María Luis Mora, México	
La comida china en Tapachula, Chiapas. Una expresión cultural exótica convertida en tradición . . . . .	149
<i>Miguel Lisbona Guillén</i> , Universidad Nacional Autónoma de México, México	
Migraciones chinas, identidades y prácticas alimentarias: los restaurantes chinos y locales de comida rápida en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1970-2018) . . . . .	177
<i>Susana Brauner</i> , Universidad Argentina de la Empresa, Argentina	
Cultura culinaria e historia de vida de los chinos de Puntarenas (Costa Rica) en el siglo xx . . . . .	201
<i>Susan Chen Mok</i> , Universidad de Costa Rica, Costa Rica	
Conocer la cultura culinaria de la inmigración china al Perú desde la historia del chifa San Joy Lao. . . . .	221
<i>Yushu Yuan</i> , Universidad de Asuntos Exteriores de China, China	
Pan de muerto y comida fría: Un estudio comparativo entre el Día de los Muertos y el festival Qingming . . . . .	233
<i>Daniela Murillo Castro</i> , Universidad Renmin de China, China	
Sobremesa: las artes culinarias chinas. . . . .	252
<i>Pablo Baisotti</i> , Universidad Sun-Yatsen en Zhuhai, China	
Sobre los autores . . . . .	271

---

Prólogo

# Alimentos, consumo y familia: Una mirada global a la sociabilidad de la diáspora china

國以民為本民以食為天

“El pueblo es la raíz de un Estado; la comida el cielo de su gente.”

Las palabras anteriores se le atribuyen a Peng Zu 彭祖 —o Jian Keng 饁鏗, cerca de 2000 a.C.—, creador de la famosa sopa *zbigeng* 雉羹 y a quien se le considera el padre y maestro de la cultura gastronómica china. Si bien el idioma es el camino por excelencia para la comprensión de la etnicidad de una sociedad, siempre en la lengua, pero ahora en los atributos del paladar, se encuentra una posibilidad más para sumergirse y devorar sus mundos culturales. Por ello en el caso de China, donde la alimentación es uno de sus pilares fundamentales, la lengua y todas sus propiedades se tornan los utensilios básicos para preparar, consumir y digerir la vivencia de lo chino en sus diferentes sabores y texturas.

Sin duda, la comida es un aspecto significativo en la experiencia china de ultramar, representando, al igual que la diáspora, un elemento cultural de carácter global. Las prácticas culinarias presentes en las redes familiares, las dinámicas de sociabilidad o las estrategias de inserción socioeconómica reflejan el trasfondo social, los estilos de vida y la identidad étnica de los inmigrantes chinos. En ese sentido, la obra *Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias* funciona como un laboratorio de observación de la cultura

transnacional alimentaria profundamente arraigada en los chinos y sus descendientes. Por medio de la familia, sus valores y tradiciones, en los restaurantes, la fonda, el café, la chifa, las tiendas de abarrotes, las chinganas, la cantina, la pulpería o los mercados, la identidad transnacional y multicultural de la comunidad chinolatina ha dejado toda abstracción en el pasado y se ha transformado en una realidad sólida y tangible en el crisol cultural de la región.

La historia de las comidas latinoamericanas es una historia de encuentros y desencuentros culturales, del movimiento de redes de inmigrantes que trajeron nuevos sabores y nuevas dietas, sumando y enriqueciendo las prácticas culinarias y nunca ha sido tan solo un proceso de llegada de grupos étnicos que se asimilaron en la cultura dominante. La multiculturalidad ha permitido la elección de alimentos que se expanden continuamente y adquieren características particulares según el medio ambiente en que se afinsa el inmigrante. Sin duda, en la interacción entre el acto de cocinar y la comida se construyen códigos comunicativos que reflexionan sobre el consumo y el gusto, las emociones y la subjetividad, la identidad, el proceso de ser persona y la nacionalidad, el género y las relaciones sociales, el hambre y la carencia, o la jerarquía y la discriminación.

En el caso latinoamericano, en un momento tan temprano como una primera etapa de la modernidad propulsada por la búsqueda europea de las especias, el archiconocido Galeón de Manila (o la Nao de China) conectó Asia con el mundo novohispano a través del puerto de Acapulco, y, desde allí, además de Europa, hasta Lima —pensar en su famosa feria de Pekín (1680-1740)—, Córdoba, Buenos Aires o Santiago de Chile. Durante esta coyuntura se intensificó la exportación china de seda, té y porcelana a cambio de plata potosina y zacatecana, y cultivos americanos, como el maíz, el chile, la papa, el tabaco, el cacahuate, el girasol, el tomate o la calabaza llegaron al Imperio chino. Pero también en esa época inmigraron los primeros chinos a la región, y con ellos sus mundos culturales, incluyendo sus prácticas y tradiciones culinarias. Los alimentos y su sabor estaban conectando al mundo.

A partir de las experiencias chinas durante el colonialismo europeo, luego de los procesos de independencia, el continente americano experimentó las



primeras olas masivas de la diáspora china. La necesidad estructural de mano de obra barata para minas y haciendas, en un contexto de abolición de la esclavitud africana, combinada con las crisis de desastres naturales y hambrunas producidas por la mala administración de un imperio Qing en su ocaso y la inserción violenta de los imperialismos europeos, provocó una nueva etapa de migración china desde el sureste del país. A través de los mundos de agua del océano Pacífico los chinos llegaron a América, contratados, subcontratados y, en muchas ocasiones, en condiciones de esclavitud, de punta a punta, de norte a sur y durante la mayor parte del siglo XIX. Su arribo representó una nueva etapa de inserción e hibridación cultural, esta vez entre un mundo latinoamericano en la génesis de su propia modernidad, pero listo para recibir a estos inmigrantes, si en aras del progreso, el capital y el consumo se tratase. De esta forma, entre la construcción e invención de sus naciones deseosas de los goces de Europa, el chino se declaró una raza no deseada, pero tolerada gracias a su aporte en esferas como la mercantil y la comercial, espacios también identificados por este inmigrante para desarrollar posibles estrategias de inserción socioeconómica, una de ellas: la comida. Era hora de hacer públicas las recetas de la abuela o, en su defecto, manufacturarlas según los productos y la demanda del lugar.

De hecho, en una coyuntura de exclusión, control social y marginalidad del inmigrante chino en la hoy Latinoamérica, prácticamente durante el siglo que transcurre entre mediados del siglo XIX y del XX, las ocupaciones dedicadas a los servicios de alimentos se consolidaron como una de las pocas oportunidades de empleo disponibles y limitadas. Viviendo bajo la sombra de las leyes antichinas y con relativamente poco dinero, los inmigrantes se organizaron en asociaciones para iniciar sus nuevos negocios culinarios. A pesar de que los restaurantes deben operar por largas horas y conllevan un arduo trabajo, los chinos reconocieron el potencial de los servicios alimenticios en sociedades racialmente estratificadas. A medida que la cocina china estableció un nicho en el mercado de comidas, los negocios de restaurante comenzaron a ofrecer importantes oportunidades de contratación para los inmigrantes chinos recién llegados, e incluso, oportunidades para traer otros inmigrantes desde China.

En este contexto, el barrio chino desempeñó un papel fundamental en la transmisión de la cultura culinaria china en ultramar. Desde los más importantes suburbios en ciudades metropolitanas, como Lima, La Habana, Ciudad de México, Buenos Aires o São Paulo, hasta pequeñas comunidades portuarias en Sinaloa, Mexicali o Tapachula, en México, y Trinidad, Panamá o Puntarenas y Limón en Costa Rica, el barrio chino simboliza y materializa el mundo étnico de los inmigrantes, tocando sus sensibilidades culturales y otorgando una sensación de hogar. Y qué mejor manera de sentirse en casa que por medio del paladar.

El barrio chino desarrolla una estructura de oportunidades que ayuda al grupo migrante en su inserción en las sociedades latinoamericanas. Muchos inmigrantes recién llegados encuentran trabajos temporales o estables en el barrio chino, especialmente en la empresa culinaria. El restaurante se convirtió en el espacio público por excelencia de visibilización de una comunidad que, de otro modo, habría permanecido en la oscuridad. Si bien el entorno racial mejoró considerablemente luego de la Segunda Guerra Mundial, las barreras del idioma y la falta de un título universitario o una licencia profesional se convirtieron en los nuevos obstáculos para una carrera exitosa del inmigrante. Por esta razón, el negocio de alimentos emergió como una de las principales empresas económicas disponibles para los chinos. A medida que el número de clientes creció y se diversificó, los restaurantes chinos se reelaboraron y culturalmente negociaron sus menús, recetas, hábitos, tradiciones e ingredientes según la sociedad receptora. Con sus precios modestos, sabor genuino y una gran variedad de platillos, los chinos apaciguaron, por medio de sus negocios, la adaptación real e imaginaria a su nuevo país. Los espacios públicos dedicados al servicio de alimentos reconciliaron micromundos de identidades (¿o resistencia étnica?), sociabilidad e inserción social manifestados en aroma, placer y sabor fusionados ahora en la nueva cocina chinolatina.

Para la segunda mitad del siglo xx se incrementó el mestizaje culinario entre las cocinas chinas y latinoamericanas. Se trató de una coyuntura de importante crecimiento demográfico en las comunidades de descendientes chinos en la región, siendo entonces las fondas, las chifas y los cafés los principales

lugares de una encrucijada cultural más allá del apetito y la satisfacción, uniéndose e interactuando personas de los más diversos orígenes, hábitos y tradiciones. En realidad, se ha tratado de un espacio para sociabilizar en idioma español, chino cantonés o mandarín, portugués e inglés, y donde se superan los patrones propios del ritual de consumo. Allí la lengua es la ventana para la comprensión de las distintas manifestaciones culturales, del paladar de las gentes; el lugar donde los sincretismos lingüísticos lexicográficos culinarios gastronómicos se transforman en la norma del negocio chino de alimentos. Solo pensar en el arroz chaufa peruano, los casados y tamales chinos puntarenenses o los ceviches en sus diversas presentaciones, cuando entre cada bocado, sorbo o trago se intercambian saludos, se conversa sobre los últimos resultados del partido de fútbol, la noticia internacional del día, creencias y religiosidades o el último ajuste de precios en el mercado de abastos.

Sin planearlo o desearlo, y a diferencia de las identidades nacionales inventadas e impuestas desde arriba, desde abajo se manufacturaron nuevas expresiones culturales de una chinidad latina o una latinidad china con suma espontaneidad. A pesar de ser invisibles en gran medida, los mundos chinolatinos constituyeron tal vez la máxima manifestación de esta diáspora asiática en Latinoamérica. En ellos se comparten las experiencias de la migración y de la inserción socioeconómica y cultural, destacándose en esta última sus prácticas alimenticias y culinarias, las cuales han desempeñado roles fundamentales (pese a la hibridación vivida) en la recreación, la sociabilidad y el mantenimiento de las identidades chinas de ultramar. Sin embargo, la creación de este nuevo emparejamiento bicultural ha sido aún más importante, ya que resalta la alteridad latinoamericana y confronta las nociones convencionales de quién es latinoamericano o quién es chino, así como la idea de que lo chino y lo latinoamericano están dispartidamente separados geográfica y culturalmente.

De hecho, en la experiencia culinaria chinolatina, la dificultad para reproducir y perpetuar el aspecto ritual de la cocina china tradicional debido a la falta de ingredientes ha llevado a la implementación de novedosas estrategias de adaptación. Es el caso de la codificación y decodificación del menú, docu-

mento donde se establece un código cultural-culinario común para la comunicación y el consumo intercultural. Además, el menú somete a una serie de prácticas y normas alimenticias al flujo y reflujo de las tradiciones y las innovaciones gastronómicas. Ello quiere decir que las connotaciones simbólicas de cada elección culinaria se comprenden e interpretan como pertenecientes a las influencias, sutiles pero penetrantes, de su contexto histórico. Sin duda, en el restaurante, la fonda, la chifa o el café se ofrece un escenario único para que el norte, el oeste, el sur y el este, independientemente de lo que signifiquen, converjan, discrepen y transformen.

Uno de los intereses actuales en las humanidades y las ciencias sociales es la experiencia cotidiana en la preparación de alimentos. ¿Cómo esta trasciende en las formas en que las personas se piensan y piensan sobre los demás? ¿Cómo la cocina y la comida articulan quiénes somos o deseamos ser? Y, ¿de qué manera se construyen lazos y fronteras culturales durante la experiencia culinaria? Son algunos de los temas comunes que se abordan en *Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias*, obra que funciona como un alimento para continuar pensando quiénes, a fin de cuentas, somos.

Ricardo Martínez Esquivel  
San José, agosto de 2019

---

## Presentación

En 2017 se organizó la Red Académica Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos,<sup>1</sup> con el objetivo de promover los estudios sobre China y sus mundos de ultramar en idioma español y con sede en la Universidad de Costa Rica. La inauguración de la red contó con el apoyo de otras universidades costarricenses, pero también de chinas, españolas, francesas y mexicanas. Una primera actividad académica consistió, precisamente ese año, en la convocatoria internacional a participar de la obra *Los chinos de ultramar: diásporas, sociabilidad e identidades*, incluida en la colección “El Pacífico: un mar de historia” y publicada en la Ciudad de México por la Editorial Palabra de Clío en 2018.<sup>2</sup> Este libro compiló trabajos sobre Argentina, Costa Rica, Cuba, Indonesia, Malasia, Manila, México y Tailandia, y de autores de universidades en China, Costa Rica, España, Estados Unidos, Francia y México.<sup>3</sup> De hecho, *Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias* representa la segunda parte de este primer proyecto de la red.

---

<sup>1</sup> Su dirección electrónica es <http://redsinolatina.ucr.ac.cr/>

<sup>2</sup> Para más información sobre esta obra y la colección respectiva, se puede consultar el sitio *web* de la Editorial Palabra de Clío: <http://www.palabradeclio.com.mx/>

<sup>3</sup> Algunas de las reseñas realizadas a este libro han sido las de Tonatiuh Fierro de Jesús en la *Revista Estudios* 37, diciembre 2018-mayo 2019, en <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/35403/36020>; y de Eduardo Tzili Apango en *México y la Cuenca del Pacífico* 9, N° 25, enero-abril 2020: 221-225, en <https://doi.org/22110.32870/mycp.v9i25.670>

Los antecedentes de la Red Académica se remiten a 2012 cuando la Universidad de Costa Rica organizó su primer encuentro internacional,<sup>4</sup> al cual le siguieron una serie de simposios nacionales cada año, el envío de académicos al extranjero para formarse en sinología o estudios chinos, sendas publicaciones internacionales,<sup>5</sup> el inicio del Proyecto de recuperación de la memoria histórica de la inmigración china en Costa Rica en coordinación con la Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica y la Universidad de Burdeos Montaigne en Francia,<sup>6</sup> y los trabajos propios para el desarrollo de un bachillerato y una maestría sobre la disciplina. Sin embargo, el evento magno de la Red Académica hasta el momento consistió en la organización del I Congreso Internacional Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos: Encuentros con el Mundo Chino,<sup>7</sup> con la colaboración del Instituto Confucio de la Facultad de Lenguas Modernas y la Sede Regional del Pacífico de la Universidad Costa Rica, celebrado en las ciudades de San José y Puntarenas entre los días 20 y 22 de noviembre de 2019. En esta actividad inédita a nivel latinoamericano, se dieron cita los principales especialistas en estudios sobre China de la región. Durante el I Congreso, más de medio centenar de académicos representantes de universidades de Argentina, Chile, China, Colombia, Costa Rica, Cuba, España, Estados Unidos, Francia, Italia, Japón, México y Perú firmaron la “decla-

---

<sup>4</sup> Sobre este véase la reseña de Ricardo Martínez Esquivel, “Una mirada ecléctica a China desde Costa Rica. A propósito del Simposio Internacional-UCR 2012”, *Revista Estudios* 26. diciembre 2013: 163-171, en <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/8848/8330>

<sup>5</sup> Susan Chen Mok, Jorge Bartels Villanueva y Martínez Esquivel, *Estudios sobre China desde Latinoamérica: Geopolítica, Religión e Inmigración*. San José: EUCR, 2013 [reseñado por Tzili Apango en *Estudios Internacionales* 46, N° 178. 2014: 207-212, en <http://www.revistaei.uchile.cl/index.php/REI/article/viewFile/32524/34296>]; *Revista de Lenguas Modernas* 23. 2015, en <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/rlm/issue/view/2043>; “Los misioneros cristianos como intelectuales interculturales, 1500-1800”, José Antonio Cervera y Martínez Esquivel (eds.), *Revista Estudios* 32 (junio-noviembre 2016): 322-340, <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/25017/25230>; y “Estudios sobre China desde (Latino) América en conmemoración de los 160 años de la llegada de los chinos a Costa Rica”, Lai Sai Acon-Chan y Martínez Esquivel (eds.), *Revista Estudios* 33. diciembre 2016-abril 2017: 446-451, en <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/27378/27513>

<sup>6</sup> Su dirección electrónica es <http://premechi.ucr.ac.cr/>

<sup>7</sup> Detalles de esta actividad se pueden consultar en su sitio *web*: <http://www.ciech.ucr.ac.cr/>

ración de amistad académica por los estudios sobre China desde Latinoamérica”, documento primero y único en la sinología hispanoamericana y de vanguardia y clave para el desarrollo del Red Académica. Es, entonces, en este contexto donde se inserta la obra que a continuación presentamos.

*Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias* tiene por objetivo conocer, mediante la aportación de investigadores radicados en Latinoamérica y China, algunas de las manifestaciones y procesos históricos de inmigración y asentamiento de los chinos en la región latinoamericana, centrados en las diversas prácticas culinarias que han desarrollado en cada país, y en las aportaciones a la cultura alimentaria local que sus presencias han propiciado.

Los acercamientos a la temática se hacen, particularmente, siguiendo los métodos historiográfico y etnográfico, al reconocer que la presencia china en Latinoamérica tiene un pasado compartido, originado en la histórica inmigración de trabajadores chinos (*coolies*) que, contratados bajo un régimen semiesclavo, impulsaron con su labor el desarrollo industrial decimonónico en todo el continente. Sin embargo, los desarrollos posteriores al periodo *coolie* tuvieron particularidades que merecen ser visualizadas en cada caso, considerando las vicisitudes histórico-sociales que cada país tuvo durante el siglo xx, y hasta el día de hoy.

Las diferentes estrategias de asentamiento que los inmigrantes chinos siguieron, convertidos en comunidades, para prosperar en territorio americano, confluyen de manera general en la apertura de negocios de diversa índole, algunos más boyantes que otros, siendo la rama de la alimentación quizá su cara más reconocida. Desde los cocineros chinos que alimentaron a patrones y trabajadores en fincas, minas e instalaciones industriales, hasta los negocios independientes —fondas, cafés y chifas—, que con el paso del tiempo adquirieron fama, tradición y su lugar propio en los paisajes culinarios de toda la región.

La aportación de la culinaria china a la cultura alimentaria latinoamericana es diversa y no siempre identificable. La historia de los intercambios alimentarios incluye tanto productos de toda la gama alimenticia como los métodos, las técnicas y la comensalidad. Identificar, de manera clara, aquello que es “herencia china” en la alimentación latinoamericana, es complejo —baste con referir

que las pastas italianas, ampliamente adoptadas en las cocinas latinoamericanas, han sido señaladas como un aprendizaje llevado a Europa por Marco Polo desde China —. Lo que sí podemos identificar son las aportaciones que los propios inmigrantes chinos hicieron a la cultura alimentaria latinoamericana, al introducir sus propias propuestas y prácticas culinarias, adecuándolas y transformándolas para que hallasen un espacio y fuesen adoptadas en este contexto.

En los nueve capítulos de este libro, podremos identificar que, desde una perspectiva antropológica, “la alimentación es una práctica culinaria, inserta en un sistema cultural alimentario adscrito a un determinado marco de representaciones y significados, donde se pueden categorizar territorios, agentes y grupos sociales”.<sup>8</sup> Se observan en cada caso las diversas prácticas culinarias, la comensalidad, y las configuraciones de símbolos, maneras, usos, emotividades y relaciones históricas, sociales y económicas, que la cultura alimentaria china en Latinoamérica ha adquirido y aportado.

La interacción entre lo propio y lo que los otros proponen, las identidades y el juego de la alteridad están siempre presentes cuando de las comunidades de chinos de ultramar se habla. La alimentación no es la excepción, y, en este sentido, “la comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su diferencia y de su etnicidad [...], de manera que compartirla puede significar el reconocimiento y la aceptación/incorporación de estas diferencias”.<sup>9</sup> La comida china es el lado más amable de la interacción de los inmigrantes chinos con los nacionales de los países a donde han llegado. Es conocido que la inserción de los inmigrantes chinos en las sociedades latinoamericanas no ha estado exenta de conflictos y rechazo xenófobo. Sin embargo, cuando de comida se trata, la posibilidad de acercamiento es más cordial, y permite un reconocimiento mutuo, más humano, que coloca a los agentes en el mismo plano de la relación social.

---

<sup>8</sup> Ernesto Licona V., Isaura C. García L. y Alejandro Cortés Patiño, *Alimentación, cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: BUAP, FFYL, 2017: 20.

<sup>9</sup> Jesús Contreras, “¿Seguimos siendo lo que comemos?” en *Identidad a través de la cultura alimentaria*. México: Conabio/UNAM, 2013: 41-42.



En ese segundo libro de la serie *Los chinos de ultramar*, haremos un recorrido que nos dará oportunidad de observar estas dinámicas en diversos contextos. Abrimos boca con un prólogo, escrito por Ricardo Martínez Esquivel, en el que nos invita a adentrarnos en la centralidad de los alimentos para la sociabilidad de la diáspora china, considerando la importancia que la cohesión familiar y su manifestación en torno a la mesa, que para los chinos constituye un valor irremplazable.

Los capítulos del libro están puestos a la mesa a la manera de los banquetes chinos: en el centro giratorio, los platillos están dispuestos para servirse, eligiendo entre una diversidad de opciones simultáneas. La composición de cada capítulo apela a una diversidad de fuentes, y, por tanto, de momentos históricos y de interpretaciones a la luz de diversas disciplinas. Esta particularidad permite al lector adentrarse en la temática de manera representativa, abarcadora, más no por eso superficial. La profundización de cada capítulo apoya el objetivo central del libro, al permitir conocer, histórica y antropológicamente, casos particulares del desarrollo de la cultura alimentaria china en Latinoamérica.

Gonzalo Paroy Villafuerte, en su capítulo “‘Fondas chinescas’. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)”, realiza, mediante el análisis de documentos de archivo del siglo XIX, la presencia en Lima de los inmigrantes chinos dedicados al comercio, en particular, a actividades comerciales vinculadas a la alimentación. Entre ellos se encontraban los chinos contratados como cocineros domésticos y a quienes se convirtieron en empresarios de distintos niveles, estableciendo fondas, fondines o chinganas. El autor busca, mediante su análisis, reconstruir las actividades culinarias de estos inmigrantes, mediante sus negocios de comida, observar su influencia en la gastronomía y en la sociedad limeña decimonónica y nos permite vislumbrar el grado de integración social que poco a poco lograron los inmigrantes chinos en la sociedad limeña.

El capítulo “Desterritorialización y paisajes alimentarios: Historias de consumo y subsistencia entre los inmigrantes chinos de Costa Rica 1870-1950”, de Lai Sai Acón Chan, examina los discursos económicos, culturales y sociales que

los relatos de los descendientes de chinos en Costa Rica permiten dilucidar acerca de las dinámicas culturales de producción, intercambio y circulación de alimentos en sus procesos de integración social. Mediante el análisis de fuentes primarias y secundarias, censos y publicidad impresa, los testimonios de los descendientes son contrastados a fin de elucidar las actitudes que los inmigrantes chinos decimonónicos, y durante la primera mitad del siglo xx, tuvieron en cuanto a la comercialización de productos de consumo básico y las prácticas culinarias, reflexionando en torno al *foodscape* limeño.

La histórica presencia de la inmigración china en la Ciudad de México es presentada por Ivonne Virginia Campos Rico en el capítulo “Entre cafés de chinos y buffet, del barrio a la plaza comercial: manifestaciones de la cultura alimentaria china en la Ciudad de México”. Los cafés de chinos son la forma histórica de oferta culinaria de los inmigrantes chinos que en la urbe mantuvieron a lo largo de todo el siglo xx. Mediante acercamientos etnográficos en algunos de estos cafés que aún subsisten, la autora examina su importancia en el paisaje alimentario de la ciudad, e identifica y reconoce su presencia como parte de la memoria culinaria de los viandantes ciudadanos, y de los barrios, donde los parroquianos aún asisten asiduamente a los pocos cafés de chinos que quedan abiertos. En el texto, se subraya el cambio en la dinámica social, en el uso que el barrio ha tenido históricamente como disposición habitacional que cohesiona socialmente, cambio que afecta de manera directa la pervivencia de espacios como los cafés de chinos, aunado a las nuevas búsquedas empresariales que los inmigrantes chinos recientes impulsan como modelos de negocio, como los restaurantes buffet y los *fast food* en plazas comerciales.

Yanet Jiménez Rojas, en su capítulo “De sazones y sabores: espacios, influencias y apropiaciones en la cocina de los chinos en Cuba”, analiza la presencia en Cuba de negocios chinos dedicados al giro de la comida, que se remonta a la aparición de los primeros comercios de este tipo en la segunda mitad del siglo xix, en el perímetro de lo que llegaría a ser el barrio chino de La Habana. Hasta 1959, varios de los perfiles ocupacionales y actividades económicas de la inmigración china en la isla estaban asociados a la gastronomía: fondas, restau-

rantes, puestos de frutas, venta de helados u hortalizas, eran los más representativos. Más hacia el presente, el impulso de los servicios culinarios vendría a ser el rostro más visible del proyecto de reanimación de la comunidad chino-cubana. Bajo esta consideración, la autora se aproxima a la cocina de los chinos en el país, anteponiendo esta noción a comida china, en tanto la última remite a platillos, ingredientes y sabores exportados e incorporados, sin atender influencias y apropiaciones que dan cuenta de variaciones y ajustes, de un diálogo con la sociedad y la cocina cubana. La autora busca no centrarse únicamente en su impronta —asentada en recetarios y en la memoria popular—, reflexionando también acerca de los espacios, sociabilidades y representaciones vinculadas al fenómeno.

El caso de la cultura alimentaria china en el sur de México es analizado por Miguel Lisbona Guillén, en su capítulo “La comida china en Tapachula, Chiapas. Una expresión cultural exótica convertida en tradición”. Como en otros territorios de México y América Latina, a finales del siglo xix y principios del xx, la llegada de inmigrantes chinos fue una constante para desarrollar distintos trabajos en el país de acogida, así como con muy diversas condiciones laborales. Esa misma circunstancia ocurrió en la costa de Chiapas, donde sobresalió su principal ciudad, Tapachula, convertida en un referente de la economía agroexportadora sustentada, sobre todo, en el café. La violencia ejercida contra las comunidades chinas durante la Revolución Mexicana y las políticas contrarias a la migración asiática de la posrevolución no impidieron procesos de inserción social y cultural que paulatinamente se reflejaron, como es perceptible hasta la actualidad, en una impronta regional que tiene en la comida china su principal punto de referencia. El autor observa cómo el exotismo de forma y contenido de la comida se han convertido hoy en una tradición gastronómica establecida como referente de la identidad local, en una expresión gastronómica convertida, asimismo, en un campo de debate cultural y social en el seno de la sociedad tapachulteca.

Desde Argentina, la presencia china y su relación con la cultura alimentaria, es examinado por Susana Brauner, en el capítulo “Migraciones chinas, identi-

dades y prácticas alimentarias. Los restaurantes chinos y locales de comida rápida en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1970-2018)". La autora aborda la construcción de las identidades de los migrantes chinos y sus descendientes nativos en Buenos Aires, entre fines de los años setenta del siglo xx y la actualidad, tomando como centro de análisis sus hábitos alimentarios y las nuevas prácticas que fueron construyendo en el ámbito laboral. Es decir, identificando el modo en que se preservan y recrean las tradiciones culinarias de origen, chinas y taiwanesas, en los restaurantes, uno de los espacios en que habrán de concentrar sus actividades económicas y harán visible los sabores orientales heredados. La autora observa que los restaurantes, con un alto grado de expansión en la ciudad, sea de "comida barata" o más "sofisticada", irán convirtiéndose en constructores de las identidades chinas en el ámbito público y en diferentes segmentos de la sociedad porteña. Contemplando dichos aspectos, en el capítulo se examinan sus modos de integración y pertenencia en el nuevo contexto, sus diversidades y tensiones, sus formas de residencia y dispersión geográfica, el papel de la mujer y la familia y las relaciones intergeneracionales.

Otro acercamiento a la cultura alimentaria china en Costa Rica, lo ofrece Susan Chen Mok, en el capítulo "Cultura culinaria de los chinos en Puntarenas, siglo xx, basados en relatos de vida". El capítulo tiene como objetivo analizar dieciocho relatos de vida de adultos mayores, inmigrantes chinos o descendientes directos de inmigrantes chinos, que viven o han vivido en la ciudad de Puntarenas, Costa Rica, en el siglo xx, con el fin de conocer las estrategias utilizadas para adaptarse a los cambios culturales, principalmente los relacionados con la cultura culinaria. En Puntarenas arribaron los primeros inmigrantes chinos a Costa Rica en 1855, y desde entonces se ha conformado una comunidad en esta ciudad de la cual han nacido varias generaciones. En la actualidad es posible contactar a los descendientes directos de inmigrantes de finales del siglo xix y principios del siglo xx o inmigrantes propiamente que ingresaron al país durante el siglo pasado, por lo que la autora se acercó a ellos mediante un abordaje biográfico, aplicando la técnica de relatos de vida propuesta por Daniel Bertaux.

Regresando al caso peruano, Yushu Yuan nos invita a acercarnos a las chifas peruanas, mediante un estudio de caso. El capítulo titulado “Conocer la cultura culinaria de la inmigración china al Perú desde la historia del chifa *San Joy Lao*”, analiza, a partir de la historia de vida del cantonés Chong Tou, la historia del surgimiento de los restaurantes chinos en la calle Capón, hoy convertida en el barrio chino de Lima. En el siglo xx, este chifa, inaugurado en 1927, tuvo sus momentos de gloria, pero también sufrió dificultades, e incluso se vio obligado a cerrarse debido a la crisis económica. Fue en 1999 cuando Luis Yong, descendiente de la familia del fundador, decidió reinaugurar el gran chifa. En la actualidad en *San Joy Lao* se está renovando la carta mezclando técnicas y materiales de los dos países con el motivo de ofrecer a los clientes una experiencia nueva. *San Joy Lao* representa, en manera directa, cómo la comida china entra en la vida cotidiana de los peruanos, además de ser símbolo de la nueva identidad de la comida china en el Perú: es una parte imprescindible y heterogénea que forma la peruanidad.

La cultura alimentaria asociada a la ritualidad funeraria se aborda en el capítulo de Daniela Murillo Castro, “Pan de muerto y comida fría: un estudio comparativo entre el Día de Muertos y el festival *Qingming*”. Con el objetivo de describir los festivales de *Qingming* y el Día de Muertos, para hacer una comparación entre ambos e identificar las similitudes y diferencias de sus costumbres y enfoques, la autora encuentra aspectos que reúnen a ambas culturas, confluencia posible en medio de sus particularidades. Para ambas culturas, el culto a los muertos o ancestros, forma parte fundamental de la construcción de las relaciones familiares y su vinculación con la vida después de la muerte, bajo muy diversas interpretaciones de índole religiosa. En ambos casos, la vida de las personas se extiende más allá de la muerte física, y la ritualidad, donde los alimentos desempeñan un papel central, permite que exista un recordatorio permanente de los lazos que las familias tejen y que basan en la ancestralidad. Los festivales de ancestros y las celebraciones de muertos son una oportunidad de reconocer la vida, y con ella, el disfrute del alimento compartido como vínculo entre los vivos y los muertos.

Para cerrar la publicación, a manera de sobremesa presentamos el texto de Pablo Baisotti, “Las artes culinarias chinas”, en el que el autor analiza diversos tipos de tradiciones culinarias chinas desde una visión regional, étnica, de festividades y otros estilos, muchas de las cuales se transformaron en un fenómeno cultural de alcance nacional, regional y hasta global. Asimismo, se presentará información acerca de bebidas tradicionales y los modales y ceremoniales que deben seguirse durante el momento de la comida. Esta sobremesa nos permitirá observar, en perspectiva, los análisis y reflexiones contenidos en el libro, en un intento de abonar a la comprensión de las particularidades de la cultura alimentaria china, y de las adaptaciones que esta experimenta en el contexto latinoamericano.

Sean, pues, bienvenidos a la mesa. Confiamos en que *Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias* agrega un valioso aporte a la Red Académica, apoyando la misión de promover, comprender, investigar e interpretar en español los conocimientos sobre China y el mundo chino, del que las comunidades de ultramar forman parte importante. Agradecemos ampliamente a los autores y a las instituciones que apoyan la presente publicación.

Ivonne Virginia Campos Rico

Ricardo Martínez Esquivel

Tlaxcala y San José, agosto de 2019

---

# “Fondas chinescas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

Gonzalo Paroy Villafuerte

Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú

## Introducción

La inmigración china ha sido la más importante del Perú republicano. Su influencia económica, social, demográfica y cultural es ampliamente reconocida y respaldada por los estudios históricos sobre este proceso. Por supuesto, la influencia y fusión culinaria no es la excepción. Cualquier viajero en la ciudad de Lima se sorprenderá de la diversidad de opciones que ofrecen los llamados *chifás*, nombre con que se conoce al resultado de la fusión de la culinaria cantonesa y la peruana.

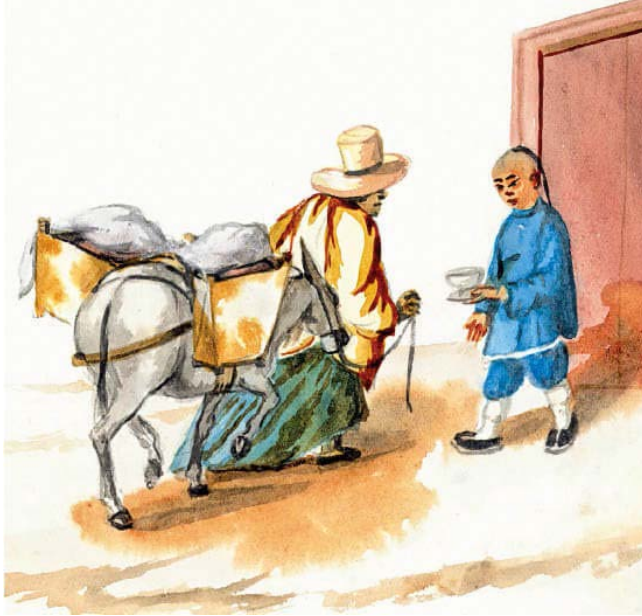
Pero, no es éste un trabajo que busca hablar de la gastronomía china, el hábito peruano de consumirlo o de los *chifás* más populares en el país. Éste es un estudio histórico, cuyo aporte principal es rastrear a aquellos primeros inmigrantes chinos, quienes cotidianamente y, de manera silenciosa, transformaron para siempre la culinaria peruana. Así pues, sabemos que la tradición cantonesa donde los varones cocinan, donde el arroz es un alimento imprescindible y donde resalta la habilidad para emprender negocios comerciales, se mantuvo en el Perú, sobre todo en Lima, principal lugar de asentamiento de chinos libres. Estas características del inmigrante asiático, sin duda, también hicieron posible el surgimiento del Barrio Chino, en el corazón del actual Centro Histórico de Lima. Buscamos en este artículo a los culíes que trabajaron como cocineros domésticos, a los chinos libres emprendedores de establecimientos comerciales,

y principalmente a los chinos fonderos; es decir, establecieron una *fonda*, *fondín* o *chingana*, nombres populares con que llamaban en Lima decimonónica a los que hoy serían restaurantes o tabernas. Así pues, nuestro objetivo es reconstruir sus actividades culinarias, sus negocios de comida y, a través de ello, su influencia en la gastronomía y sociedad limeña de la época. De manera más amplia, y cuando la fuente lo permita, ampliaremos a otros personajes dedicado a la alimentación: cafés, panaderías, dulcerías. Y para tener un amplio panorama, comparamos con otras actividades destinadas a abastecer a la ciudad de alimento, como las pulperías, carnicerías, cajoneros de víveres, etcétera.

Debemos señalar que este trabajo tiene ciertos límites propios de la investigación histórica: las fuentes. La inmigración china inició en 1849, pero es a partir de 1864 que cobró grandes dimensiones. Sabemos que desde el principio de su labor en el Perú como chinos *coolies* (bajo contratos por cinco u ocho años), algunos fueron designados al trabajo doméstico, como sirvientes o cocineros; y seguramente, desde el año 1855 hubo chinos libres en la ciudad buscando emprender. Particularmente a ellos es muy difícil rastrearlos. Por el contrario, desde 1885 en adelante, en numerosos registros encontramos a chinos en diversas actividades económicas, incluso encontramos varias compañías formadas por chinos. Las cifras estadísticas que se mencionarán serán indicadores de la actividad laboral y comercial en la alimentación, pero debemos ser conscientes de que la realidad de la caótica Lima decimonónica es mucho más compleja que los datos que los diarios o la burocracia municipal de entonces, podían consignar. No ha sido posible conocer, por ejemplo, qué platos específicamente se preparan en las fondas regentadas por chinos, un dato que muchos estudiosos de la gastronomía peruana siguen esperando, para así dar con el nacimiento del *chifa*. Pese a lo borroso de los indicadores en las fuentes, el resultado histórico final lo conocemos. En una acuarela Pancho Fierro lo grafica (imagen 1): el chino fondero como integrante de la multiétnica ciudad limeña.



IMAGEN 1. *Frutera de a burro y chino fondero.*  
Acuarela atribuida a Pancho Fierro (siglo XIX).



Fuente: Richard Chuhue, “Munilibro 2: Capón. El barrio chino de Lima”, en Colección Banco de Crédito del Perú, en <http://publicacioneslima.pe/munilibro-2-capon-el-barrio-chino-de-lima/>

Este artículo se reconstruye a partir de los datos que recogemos de la prensa periódica y documentos del Archivo Histórico de la municipalidad de Lima (AHML), que serán completados, en algunos casos, con datos proporcionados por viajeros y escritores que describieron las actividades de los chinos cocineros y fonderos en Lima, que los vieron y los recuerdan o que reconstruyen sus textos con base en la tradición oral. Iniciamos en 1858 por los primeros chinos cocineros y fonderos documentados (gracias a la prensa) que encontramos laborando en Lima y terminamos en 1879, año que inicia la Guerra del Pacífico, razón por la cual, tanto la prensa como la municipalidad de Lima, pierden capacidad de producir artículos y documentos con los cuales rastrear a los chinos y sus actividades. Este trabajo se mantiene como un avance preliminar, pues la búsqueda en los censos, en los libros notariales, en los documentos de causas civiles

y, sin duda, en documentos no explorados de la municipalidad de Lima podrían arrojar nuevas luces y ampliar el conocimiento aquí señalado.

Sirva este espacio para agradecer el apoyo incondicional de Humberto Rodríguez Pastor, principal chinólogo peruano, cuyos comentarios son fuente de inspiración e ideas para nuestros trabajos.

## Inmigración china a Lima, Perú

A lo largo del siglo XIX, el Estado peruano padeció el problema de la falta de trabajadores. La Independencia y, posteriormente, la ley de manumisión de la esclavitud y la abolición del tributo indígena agudizaron este problema. Motivados a buscar un reemplazo a los braceros esclavos, la aristocracia limeña buscó por muchos medios traer una inmigración. De esta forma, llegaron al Perú europeos, polinesios, japoneses, chilenos y, sobre todo, chinos, país que atravesaba una serie de eventos que agudizaba una crisis, y favoreció a la emigración. Todas ellas, desde los lugares que estuvieron, fueron agentes de fusión cultural.

Por lo dicho, estudiosos han abordado los diferentes temas en que estos inmigrantes estuvieron envueltos.

Aspectos que debemos conocer es que esta inmigración inició en 1849 con la llamada “Ley chinesca” que daba el monopolio a los “chineros” Domingo Elías y Juan Rodríguez. Los chinos, llamados *coolíes*, eran aquellos que ingresaban con un contrato; a saber, una argucia legal para obligarlos a trabajar por cinco u ocho años, con un pago y obligaciones (alimento, ropa, etcétera) estipulados en la contrata. Las principales labores de los chinos fueron principalmente el trabajo agrícola, pero también sacando guano de las islas, construyendo ferrocarriles y líneas ferroviarias y el trabajo doméstico (cocineros, sirvientes, mayordomos, y demás).

Usualmente dividimos la migración en dos fases: una que va de 1849 a 1861, año en que se dictó una ley que dio fin a la inmigración, pero que se reinició en

1864 hasta 1874, año en que se firmó el Tratado de Amistad con el Imperio de China y se dio fin a la inmigración bajo las condiciones de neoesclavitud.

CUADRO 1. Chinos llegados al Perú (1849-1874)

Periodo	Nº de chinos	%
1849-54	4754	5.2
1855-59	2964	3.2
1860-64	14738	16.0
1865-69	21639	23.5
1870-74	48035	52.1
Totales	92130	100

Fuente: Humberto Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): migración, agricultura, mentalidad y explotación*. Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989: 32.

Terminada la contrata, los chinos en teoría tenían la opción de regresar a su país (lo que no sucedió, no se tienen registros de ello), de reengancharse (firmar un nuevo contrato) o buscar una nueva actividad económica que le permita subsistir en el Perú. La mayoría tomó este último camino, algunos se quedaron en los pueblos costeros cerca de las haciendas donde laboraron, otros ingresaron hacia la sierra y la selva peruana, y un gran porcentaje se dirigió a las ciudades, principalmente a Lima, donde encontraron (o crearon) trabajo en el comercio, en las pequeñas industrias o en servicios de poca estima social. Aquí es cuando inició la vida de lo que hoy llamamos la comunidad china en el Perú, de los *tusans* (o descendientes de chinos) y del Barrio Chino de Lima. Con el vivir cotidiano de los cientos de chinos que resistieron el sistema adverso,<sup>1</sup> se logró la integración de los chinos a la sociedad peruana.

<sup>1</sup> Por ejemplo en las haciendas fueron sometidos a tratos propios de la esclavitud, lo que llevó a respuestas radicales, como el suicidio, el sabotaje de las plantaciones, el asesinato de los trabajadores de las haciendas, o la rebelión espontánea. En la ciudad fueron sometidos a discriminación racial, violencia cotidiana y diversos malos tratos, lo que llevó a la ayuda mutua y a las asociaciones.

## Fonderos y chinganeros.

### El comercio de alimentos en Lima

Bajo estos y otros diversos nombres,<sup>2</sup> se conoció a los personajes de la Lima del siglo XIX<sup>3</sup> que se dedicaban al servicio de la venta de alimentos y bebidas preparadas. La fonda es el principal centro de abastecimiento de este rubro; es el principal nombre con que se le encuentra en los documentos, en los registros de viajeros y estudiosos contemporáneos. Un cronista de principios del siglo XX decía que “La fonda típica, el restaurante como hoy decimos [...] fué un lugar modesto, mal alumbrado, triste casi, donde se reunían desheredados de la fortuna, aventureros y gentes sin hogar”. Pronto fue muy común “cuando fueron despojándose los hogares de la copiosa servidumbre”, al faltar los cocineros, buscar en las fondas vecinas a conseguir “los sabrosos platos criollos”<sup>4</sup>. De manera similar, un viajero alemán, quien estuvo por mucho tiempo en Lima, indicaba que en esta ciudad “se cuenta con una gran cantidad de fondas peruanas en las que se cocina a la manera nacional y cuyos platos son, en su primer parte, estofados o guisados a fuego lento y con mucha pimienta y grasa”.<sup>5</sup> Un articulista del diario *El Comercio* (el 3 de mayo de 1856) agregaba que “es una desventaja verse obligado á comer en una fonda”, pues en su experiencia, no hay buena atención, sirven

<sup>2</sup> Aunque varios nombres provienen del siglo XVIII y muchos se mantuvieron hasta bien entrado el siglo XX, y son reconocidos como *americanismos* y no como *peruanismos*, dado su amplio uso en la región, con algunas variantes.

<sup>3</sup> El diccionario *Salva* de 1846 indica que una Fonda es: “Casa pública donde se sirven comidas con decencia, á diferentes precios, y también suele darse hospedaje”. Esta misma idea se mantiene en los diccionarios consultados a lo largo del siglo XIX y principios del XX. De este término derivan *fondero* y *fondista*, “Persona que tiene una fonda”. A este término, se asocian otros dos: Fondín, del cual sólo hallamos una referencia, en el diccionario de Alemany y Bolufer de 1917, definido simplemente como “diminutivo de fonda”; y Restaurant, aparecido recién en el diccionario de Zerolo en 1895, definido como “Palabra francesa equivalente a la castellana Fonda, por lugar donde se da de comer”, las misma que se mantienen en el siglo XX. RAE, *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, www.ntlle.rae.es

<sup>4</sup> José Gálvez, *Estampas limeñas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1966 [1929-1931]: 163.

<sup>5</sup> Ernst Middendorf, *El Perú: observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1873 [1893], vol. 1: 138.

malos platos, hay riesgo de que le roben, se sufre las “insinuaciones” de merca-chifles, entre “otras calamidades que no son para guardarles consideración”. Entonces, las fondas eran establecimientos populares donde comían masivamente los sectores populares de Lima en permanente convivencia.

En las licencias que entregaba la municipalidad de Lima, existían en la década de 1870, las denominaciones fonda, fondín y restaurante. No tenemos registros de una “reglamentación” que el encargado de dar las licencias consulte para consignar uno u otro término. Es probable que, en estos casos, influya la ubicación del negocio, la cantidad de capital o las características étnicas del solicitante de la patente; teniendo así que los fondines son los establecimientos más comunes, y sólo algunos serían restaurantes. Cuando a partir de la década del sesenta, las fondas de los chinos se hicieron comunes, comenzó a ser común la denominación de *fondines* que los asociaban a “repugnante olor”, “cuchitriles con ínfulas de fondas”, entre otros epítetos negativos, por lo que podemos concluir que este término fue una forma despectiva de desprestigiar a las fondas (*El Comercio*, 16 de abril de 1866). Lo contrario pasaría con la denominación *restaurante*, pues el citado viajero alemán reconocía que en Lima también había “restaurantes de primera clase” administrados por franceses y muchos de segunda clase, “algunos dirigidos por franceses, pero la mayor parte por italianos”, pues recordemos que a los establecimientos dirigidos por peruanos los llamó simplemente fondas, “en las que sólo se preparan guisos calientes”.<sup>6</sup>

Otro término que debemos repasar es el de *chingana*. La forma como entendemos la palabra en estos días recién apareció en el diccionario *Academia Manual* de 1917, donde dice que una chingana es una “Taberna en la que suele haber canto y baile”.<sup>7</sup> Pese a lo relativamente moderno del término hallado en diccionarios,<sup>8</sup> es una palabra muy común a lo largo del siglo XIX, entendiendo

<sup>6</sup> Middendorf, *El Perú*, vol. 1: 138.

<sup>7</sup> Como dato, puede relacionarse con el verbo Chingar: “Beber mucho y a menudo”, RAE, *Nuevo Tesoro Lexicográfico*.

<sup>8</sup> En los diccionarios del siglo XIX indicaban que se trataba del “Nombre de los bailes que se dan en las inmediaciones de las ciudades los días festivos ó con motivo de algún regocijo público”

su nombre como un establecimiento de ventas mixtas de bebidas y alimentos.<sup>9</sup> Una imagen negativa y estereotipada dice que estos establecimientos eran “lugares sucios y nauseabundos cuchitriles, en los que junto a artículos al por menor, se vende principalmente aguardiente de uva y caña, que son bebidos, la mayor parte de las veces, de pie”.<sup>10</sup>

La chingana es constantemente confundida con otros establecimientos como la *pulpería*, y que se diferenciaba, entre ellas por el tamaño del local o por los productos de venta.<sup>11</sup> Por ejemplo, Ricardo Palma, en su relación de americanismos, dice que una chingana es una “Pulpería de poca importancia”.<sup>12</sup> Por lo dicho, y en comparación con otros documentos, eran consideradas establecimientos de menor estatus social, cuya función era muy variable. En el diccionario *Salva* de 1846, leemos que es una “Tienda en las Indias, donde se venden diferentes géneros para el abasto, como son vino, aguardiente ó licores y géneros pertenecientes á droguería, buhonería, mercería y otros; pero no paños, lienzos ni otros tejidos”.<sup>13</sup> Entonces, debemos entender que tanto los diccionarios, ni las normativas municipales, podían definir la realidad de la variedad y función de estos establecimientos, que, en muchos casos, eran mixtos, según las necesidades de la clientela y las posibilidades de los negociantes.

José Gálvez nos confirma las funciones mixtas que podían cumplir los establecimientos comerciales de entonces plasmando la polifacética realidad de los negocios de entonces. Dice en el apartado sobre la *pulpería*:

---

(Como referencia, el diccionario *Salva* de 1846. RAE, *Nuevo Tesoro Lexicográfico*).

<sup>9</sup> Giovanni Bonfiglio, *Los italianos en la sociedad peruana*. Lima: Asociación Italianos del Perú, 1993: 65.

<sup>10</sup> Middendorf, *El Perú*, vol. 1: 138.

<sup>11</sup> César Mexicano, “Negocios urbanos en Lima: pulperías, cajones y panaderías 1750-1820 (Una aproximación a su estudio)”, *Investigaciones Sociales* 5, N° 7. 2001: 175-176.

<sup>12</sup> Ricardo Palma, *Neologismos y americanismos*. Lima: Imprenta y librería de Carlos Prince, 1896: 28.

<sup>13</sup> RAE (Real Academia Española). “Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española”. Cabe algunas aclaraciones: una Droguería es una “Botica o farmacia, tienda en que se venden drogas”, Buhonería es una “Tienda portátil con baratijas, como botones, agujas, cintas, etc.”, y Mercería es el “Comercio de objetos menudos (alfileres, botones, cintas, etc.) que sirven para las labores de señora, los sastres, las costureras” (Larousse 1920).

[...] como ocurre con ciertas ideas multifacéticas, expresables en sinónimos diversos y *pudo ser clasificada en pulpería propiamente dicha, bodega, chingana y encomendería.*

La pulpería fue exponente peculiar de un barrio, de una plaza, de una calle y, para ser genuina, debía estar generalmente en esquina, tener comunicación con la casa o el callejón vecino y *abarcar mayor espacio de la pobre chingana.* Era, además, una especie de sala de tertulia [...].

Aunque aún subsiste, no tiene los prestigios de la de antaño. Sufrió dos revoluciones, una de arriba y otra de abajo. La *bodega presuntuosa* por las facilidades de tránsito atrajo parroquianos de todos los barrios. *La encomendería del chinino* vendía más barato y era más generosa en las *llapas (sic).*

*Muchos fines llenó la pulpería. [...]. Y así como tenía de bazar, de mercado, de juguería y hasta, en cierto modo, de Café y Fonda, tuvo mucho de Botica y herbolería, porque nunca faltó en ellas el unto sin sal, la yerbaluisa, el cedrón, el culén, la goma.<sup>14</sup>*

Para complementar el circuito de alimentos de la Lima decimonónica debemos mencionar algunos datos. Como *tienda*, se generaliza a los diferentes establecimientos comerciales, sean de alimento o no y pueden tomar nombres como los ya mencionados (buhonería, mercería, droguería, etcétera) u otros como los carniceros, los panaderos, los dulceros-pasteleros y los cajoneros de víveres (los almacenes). Estos últimos complementan las actividades comerciales en las que hallamos participación de los asiáticos. Completarían la lista de comercio de alimentos en la ciudad, los fruteros, yerbateros, lecheros, placeros y carboneros, entre otros.

---

<sup>14</sup> Gálvez, *Estampas limeñas*: 105-106.

## Alimentación de los culíes

IMAGEN 2. Chino culí en una plantación (1881).



Fuente: “Chino esclavizado con grilletes”, en *Wikipedia*, dominio público, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Enslaved\\_Chinese\\_coolie\\_in\\_Peru\\_1881.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Enslaved_Chinese_coolie_in_Peru_1881.jpg)

Existe una fotografía (imagen 2) que data de 1900, de un culí en la hacienda Chicamita (valle de Chicama, departamento de La Libertad). Es quizá la imagen más conocida y difundida sobre la presencia china en las haciendas peruanas. Además de observar la soguilla y la cadena, propio del sistema de explotación en el que trabajaban diariamente, el trabajador chino llevaba sus ollas e instrumentos de cocina a la plantación donde laboraba. Esta condición era cotidiana y normal: los mismos culíes tenían que cocinarse, un sistema heredado del sistema de esclavitud.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Humberto Rodríguez, *Herederos del dragón. Historia de la comunidad china en el Perú*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2000: 217.



Debemos tener en cuenta que el principal alimento de los culíes era el arroz, un producto que en los valles peruanos de la primera mitad del XIX, no era muy común, pero que fue plasmado en el contrato (unos 750 gramos de arroz diario), y los hacendados debieron cumplir.<sup>16</sup> De esta forma, el arroz se volvió un productopreciado y ocasionó un problema al aumentar su demanda, lo que nos puede llevar a la primera influencia china en la culinaria: obligaron a las haciendas a producir mayor cantidad de arroz o tuvieron que importarlo.

Arroz. Desde la llegada del último vapor de Guayaquil este artículo ha sufrido un alza verdaderamente escandalosa. Los hacendados son los que más lo sufren con la demencial alza, aunque para mantener a los chinos que de ellos dependen buscan el arroz de menos precio [...].<sup>17</sup>

En venta en el almacén de los que suscriben. Calle Junín (Zárate) 155 [...]. Arroz superior. Arroz para chinos [...].<sup>18</sup>

El contrato firmado entre chinos y los trabajadores de la inmigración indicaba textualmente que el dueño de la contrata se comprometía, entre otros menesteres, a dar “suficiente ración de alimento sano”,<sup>19</sup> lo que incluía, pescado, carne de res u ovino, además del obligatorio arroz, según registran gastos en los libros contables de las haciendas.<sup>20</sup> Por lo dicho, podemos deducir que en las haciendas, de manera cotidiana, en los galpones y en su faena, los chinos retomaron parte de su tradición en su culinaria y sus costumbres alimenticias.

<sup>16</sup> Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón*: 216.

<sup>17</sup> *El Comercio*, Lima, 26 de noviembre de 1866.

<sup>18</sup> *El Comercio*, Lima, 1 de mayo de 1865.

<sup>19</sup> Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú*: 290.

<sup>20</sup> Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón*: 218.

## “Se necesita chino cocinero”. Labores como cocinero y servidumbre doméstica

En el siglo XIX, según el viajero alemán Ernst Middendorf, quien residió en Lima por varios años y conoció de cerca sus costumbres y peculiares características, tres personas componían el servicio en las casas: un cocinero, un mayordomo y una ayudanta de la señora de la casa. Éstos habrían sido, por lo general, miembros de una casta o mestizos, pero “con excepción del *cocinero que frecuentemente es chino* y excepcionalmente francés”.<sup>21</sup> Diversas fuentes nos dan cuenta de la amplia existencia de los chinos encargados de las cocinas en las casas de Lima, y, por tanto, de la alimentación de la población. Un estudioso decimonónico de la inmigración comenta que los chinos “A toda hora del día y aun de la noche, pues son noctámbulos, están cocinando, *la cocina es su manía*”.<sup>22</sup> En la ciudad trabajan como sirviente y era tan común verlos en esta labor doméstica, que “por mi chinito, el chinito, se entiende por mi sirviente, el sirviente”.<sup>23</sup> Otro, contemporáneo al asentamiento de los chinos en Lima escribe hacia 1867 que “Los chinos son muy aficionados a la cocina y *muchos se han hecho en Lima, excelentes cocineros*”.<sup>24</sup> En un registro más reciente, un tradicionalista nos recuerda que los chinos fueron “*Cocineros excelentes, pronto fue un lujo tener cocinero chino*”.<sup>25</sup> Un articulista escribía hacia 1863, en un diario capitalino, una crónica que da cuenta del prejuicio que ya se generaba en torno a los inmigrantes chinos, pero que fortalece nuestro conocimiento sobre la normalidad de los cocineros asiáticos en las casas de Lima. Titulada “Gastronomía chinesca”, la crónica cuenta:

<sup>21</sup> Middendorf, *El Perú*, vol. 1: 176. Resaltado nuestro.

<sup>22</sup> Juan de Arona, *La inmigración en el Perú*. Lima: Academia Diplomática del Perú, 1976 [1891]: 97. Resaltado nuestro.

<sup>23</sup> Arona, *La inmigración*: 104.

<sup>24</sup> Manuel Atanasio Fuentes, *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres* (Lima: Banco Industrial del Perú, 1988 [1867]): 89. Resaltado nuestro.

<sup>25</sup> Ricardo Respaldiza, “Los chinitos”, Estampa, suplemento del diario *Expreso*, 8 de mayo, 1980. Resaltado nuestro.

“Fondas chinas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

*Una familia tenía de cocinero a un hijo del Celeste Imperio, hombre de ideas avanzadas en el arte culinario, sin embargo, la señora notó algunos gustos extraños al caldo y se dedicó averiguarlo. Entonces una mañana la Sra. miró la olla y encontró tres o cuatro ratas que el macaco había echado a cocinar justo con el sancochado [...]. Sabe Dios cuantos días se habría desayunado esa familia con caldo de ratas. [...] y como es probable que no sea *este chino el único que hace tal cosa*, sería conveniente tener cuidado a este respecto.<sup>26</sup>*

CUADRO 2. Sirvientes y cocineros chinos en 1860 (cuarteles I, III y V).

Actividades	Nº de chinos	Total*	Porcentaje
Sirviente	122	1,162	10.50%
Cocinero	66	191	34.55%
*Total de varones dedicados a esta actividad.			

Fuente: Jesús Cosamalón, “Cocinándose a fuego lento. Los chinos y la plebe limeña”, *La inmigración china al Perú. Arqueología, historia y sociedad*, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) Lima: Universidad Ricardo Palma, Instituto Confucio, 2012: 273.

Como observamos en el cuadro 2, podríamos decir que uno de cada diez sirvientes varones era chino, y que más de la tercera parte de los trabajadores registrados como cocineros era de origen chino; con casi 35 por ciento, constituían el grupo mayoritario en esta labor doméstica.<sup>27</sup> Podemos deducir que la mayoría estaba en condición de culíes, cumpliendo su tiempo de contrata, pero hubo chinos que decidieron recontractarse como cocineros. Existen registros de contratos como cocineros en los libros notariales de Lima. Uno muy temprano de 1853, del chino Lam Chon, quien firma un contrato por cinco años, con una ganancia de 82 pesos al año; y otro como ejemplo, de 1868, del chino Lalli,

<sup>26</sup> *El Comercio*, Lima, 12 de septiembre de 1863. Resaltado nuestro.

<sup>27</sup> A saber: 35 por ciento chinos, 33 por ciento afrodescendientes, 16 por ciento indios o mestizos y 16 por ciento blancos. Jesús Cosamalón, “Cocinándose a fuego lento. Los chinos y la plebe limeña”, en *La inmigración china al Perú. Arqueología, Historia y sociedad*, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) Lima: Universidad Ricardo Palma, Instituto Confucio, 2012: 273.

recontratado por dos años, por 128 pesos anuales.<sup>28</sup> Esto explicaría el porqué del alto promedio de edad de estos cocineros, 33 años, muy superior a los de servicio doméstico (19.4 años). Ser cocinero era una actividad regularmente estable y con ciertas ventajas: eran independientes, es decir, no residían en la casa del patrón, por lo que podían establecer múltiples relaciones en la ciudad, aprovechar las oportunidades urbanas y adoptar una mejor condición social.<sup>29</sup>

Otra fuente que nos confirma la gran cantidad de chinos dedicados a la cocina, son los diarios, que registraba parte de la oferta y la demanda de chinos (de sus contrata), que eran ofrecidos en forma de “Avisos”, una de las múltiples variantes de la esclavitud.<sup>30</sup>

CHINOS. Se necesita uno que sepa cocinar: la persona que lo tenga, y quiera cederlo, ocurra a esta imprenta, y se le dará razón de quien lo quiere (*El Comercio*, 19 de agosto de 1852).<sup>31</sup>

SE NECESITA a la mayor brevedad 3 cocineros de cualquier condición sean chinos o del país, aunque sea una mujer para tratar, véanse en el café antiguo del ferrocarril que se les pagará bien (*El Comercio*, 29 de diciembre de 1854).

SE TRASPASA –La contrata de un asiático perfectamente sano, y el diez y ocho años de edad poco más o menos; puede servir en chacra ó cocina y le faltan más de siete años de servicio para cumplir la contrata [...] (*El Comercio*, 31 de agosto de 1865).

<sup>28</sup> Alejandro Reyes, *Barrios Alto. La otra historia de Lima. Siglo XVIII-XX*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2015: 157.

<sup>29</sup> Cosamalón, “Cocinándose a fuego lento”: 273-274. Puede verse el texto de Fernando de Trazegnies, *En el país de las colinas de arena*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1995, tomo I. Es el relato de la vida de Kin Fo, chino cocinero en Lima, quien ahorró durante su tiempo de culí un capital suficiente para iniciar el negocio de una fonda.

<sup>30</sup> Rodríguez Pastor, *Chinos en la sociedad peruana. Presencia, influencia y alcances. 1850-2000*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2017: 151.

<sup>31</sup> Es la noticia más antigua registrada donde resalte la habilidad para cocinar de un chino.

“Fondas chinas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

AVISO DEL DÍA. SE TRASPASA. La contrata de un chino jóven y robusto. Pueda servir para mayordomo, cocinero o cochero. Para tratar ocúrrase á esta imprenta (*El Nacional*, 13 de mayo de 1876).

Los avisos transcritos representan sólo una muestra. El antropólogo Humberto Rodríguez Pastor ha identificado 78 casos de entre 1852 y 1876 sobre oferta y demanda de chinos cocineros. Resume de este modo:

CUADRO 3. Chinos ofertados (1852-1976)

Aptos para	Nº chinos	%
Agricultura	57	42.9%
Cocina	23	17.3%
Servidumbre	19	14.3%
Todo trabajo	19	14.3%
Chacra y cocina	08	6.0%
Varios	05	3.8%
Cuidar niños	02	1.5%
Total	133	100%

Fuente: Rodríguez Pastor, *Chinos en la sociedad peruana*: 147.

Del análisis del mercadeo de chinos en la prensa, podemos concluir que estaba muy arraigada la actividad de los chinos en el servicio doméstico como cocineros, al punto que fue, después de la agricultura, el oficio más sobresaliente en la oferta de chinos. Recordemos que la razón principal, explicada en las leyes y decretos sobre inmigración, que permitieron su promulgación, era mejorar la producción agrícola, por lo que es normal que los chinos “aptos para la chacra” fuesen los más solicitados. Tenemos la cifra de veintitrés chinos cocineros que deseaban traspasarse, que podrían ser 36 (27.1 por ciento) si le sumamos las categorías “chacra y cocina” y “varios”; es decir, avisos que indican que un chino podía dedicarse a diversos oficios domésticos, como, por ejemplo, el aviso escrito líneas atrás, de un chino apto para ser mayordomo, cochero o cocinero.

De manera similar, tenemos 19 chinos que se ofrecen como “servidumbre”, suma a la cual le podemos agregar las demás categorías que pueden ser oficios domésticos (cuidar niños, varios, chacra o cocina, todo trabajo), lo que nos da un total de 76 chinos ofertados (57.1 por ciento de la oferta).

## “Invasión de los chinos libres”. Sus negocios comerciales

Testimonio de la presencia china en las actividades comerciales

A lo largo de la década de los sesenta y setenta, cientos de chinos lograron su libertad. El retorno prometido en el enganche en Macao era un imposible para el común, por lo que, como trabajadores libres, debieron insertarse al mercado laboral o crear sus propias formas de subsistencia. Rápidamente, los chinos excu- lés, ahora libres, se integraban a la ciudad. Estudiosos contemporáneos indican que el chino “apenas terminaba su temporal esclavitud ó contrata, remanecía en el pueblo más cercano ó en el mismo galpón de los negros al frente de una indus- tria más ó menos lucrativa [...]”,<sup>32</sup> “Cuando los chinos han recuperado su abso- luta libertad sea por rescate o por vencimiento del término de su contrata, adoptan, de preferencia, tres ocupaciones; gariteros, fonderos ó usureros”,<sup>33</sup> o que al chino “lo encontramos también por doquiera en las ciudades: coolíe, es domés- tico y cocinero; liberado es hotelero, dueño de un restaurante, negociante al por mayor y por menor [...]. Se ha infiltrado en la sociedad hispanoamericana”.<sup>34</sup>

La historiografía especializada nos dice que los chinos sobrevivientes al sistema laboral culí, se establecieron en diferentes pueblos de los valles costeros, pero la gran mayoría se establece en Lima, eligiendo los alrededores del Mer- cado Central, el corazón comercial de la ciudad, como domicilio y como nego-

<sup>32</sup> Arona, *La inmigración en el Perú*: 93.

<sup>33</sup> Fuentes, *Lima*: 90.

<sup>34</sup> Charles Wiener, *Perú y Bolivia. Relato de viaje seguido de estudios arqueológicos y etnográficos*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1993 [1880]: 36 y 39.

cio, surgiendo, de esta forma, lo que se fue conociendo como el Barrio Chino de Lima. Noticias sobre la presencia china en estas calles (Capón, Paz Soldán, Otayza, alrededores del mercado) son frecuentes desde 1859.<sup>35</sup>

Son numerosas las referencias que asocian al mercado central con los chinos, lo que evidencia la preferencia que tenían sobre dicho lugar. Gracias a la lectura de los diarios, sabemos que en 1859, en la calle Capón "se veían dentro como trescientos culíes, que celebraban alguna ceremonia de culto [...], o bien discurrían algún negocio [...]", y que días después, se acusaba de volver un lodazal a una "fábrica o destilación de licores, la cual está destinada por los chinos de la vecindad".<sup>36</sup> El discurso que ponía énfasis a la higiene, fue ampliamente utilizado por las élites letradas, para intervenir en las casas y negocios chinos. Son diversos los mensajes que acusan a los muchos asiáticos, habitantes de esas casas y negocios, de contaminar o cometer actos delictivos, donde se exige a la municipalidad actuar con mano fuerte:

LOS CHINOS. —La disposición municipal relativa á que los desaseados asiáticos que tienen sentados sus reales y juegan sus buenos pesos, amén de que se emborrachan, en *las tiendas continuas á la plaza del mercado* [...] y para que tengan su debido cumplimiento hacemos esta indicación, esperando que no sea echada en saco roto ni en costal descosido.

Si los dependientes municipales se tomaran el trabajo de notificar á los hijos del Celeste Imperio, ellos tal vez, saldrían de sus *immundos aposentos dejando ya de infestar una de las calles más transitadas de la capital* y en la que mayor aseo debería notarse por ser nada menos que una cuadra en donde se halla situado un edificio público.<sup>37</sup>

Los viajeros no son ajenos a esta observación: describen una Lima achinada, donde los chinos han copado espacios importantes en la ciudad. Dice el francés

<sup>35</sup> Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón*: 109-135.

<sup>36</sup> *El Comercio*. Lima, 2 de mayo de 1859.

<sup>37</sup> *El Nacional*. Lima, 23 de octubre de 1866. Resaltado nuestro.

Edmund Cotteau que fue “una mañana al mercado principal, que está situado en el barrio habitado por los chinos”. A su percepción, el mercado está en el barrio de los chinos y no viceversa. Prosigue el viajero que “A propósito del mercado estoy naturalmente obligado a hablar de los chinos, que en número de varios millares habitan los alrededores”. Nos confirma este viajero la amplia participación de los chinos en el movimiento económico y social limeño. Termina con dos aclaraciones. Primero, que “Los hijos del Celeste Imperio radicados en el Perú han hecho, en general, el sacrificio de su trenza y de su traje nacional”, lo que denota a su vez la peruanización de los orientales, y que “el barrio que frecuentan no es exclusivamente habitado por ellos. Viven codeándose con los blancos, los negros y los indígenas”, lo que denota las diferentes redes sociales e interacciones interétnicas.<sup>38</sup> Por su parte, unos años después, el también francés Marcel Monnier se sorprende al ver las múltiples actividades de los asiáticos:

¡Qué cuadro tan animado y de vigoroso colorido este atardecer limeño! El movimiento y ruido popular parecían crecer a medida que el día declinaba [...], mientras que hacia abajo de la calzada la tienda del chino carpintero, fondista o charlatán, alumbraba detrás de su doble fila de lamparillas de papel aceitado.<sup>39</sup>

El viajero norteamericano Geo Carleton, en su recorrido a Lima en la década de 1860, plasmó su experiencia con un cocinero chino, con la siguiente explicación:

Aquí es visto nuestro artista resistiendo el tentador ofrecimiento de algo que parece ser sopa de gallinazo, al frente de una de las cocinerías chinas que abundan en las vecindades del mercado de Lima.<sup>40</sup>

<sup>38</sup> Edmundo Cotteau, “Lima (1878)”, en *Viajeros*. Lima: Consejo Provincial de Lima, 1959 [1878]: 146-147. Resaltado nuestro.

<sup>39</sup> Marcel Monnier, *De los Andes hasta el Parí. Ecuador, Perú, Amazonas*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos, Banco Central de Reservas del Perú, 2005 [1890]: 98-99.

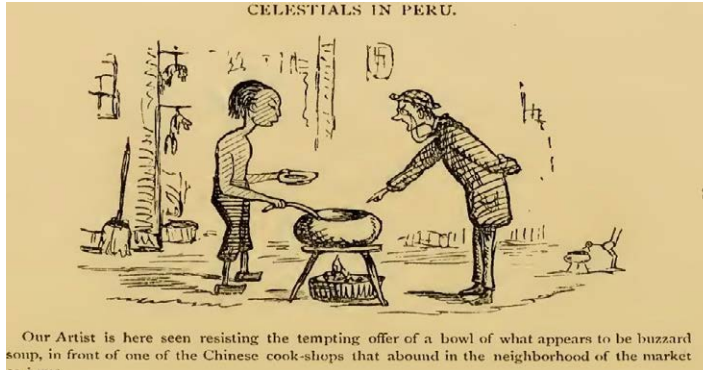
<sup>40</sup> Geo Carleton, “Nuestro artista en el Perú”, *Viajeros en el Perú republicano*, Alberto Tauro (ed.) Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1967 [1866]: 138. Resaltado nuestro.



“Fondas chinescas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

Éste es el único registro que representa a este personaje en un contexto (imagen 3): un cocinero chino en su establecimiento comercial, trabajando.

IMAGEN 3. Chino cocinero (1866).



Fuente: Geo Carleton, “Nuestro artista en el Perú”, en *Viajeros en el Perú republicano*, Alberto Tauro (ed.) (Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1967 [1866]): 138.

## Algunas cifras sobre negocios dirigidos por chinos

Podemos resumir las cifras que da Jesús Cosamalón en el análisis de los cuarteles I, III y V del plano de Lima del Censo de 1860, sobre las ocupaciones de los chinos libres que participaban en la oferta laboral y en mercado comercial:

CUADRO 4. Ocupaciones de los chinos, 1860 (cuarteles I, III y V)

Rama de la actividad	%	Nº
Ocupaciones de bajo estatus	60%	193
Comerciantes	9%	30
Artesanos	3%	10
Agricultores	2%	6
Dependientes	2%	6
Sin datos	24%	78
TOTAL	100%	323

Fuente: Jesús Cosamalón, “Cocinando a fuego lento. Los chinos y la plebe limeña”, en *La inmigración china al Perú. Arqueología, Historia y sociedad*, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) (Lima: Universidad Ricardo Palma, Instituto Confucio, 2012): 271.

Las ocupaciones llamadas “de bajo estatus” refieren a las actividades que no requieren entrenamiento previo para ejercerlo. Entre ellos están los sirvientes y cocineros, de los cuales ya hablamos líneas atrás, pero incluye a otros chinos en la variedad de actividades, como a un mozo o a un aguador, ocupaciones inusuales en los asiáticos.<sup>41</sup> Observamos el interés por el rubro del comercio en oposición a un bajo porcentaje de agricultores, lo que podría indicar que fue una actividad a la que pocos se dedican al habitar las ciudades. Era poco común recontractarse en dicha actividad. Lamentablemente tenemos un alto porcentaje de chinos “sin datos”, a lo mejor chinos libres sin ocupación o culíes, que, por su condición, no brindaron más información. Nos interesa encontrar a aquellos chinos que se dedicaban al comercio de alimentos, para buscar a los fonderos y chinganeros.

CUADRO 5. Comercio de alimentos e insumos, 1860 (cuarteles I, III y V)

Ocupación	Chinos	“Otras razas”	Total
Fondero	25	50	75
Pulpero, encomendero	2	280	282
Placero, recaudero	2	204	206
Chinganero	1	69	70
Otros	0	241	241
Total	30	844	874

Fuente: Jesús Cosamalón, “Cocinándose a fuego lento. Los chinos y la plebe limeña”, en *La inmigración china al Perú. Arqueología, Historia y sociedad*, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) (Lima: Universidad Ricardo Palma / Instituto Confucio, 2012): 241.

De treinta chinos documentados en estas actividades, observamos la temprana preferencia por el negocio de las fondas, veinticinco chinos fonderos, que eran sobre el total de la oferta de entonces, la tercera parte. Los chinos iniciaban a copar este negocio y competir con los nacionales y extranjeros. En menor medida, los observamos como abastecedores minoristas (cuatro de ellos) y un úni-

<sup>41</sup> Cosamalón, “Cocinándose a fuego lento”: 272-273.

“Fondas chinescas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

co chinganero. Los demás comercios (camalero, carnicero, frutero, yerbatero, lechero, carbonero, etcétera) siguen siendo exclusivos de blancos, afrodescendientes, mestizos o “indios”. Pero, con el devenir de los años, esto fue cambiando.

Poco a poco, los chinos alcanzaban su libertad y tenían que buscar formas para sobrevivir, por lo que empezaron a incurrir en múltiples oficios. Así, encontramos un chino frutero, gracias a la descripción de Lima de Manuel A. Fuentes de 1867:

El oficio de frutero ha sido exclusivo [*sic*] de los negros y negras bozales, que para anunciar su presencia y sus frutas tenían un canto especial; hoy han reemplazado los chinos á los negros, pero mucho les falta para imitar el pregón de éstos.<sup>42</sup>

IMAGEN 4. Chino frutero.



Fuente: Manuel Atanasio Fuentes, *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. (Lima: Banco Industrial del Perú, 1988 [1867]): 203.

Esta tendencia a la multiplicidad de oficios, así como a la creciente incursión en el comercio de bebidas y alimentos, se confirma gracias a la revisión de las matrículas de patente de la década de 1870, que indican las licencias solicitadas a la municipalidad.

<sup>42</sup> Fuentes, *Lima*: 203.

CUADRO 6. Chinos en el comercio de alimentos.

Años Categoría	1869	1874	1876	1879
Cajonero de víveres	20	15	14	0
Fonda, fondín, restaurante	19	3	15	6
Chingana	3	24	16	39
Carnicería	2	2	9	3
Cigarrería	3	1	2	5
Pulpería, encomendería, bazar	0	0	2	0
Otros comercios de alimentos <sup>43</sup>	2	2	1	1
Otros negocios <sup>44</sup>	2	6	15	11
Total	51	53	74	65

Fuentes: Para 1869, Evelyn Hu Dehart, “Chinos comerciantes en el Perú: breve y preliminar bosquejo histórico (1869-1924)”, en *Primer Seminario sobre Poblaciones Inmigrantes* (Lima: CONCYTEC, 1988), 133.  
Para 1874, 1876 y 1879, AHML, Patentes, Cajas de 1874, 1876 y 1879.

En el cuadro 6 y el gráfico 1 encontramos chinos carniceros, cajoneros de víveres o cigarreros; es decir, que participan en la circulación de insumos necesarios para las fondas y chinganas. Las chinganas se vuelven los negocios preferidos por los chinos, un negocio que podía ser muy flexible en su oferta y que necesita menor cantidad de inversión, comparativamente a una pulpería o una fonda. Las fondas mantienen su atractivo, dada la vocación y oficio de los chinos para la cocina. Finalmente, sorprende la cantidad de chinos que incursionan en los “Cajones de víveres”,<sup>45</sup> tiendas de almacenes que podían vender al por mayor o menor, y, por ello, podía abastecer a las fondas y chinganas.

En el periodo de 1873 y 1879, el 12,8 por ciento de los permisos para establecer negocios, representa a fondas, fondines y restaurantes, o sea que 46

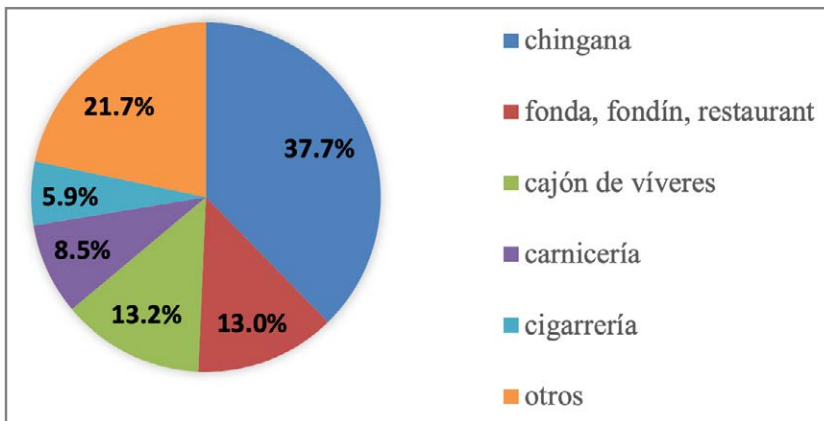
<sup>43</sup> Panadero, lechero, licorista, dulcero, mantequero, etcétera.

<sup>44</sup> Relojero, lavandero, negociante, importador, carpintero, zapatero, barbero, y demás.

<sup>45</sup> Negocios encargados de depositar o almacenar los víveres y abastecer “ferias y tráficos”, negocio de variedad cotidiana que podía vender al por mayor y menor y que después incluso derivó en el “tendejonero”, resultado de la mezcla de funciones del cajón y la tienda. César Mexicano, “Negocios urbanos en Lima: pulperías, cajones y panaderías 1750-1820 (Una aproximación a su estudio)”, *Investigaciones Sociales* 5, N° 7.2001: 177-178.

asiáticos solicitaron formalmente a la municipalidad de Lima, licencias para abrir establecimientos dedicados a comerciar alimentos preparados. La cifra es mayor cuando observamos las chinganas, donde 134 de ellos (37.3 por ciento) iniciaron este negocio. Entre ambos, forman el 50.1%, esto significa que la mitad, de un total de 359 patentes otorgados a chinos, son establecimientos dedicados al negocio de la venta de bebidas y alimentos preparados.

GRÁFICO 1. Negocios de chinos (1873-1879).



Fuente: AHML, Patentes, Cajas de 1873-1879.

## Las "fondas chinescas" y sus chinos fonderos

En 1868 se publica en un diario local, la confirmación del traspaso de una fonda ubicada en el Jirón Ancash N° 97, del chino Juan Paz Soldán a su paisano Juan Ligan.<sup>46</sup> Juan Paz Soldán, nombre con el que se bautizó Acuam, fue un chino llegado a Lima a la edad de 14 años, arraigó en la ciudad y tuvo en total trece hijos con tres peruanas.<sup>47</sup> Todo parece indicar que el chino Acuam pudo

<sup>46</sup> *El Comercio*. Lima, 9 de septiembre de 1868.

<sup>47</sup> Este personaje ha sido ampliamente estudiado por Rodríguez Pastor, *Chinos en la sociedad peruana*: 81-119.

mantener a su familia y juntar un capital, gracias a su negocio: la fonda. Su vida es un ejemplo de cómo la fonda fue un negocio rentable para los primeros inmigrantes chinos que buscaban asentarse a Lima. Así lo demuestran los diarios y los censos.

Observemos algunos casos de “fondas chinescas” registrados en el censo de 1860. Podemos identificar dos tipos de “asociaciones” entre chinos para formar el negocio. Para ello, elaboramos dos cuadros<sup>48</sup> con casos representativos: el primero indica situaciones donde en el censo registra marcadamente un “jefe” del negocio, reconocido por el censor como la cabeza de aquel “hogar”; el segundo son casos donde el censo no registra mayores diferencias entre los “socios” habitantes de aquella tienda.

CUADRO 7. Caso 1. Chinos fonderos y dependientes.

Ubicación	Chino fondero	Chinos dependientes	Otros
Calle de Plumeros	José Faun (Confucio, 32)	“Dependientes” José Azan, José Manuel Lautan y Juan Nofá	
Plazuela de Santo Domingo	José Acosta (católico, 40)	“Sirvientes” Asin y afá	“Mozos” (indios): Manuel Arute, Mariano Flores y Eusebio Soria.
Calle Santa Clara	Asin (Confucio, 60)	“Sirvientes” Ali, Afan y Así	
Calle de Zavala	Juan Bautista Pequeño (católico, 32)	“Sirvientes” Abac y Asi	“Esposa” Manuela Masías (india) ¿Agregada? Petronila Olibar (india)

Fuente: AHML, Censo de Lima de 1860.

<sup>48</sup> Entre paréntesis, religión y edad. Si no indica, está censado como “Religión: Confucio”. Ninguno podía leer o escribir. Se han colocado los personajes en el orden en que fueron censados.

CUADRO 8. Caso 2. Chinos socios de una fonda.

Ubicación	Socios de la fonda	Observación
Calle de Pachacamilla	Manuel Ganosa (30), José Achon (20), Azan (22) y Achun (23).	Todos censados como cocineros.
Calle del Castillo	Martín Poa (40). Tomas Alan (21) y José Achen (33).	El primero censado como fondero, los otros, como cocineros.
Calle de Santo Tomás	Alom (34), Afen (54) y Liam (34).	Todos censados como cocineros.
Calle del Capón	Ayun (30), Allem (28), Asin (29) Lic (45) y Faca (32).	Todos censados como cocineros.

Fuente: AHML, Censo de Lima de 1860.

En los primeros casos, se observa el personaje que dirige el negocio, censado como fondero o como el único cocinero de aquella “tienda”. Los demás, chinos o no, son agregados, dependientes o sirvientes. Otra observación es que usualmente coincide con el mayor y el que tiene un nombre cristiano o ha adoptado esa religión. Probablemente por el mayor tiempo de estancia en Lima y haber logrado un capital para formar el negocio, tiene ciertas ventajas como mayor conocimiento de la urbe y posiblemente el idioma. Por otro lado, en el segundo caso vemos que el primero en ser censado no es necesariamente el mayor, ni ha adoptado la religión cristiana. La mayoría fue censada como cocinero, sin la marcada distinción observado a lo largo del censo de agregados o dependientes. Quizás el censor identificó a uno como el que mejor entendía el idioma y empezó con él.

El análisis permite obtener algunas características sobre la vida de los habitantes chinos en Lima en general y sus negocios en particular:<sup>49</sup>

- a) Numerosos chinos fueron censados en sus negocios que, a su vez, eran sus residencias. Las “tiendas” eran un tipo de “vivienda” y así se documentaba en los censos, puesto que en ellas habitaban.

<sup>49</sup> AHML, Censo de Lima de 1860 y de 1866.

- b) Los chinos fonderos o dueños del negocio son los primeros del registro, por lo que son reconocidos en cierta medida como “jefe de hogar”. Esto se desprende de la fuente, pues junto con él pueden vivir “agregados”, “dependientes”, “sirvientes” o “cocineros”. Cuando no existe esta separación, entendemos que se trata de una sociedad.
- c) Los fonderos chinos contrataban, por lo general, a otros chinos.
- d) Las fondas fueron el principal negocio con el que fueron registrados los chinos libres (los que terminaron sus contratos).
- e) Las fondas chinas se pueden ubicar en todos los cuarteles, en muchas calles de Lima. Si bien la calle Capón, que fue conocida desde temprano como “el barrio de los chinos” (o como fue nombrada después, cuerdas 6 y 7 de la calle Ucayali), tuvo más negocios de chinos, no fue exclusivo de esta vía.
- f) Los datos documentados en los censos son percepciones del censor y no había una norma que dé uniformidad a los datos escritos. Así, por ejemplo, dos chinos fonderos podían tener datos diferentes para la misma variable. Tipo de vivienda: fonda, tienda; nacionalidad: Asia, China, Cantón; profesión: cocinero, fondero; etcétera.
- g) La mayoría de los chinos que habita una fonda fueron listados como solteros de religión Confucio. Cuando figura algún chino católico, siempre es el chino fondero, es decir, el que puede entenderse como “jefe” del negocio.

La notoria proliferación de estos negocios regentados por chinos dio paso a un discurso negativo que dudaba de la calidad e higiene de estos locales. Los diarios hacían eco de esta situación. Bajo el título de “Fondas chinescas” dice una “crónica de capital” exige que la Junta de Salubridad y la Policía visiten “esas inmundas cocinerías dirigidas [*sic*] por los chinos [...] esos pestilentes establecimientos” y que inspeccionen las comidas que venden pues “desde la calle se da uno con la fetidez que sale de esas tienduchas”.<sup>50</sup> Los múltiples registros similares confirman esta multiplicación de negocios chinos.

<sup>50</sup> *El Comercio*. Lima, 12 de abril de 1859.



“Fondas chinescas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

Debemos observar de manera detenida los registros censales, del hoy conocido “Barrio Chino de Lima”, la calle Capón de 1860, cuadras 6 y 7 de Ucajali en 1866. De los censos, se desprende que era una calle multiétnica, donde conviven peruanos y extranjeros de diferentes procedencias, tal cual pasaba en las otras calles de Lima y a la manera cómo la describen los cronistas y viajeros que hemos recorrido. Pero sí se observa cierta concentración de tiendas, una zona muy comercial, dada su cercanía con el Mercado de la Concepción, nombre antiguo del Mercado Central de Lima.

Ambos censos registran el espacio como “tienda” y pocas veces como fonda u otra denominación (pulpería, encomendería, dulcería, etcétera). Para los datos que proporcionamos a continuación, asociamos las variables “Tipo de vivienda” con “profesión”; es decir, si la vivienda es una “tienda” y la profesión del primer censado (al que hemos reconocido como “jefe de hogar”) es “cocinero”, entonces estaremos ante una fonda. Observamos los datos de los registros en el siguiente cuadro comparativo:

CUADRO 9. Negocios dirigidos por chinos en la Calle Capón.

1860	1866
25 “Tiendas” registradas.	38 “Tiendas” registradas.
10 negocios dirigidos por chinos.	20 negocios dirigidos por chinos.
49 chinos habitaban en dichas tiendas.	76 chinos habitaban en dichas tiendas.
8 fondas “chinescas”, dirigidas por: Martín Alio (40 años), José Manuel Achoc (30 años), Asin (30 años), Asan (40 años), Apon (39 años), Yi Cuz (50 años), Achon (45 años) y Ayun (30 años).	16 fondas “chinescas”, dirigidas por: Luau (48 años), Aboy (36 años), Martín Allí (50 años), Apay (34 años), José Afen (46 años), José Abau (17 años), Sanson (38 años), José Apó (46 años), José María Prada (23 años), Aleba (27 años), Domingo Sanches (26 años), Pedro Afó (25 años), Lanfuan (41 años), Allun (35 años), Pedro Candelario (44 años) y Apó (37 años).
2 negocios diferentes: una dulcería dirigida por Afan (40 años) y una encomendería dirigida por Jose Aban (32 años)	4 negocios diferentes: una cigarrería dirigida por José Junesco (35 años), una encomendería dirigida por José Lusco (48 años) y dos dulcerías dirigida por Nequey (60 años) y Allu (40 años).

Fuente: AHML, Censo de Lima de 1860, Cuartel 2 y Censo de Lima de 1866, Caja 2.

Observamos que la tendencia es el aumento del número de establecimientos “chinescos”. Las voces antichinas se dejaban notar, acusando a estos locales con los mismos argumentos a lo largo del asentamiento de los chinos en la ciudad. Con el título de “Calle del Capón”, una “Crónica local” dice aludir a “Todos los vecinos de esta calle” quienes “claman al cielo para que la autoridad conveniente haga una visita” a una tienda habitada por asiáticos, pues “las composiciones que estos inquilinos preparan son infernales” y “despiden un olor insoportable que causa la desesperación de los vecinos”.<sup>51</sup>

## Conclusión y reflexión final

La comida de origen chino, que hoy la encontramos muy arraigada en la gastronomía peruana, tiene una larga historia que inicia con los primeros inmigrantes asiáticos en el país. Mientras que, para nuestros contemporáneos, los chifas forman parte de la variada oferta culinaria peruana y de la pluriculturalidad nacional; para los “hijos del Celeste Imperio” que hemos repasado en estas páginas, incursionar en estos negocios fue una necesidad, fue cuestión de supervivencia. Esta historia inició con los chinos que llegaron al Perú (y a Lima en particular) a trabajar como servidumbre doméstica y cocineros, donde iniciaron el proceso de conocimiento de la cultura, la comida y la lengua; y con los “braceros” (trabajadores de las haciendas costeñas) quienes, al terminar su contrato, migraron a las ciudades y buscaron alejarse del duro trabajo agrícola y del maltrato de los patrones y sus capataces con chicote. De esta forma, los chinos llegaron a Lima y se dedicaron a los múltiples trabajos que ofrecía la ciudad. Fueron barrenderos, vendedores ambulantes, peones en panaderías, ayudantes de oficios diversos, pulperos, entre otras labores; pero sabemos que se dedicaron, sobre todo, a la cocina. Los cocineros chinos y las “fondas chinescas” fueron parte de la vida de los limeños. Su éxito radica en el constante tra-

---

<sup>51</sup> *El Nacional*. 21 de noviembre de 1870.

bajo cotidiano, pese a las voces adversas, y en la adaptación de sus negocios según las necesidades de los consumidores principales, las familias de las clases populares limeñas. Dora Mayer, una de las primeras defensoras de los inmigrantes chinos, los describe en estos términos:

No se puede negar que la labor del ínfimo fondero asiático no es más que una admirable adaptación a las necesidades sociales de última escala, tal como lo es la invención completamente asiática también, de vender agua hervida en las mañanas para las familias que quieren aliviarse con eso para preparar desayuno. El chino es, sea dicho en breve, sino un elemento social más sutil que ningún otro, para obedecer a los movimientos de la demanda pública.<sup>52</sup>

Este trabajo nos acerca a la vida de los chinos que, de manera silenciosa, pero constante, transformaron Lima a nivel comercial y cultural. Hacia 1930, las pequeñas fondas, aquellas que fueron atacadas en su momento, se transformaron en “Restaurantes de comida china”. Pero aquellos dueños de chifas que se organizaron en la “Sociedad de Chifas, Restaurantes y Cafés Chinos en Lima y Callao” con el fin de unificar su labor, defenderse y tener representación ante las autoridades locales,<sup>53</sup> y los migrantes que llegaron al siglo xx con capitales suficientes para establecer casas comerciales e inaugurar grandes chifas, encontraron el suelo fértil, una sociedad acostumbrada a la cultura oriental, gracias a los chinos que sobrevivieron y se resistieron a sucumbir ante la adversidad. Los chifas que hoy observamos en cada barrio de Lima Metropolitana son un recuerdo del éxito de su labor y de lo mucho que arraigaron en el país las “fondas chinescas” del siglo xix.

---

<sup>52</sup> Dora Mayer, *La china silenciosa y elocuente. Homenaje de la colonia china al Perú con motivo de las fiestas centenarias de su independencia*. Lima: Editorial Renovación, 1924: 103.

<sup>53</sup> Rodríguez Pastor. *Chinos en la sociedad peruana*: 270.

## Fuentes

- Archivo Histórico de la municipalidad Lima (AHML), Censo de Lima, 1860 y 1866, y Patentes 1873-1879.
- Arona, Juan de, *La inmigración en el Perú*. Lima: Academia Diplomática del Perú, 1976 [1891].
- Carleton, Geo, “Nuestro artista en el Perú”, en Alberto Tauro. *Viajeros en el Perú republicano*. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1967 [1866].
- Cotteau Edmundo, “Lima (1878)”, en *Viajeros*. Consejo Provincial de Lima. Lima: Consejo Provincial de Lima, 1959 [1878].
- El Comercio*. Lima, 1858-1879.
- El Nacional*. Lima, 1866-1876.
- Fierro, Pancho, “Frutera de a burro y chino fondero” [Acuarela], en <http://publicacioneslima.pe/munilibro-2-capon-el-barrio-chino-de-lima/>
- Fuentes, Manuel Atanasio, *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Lima: Banco Industrial del Perú, 1988 [1867].
- Middendorf, Ernst, *El Perú: observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1873 [1893], Vol. 1.
- Monnier, Marcel, *De los Andes hasta el Pará. Ecuador, Perú, Amazonas*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos, Banco Central de Reservas del Perú, 2005 [1890].
- Wiener, Charles, *Perú y Bolivia. Relato de viaje seguido de estudios arqueológicos y etnográficos*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1993 [1880].

## Bibliografía

- Benvenuto, Pedro, *Quince plazuelas, una alameda y un callejón. Lima de 1884 a 1887. Fragmentos de una reconstrucción basada en la tradición oral*. Lima: Universidad del Pacífico, 2003 [1932].

“Fondas chinescas”. Pioneros cocineros y negociantes chinos en la oferta culinaria de Lima (1858-1879)

- Bonfiglio, Giovanni, *Los italianos en la sociedad peruana*. Lima: Asociación Italianos del Perú, 1993.
- Chuhue, Richard, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) *La inmigración china al Perú. Arqueología, Historia y sociedad*. Lima: Universidad Ricardo Palma, Instituto Confucio, 2012.
- Cosamalón, Jesús, “Cocinándose a fuego lento. Los chinos y la plebe limeña”, *La inmigración china al Perú. Arqueología, historia y sociedad*. Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (eds.) Lima: Universidad Ricardo Palma, Instituto Confucio, 2012.
- Gálvez, José, *Estampas Limeñas*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1966 [1929-1931].
- Hu Dehart, Evelyn, “Chinos comerciantes en el Perú: breve y preliminar bosquejo histórico (1869-1924)”, en *Primer Seminario sobre poblaciones inmigrantes*, Lima: CONCYTEC, 1988: 127-135.
- Larousse, *Pequeño Larousse Ilustrado*. París: Librería Larousse, 1920.
- Mayer, Dora, *La china silenciosa y elocuente. Homenaje de la colonia china al Perú con motivo de las fiestas centenarias de su independencia*. Lima: Editorial Renovación, 1924.
- Mexicano, César, “Negocios urbanos en Lima: pulperías, cajones y panaderías 1750-1820 (Una aproximación a su estudio)”. *Investigaciones Sociales* 5, N° 7 (2001): 173-198.
- Palma, Ricardo, *Neologismos y americanismos*. Lima: Imprenta y librería de Carlos Prince, 1896.
- RAE (Real Academia Española), “Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española”, en <http://www.ntlle.rae.es>
- Respaldiza, Ricardo, “Los chinitos”. En *Estampa*, suplemente del diario *Expreso*. 8 de mayo de 1980.
- Reyes, Alejandro, *Barrios Alto. La otra historia de Lima. Siglo XVIII-XX*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2015.
- Rodríguez Pastor, Humberto, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900): migración, agricultura, mentalidad y explotación*. Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1989.
- Rodríguez Pastor, Humberto, *Herederos del dragón. Historia de la comunidad china en el Perú*. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2000.

- Rodríguez Pastor, Humberto, *Chinos en la sociedad peruana. Presencia, influencia y alcances. 1850-2000*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 2017.
- Stewart, Watt, *La servidumbre china en el Perú. Una historia de los culíes chinos en el Perú, 1849-1874*. Lima: Mosca Azul Editores, 1976.
- Trazegnies, Fernando de, *En el país de las colinas de arena*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1995, tomo I.

---

# Desterritorialización y paisajes alimentarios: historias de consumo y subsistencia entre los inmigrantes chinos de Costa Rica, 1870 a 1950

*Lai Sai Acón Chan*

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

## Introducción

Un análisis de prácticas alimentarias entre los chinos de ultramar debe necesariamente extenderse más allá de las usuales tradiciones culinarias que se heredan como rasgos étnicos visibles de estas comunidades. Gran parte de la literatura sobre esta temática ha versado sobre aspectos someros de la cocina cantonesa de ultramar y los platillos típicos de las festividades tradicionales chinas que son degustados por los inmigrantes chinos en el continente americano. No obstante, a través de las representaciones de la comida, resultantes de procesos de desterritorialización y reterritorialización, podemos entrelazar discursos económicos, culturales y sociales. Las historias que relatan los descendientes de esos chinos que llegaron a Costa Rica ilustran el papel preponderante que desempeñaron, en algún momento, las dinámicas culturales de producción, intercambio y circulación de los alimentos en sus procesos de integración social. En este estudio, distintos testimonios son examinados a la luz de fuentes primarias y secundarias, censos, y publicidad impresa con el fin de elucidar la importancia y las actitudes entre los inmigrantes hacia los víveres y las actividades que se generaron en torno a ellos. Me interesa, en particular, analizar dos vertientes de los llamados paisajes alimentarios o *foodscapes* entre los inmigrantes chinos que llegaron a Costa Rica en etapas tempranas: comercialización de productos de consumo básico y prácticas culinarias.

Se determinó como marcadores temporales la década de 1870 como punto de partida, y la década de 1950 como el punto de finalización, por corresponder al período de migración temprana del que más fuentes existen. Las evidencias documentales señalan que una segunda oleada de 653 chinos arribó a Costa Rica en 1873 para trabajar en la construcción del ferrocarril al Atlántico.<sup>1</sup> Mientras que éstos habían firmado contratos y viajado desde Macao como un solo contingente, otros ingresaron por su propia cuenta desde otros destinos del continente americano en una migración hormiga.<sup>2</sup> Ambos grupos se dedicaron a laborar como subalternos hasta que, en la siguiente década, comienzan a aparecer los primeros propietarios de establecimientos comerciales chinos, los cuales contrataban a recién llegados que, con el tiempo, se independizaban y comenzaban sus propios negocios, dando inicio a un nuevo ciclo. Paralelamente, se comenzó a conformar una cadena de distribución de productos básicos en el contexto de prácticas culturales introducidas por los inmigrantes chinos.

La primera sección tiene como propósito discutir una terminología clave para comprender el papel que desempeñan la producción, el intercambio y la circulación de los alimentos en los procesos de desterritorialización y reterritorialización de los inmigrantes chinos en Costa Rica en el período en cuestión. En la siguiente sección analizamos la conformación del paisaje alimentario que emergió a partir de la necesidad de los chinos de recrear el terruño y subsistir en el nuevo entorno. Subsiguientemente, en una primera etapa se conformó una red solidaria paralela a la actividad mercantil. En una segunda etapa surgió una gramática culinaria única a partir del encuentro entre la cultura foránea y la cultura local. Concluimos con reflexiones finales sobre la incidencia de los procesos de desterritorialización y reterritorialización en la conformación del paisaje alimentario chino costarricense.

---

<sup>1</sup> Archivo Nacional de Costa Rica (en adelante ANCR), Guerra y marina 4659, folios 23, 68 y 8257.

<sup>2</sup> Carmen Murillo Chaverri, *Identidades de hierro y humo: La construcción del ferrocarril al Atlántico 1870-1890*. San José: Editorial Porvenir, 1995: 76; Marlene Loría Chaves y Alonso Rodríguez Chaves, “Los inmigrantes dentro de la comunidad costarricense. Entre la explotación y la exclusión (1870-1910)”, *Revista Historia* 44. 2001: 180.



## Consideraciones teóricas

La frase “paisaje alimentario” es una acepción léxica relativamente nueva que emerge en los albores del siglo XXI y alude a la capacidad que se les asigna a los alimentos de evocar asociaciones culturales intrínsecamente ligadas al contexto del cual emergen. Es una metáfora visual inspirada en consideraciones teóricas de Arjun Appadurai. En sus intentos por explorar la separación entre economía, cultura y política resultante de las complejas dinámicas de la economía global contemporánea, éste propuso cinco dimensiones de flujo cultural global: paisajes étnicos (*ethnoscapes*), paisajes mediáticos (*mediascapes*), paisajes tecnológicos (*technoscapes*), paisajes financieros (*finascapes*) y paisajes ideológicos (*ideoscapes*).<sup>3</sup> El sufijo *-scape*, que en inglés se refiere a los paisajes, denota perspectivas construidas que, como tales, están sujetas a posiciones lingüísticas, históricas y políticas. Estos paisajes constituyen lo que Appadurai denomina “mundos imaginados”,<sup>4</sup> en referencia a las “comunidades imaginadas”<sup>5</sup> de Benedict Anderson. En este sentido, los *foodscapes* o paisajes alimentarios constituyen, un mundo imaginado en el cual, para efectos de este estudio, podemos incluir prácticas culinarias y la mercantilización de productos de consumo básico. Siguiendo esta línea de argumentación, procuraremos dilucidar la naturaleza de los paisajes alimentarios que emergieron paralelamente a la migración temprana de chinos a Costa Rica, en particular de algunas comunidades de las provincias costeras de Puntarenas, Limón y Guanacaste, en las cuales dichos inmigrantes impulsaron una fuerte actividad mercantil.

En alusión a los comerciantes que integran la cadena de productos básicos, Theodore Bestor aduce que son piezas clave que posibilitan las “relaciones de suministro”<sup>6</sup> dentro de una gran estructura institucional que hace que las mer-

---

<sup>3</sup> Arjun Appadurai, “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy”, *The Cultural Studies Reader*, Simon During (ed.) London: Routledge, 1999: 221.

<sup>4</sup> Appadurai, “Disjuncture”: 222.

<sup>5</sup> Véase Benedict Anderson, *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. Londres: Verso, 1991.

<sup>6</sup> Véase Ulf Hannerz, *Exploring the City*. Nueva York: Columbia University Press, 1980.

cancias se muevan multidireccionalmente gracias los flujos de capital financiero y simbólico.<sup>7</sup> Para él, “dichas redes o cadenas de productos básicos, y los mercados por los cuales fluyen, son inherentemente culturales en sus procesos y efectos”.<sup>8</sup> En muchos casos, algunos grupos étnicos son los mediadores o productores de algunas significaciones culturales. Según Bestor, Robert Álvarez<sup>9</sup> y Abner Cohen<sup>10</sup> aluden a casos de cadenas de productos básicos que sostienen o se construyen alrededor de afinidades o similitudes culturales.<sup>11</sup> Tal fue el caso de los comerciantes chinos de Costa Rica que formaron grandes redes solidarias para proveer a sus familias de sustento y efectuar acciones benevolentes para impulsar el crecimiento común, contribuyendo al desarrollo social y económico de las comunidades en las que se asentaron.

Bestor también cita a Dannhaeuser<sup>12</sup> para referirse a los canales de dominación como la prerrogativa de los actores principales en la cadena de definir las reglas básicas de la actividad comercial y aduce que “los canales de dominación de esas cadenas también pueden interpretarse en términos de la explotación, la utilización o la negociación de significados culturales y de las influencias que están conectadas con los flujos de mercancías”. En el proceso, se flexibilizan viejas definiciones para acomodar otros significados de modo que las mercancías se conciben dentro de un paisaje o mundo imaginado como “bienes de inter-

---

<sup>7</sup> Theodore C. Bestor, “El sushi en una economía de oferta: mercancía, mercado y la ciudad global”, *Revista Colombiana de Antropología* 50, N° 2. julio-diciembre 2014: 175.

<sup>8</sup> Bestor, “El sushi”: 175.

<sup>9</sup> Véase Robert R. Álvarez Jr., “Changing Ideology in a Transnational Market: *Chile* and *Chileros* in Mexico and the us”, *Human Organization* 53, N° 3 (1994: 255-262; “La Maroma, or Chile, Credit, and Chance: An Ethnographic Case of Global Finance and Middlemen Entrepreneurs”, *Human Organization* 57, N° 1. 1999: 63-73; y “Beyond the Border: Nation-State Encroachment, nafta, and Offshore Control in the us-Mexican Mango Industry”, *Human Organization* 60, N° 2. 2001: 121-128.

<sup>10</sup> Véase Abner Cohen, *Custom and Politics in Urban Africa*. Berkeley: University of California Press, 1969.

<sup>11</sup> Bestor, “El sushi”: 176.

<sup>12</sup> Véase Norbert Dannhaeuser. “Marketing in developed urban areas”, *Economic Anthropology*, Stuart (ed.) Plattner Stanford: Stanford University Press, 1989.

cambio y consumo”.<sup>13</sup> En este estudio arguyo que, en el contexto de los paisajes alimentarios, los inmigrantes chinos crearon las condiciones necesarias para que se intersecaran sus prácticas culturales y la mercantilización de los productos de consumo básico, las cuales están intrínsecamente entrelazadas.

Con respecto del segundo tema, Andrea Solans y Laura Piaggio señalan que “la alimentación es un extraordinario vehículo de reconocimiento e identificación social”<sup>14</sup> y que las prácticas alimentarias se constituyen en uno de los rasgos culturales e identitarios más fuertes de los inmigrantes, más prevalentes inclusive que la lengua materna o la religión.<sup>15</sup> Mientras que los grupos diaspóricos tienden a desplazarse con sus tradiciones culinarias, aceptando modificaciones en la preparación de platillos tradicionales y acomodándose a nuevas formas de comensalidad, las mujeres son las que principalmente gestionan y articulan distintas fuentes de ingresos y abastecimiento relacionadas con los alimentos.<sup>16</sup> Todas estas son particularidades de una gramática culinaria que forma parte de la experiencia humana, pero que es, a su vez, particular a cada grupo étnico. Originalmente planteado por Claude Lévi-Strauss y retomado por Claude Fischler y Massimo Montanari, el concepto define reglas de forma y orden de los alimentos particulares a cada cultura e incluye posibilidades y limitaciones combinatorias, así como contextos para asegurar la producción de los significados culturales correctos.<sup>17</sup>

---

<sup>13</sup> Bestor, “El sushi”: 182.

<sup>14</sup> Andrea Solans y Laura Piaggio, “Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud”, *ConCienciaSocial, Revista digital de Trabajo Social* 2, N° 3. 2018: 74.

<sup>15</sup> Andrea Solans, “Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina”, *Revista Colombiana de Antropología* 50, N° 2. julio-diciembre 2014: 120.

<sup>16</sup> Solans, “Alimentación”: 126.

<sup>17</sup> Solans, “Alimentación”: 126. Véase también Claude Fischler, *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995, y Massimo Montanari, *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2006.

## El paisaje alimentario chino costarricense. Orígenes, alcances y reflexiones

Una de las principales razones que justifican los movimientos masivos de inmigrantes chinos a Costa Rica —y en general al continente americano— son las hambrunas provocadas por desastres naturales, constantes guerras civiles, conflictos sociopolíticos y demás eventualidades propias de la historia de China en los últimos dos siglos. Esa preocupación inherente al ser humano de proveer alimento es, en gran parte, responsable del tipo de ocupación al cual se dedicaron y de la conformación de un paisaje alimentario que hasta el día de hoy es relacionado con la inmigración china. Siguiendo esta línea de pensamiento, uno de los rasgos identitarios más fuertemente arraigados entre comunidades chinas en ultramar es la comida, con todos los valores culturales atribuidos a las diversas acciones que se le asignan, desde abastecerse de ella hasta gestionarla y degustarla. En varios países americanos en los que se asentaron grandes comunidades de chinos, los barrios chinos se constituyeron para ofrecer servicios esenciales, como la alimentación a través de restaurantes y tiendas de abarrotes. El caso de los inmigrantes chinos de Estados Unidos es uno de los más documentados y ofrece perspectivas interesantes que nos permiten comprender el paisaje alimentario que emergió en Costa Rica con mayor precisión.

Andrew Coe argumenta en *Chop Suey: A Cultural History of Food in America*, que era usual entre los chinos que migraron a California en plena fiebre del oro llevar provisiones adecuadas a su propia gramática culinaria, como arroz, embutidos, mariscos secos, vegetales en conserva y condimentos para su propio consumo.<sup>18</sup> A su llegada, hábilmente observaron la gran demanda de comidas preparadas entre los mineros y se aprestaron a satisfacerla con un menú mixto a precios muy bajos. De este modo, preparaban platillos chinos para los miles de paisanos que trabajaban en California, pero también ofrecían platillos más

---

<sup>18</sup> Andrew Coe, *Chop Suey: A Cultural History of Food in America*. Nueva York: Oxford University Press, 2009: 118.

adecuados al paladar de los norteamericanos y extranjeros de otras nacionalidades atraídos por el oro.<sup>19</sup> Durante la segunda mitad del siglo XIX, en San Francisco comenzaron a emerger varias tiendas especializadas en abarrotes chinos que importaban directamente desde China o se suplían de distribuidoras locales de origen cantonés o hongkonés.<sup>20</sup> Con el tiempo, se formaron sociedades mercantiles con tal influencia entre los trabajadores chinos que inclusive mediaban disputas, administraban castigos, ofrecían servicios de banca y seguros, repatriaban los restos mortales de sus congéneres, y servían de intermediarios entre los chinos y personas de otras nacionalidades.<sup>21</sup> Los grandes mercaderes de San Francisco estaban asociados a las “Seis compañías”, las cuales representaban distintos distritos situados en el delta del Río de la Perla, de la provincia de Cantón. Este paisaje alimentario chino norteamericano se replicaría con algunas diferencias a lo largo de las comunidades de chinos de ultramar del continente americano.

### La cadena de distribución de productos básicos. Identidad y apropiación de espacios en Costa Rica

La construcción del ferrocarril al Atlántico atrajo un grupo de 653 trabajadores chinos que formaron la base de la comunidad de mercaderes chinos de este país. Otro contingente de inmigrantes chinos parece haber ingresado al país en la década de 1870 con sus propios recursos desde otros puntos del continente americano. Eugenio Chang-Rodríguez y Diego Chou coinciden en que había gran demanda de mano de obra para labores de construcción de infraestructura, agricultura, minería o extracción de guano en Estados Unidos, México, Perú, Panamá y el Caribe,<sup>22</sup>

---

<sup>19</sup> Coe, *Chop Suey*: 111.

<sup>20</sup> Coe, *Chop Suey*: 118.

<sup>21</sup> Coe, *Chop Suey*: 113.

<sup>22</sup> Eugenio Chang-Rodríguez, *Diásporas chinas a las Américas*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2015, y Diego L. Chou, *Los chinos en Hispanoamérica*. San José: flacso, 2002.

con lo cual no sería raro que grupos de inmigrantes ingresaran a Costa Rica con la esperanza de prosperar en nichos que los chinos ya habían saturado en esos países. Entre 1847 y 1874 habrían ingresado alrededor de 150 mil chinos a Cuba, 100 mil a Perú y unos 20 mil al Caribe, la mayoría de los cuales provenían de Guangdong y Fujian, provincias situadas sobre la ruta marítima de la seda y que, por tanto, tienen una historia comercial de más de 2 mil años.<sup>23</sup> En el caso de Costa Rica, una vez instalados a sus anchas, y con el capital generado por su labor como braceros, se dedicaron a crear grandes redes de comerciantes chinos que llegaron a incluir pulperías, tiendas, vinaterías, taquillas, restaurantes, fondas, hoteles, juegos de azar, truchas, refresquerías, lavanderías, distribuidoras de granos, cines y panaderías, entre otros negocios. Para efectos de este estudio nos concentraremos en aquellos establecimientos que ofrecían alimentos y bebidas como fin primordial.

La comercialización de productos de consumo básico entre los inmigrantes chinos de Costa Rica data de la década de 1880, según se puede constatar en el Archivo Nacional de Costa Rica, donde se resguardan los Protocolos Lara y Chamorro y los Protocolos Notariales. Se trata de distintos contratos legales que dan fe de esta actividad mercantil: compraventas, sociedades, prendas, arrendamientos, hipotecas, finiquitos y poderes entre otros.<sup>24</sup> También se puede trazar esta actividad a través de otros fondos documentales como los correspondientes al Ministerio de Hacienda y al Ministerio de Gobernación y Policía.<sup>25</sup> Sin embargo, aunque el documento más antiguo data de 1880, algunos hechos históricos clave y un testimonio de experto nos hacen pensar que debió existir actividad económica desde la década anterior.

---

<sup>23</sup> Milagros Lock Reyna, “De la tiendita al supermercado: Los comerciantes chinos en América Latina y el Caribe”, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (comps.) *La inmigración china al Perú: Arqueología, historia y sociedad*, Lima: Editorial Universitaria, 2012.

<sup>24</sup> ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 269, tomo 1, folio 171; ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 815, tomo 1, folio 77; ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 823, tomo 4, folio 30; ANCR, Protocolos Lara y Chamorro 823, tomo 6, folio 5; ANCR, Protocolos notariales 1749; ANCR, Protocolos notariales 1752; ANCR, Protocolos notariales 2154.

<sup>25</sup> ANCR Ministerio de Hacienda 8780; ANCR Ministerio de Gobernación y Policía 57991; ANCR Ministerio de Hacienda 28861.

Debido a las inhumanas condiciones de trabajo impuestas a los trabajadores chinos que llegaron para impulsar la construcción del ferrocarril al Atlántico, las fugas eran constantes. Aun después de haber sido traspasados a costarricenses que adquirieron sus contratos, muchos de estos chinos huyeron sin que los pudieran localizar y, como nunca los identificaron debidamente, podrían haber surgido con nuevas identidades en Limón y Puntarenas donde, según la documentación histórica, se establecieron los primeros comerciantes chinos del país.

Uno de los más influyentes por la labor que desarrolló como impulsor de esta gran cadena de distribución de productos básicos fue José Chen Apuy. Su establecimiento Man Chong Sing, fundado en 1888,<sup>26</sup> era una de las primeras sociedades mercantiles de Puntarenas que se fundó con capital de inmigrantes chinos. De acuerdo con el testimonio de Hilda Chen Apuy, su padre llegó a Costa Rica en 1873 a la edad de dieciséis años. Después de trabajar con mucho ahínco y fundar su imperio comercial, se convirtió en benefactor y mentor de muchos inmigrantes chinos que llegaron a Costa Rica. Se dice que ayudó a alrededor de dos centenas de chinos a ingresar y establecer sus propios negocios.<sup>27</sup> Inclusive fundó una de las asociaciones chinas más antiguas del país, el Círculo de Comerciantes del Imperio Celeste o *Wasión*, agrupación que registra actividad legal desde 1909<sup>28</sup> y que contribuyó a expandir las actividades mercantiles de los chinos por diferentes rincones del país.

Otro gran referente es el inmigrante chino Juan José León Yee, considerado uno de los primeros grandes empresarios chinos de Limón. Llegó a Turrialba en la década de 1890, cuando sólo contaba con ocho años.<sup>29</sup> Comenzó trabajando en la tienda de abarrotes de su tío y su instinto comercial lo impulsó a abrir una gran variedad de negocios en la provincia de Limón, donde ob-

---

<sup>26</sup> *El Correo de la Costa*, 27 de enero de 2019: 2.

<sup>27</sup> Hilda Chen-Apuy Espinoza, “La minoría china en Costa Rica”, *Reflexiones* 5.1992: 17.

<sup>28</sup> ANCR, Protocolos Notariales 1752.

<sup>29</sup> Moisés León Azofeifa, “Chinese Immigrants on the Atlantic Coast of Costa Rica: The Economic Adaptation of an Asian Minority in a Pluralistic Society”, tesis doctoral en Antropología, Tulane University, 1988.

servó mayor potencial. Sin embargo, no se limitó a construir un emporio comercial, sino que, en muchas ocasiones, medió entre sus paisanos y las autoridades de gobierno y burócratas con los que se había congraciado a lo largo de su carrera empresarial. Aunque Moisés León Azofeifa no logró establecer el grado de influencia de Juan José León en la conformación de la Asociación China de Limón, es muy posible que, junto con otros comerciantes con mucho poder económico, hubiera establecido una agrupación similar a la de sus paisanos de Puntarenas. Lo que el autor sugiere es que dicha asociación, cuyos miembros iban en aumento, según un gran detractor de ellos, Balvanero Vargas,<sup>30</sup> se reunía informalmente para discutir intereses comerciales y propuestas de ayuda mutua, temas también comunes a las causas de *Wasión*.

En medio de esta expansión económica, los primeros comerciantes chinos notaron, por un lado, la necesidad de conformar una sociedad para proteger sus intereses comerciales y emprender acciones conjuntas para la conservación de su patrimonio cultural. En este contexto, hacia finales del siglo XIX, nacen las primeras sociedades mercantiles chinas de Costa Rica, originalmente ubicadas en las costas Atlántica y Pacífica. Las juntas directivas de dichas agrupaciones estaban integradas por hombres influyentes de la comunidad, quienes se habían labrado un nombre como comerciantes, líderes y benefactores. Por otro lado, pusieron en marcha un sistema para ayudar a los recién llegados a desarrollar actividades mercantiles independientemente. Algunos descendientes lo denominan la “lotería china” y consistió en crear un fondo solidario con aportes provenientes de la actividad comercial.<sup>31</sup> Los miembros de la junta se encargaban de fijar las cuotas y de negociar los plazos de devolución del fondo con la persona favorecida por el sorteo. Así se mantenía este fondo constantemente para beneficiar más recién llegados. La lealtad de los agremiados a su asociación

---

<sup>30</sup> Según el Gobernador de Limón en 1896, “En esta ciudad de Limón había antes sólo dos establecimientos de chinos; pero actualmente tenemos más de veinte sin contar los muchos que se encuentran a uno y otro lado de la línea, ocupados también en su habitual tarea de explotar las poblaciones sin trabajar ni hacer nada útil para el país”; ANCR, Fomento 4685, folios 91-92.

<sup>31</sup> Asociación China de Nicoya, entrevista, 8 de marzo de 2018.



china de pertenencia estrechó los lazos mercantiles entre ellos y fortaleció las cadenas de distribución de productos básicos convirtiéndolos en una agrupación única en su género en el país. Aun cuando los comerciantes expandieron su radio de acción a otras comunidades, mantuvieron esta tradición viva, pero con modificaciones. Hubo casos en que un mentor le cedía un negocio ya establecido a un joven empleado con la sola condición de que le saldara la deuda cuando pudiera.<sup>32</sup> Asimismo, hubo casos de grupos de inmigrantes que reunieron sus pequeños capitales para invertir en un negocio diseñado para explotar el talento particular de uno de los miembros del grupo.<sup>33</sup> Era una manera segura de emprender y de obtener réditos.

Los censos comerciales de Costa Rica de 1907 y 1915 aportan más datos que nos permiten comprobar el tipo de actividad mercantil que estaban impulsando los chinos desde finales del siglo XIX. Mientras que en la meseta central había una menor proporción de comerciantes durante ese período, la mayoría se concentró en las provincias costeras. Estas proporciones nos indican que los chinos hábilmente ocuparon nichos comerciales al suplir necesidades básicas en comunidades en pleno desarrollo. Pese a los aires de cosmopolitismo que se vivían en Limón y Puntarenas por su estatus de puertos francos de la República de Costa Rica, su índice de desarrollo distaba del de las provincias del interior, donde había mayor concentración de riqueza. De igual manera, las comunicaciones con Guanacaste y la zona sur del país eran lentas y menos frecuentes, por lo menos hasta que la Carretera Interamericana enlazó estas zonas con la meseta central durante la segunda mitad del siglo XX. Los chinos supieron aprovechar esas circunstancias.

Según los censos, los cuatro tipos de establecimientos predilectos de los comerciantes chinos eran, en orden descendente, las tiendas, las pulperías, las taquillas y las vinaterías. Mientras que los dos primeros ofrecían no sólo ali-

---

<sup>32</sup> Juan Chan Rojas, entrevista, 9 de marzo del 2018; Carlos Luis Sánchez Yong, entrevista, 9 de marzo del 2018

<sup>33</sup> Juan Chan Rojas, entrevista, 9 de marzo del 2018.

mentos básicos, sino también textiles, implementos de trabajo, enseres domésticos, materiales de construcción y combustible, entre otros artículos de primera necesidad, los dos últimos servían primordialmente bebidas espirituosas, pero también bebidas no alcohólicas y alimentos preparados. La razón de la popularidad de estos establecimientos comerciales parece estar relacionada al consumo generalizado de alcohol en nuestro país, “tanto que incluso era el líquido indispensable en la mayoría de los hogares, restaurantes, fondas, refresquerías, pulperías y cantinas”.<sup>34</sup> En muchas ocasiones, coexistían en el mismo local varios de esos establecimientos, lo que algunos clientes aprovechaban para llevar a cabo varias diligencias al mismo tiempo.

TABLA 1. Establecimientos predilectos de los comerciantes chinos de Costa Rica según datos de los censos comerciales de 1907 y 1915.

Provincia	Pulperías en 1907	Pulperías en 1915	Tiendas en 1907	Tiendas en 1915	Taquillas en 1907	Taquillas en 1915	Vinaterías en 1907	Vinaterías en 1915
San José	2	1	0	1	0	0	0	0
Alajuela	1	1	1	1	0	0	0	0
Cartago	12	2	8	7	7	2	4	3
Heredia	4	6	1	0	4	6	0	6
Guanacaste	28	28	26	27	9	15	8	11
Puntarenas	40	53	30	29	11	28	8	25
Limón	0	69	65	1	34	52	13	30
Total	87	160	131	66	65	103	33	75
Total de ambos censos	247		197		168		108	

Fuente: Elaboración propia. *Censo comercial. El 31 de diciembre de 1907; Censo Comercial. Año 1915.*

<sup>34</sup> Patricia Vega Jiménez, “Consumo de licor, publicidad y diversiones”, *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, número especial. 2008: 1173.

Debido a que muchos de estos establecimientos se localizaban en ubicaciones estratégicas o en áreas centrales de barrios o caseríos,<sup>35</sup> se comenzó a conformar un paisaje alimentario que el colectivo imaginario relacionó con los chinos, en especial en comunidades en las que el comercio era dominado por los inmigrantes chinos: los puertos de Puntarenas y Limón desde 1880, distintos puntos en la provincia de Guanacaste desde las postrimerías del siglo XIX, el enclave minero de Abangares desde principios del siglo XX y la zona sur desde la década de 1930. El éxito de esta cadena de distribución parece radicar en varios factores. Primero, el sentido colectivista de los inmigrantes chinos, el cual está basado en preceptos confucianos de benevolencia y altruismo inculcados por los primeros inmigrantes que desarrollaron la profesión de comerciantes.<sup>36</sup> Segundo, ese colectivismo impulsó sociedades de socorro mutuo que cubrieron grandes extensiones, especialmente en las provincias con menos desarrollo urbano. Eso los ayudó a organizar sus actividades a lo largo de grandes áreas en las que había demanda y, de cierta manera, formar una gran cadena de distribución. Inclusive algunos de ellos tenían licencias para la importación de modo que podían traer grandes volúmenes de mercadería que posiblemente distribuían entre los socios y ofrecer precios muy competitivos. Tercero, ofrecieron servicios que comerciantes de otras nacionalidades no ofrecían, como, por ejemplo, cuando no habían bancos, los chinos financiaban las cosechas de los agricultores guanacastecos. Los proveían de semillas, comida y ropa a lo largo de una temporada, al final de la cual los agricultores se presentaban a saldar la deuda con su producción.<sup>37</sup> Posteriormente, cambiaban giros del gobierno en

---

<sup>35</sup> Rodolfo Fernández Carballo y Vilmar Rojas Carranza, “La pulpería: imagen semiótica de una práctica signifiante en la historia económica y social de Costa Rica”, *Inter Sedes* 1. 2000: 96.

<sup>36</sup> Véase Lai Sai Acón Chan, “Las prácticas de onomástica antropológica entre los inmigrantes chinos de Costa Rica: Evadiendo restricciones étnicas entre 1870 y 1934”, en *Historia de las desigualdades étnico-raciales en México, América Central y el Caribe (siglos XVIII-XXI)*, Catherine Lacaze, Ronald Soto-Quirós y Ronny Viales Hurtado (eds.) San José: eucr-cihac-ameriber-Université Bordeaux Montaigne, 2019.

<sup>37</sup> Juan Chan Rojas, entrevista, 9 de marzo del 2018.

sus establecimientos.<sup>38</sup> Cuarto, hábilmente utilizaron la propaganda para pregonar sus servicios, con lo cual se granjearon un nombre en sus comunidades.

Con respecto a este último punto, la publicidad en publicaciones periódicas tales como revistas y rotativos nos indica que, desde finales de la década de 1880, algunos comerciantes chinos comenzaron a sufragar gastos por publicidad en medios masivos con el fin de circular su mercadería. En la zona del Pacífico de Costa Rica notamos predilección por medios locales o regionales en las provincias de Guanacaste y Puntarenas, especialmente. Esto es consistente con el hecho de que la mayor parte de los comerciantes chinos se habían establecido primero en la ciudad de Puntarenas y de ahí se habían extendido. La revista mensual *Heraldo de Cañas*, publicó en 1899 un anuncio del establecimiento comercial Mang, Chong, Wo & Co., el cual ofrecía “sederías y toda clase de artículos del Celeste Imperio y Norte América”.<sup>39</sup> Otros medios que anunciaron mercadería de estos comerciantes desde 1908 hasta la década de 1950 fueron *El Boletín Anunciador*, de Limón, *El Correo de la Costa*, *El Correo del Pacífico*, *El Espartano: Semanal de Actualidades*, *El Pacífico: Periódico de Intereses Generales*, *El Heraldito*, *El Viajero: Bisemanal de Información General*, *El Puntarenense: Semidiarario de la Mañana*, de Puntarenas, *La Voz del Pueblo*, de Cañas, y *El Pampero*, de Nicoya. Notamos en estos medios una predilección por anunciar mercadería importada, entre la cual se contaban alimentos como latería fina, harina, avena, manteca, licores y cerveza, entre otros.

Un caso excepcional en lo que respecta al papel de los medios costarricenses en la configuración de este paisaje alimentario que se asocia con los comerciantes chinos lo constituyó la revista *Costa Rica de Ayer y Hoy*, editada y publicada por Rafael Armando Rodríguez Gutiérrez en Puntarenas. Arguye Marjorie Jiménez que ésta “fue publicada durante veinticuatro años, de 1946 a 1969, y, aunque en sus inicios se llamó *Del Puntarenas de Ayer y Hoy* y, por cinco años, *Centroamérica, Ayer y Hoy*, siempre tuvo un mismo objetivo, difundir y

<sup>38</sup> Rolando Cerdas, entrevista, 28 de septiembre del 2017.

<sup>39</sup> *Heraldo de Cañas*, agosto de 1899: 4.

recuperar del olvido episodios de la vida cultural, histórica y política de Puntarenas, Costa Rica”.<sup>40</sup> El éxito de este medio radicó en el interés de su propietario por difundir historias de distintas localidades del país, con mayor énfasis en las provincias de Puntarenas y Guanacaste. La revista se expendía en muchas comunidades en donde se establecieron los comerciantes chinos, los cuales anunciaban sus productos y a la vez contribuían a patrocinar la revista, por lo que era común encontrar en sus páginas dedicatorias, agradecimientos e historias de estos inmigrantes. Es decir, existía una relación simbiótica entre los comerciantes y la revista, de modo que esta pasó a constituirse en una pieza clave de la cadena de distribución de productos básicos.

De este modo, *Costa Rica de Ayer y Hoy* se constituye en un rico documento histórico que contribuye a rastrear la carrera comercial de muchos inmigrantes chinos y sus familias, el tipo de servicios que ofrecían y la mercadería que los distinguía de otros miembros del gremio mercantil. En lo que concierne a este estudio, ofrece evidencia valiosa que nos permite dilucidar una parte del paisaje alimentario que los inmigrantes chinos contribuyeron a crear en Costa Rica. Según la evidencia que ofrece la revista, para la década de 1950 los comerciantes chinos se habían establecido en el centro de comunidades como Puntarenas, Cañas, Abangares, Nicoya, Santa Cruz, Puerto Cortés, Villa Neily y Golfito. En ciudades con un trazado en damero más tradicional, los chinos ocuparon establecimientos alrededor del parque central, cerca del mercado municipal o en las denominadas “calles del comercio”, ofreciendo desde abarrotes hasta medicinas, licores, y comida.

Mapeos adicionales de la actividad mercantil en las primeras cinco localidades, nos han permitido determinar los mayores puntos de concentración de los comerciantes chinos durante la primera mitad del siglo xx. Mientras que en Puntarenas, los inmigrantes se establecieron principalmente en cuatro cuadras

---

<sup>40</sup> Marjorie Jiménez Castro, “Martí en la *Revista Costa Rica de Ayer y Hoy* (1946-1969)”, *Inter Sedes* 21. 2010: 20.

alrededor del denominado “punto cero”<sup>41</sup> o Club Chino, en Cañas, Nicoya, Abangares y Santa Cruz se establecieron mayoritariamente a lo largo de la Calle del Comercio, la cual tenía una ubicación diferente en cada comunidad. En Cañas, la Calle del Comercio es la vía principal de acceso desde la Carretera Interamericana y se ubica al sur del Parque Central y la Iglesia Católica, precisamente donde la mayor proporción de chinos estableció sus actividades mercantiles.<sup>42</sup> En Santa Cruz, la Calle del Comercio es también el principal acceso desde la carretera y pasa a un lado del tradicional Parque de los Mangos, la Iglesia Católica y el parque nombrado en honor a Bernabela Ramos, fundadora de la ciudad. Precisamente entre ambos parques se concentró la mayor cantidad de comercios chinos.<sup>43</sup> En Nicoya y Abangares, el punto de mayor concentración difiere de las dos anteriores e incluso entre sí. La principal vía de acceso a la antigua ciudad colonial de Nicoya no recorre, curiosamente, la iglesia colonial o la antigua plaza, puntos alrededor de los cuales los inmigrantes establecieron su actividad comercial.<sup>44</sup> Por otra parte, en el antiguo enclave minero los comerciantes chinos se establecieron en las dos cuadras de lo que hoy se considera el corazón comercial de Abangares.<sup>45</sup> Este punto no está ubicado en las inmediaciones de la iglesia y el parque, sitios que por herencia española constituían el punto de reunión de la comunidad, sino a un par de cuadras de distancia. Así, el ordenamiento urbano de cada comunidad es particular a su historia y geografía, tema que se reservará para otro estudio de esta serie sobre la inmigración china en Costa Rica. Por lo pronto, continuamos con la otra vertiente del paisaje alimentario chino costarricense.

---

<sup>41</sup> Existe un documento inédito, “La colonia china de Puntarenas”, en el que Luis Enrique Wong Sánchez hace un recuento de la actividad comercial de la comunidad china de Puntarenas, alrededor de lo que él llama “el punto cero” en referencia al Club Chino; entrevista, 17 de febrero de 2017.

<sup>42</sup> Rolando Cerdas Cerdas, entrevista, 28 de septiembre de 2017.

<sup>43</sup> Juan José Li Kam, entrevista, 9 de marzo de 2018.

<sup>44</sup> Enrique y Emanuel Ajoy Chan, entrevista, 8 de marzo de 2018.

<sup>45</sup> Lizeth Apuy Murillo, entrevista, 30 de septiembre 2017.

## La recreación de prácticas culinarias chinas en Costa Rica: Del espacio doméstico al espacio público

Debido a su pertenencia al género masculino, los inmigrantes chinos que llegaron a Costa Rica en etapas tempranas se ocuparon de una actividad económica usualmente asignada al hombre, el comercio, pero llegaron asimismo a apropiarse de un espacio que en muchas culturas ha sido asignado a la mujer. En este contexto, una discusión de las ocupaciones de los inmigrantes chinos es incompleta sin un análisis de su papel fundamental en la cocina, el espacio femenino por antonomasia en las sociedades patriarcales. Varios testimonios coinciden en que fueron los ancestros varones aquellos que debieron aventurarse a realizar las largas travesías hacia el continente americano con el fin de buscar una ocupación que les permitiera proveer a sus familias de alimentos. Muchos de ellos ingresaron a Costa Rica para atender el llamado de familiares que habían logrado cierto grado de mejoramiento social y económico. Sin embargo, antes de acceder a puestos directamente relacionados con la actividad mercantil, muchos debieron comenzar por el escalafón más bajo, gestionando la alimentación diaria de sus congéneres.

En la provincia de Guanacaste encontramos diversos testimonios orales y hasta un testimonio escrito que aluden a José Chen Apuy y su labor fundamental de atraer hombres con instinto mercantil al país.<sup>46</sup> El primer testimonio relatado por Evi Tacsan Lam, cuyo padre habría llegado a Cañas a principios del siglo xx, describía a Chen Apuy como un hombre de negocios que periódicamente regresaba a China a buscar potenciales empleados en las diversas aldeas cantonesas golpeadas por el hambre y la pobreza. Su padre Joaquín Tacsan Luz

---

<sup>46</sup> Véase Lai Sai Acón Chan, “De Puntalín a Guanacaste: El aporte de los inmigrantes chinos al desarrollo socioeconómico de la ciudad de Cañas, Costa Rica”, *Los chinos de ultramar: Diásporas, sociabilidad e identidades*, Ricardo Martínez Esquivel (ed.) Ciudad de México: Palabra de Clío, 2018: 157-182.

fue uno de esos individuos.<sup>47</sup> Otro de esos hombres era Francisco Apuy, quien, al parecer, había adoptado parte del apellido de Chen Apuy para esconder sus orígenes aristocráticos y su apellido real —Chan (陳) o Lí (李)— en el distrito minero de Abangares. Al parecer, Chen Apuy habría facilitado su ingreso a Costa Rica y posterior adaptación a su nuevo estatus como asalariado y, después, como propietario de un establecimiento comercial.<sup>48</sup> Finalmente, encontramos un testimonio escrito en el registro genealógico de Manuel Lí Chan y conservado por sus descendientes en Santa Cruz. Lí alude a un paisano de apellido Chan (陳), el verdadero apellido de José Chen Apuy, que en sus viajes a China reclutaba personas para que emigraran a Costa Rica.<sup>49</sup> Esta descripción coincide con el perfil de Chen Apuy. Sin embargo, es necesario realizar más indagaciones para afirmarlo con certeza.

Durante la época de Chen Apuy, una vez que ingresaban a Costa Rica por Puntarenas, lo usual era permanecer en el negocio de algún compatriota mientras aprendían el oficio y se independizaban. Sin embargo, antes de acceder a los secretos del éxito comercial de sus paisanos, debían ocupar los puestos de cocineros de los empleados del sector mercantil y de la familia del patrón.<sup>50</sup> Esto los capacitó en otro oficio que poco a poco fueron perfeccionando a través de la reproducción de ingredientes originales de la culinaria china que no se industrializaban en Costa Rica, como, por ejemplo, chorizo chino, pasta de wantán, vegetales en conserva, salsas chinas, camarones secos, huevos salados y pasta de frijol dulce, de platillos sencillos como el pescado salado y el pan o empanadas al vapor con rellenos tradicionales del sur de China, y de alimentos con fines medicinales como sopas, bebidas refrescantes para el estómago y el “guaro chino”, un licor en que se maceraba corteza de “garrobillo” para tratar esguinces, moretones y golpes fuertes. Estos productos alimenticios pertene-

---

<sup>47</sup> Evi Tacsan, entrevista, 29 de septiembre de 2017.

<sup>48</sup> Lizeth Apuy Murillo, entrevista, 30 de septiembre 2017.

<sup>49</sup> Alexis Lí Ng, entrevista, 9 de marzo del 2018.

<sup>50</sup> Evi Tacsan Lam, entrevista, 29 de septiembre de 2017.



cieron originalmente a la esfera privada de cada familia, cada cual con sus propias recetas transmitidas de generación en generación.

No obstante, cuando el oficio de cocinero se comercializó y surgieron los primeros restaurantes de comida china en Costa Rica, durante la primera mitad del siglo xx, algunos de estos alimentos se transformaron en ingredientes infaltables para los comensales de dichos establecimientos.<sup>51</sup> No era raro, por tanto, encontrar en los patios o cocinas de estos inmigrantes racimos de chorizos colgando mientras se secaban en un rincón con buena luz y aire, pasta de soya asoleándose para posteriormente transformarse en alguna salsa fermentada, camaroncitos distribuidos en bandejas y expuestos al calor del día, o pescados envueltos en papel periódico macerándose con una buena cantidad de sal y radiación solar. Éstas eran técnicas milenarias transmitidas de generación en generación desde tiempos inmemoriales en la cultura china.<sup>52</sup>

En los hogares producto de matrimonios mixtos, la situación no difería mucho, pues la persona que gestionaba los alimentos chinos era usualmente el varón. Recordemos que las primeras oleadas de inmigrantes trajeron sólo hombres por las condiciones de trabajo y, posteriormente, por los decretos restringiendo el ingreso de chinos a Costa Rica. De esa manera, el orden usual que ha regido en la cultura china, en el cual la mujer tradicionalmente produce o compra ingredientes, prepara, y distribuye la comida<sup>53</sup> fue alterado con la escasez de mujeres en comunidades de chinos de ultramar. Así, los varones se apropiaron de dichos roles y aun cuando contrajeron matrimonio con damas costarr-

---

<sup>51</sup> Hemos localizado publicidad que sugiere que la oferta de comida china se comenzó a divulgar solo a partir de la década de 1940. Sin embargo, esto no significa que la gente local no hubiera degustado el *chop suey* u otros platillos chinos antes, especialmente porque desde finales del siglo xix algunos chinos habían establecido fondas u hoteles con servicio de alimentación. Por otra parte, siguiendo el patrón encontrado en la California durante la fiebre del oro, es posible que muchos chinos acudieran a estos establecimientos regularmente no sólo para socializar con sus congéneres sino también para disfrutar de comidas auténticas que no estuvieran en el menú.

<sup>52</sup> Hsing Tung Huang, "Fermentations and Food Science", en *Science and Civilization in China*, Joseph Needham (ed.) Cambridge: Cambridge University Press, 2000: 1-6.

<sup>53</sup> Guansheng Ma, "Food, eating behavior and culture in Chinese society", *Journal of Ethnic Foods* 2, N° 4. diciembre de 2015: 197-198.

censes, no siempre delegaron ese rol en ellas, aunque varias de ellas aprendieron a preparar algunos platillos para complacer a la familia. Consecuentemente, lograron inculcar en su descendencia el gusto por los alimentos de su tierra.

Un análisis del menú de un típico restaurante chino de mediados del siglo xx en Costa Rica nos permite echar una mirada introspectiva a la gramática culinaria de los inmigrantes chinos que arribaron en etapas tempranas. Sabemos, gracias a la publicidad impresa y testimonios orales, que, para la década de los años cuarenta, diversos establecimientos comerciales servían platillos que, con el tiempo, ingresaron en el imaginario costarricense como “comida china”. No pudimos recolectar testimonios que nos permitieran escrutar un menú típico antes de esta década, pero, al menos, sabemos que se servía clásicos de la cocina china de ultramar, como el arroz frito al estilo cantonés, *chop suey* en salsa o seco, rollos primavera fritos y *wantán* frito o en sopa,<sup>54</sup> platillos de los cuales analizaremos los principales elementos de la gramática culinaria: fondo de cocción, fondo de especias y muy brevemente, la comensalidad. Debemos destacar que existen diferencias entre los platillos clásicos de la cocina cantonesa en China y los platillos que resultan de la sustitución de ingredientes entre los inmigrantes chinos. También es necesario mencionar que, para finales de la dinastía Han (207 a.C.-220 d.C.), gran parte de los ingredientes y métodos de cocer, aderezar y presentar la comida ya habían ocupado un lugar dentro de esta gramática culinaria,<sup>55</sup> por lo que aún en esos platillos podemos encontrar gran parte de la esencia de la comida china.

El fondo de cocción se refiere a “los alimentos que se consideran comida y los procedimientos empleados para procesar los alimentos, la manera de cortarlos, de combinarlos y de cocerlos”.<sup>56</sup> En este sentido, notamos, a través del típico repertorio del restaurante chino de ultramar, que tanto el arroz y como

<sup>54</sup> Odilie Wong Álvarez, entrevista, 28 de septiembre de 2017; Juan Chan Rojas, entrevista, 8 de marzo de 2018.

<sup>55</sup> Huang, “Fermentations”: 16.

<sup>56</sup> Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995: 35-45.

las pastas ocupan un lugar fundamental en la cocina cantonesa, lo cual no ocurre en otras cocinas regionales de China, donde la pasta tiene mayor predominancia que el arroz en grano. Esto se debe en gran parte a que el arroz era el grano principal en las regiones del bajo y medio río Yangtze y en el sur de China.<sup>57</sup> Pero, para comprender la dieta básica entre los chinos, debemos remontarnos a las dinastías Zhou y Han, cuando granos como el arroz, la cebada y el trigo constituían la base alimentaria de la población. La dieta se complementaba con verduras y frutas, siendo el frijol de soya el principal suplemento vegetal.<sup>58</sup> El arroz se hervía, mientras que el trigo se procesaba para producir pastas o para panificar y los otros granos se cocinaban o procesaban para producir otros ingredientes.<sup>59</sup> Las verduras, al igual que las carnes, se cocían, a menos que se sometieran a otros procesos como la fermentación; sin embargo, antes de la cocción, ambos tipos de ingredientes debían cortarse en trozos, tajadas, tiras o picarse finamente<sup>60</sup> para poder ingerirse de un bocado. Este fondo de cocción se refleja en las pequeñas porciones de proteína o vegetales que se combinan con arroz, fideos largos o pastas planas en platillos típicos, como arroz frito, *chop suey*, rollos primavera y *wantán*.

Con respecto de los métodos de cocción, durante la dinastía Han éstos se habían definido en la gramática culinaria china: hervir al vapor, saltear, freír, guisar, rostizar, hornear, cocinar en un caldo, y envolver alimentos en barro u otros agentes antes de cocerlos estaban entre los métodos más populares.<sup>61</sup> En el típico menú de restaurante chino, notamos cuatro de esos métodos de cocer los alimentos: en sopa, en abundante salsa, ligeramente salteados o fritos en una buena cantidad de grasa, las cuales son consistentes con el fondo de cocción de la cocina china auténtica. En lo que concierne al platillo principal de la comida

---

<sup>57</sup> Huang, "Fermentations": 21.

<sup>58</sup> Rohel Sterckx, "Food and Philosophy in Early China", en *Of Tripod and Palate: Food, Politics and Religion in Traditional China*, Rohel Sterckx (ed.) Nueva York: Palgrave Macmillan, 2005: 35.

<sup>59</sup> Huang, "Fermentations": 68.

<sup>60</sup> Huang, "Fermentations": 68-69.

<sup>61</sup> Huang, "Fermentations": 70.

china, según Rohel Sterckx, desde la dinastía Han se servían los guisos de carne, verduras o cereales con bastante caldo,<sup>62</sup> por lo cual eran prácticamente sopas. Notamos, entonces, que fundamental para el fondo de cocción en la culinaria china es usar caldo para mantener los alimentos húmedos, cocinar los alimentos a profundidad ya sea en abundante líquido o con un agente grasoso como el aceite o la manteca, y usar poca proteína en trozos pequeños mezclados con bastantes vegetales.

En lo que respecta al fondo de especias, éste incluye condimentos y saborizantes que se usan y representan los sabores típicos por regiones o países.<sup>63</sup> En cuanto a la cocina china, son cinco los sabores característicos—salado, amargo, dulce, picante y ácido— que han definido el sentido del gusto del chino desde la época de los Estados Combatientes (480-221 a.C.).<sup>64</sup> En el caso de la cocina cantonesa, hay predilección tanto por condimentos o saborizantes salados y dulces como aquellos producidos a partir de la fermentación de ingredientes de origen vegetal o animal. Argumenta Hsing Tung Huang que, desde la dinastía Han, los chinos se especializaron en el arte de fermentar salsas que se producían a partir de la soya o proteínas como el camarón, el pescado y la carne.<sup>65</sup> Debido a la frecuente escasez de alimentos en su tierra de origen, era común entre los inmigrantes aderezar el arroz hervido al vapor sólo con algún condimento o saborizante, por lo cual éste debía poseer sabores complejos y satisfacer el paladar. Algunos ejemplos de estos condimentos son la salsa de soya oscura para dar color y la ligera para infundir sabor a los alimentos, la pasta de camarón —un saborizante hecho de camarón fermentado con un olor penetrante y un fuerte gusto salado, la pasta fermentada de soya—, la cual se usa para producir capas de sabor en diferentes guisos o para comerlo simplemente con arroz, un chorrito de aceite caliente y una pizca de azúcar, y el pescado salado,

---

<sup>62</sup> Sterckx, “Food and Philosophy”: 36.

<sup>63</sup> Adriana María Alzate Echeverí, *Geografía de la lamentación: Institución hospitalaria y sociedad, Nuevo reino de Granada*. Colombia: Editorial Universidad del Rosario, 2012: 87.

<sup>64</sup> Huang, “Fermentations”: 91.

<sup>65</sup> Huang, “Fermentations”: 95.

el cual después de secar al sol por varios días adquiriría una textura pastosa y un sabor extremadamente salobre. Otro condimento típico de la cocina cantonesa es el azúcar, el cual frecuentemente se agrega a comidas primordialmente saladas para balancear los sabores durante la cocción. Este condimento también aparece en salsas ligeramente dulces como la salsa de ostión o la salsa de ciruelas, las cuales se utilizan tanto para aderezar un alimento cocido como para guisar.

Sin embargo, este fondo de especias fue subutilizado en los restaurantes chinos, primero, por la dificultad de producirlas caseramente y, segundo, por su limitada distribución. De hecho, las salsas de soya eran las únicas utilizadas en la preparación de arroz y fideos al estilo chino. Eran muy pocos los establecimientos comerciales que importaban otros condimentos y saborizantes. Además, por lo general se localizaban en la capital, de modo que para conseguir esos ingredientes antes de la apertura de la Carretera Interamericana era necesario realizar una larga travesía utilizando varios medios de transporte (bus, lancha, tren o avioneta), por lo cual representaban una inversión onerosa. Esto habría agregado costos innecesarios a platillos que calaron en el patrón de consumo popular por el sabor, el precio y la rapidez del servicio. Pese a que se le ha tildado de poco auténtica a esta comida china de primera generación, lo cierto es que retiene muchos de los elementos originales de la gramática culinaria china. Por otro lado, debe reconocerse que, gracias a esta primera incursión de los inmigrantes chinos en el servicio de alimentación, que muchos costarricenses actualmente degustan platos más auténticos, por lo general en restaurantes josefinos, y sin los recelos y resquemores de cuando los primeros cocineros chinos comenzaron a ofrecer servicios de alimentación a la población costarricense.<sup>66</sup>

---

<sup>66</sup> “En 1886, un grupo de costarricenses le pidió al presidente Bernardo Soto que les hiciera el favor de quitarles de encima una epidemia que se llamaban los chinos, alegando que padecían de enfermedades incurables por lo que se tuvo que fundar un hospital de sanidad y que eran amoraes. Los quejosos sostenían ante el presidente que, en una de las fondas chinas, un médico encontró en la sopa la articulación de un dedo humano”; Zaida Fonseca Herrera, “Las migraciones chinas a Costa Rica en el siglo xix”, en *Historia comparada de las migraciones en las Américas*, Patricia Galeano (coord.) México: unam, 2014: 171-172.

Las normas de comensalidad definen a las personas que participan en la comida, quienes, y donde se sientan a la mesa, que comidas se sirven y en qué circunstancias. La migración también provocó cambios en los patrones típicos de comensalidad, de modo que los hombres se ocupaban de producir, preparar y distribuir la comida. Debido a las restricciones migratorias y la discriminación racial rampante, muchos vieron truncados sus deseos de traer a sus esposas chinas o de formar familias en Costa Rica, de modo que vivieron por mucho tiempo como hombres solteros, los típicos *Chinatown bachelors* o solterones de barrio chino. Así, debieron sentarse a la mesa patronos y empleados del sector comercial, mientras que el cocinero no se sentaba hasta que les servía a todos. Fue hasta que se levantaron las restricciones legales que esta dinámica cambió a una más familiar. No obstante, en algunos hogares formados por medio del matrimonio mixto, el inmigrante chino se reunía con sus parientes chinos para degustar comida china.

No obtuvimos información de los platillos típicos que se degustaban a diario, pero obtuvimos datos sobre ocasiones especiales para celebrar el festival de primavera, la fiesta nacional y grandes festividades como bodas desde mediados del siglo xx. Los inmigrantes chinos que se asentaron en Puntarenas, Limón, Santa Cruz, Nicoya y Cañas acostumbraban celebrar dichas ocasiones con opíparos banquetes a los cuales era invitada toda la comunidad china de la localidad a degustar de platos comunales con fondo de cocción o fondo de especias chino mientras departían con sus familias, socios y vecinos sentados alrededor de grandes mesas.<sup>67</sup> Mientras que en Puntarenas y Limón celebraban en sus sedes, en Cañas, Santa Cruz y Nicoya se organizaban los convites, por lo general, en algún restaurante chino o local grande. Se dice que, con el fin de conmemorar la fiesta nacional, o doble 10, decoraban sus establecimientos comerciales con motivos

---

<sup>67</sup> Según mis recolecciones de la niñez, algunos platillos cantoneses tradicionales para ocasiones especiales son el lechón asado (*siu yuk*), el pollo entero envuelto en sal (*yim gok gai*), el pollo blanco con jengibre y cebollín (*bak cit gai*), el guiso de pollo con hongos negros (*dung gu gai*), el pescado al vapor (*ceng yi*), el cerdo en salsa agridulce (*gu lou yuk*) y el plato vegetariano de año nuevo (*chay choy*). Algunos de los ingredientes de estos platillos tienen un simbolismo asociado a ritos del período en que China era una sociedad agrícola o son considerados beneficiosos para la salud. De ahí su uso frecuente en la gastronomía china.

alusivos a la cultura china, por ejemplo, banderas taiwanesas. Estas efemérides sirvieron el propósito de reforzar la identidad nacional y patrimonio cultural a través de la comida, un aspecto étnico fundamental para mantener los lazos entre los miembros de las diversas comunidades de chinos de ultramar.

Los testimonios y fuentes recolectados hasta el momento nos permiten concluir que hacia finales de la década de 1930 y principios de la década de 1940 comienzan a emerger tímidamente algunos restaurantes con oferta de comidas chinas tanto en San José como en Puntarenas. Además del *Restaurante y Pensión Cantón*, había dos restaurantes más en el centro de la capital: *Restaurant y Pensión Asia* y restaurante *El Gran Oriente*, los cuales no servían comida china inicialmente, al menos no a su clientela habitual.<sup>68</sup> En Puntarenas se servía comida china en el *Salón América*, el *Restaurant Moderno* y el *Victory Club*.<sup>69</sup> En las siguientes dos décadas, emergieron una gran variedad de restaurantes en la capital y en las provincias con grandes comunidades de chinos. El más famoso y auténtico —y quizá más memorable para varios informantes—, era el *Restaurante China*, ubicado al sur del Teatro Nacional. Establecido en los años cincuenta, este último era frecuentado por inmigrantes de las provincias con sus familias y algunos costarricenses que se habían aficionado a la gramática culinaria china. Todos atraídos por platillos únicos preparados por un chef traído desde China.

## Conclusiones: Des/reterritorialización y la conformación de un paisaje alimentario

El desplazamiento de miles de chinos al continente americano, desde 1849, trajo como consecuencia el reordenamiento del espacio social que habían construido en la Madre Patria y el remodelado de un nuevo paisaje que contempla-

---

<sup>68</sup> Juan Chan Rojas, entrevista, 9 de marzo del 2018.

<sup>69</sup> *El Heraldo*. 13 de junio de 1944, 4; *El Heraldo*. 1 de enero de 1946, 22; *El Heraldo*. 14 de enero de 1947, 4.

ba una nueva representación simbólica de su territorio. Dejaron atrás un espacio geofísico, mas no sus costumbres, valores y creencias. Sufrieron un proceso de desterritorialización, pero se las arreglaron para mantener su identidad territorial en un nuevo espacio; es decir, no perdieron “la adscripción o referencia simbólica y subjetiva que se posee de su lugar de origen”.<sup>70</sup> En el proceso crearon mundos imaginados —paisajes alimentarios— que han servido de representación simbólica de su territorio aún en la actualidad.

En Costa Rica, notamos diversas estrategias para recrear el territorio perdido a través de representaciones simbólicas de la comida, primero, a través de la distribución de productos básicos. Al principio, los inmigrantes chinos fueron poblando ese paisaje alimentario mayoritariamente con establecimientos comerciales que abastecían a las poblaciones de comunidades alejadas del valle central de Costa Rica con granos básicos y alimentos no perecederos, muchos de ellos importados desde otros países. La primera estrategia fue trabajar conjuntamente por el desarrollo común. Esto les permitió unir voluntades y hasta capitales para irrumpir con fuerza en el mercado costarricense y agregar variedad al paisaje local con establecimientos, en muchos casos con nombre en chino. Mientras se convertían en puntos de referencia en las comunidades de acogida, utilizaron la publicidad para reafirmar en medios de gran circulación local su pertenencia a la sociedad costarricense, celebrando con los costarricenses fiestas de carácter nacional como el centenario de la campaña de 1856 y la anexión de Guanacaste o efemérides populares en Occidente, como la Navidad.<sup>71</sup> Paralelamente, muchos de ellos participaron en iniciativas que trajeron progreso o bienestar a sus comunidades, lo cual les valió el respeto y el aprecio de muchos costarricenses.

Cuando estos comenzaron a aceptarlos como miembros de sus comunidades, comenzaron a ofrecer platillos chinos que fueron acogidos en parte porque comparten características de la gramática culinaria del costarricense, en parti-

---

<sup>70</sup> Miriam Reyes Tovar, “La desterritorialización como forma de abordar la frontera y la identidad en la migración”, *Revista Geográfica de América Central*, número especial egal. 2011: 3.

<sup>71</sup> Publicidad en la *Revista Costa Rica de Ayer y Hoy*.



cular del fondo de cocción. Por ejemplo, el arroz y los picadillos (guisos de verduras troceadas finamente con pequeñas porciones de carne) son dos elementos esenciales del casado, uno de los platillos más tradicionales de la dieta del costarricense. Otros platillos que comparten características del fondo de cocción chino son la olla de carne (sopa de carne de res con verduras) y las omnipresentes frituras (empanadas, tacos ticos, pollo frito, papas a la francesa, patacones y doraditas, entre otros alimentos fritos).

Hoy el paisaje alimentario que más se asocia con los inmigrantes chinos está constituido por restaurantes de comida china y abastecedores de productos básicos, en especial de productos alimenticios. Aquellos que se dedicaron a ofrecer bebidas y alimentos listos para el consumo humano lo hicieron a través de vinaterías, taquillas, fondas y hoteles, pero su oferta no contemplaba productos con manifestaciones socioculturales asociadas a su país de origen debido a los prejuicios hacia los chinos. No fue hasta entrado el siglo xx que algunos propietarios de fondas, restaurantes, hoteles y otros establecimientos que servían comidas, comenzaron a ofrecer platillos típicos de la cocina china de ultramar, popularizando el *chop suey* frito o en salsa, el arroz frito al estilo cantonés, los llamados “tacos chinos” y el *wantán* frito o en sopa. Sería sólo hacia finales del siglo xx que se comenzarían a afianzar en el gusto de los costarricenses el *dim sum*<sup>72</sup> y platillos más auténticos como los salteados, el pescado entero al vapor, las costillas agridulces, la sopa de nido de pájaro o la sopa agripicante, el *chok* o sopa de arroz, diferentes variedades de *brassica* asiática (verduras con hojas, raíz o flores comestibles) salteada en aceite, los guisos de carne con vegetales chinos (raíz de loto, nabo blanco, bambú, hongos negros, jengibre, vainicas, calabacines y tubérculos como el tiquizque o el camote), los tamales de arroz glutinoso, y el *fó bo* o “fondue chino”, entre muchos otros.

---

<sup>72</sup> Servicio de desayuno o *brunch* que consta de una gran variedad de bocadillos al vapor (empanaditas de harina de arroz con varios rellenos salados, panecillos dulces y salados, costillas con frijol fermentado y albóndigas de res), horneados (panes y tartaletas), fritos (empanaditas de puerro y carne o bolitas de arroz glutinoso rellenos de frijol dulce, tortas de tiquizque, tortillas de cebollín y churros), o hervidos (la sopa de arroz o *chok*).

Paralelamente a los servicios de comida, en San José se comenzaron a popularizar entre los inmigrantes y sus descendientes las pensiones administradas por paisanos. Según un testimonio, en dichas pensiones se ofrecía comidas exclusivamente chinas.<sup>73</sup> Mientras que los inmigrantes venían a abastecerse de mercadería para sus negocios o a realizar un trámite en la capital, muchos descendientes, que provenían en su mayoría de Puntarenas, Guanacaste y Limón, se habían establecido en la meseta central temporalmente mientras realizaban estudios a nivel de secundaria o universidad.<sup>74</sup> Además de las pensiones en San José —*El Cantón, El Asia* y la pensión de Ofelia Achón—,<sup>75</sup> en Puntarenas la *Panadería de Rafael Wong* ofrecía servicio de alojamiento para los familiares que provenían de la zona sur y la península de Nicoya para aprovisionarse de mercadería o hacer visitas sociales. También contaba con un cocinero chino que preparaba comidas para el gran contingente de visitantes.<sup>76</sup> Con el fin de abastecer los servicios de alimentación para chinos, algunos establecimientos comerciales al sur del Parque Central se dedicaron a importar ingredientes originales.<sup>77</sup> Uno de ellos era el *Almacén Acorazado España*, ubicado 300 metros al sur del antiguo cine *Center City*, sobre avenida 10 y calle 4.<sup>78</sup> Consecuentemente, esos descendientes lograron conservar la gramática culinaria de sus ancestros, mientras adquirían la gramática culinaria típica de Costa Rica.

---

<sup>73</sup> Luis Fernando Sánchez Orozco, entrevista, 9 de marzo del 2018.

<sup>74</sup> Luis Enrique Wong Sánchez rememora las travesías en tren de varios chinos de Puntarenas los lunes en la madrugada para viajar hasta la Universidad de Costa Rica en la década de 1960, entrevista, 17 de febrero de 2017; Paclam Tacsan Lam cuenta que su familia tenía una casa cerca de la plaza de San Pedro, de modo que él y otros paisanos de Cañas pudieron estudiar en la universidad, entrevista, 28 de septiembre de 2017. Javier Chan Wong y sus hermanas recuerdan que, para asistir al colegio, pues en Puerto Cortés no había, vivieron en una pensión en San José que era propiedad de una señora costarricense, entrevista, 14 de julio de 2018; Rogelio Chin Fong vivió en una pensión de chinos localizada por el parque central en San José y allí conoció un grupo de chinos de Limón, entrevista, 14 de julio de 2018.

<sup>75</sup> Según los informantes, su pensión estaba localizada en Barrio Los Ángeles. Enrique y Emanuel Ajoy Chan, entrevista, 8 de marzo de 2018.

<sup>76</sup> Luis Enrique Wong Sánchez, entrevista, 17 de febrero de 2017.

<sup>77</sup> Lizeth Apuy Murillo, entrevista, 30 de septiembre 2017.

<sup>78</sup> Carlos Luis Sánchez Yong, entrevista, 9 de marzo del 2018.

Para concluir, los patrones de producción, circulación e intercambio alimenticio introducidos por los inmigrantes chinos evidencian vivencias particulares a sus flujos migratorios en pequeñas comunidades alejadas de los centros de poder gubernamental o de la meseta central de Costa Rica a finales del siglo xix y durante la primera mitad del siglo xx. Con sus negocios de distribución de productos básicos y sus establecimientos de comida, los inmigrantes chinos no sólo cumplieron con su obligación moral de mantener a sus familias, sino que crearon y ocuparon un nicho comercial propio en la sociedad costarricense, a la vez de que dejaron una huella indeleble en el imaginario costarricense al crear un paisaje alimentario que aún hoy se asocia con los inmigrantes chinos. Todo el sacrificio y la ansiedad que pudo haber conllevado el proceso de desterritorialización fueron recompensados con la recreación de sus creencias, valores y símbolos en aquellas comunidades del imaginario chino costarricense, que han acogido generaciones de familias que resultaron de los procesos migratorios entre las décadas de 1870 y 1950.

## Fuentes primarias

Archivo Nacional de Costa Rica (ANCR)

Fomento 4685, folios 91 y 92.

Guerra y marina 4659, folio 68.

Guerra y marina 8257, folio 23.

Ministerio de Gobernación y Policía 57991.

Ministerio de Hacienda 008780.

Ministerio de Hacienda 28861.

Protocolos Lara y Chamorro 269, tomo 1, folio 171.

Protocolos Lara y Chamorro 815, tomo 1, folio 77.

Protocolos Lara y Chamorro 823, tomo 4, folio 30.

Protocolos Lara y Chamorro 823, tomo 6, folio 5.

Protocolos notariales 1749.

Protocolos notariales 1752.

Protocolos notariales 2154.

## Hemeroteca de la Biblioteca Nacional de Costa Rica

*Costa Rica de Ayer y Hoy.*

*El Boletín Anunciador.*

*El Correo de la Costa.*

*El Correo del Pacífico.*

*El Espartano: Semanal de Actualidades.*

*El Heraldo.*

*El Pacífico: Periódico de Intereses Generales,*

*El Pampero.*

*El Puntarenense: Semidiario de la Mañana.*

*El Viajero: Bisemanal de Información General.*

*Heraldo de Cañas.*

*La Voz del Pueblo.*

### Otras fuentes primarias impresas

República de Costa Rica. Ministerio de Fomento. Dirección General de Estadística y Censos (DGEC), *Censo Comercial. Año 1915*. San José: Imprenta Nacional, 1917.

República de Costa Rica. Oficina Nacional de Estadística, *Censo comercial. El 31 de diciembre de 1907. Comercio é industrias patentadas. Anexo á la Memoria de Fomento de 1907 á 1908*. San José: Tipografía Nacional, 1908.

### Fuentes orales

Entrevistas realizadas en las localidades costarricenses de Abangares, Cañas, Puntarenas, Nicoya, San José y Santa Cruz entre 2017 y 2018.

## Bibliografía

- Acón Chan, Lai Sai, “De Puntalín a Guanacaste: El aporte de los inmigrantes chinos al desarrollo socioeconómico de la ciudad de Cañas, Costa Rica”, *Los chinos de ultramar: Diásporas, sociabilidad e identidades*. Ricardo Martínez Esquivel (ed.), Ciudad de México: Palabra de Clío, 2018.
- Alzate Echeverri, Adriana María, *Geografía de la lamentación: Institución hospitalaria y sociedad, Nuevo reino de Granada*. Rosario: Editorial Universidad del Rosario, 2012.
- Appadurai, Arjun, “Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy”, *The Cultural Studies Reader*. Simon During (ed.). Londres: Routledge, 1999.
- Bestor, Theodore, “El sushi en una economía de oferta: mercancía, mercado y la ciudad global”, *Revista Colombiana de Antropología* 50, N° 2. julio-diciembre 2014: 171-214.
- Coe, Andrew, *Chop Suey: A Cultural History of Food in America*. Nueva York: Oxford University Press, 2009.
- Chang-Rodríguez, Eugenio, *Diásporas chinas a las Américas*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, 2015.
- Chen-Apuy Espinoza, Hilda, “La minoría china en Costa Rica”, *Reflexiones* 5. 1992: 14-19.
- Chou, Diego L., *Los chinos en Hispanoamérica*. San José: FLACSO, 2002.
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995.
- Fernández Carballo, Rodolfo y Vilmar Rojas Carranza, “La pulpería: imagen semiótica de una práctica significativa en la historia económica y social de Costa Rica”. *Inter Sedes* 1. 2000: 93-105.
- Fonseca Herrera, Zaida, “Las migraciones chinas a Costa Rica en el siglo XIX”, *Historia comparada de las migraciones en las Américas*. Patricia Galeano (coord.). México: UNAM, 2014.
- Huang, Hsing Tung, “Fermentations and Food Science”, en Joseph Needham, *Science and Civilisation in China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
- Jiménez Castro, Marjorie, “Martí en la Revista ‘Costa Rica de Ayer y Hoy’ (1946-1969)”. *Inter Sedes* 21. 2010: 19-35.

- León Azofeifa, Moisés, “Chinese Immigrants on the Atlantic Coast of Costa Rica: The Economic Adaptation of an Asian Minority in a Pluralistic Society”, tesis doctoral en Antropología, Tulane University, 1988.
- Lock Reyna, Milagros, “De la tiendita al supermercado: Los comerciantes chinos en América Latina y el Caribe”, Richard Chuhue, Li Jing Na y Antonio Coello (comps.) *La inmigración china al Perú: Arqueología, historia y sociedad*. Lima: Editorial Universitaria, 2012.
- Loría Chaves, Marlene y Alonso Rodríguez Chaves, “Los inmigrantes chinos dentro de la comunidad costarricense. Entre la explotación y la exclusión (1870-1910)”, *Revista Historia* 44. 2001: 159-192.
- Ma, Guansheng, “Food, Eating Behavior and Culture in Chinese Society”, *Journal of Ethnic Foods* 2, N° 4. diciembre de 2015: 195-199.
- Murillo Chaverri, Carmen, *Identidades de hierro y humo: La construcción del ferrocarril al Atlántico 1870-1890*. San José: Editorial Porvenir, 1995.
- Needham, Joseph, *Science and Civilisation in China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
- Reyes Tovar, Miriam, “La desterritorialización como forma de abordar la frontera y la identidad en la migración”, *Revista Geográfica de América Central*, número especial EGAL. 2011: 1-13.
- Solans, Andrea, “Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina”. *Revista Colombiana de Antropología* 50, N° 2. julio-diciembre de 2014: 119-139.
- Solans, Andrea y Laura Piaggio, “Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud”, *ConCienciaSocial, Revista digital de Trabajo Social* 2, N° 3. 2018: 74-90.
- Sterckx, Rohel, “Food and Philosophy in Early China”, *Of Tripod and Palate: Food, Politics and Religion in Traditional China*. Rohel Sterckx (ed.). Nueva York: Palgrave Macmillan, 2005.
- Vega Jiménez, Patricia, “Consumo de licor, publicidad y diversiones”, *Diálogos Revista Electrónica de Historia*, número especial. 2008: 1164-1192.

---

# Entre cafés de chinos y *buffet*, del barrio a la plaza comercial: manifestaciones de la cultura alimentaria china en la Ciudad de México<sup>1</sup>

Ivonne Virginia Campos Rico  
El Colegio de Tlaxcala, México

## Introducción

La experiencia culinaria de la comida china en la Ciudad de México pasa por un espacio tradicional, de barrio: el café de chinos. Nadie que haya vivido en esta ciudad ignora la existencia de tan singulares lugares; pero, si el “chilango”<sup>2</sup> en cuestión pasaba los cuarenta años de edad en 2019, muy probablemente un café de chinos ha sido escenario de algún recuerdo culinario particular.

El barrio ha sido el lugar por excelencia de la existencia de los cafés de chinos en la urbe. Formaron parte de la diversidad culinaria urbana, por lo menos desde inicios de siglo xx, cuando se instalaron en gran número en prácticamente todas las plazas y barrios de la ciudad. Hasta inicios de 2000, los cafés

---

<sup>1</sup> Este capítulo forma parte de la investigación realizada en el Colegio de Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, con apoyo de CONACYT (México) a través del programa Estancias Posdoctorales Vinculadas al Fortalecimiento de la Calidad del Posgrado Nacional (2017-2019). Una primera parte de esta investigación fue presentada en las Jornadas de Americanística: Coloquio sobre cuatro temas relevantes de la americanística actual, en noviembre de 2018 (UNAM, México), y será publicada en la revista *Thule*; sus contenidos también han sido discutidos en diversos foros como el XV Congreso Nacional de ALADAA (2018), y en el Ciclo de Conferencias China-México 2019-2 del CECHIMEX (UNAM), todas ellas actividades realizadas en el marco de la estancia posdoctoral.

<sup>2</sup> De acuerdo al *Diccionario del Español de México*, se considera “chilango” a quien “es originario de la Ciudad de México, que pertenece a esta ciudad o se relaciona con ella; capitalino: “¿Cómo son neuróticos los *chilangos*!”, “*una actitud chilanga*”, Ciudad de México, El Colegio de México, en <https://dem.colmex.mx/>

de chinos continuaron formando parte del paisaje alimentario de la urbe en gran número. Sin embargo, han ido desapareciendo poco a poco para dar paso a otros modelos de restaurante más dirigidos a la comida especializada, de la mano de migraciones recientes que dotaron de una nueva cara a la comida china en la región.

El presente capítulo tiene como objetivo realizar un breve recorrido por los cafés de chinos como expresión culinaria histórica de los inmigrantes chinos, y sus descendientes, instalados en la Ciudad de México. Utilizando una metodología de aproximación etnográfica, se busca observar las disposiciones actuales de algunos de estos cafés, intentando definir sus características particulares, comprendiéndolas a partir de la identidad urbana y su relación con la comida. Este recorrido dará cuenta tanto de la materialidad de los cafés de chinos, como de las evocaciones, las emociones y la nostalgia que implica su supervivencia para quienes habitaban en ellos, tanto los dueños de los negocios, sus familias y sus empleados, como los parroquianos<sup>3</sup> que frecuentan los lugares, estos espacios de barrio, vida cotidiana e intimidad compartida entre los sabores, los olores, la cercanía, los sentimientos y las relaciones sociales, que en la cotidianidad actual, llena de prisa y dominada por la inmediatez, ha cambiado paulatinamente, dando paso a otras formas de socialización, a la pérdida de la intimidad en las plazas comerciales, y la anulación del parroquianismo en los buffets chinos, a cambio de la ampliación y diversificación de la carta de comida china disponible.

La historia de la presencia china en México comienza desde los primeros años de vida del sistema colonial español, que trajo a América, desde el siglo xvi, una buena cantidad de inmigrantes asiáticos, entre los cuales se encontraban los primeros inmigrantes chinos. Este sistema estableció una relación comercial entre América y Asia, que tuvo como vehículo central el tornaviaje del Galeón de Manila. Fundada en 1571, Manila se convirtió en el centro comercial más

---

<sup>3</sup> Clientes habituales de un café, de un restaurante, de una cantina, etc. *Diccionario del Español de México*, El Colegio de México.



importante del Pacífico español. El Parián fue fundado por comerciantes chinos en 1635, que para entonces contaba ya más de 20 mil chinos.

La diversidad de asiáticos en tierras americanas incluía al menos filipinos, chinos, indios, y japoneses, quienes a su arribo a estas tierras se dedicaron a variados oficios. De acuerdo a Dubs y Smith, ya en 1635 había barberos chinos trabajando en la Ciudad de México, presencia que conflictuaba a los barberos novohispanos.<sup>4</sup> Hacia 1667, se contaban ya más de cien tiendas de barbería propiedad de “chinos”.<sup>5</sup> Los inmigrantes asiáticos en Nueva España era conocidos con el nombre genérico de “chinos”: no sabemos exactamente cuántos había, pero entre esa diversidad se contaban, al menos, filipinos, chinos, indios y japoneses.

La diversidad étnica y cultural de los inmigrantes asiáticos era vasta y numerosa, seguramente así como los oficios que ejercían, si consideramos las estimaciones de calculan que entre 1565 y 1815, entre 10 mil y 20 asiáticos cruzaron el Pacífico en el Galeón de Manila; se establecieron en todo el territorio novohispano, y la mayoría eran sirvientes o esclavos.<sup>6</sup> Otros cálculos son más conservadores, pues entre 1565 y 1700, aproximadamente 3 mil 568 asiáticos libres ingresaron al centro del virreinato novohispano, de acuerdo con el análisis de las cuentas de la Caja de Real Hacienda de Acapulco.<sup>7</sup>

Si bien la presencia china en la Nueva España era evidente, ésta se hizo más visible a finales del siglo XIX, cuando llegaron grandes contingentes de trabajadores, llamados *coolies*, contratados para realizar principalmente labores agrícolas e industriales como mano de obra semi-esclavizada. Estos trabajadores arribaron prácticamente a toda América, en ese momento histórico de impulso

---

<sup>4</sup> Homer H. Dubs y Robert S. Smith, “Chinese in Mexico City in 1635”, *The Far Eastern Quarterly* 1, N° 4. agosto de 1942: 387.

<sup>5</sup> Déborah Oropeza, “La migración asiática libre al centro del virreinato novohispano, 1565-1700”, *Relaciones, estudios de historia y sociedad* 147. 2016: 347-363.

<sup>6</sup> Rubén Carrillo Martín, “Los “chinos” de Nueva España. Migración asiática en el México colonial”, *Millars: espai i història. Encuentros e intercambios euroasiáticos en el Pacífico* 39. 2015: 15-40.

<sup>7</sup> Oropeza, “La migración asiática”: 387-389.

industrial y fomento a la agricultura e importación de materia prima. En todos los casos, fueron contratados en haciendas, minas, la construcción de ferrocarriles, y en Perú en la recolección de guano.

Iniciando el siglo xx, una vez terminados sus contratos, muchos de los inmigrantes se sumaron a las labores comerciales en muy variadas actividades. La agricultura y el comercio fue una actividad a la que se dedicaron desde sus primeros años de asentamiento. En sitios como Mexicali, lograron hacer productivas las tierras y prosperar en la actividad agrícola, de la que se tiene registro en varios estados del país. Por ejemplo, en Chihuahua, aún se tiene memoria de los chinos que iban en caravana, de Aldama a la ciudad de Chihuahua, a vender las hortalizas que ellos mismos sembraban.<sup>8</sup> Otros oficios que ejercieron tuvieron que ver con actividades consideradas entonces como labor femenina, tales como la limpieza, la lavandería y la cocina, actividades socorridas en la medida en que predominaba la mano de obra masculina en los lugares de trabajo de los inmigrantes. Es interesante considerar que, si bien en América éstas eran labores atribuidas principalmente a las mujeres, para los chinos —inmigrantes cantoneses en su mayoría—, cocinar era una labor masculina, por lo que la asumieron sin problema.<sup>9</sup>

De las labores de lavandería dio cuenta Salvador Novo:

Las lavanderas domésticas eran demostradamente incapaces de aderezar los cuellos duros y los puños postizos, rígidos y lustrosos, de nuestros elegantes abuelos. Los chinos abordaron esa especialidad; los chinos “lavalopa”, todavía con su trenza imperial. Recogían la ropa y la entregaban a domicilio, la cargaban a la espalda en grandes bultos. Con su ábaco, nunca se equivocaban en las cuentas; con sus garabatos, nunca trastocaban las camisas.<sup>10</sup>

<sup>8</sup> Froylán Meza Rivera, “La caravana de los chinos”, *La Crónica de Chihuahua*, mayo de 2011, en <http://www.cronicadechihuahua.com/LA-CARAVANA-DE-LOS-CHINOS.html>

<sup>9</sup> Humberto Rodríguez Pastor, “Presencia china e identidad nacional”, en *Cuando Oriente llegó a América*, Amelia Marimoto (ed.) Washington: Banco Interamericano de Desarrollo, 2004: 125.

<sup>10</sup> Salvador Novo, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México* (México: Editorial Porrúa, 1979): 154.

La lavandería se convirtió en una actividad tan extendida entre los chinos, que durante las campañas xenófobas en Estados Unidos de América, a fines del siglo XIX, su labor como lavaderos fue violentamente repudiada, como puede observarse en algunas etiquetas y carteles publicitarios, como el de una marca de jabón, que en imagen representa al tío Sam propinándole una patada a un hombre chino, representado gráficamente de manera estereotipada, junto a un grupo de hombres chinos que al parecer lavan ropa en un río; al pie del cartel se lee: “Los chinos deben irse. No tenemos uso para ellos desde que tenemos este maravilloso limpiador: que bendición para las cansadas madres: cuesta tan poco y no maltrata la ropa.”<sup>11</sup>

La historia de los inmigrantes chinos en México se ha desarrollado, en particular, a partir de sus actividades comerciales en muy diversos rubros. A partir de la década de 1910, su presencia en las urbes, y en particular, en la Ciudad de México, se convirtió en un elemento de diversidad cultural, abonando al cosmopolitismo de la capital del país. Los chinos ganaron espacios que se convirtieron en tradicionales de la vida de colonias y barrios, tanto en el comercio, como en las fondas y cafés.

Su importancia cultural en la construcción de los símbolos de la ciudad se deja ver en la diversidad de escritos, novelas, cuentos, películas, canciones, en las que se mencionan como parte de la cotidianidad de la ciudad. El paisaje culinario de los barrios y colonias de la Ciudad de México, se vio enriquecido durante todo el siglo XX por la presencia de los cafés de chinos.

Al entrar el siglo XXI, en medio de la acelerada globalización comercial y cultural, los cafés de chinos se han visto desplazados y, en la medida en que la vida barrial se atomiza, van desapareciendo paulatinamente. En su lugar, la cultura alimentaria china en México se expresa con mayor frecuencia mediante modelos de *buffet*, o estilos de venta *fast food*, en sitios como plazas comerciales

---

<sup>11</sup> “The Chinese must go. We have no use for them since we got this WONDERFUL WASHER. What a blessing to tired mothers: It costs so little and don’t injure the clothes”. La imagen es referida en diversos análisis sobre las campañas antichinas en los Estados Unidos de América. John Jung, *Chinese Laundries: Tickets to Survival on Gold Mountain*. s/l: Yin & Yang Press, 2007: 24-25.

y zonas de oficinas. La experiencia del comensal asiduo, del parroquiano que conoce al propietario, al mesero, al otro comensal con quien coincide en horarios, va quedando atrás para dar paso al consumo homogeneizado en espacios más individualizados. Abordemos pues la existencia del café de chinos, como espacio culinario característico de la Ciudad de México, cuyo modelo prevaleció durante el siglo xx, con sus características culturales y de sociabilidad particulares, que poco a poco desaparece con el avance del consumo hipermoderno y la gentrificación.

## Los cafés de chinos en la Ciudad de México

Los negocios de comida china son parte del paisaje culinario de la Ciudad de México al menos desde finales del Porfiriato. Los cafés de chinos más antiguos de la ciudad aún están en el Centro Histórico, instalados ahí en un tiempo en el que la capital era lo que hoy es el Centro Histórico —el resto eran los alrededores—, y que se conservó como núcleo territorial a partir del cual creció en todas direcciones. Los primeros cafés de chinos fueron fundados hacia inicios del siglo xx: hacia 1910, los registros en el Archivo Histórico de la Ciudad de México muestran las más de ochenta solicitudes de permiso que personas con nombres de presumible origen chino, presentaron a la autoridad de la Ciudad, para abrir cafeterías y restaurantes, en algunos casos, con el nombre explícito de “café de chinos”. No se sabe exactamente cuántos cafés de chinos había en la capital en ese entonces, pero si consideramos el número de permisos, podemos calcular existían al menos cien cafés,<sup>12</sup> en una ciudad que para 1910 rondaba el medio millón de habitantes.<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> AHCM, Ramo Gobierno del Distrito, Cafés y Cantinas, vol. 1358.

<sup>13</sup> Tabla XIII: Altitud y población por sexo, de las capitales de las entidades federativas, según datos censales de 1900 y 1910, especificando la diferencia absoluta y proporcional por ciento, entre los resultados de ambos censos. *Tercer censo de población de los Estados Unidos Mexicanos, 1910*. México: INEGI, 1910, en <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/1910/default.html>

En las vastas crónicas que Salvador Novo elaboró sobre la Ciudad de México de mediados del siglo xx, encontramos varias veces mencionados y descritos los cafés de chinos, como uno de los espacios culinarios clásicos<sup>14</sup> de convivencia de los habitantes de la ciudad. Novo menciona que una vez que pasó la moda de las “camisas tiasas” (lavar, almidonar y planchar las camisas):

...los chinos abrieron cafés por los barrios. Hacían el pan, distintos algunos de los bizcochos conocidos: bísquetes, panqués. Los exhibían tentadores en el pequeño escaparate que reducía la puerta de entrada al Café. Y preparaban un café espeso que las meseras adiposas servían a chorros simultáneos en el vaso grueso en que el estoque hundido de una cuchara cancelaba el riesgo de que el vidrio fuera a estrellarse con el líquido hirviente. Antes habían instalado una coladera. Nada repugna más a un mexicano que la nata en su café con leche.<sup>15</sup>

Para los chinos de los cafés, el oficio de la cocina no se restringía a la preparación de los platillos cantoneses que tenían perfectamente conocidos y ensayados, ya elaborados con los ingredientes que en México tenían a mano. Como bien lo describe Novo, el café de chinos tiene como elemento central una dupla culinaria que en los cafés se convirtió en un clásico: café lechero y pan dulce. Así, los chinos de los cafés se tornaron en maestros panaderos, cuyo producto se convirtió en uno de los emblemas culinarios de la ciudad.

Los cafés de chinos son parte de ese paisaje culinario de la ciudad, chilango, en el que se incluyen las fondas, las cocinas de los mercados tradicionales, las cantinas, las pulquerías, las cafeterías de barrio; es decir, es un elemento más de los espacios culinarios que dan identidad a la ciudad, una identidad directamente relacionada a los mecanismos de disfrute de la comida y su necesaria relación

<sup>14</sup> Se considera *espacios culinarios* a “aquellos que están integrados por dimensiones materiales y simbólicas, que son productores de retóricas e imaginarios sociales, portadores de jerarquías, órdenes y “maneras de mesa”.” Ernesto Licona V. y Alejandro Cortés P., *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: BUAP-FFYL, 2017: 10.

<sup>15</sup> Salvador Novo, *Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*: 154.

con la amistad, con la vecindad, con la cotidianidad y las rutinas que dan orden al día a día. Y también son la cara de una de las presencias de origen extranjero más representativas de la ciudad, que han contribuido a la construcción del rostro cosmopolita de la capital al menos desde inicios del siglo xx.

## El espacio culinario del café de chinos

El café de chinos no es cualquier café, y tiene características muy particulares. De acuerdo a Alfonso Chiu, presidente de la Comunidad China de México AC, un café de chinos tradicional debe tener la vitrina de pan con vista a la calle, un mostrador en la entrada, y las mesas dispuestas a manera de gabinete. Además, le caracteriza el menú que incluye café lechero con pan, a precios económicos.<sup>16</sup>

La distribución descrita se repite, con características particulares, en cada café de chinos. La experiencia comienza, en muchos casos, con la decoración externa, que en ocasiones señala con grandes farolas rojas la presencia del café. La fachada es el primer contacto con el comensal, que asoma su vista a los grandes ventanales donde a veces puede consultar el menú del día. Pero lo que realmente le abre el apetito es el olor a café y el pan recién hecho, exhibido a la vista de los viandantes. El pan provoca el antojo ineludible, que invita a pasar y tomar asiento en el mostrador o en alguna de las mesas gabinete.

En el interior se observa inmediatamente el mostrador, a veces muy largo (de varios metros de longitud), detrás del cual están los encargados o algún empleado, despachando pan a los clientes que sólo entran a comprar algunas de las piezas aún tibias. La entrada del café está localizada justo junto al mostrador, y detrás de éste hay por lo general un amplio anaquel donde los dueños colocan productos a la venta, té chino, artesanías de porcelana o más actuales, de plástico, además de un altar que cuida del espacio y muestra, a decir de Jor-

---

<sup>16</sup> Entrevista a Alfonso Chiu, 20 de octubre de 2018.

ge Fong, una “convivencia celestial pacífica”,<sup>17</sup> ya que el pequeño altar puede contener a la vez imágenes católicas y chinas, como la Virgen de Guadalupe, San Judas, y Zao Shen (el dios chino de la cocina), Buda o alguna otra deidad.

El mostrador no sólo es un lugar de organización administrativa o de compra de pan. Normalmente, a lo largo del mostrador bancos empotrados permiten a los comensales solitarios sentarse a comer, sin tener que compartir una mesa o esperar a que una se desocupe. La convivencia que se desarrolla en ese espacio da lugar, de manera directa, al parroquiano: ese cliente frecuente, que conoce al dueño y a las meseras, con quienes intercambia saludos, comenta el suceso del día, y establece conversaciones sobre diversos temas, familia, economía, política, el barrio, etcétera. El mostrador es así, un espacio de convivencia particular, pues permite la interacción entre propietario, empleados y clientes, de tal manera que la relación va más allá de la compra-venta, o cubrir la necesidad alimentaria: el establecimiento de un lazo de amistad permite a empleados y parroquianos encontrar la motivación para la conversación, la convivencia y el goce de la rutina diaria. Es un elemento central de la vida de los barrios.

Al reconocer en el café de chinos un espacio de barrio, nos apegamos a la afirmación de Pierre Mayol, que señala al barrio como:

[el] espacio de una relación del otro como ser social [...] [que] inscribe al habitante en una red de signos sociales cuya existencia es anterior a él (vecindad, configuración de lugares, etcétera. [...]) el barrio se inscribe en la historia del sujeto como la marca de una pertenencia indeleble en la medida en que es la configuración inicial, el arquetipo de todo proceso de apropiación del espacio como lugar de la vida cotidiana pública.<sup>18</sup>

---

<sup>17</sup> Jorge Fong, en Luciana Kaplan, *Cuentos Chinos*. Documental, México: Centro de Capacitación Cinematográfica, 1999.

<sup>18</sup> Pierre Mayol. “El barrio”, en *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (eds.) México: UIA, ITESO, 1999: 11.

En cierta medida, los cafés de chinos que sobreviven hoy siguen satisfaciendo la necesidad de convivencia en la que el comer es el motivo central, pero permiten la apropiación del espacio del barrio y su uso como escenario de la convivencia cotidiana en un espacio determinado.

Los cafés de chinos se caracterizan por sus menús mixtos: en las cartas, pueden encontrarse opciones de comida china —cada vez menos frecuentes— y menú mexicano, además del café lechero con pan. La elección del comensal varía dependiendo la hora del día; inclusive, algunos de ellos ofrecen por las tardes lo que en México se conoce como “comida corrida”, que consiste en un menú de tres tiempos (sopa aguada o caldo, sopa seca y guisado), lo que les permite recibir más clientes a la hora de la comida. La diversidad de los menús depende, en gran medida, del tamaño del café.

Hoy los ingredientes necesarios para elaborar los platillos chinos están casi todos disponibles en el mercado mexicano. Sin embargo, esto no fue siempre así, ya que a principios del siglo xx era complicado conseguir algunos de los ingredientes, por lo que los cocineros chinos emulaban las recetas cantonesas con los ingredientes mexicanos. Y, de hecho, la comida china en los cafés se sigue preparando principalmente con hortalizas mexicanas, resultando menús adaptados al paladar mexicano, a los que se puede agregar limón, chile y cebolla picada. Ya Salvador Novo hacía ver la aculturación culinaria sucedida en los cafés de chinos:

Pero la aculturación gastronómica chino-mexicana no ocurrió en ese centro,<sup>19</sup> ni en torno a sus especialidades, sólo buscadas por uno que otro *connoisseur*. Aquella aculturación se consumó en los barrios y en los cafés modestos a que iban a desayunar ciertos oficinistas, y a merendar los vecinos y los novios. Y los estudiantes. ¿Cuántas generaciones de futuros abogados no departieron y arreglaron el mundo,

---

<sup>19</sup> Se refiere al Barrio Chino de la Ciudad de México, ubicado en la calle de Dolores, fundado aproximadamente en la década de 1940 y donde hoy existen muchos de los restaurantes especializados en comida china de la ciudad.



euforizados por las tazas de café que por cinco centavos llenaban su tarde en el Café América en la esquina de San Ildefonso y Relox, frente a la vieja Jurisprudencia, en la esquina de la Prepa?<sup>20</sup>

La particularidad del menú mixto hace de los cafés de chinos el lugar representativo de la presencia culinaria china en la Ciudad de México durante el siglo xx. El sello de estos espacios culinarios no se halla, de manera preponderante, en el menú chino, sino en el mexicano. Para Jorge Fong, la comida de los cafés de chinos es más mexicana que china, entre lo cual destaca el café lechero con bisquets (la pieza distintiva del pan chino), dupla culinaria que asegura se convirtió en “una tradición específicamente de la Ciudad de México.”<sup>21</sup> Pero si el comensal mexicano del café de chinos, en lugar de pedir unas enchiladas, pide una sopa *wonton*, puede adecuarla a su gusto con jugo de limón, cebolla picada y chile, elementos culinarios presentes en la cocina mexicana que *culturizan* la cocina china en México. En este sentido, se hace evidente que las personas se alimentan de alimentos *culturizados*, ya que los platillos “se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un periodo determinado”.<sup>22</sup>

La popularidad de los cafés de chinos se debía, en gran medida, a lo económico que resultaba comer ahí. Hoy sigue siendo una particularidad, aunque, en realidad, los precios actuales responden más a las necesidades de sobrevivencia de los negocios que a la correspondencia con el poder adquisitivo de los que menos ganan. En su origen, los cafés de chinos atendían en particular a los obreros, oficinistas, empleados y estudiantes, que arribaban temprano a sus lugares de trabajo o estudio, y que antes de comenzar su jornada tomaban el desayuno en el café de chinos más cercano, tal como lo describe García Manzanedo:

---

<sup>20</sup> Novo, *Cocina mexicana*: 155.

<sup>21</sup> Jorge Fong, en Luciana Kaplan, *Cuentos chinos*.

<sup>22</sup> Luce Giard, “Artes de alimentarse”, en *La invención de lo cotidiano 2*: 172.

En la calle de Argentina, casi esquina con San Ildefonso, a la vuelta de la Prepa, había un café de chinos, el café Esperanza. No era muy grande, tenía unas 10 o 12 mesas, y en la entrada estaba un chino viejo, siempre fumando. De la cocina venía el olor del café y la leche hirviendo. Y como yo entraba a mis clases de la prepa a las siete de la mañana, viniendo de la Quinta Retama en Tepepan, tomaba el tranvía a las 5.45 de la mañana, llegaba al Zócalo a las 6.45, y corría hacia la Prepa... pasando antes al Café Esperanza para un vaso caliente de café con leche, una concha y un bísquet. A veces también llegaba a desayunar al mismo lugar mi maestro de Trigonometría, y entonces podía yo tomar mi desayuno con más calma. Desde luego que el maestro no me reconocía, pues yo era uno de los 300 o más alumnos que tenía en todas sus clases de la Prepa.<sup>23</sup>

Novo destaca la característica de los bajos precios en los cafés de chinos: “Y los chinos, que hacen pan delicioso para la merienda modesta de los obreros y de los pequeños empleados, sirven a mediodía esas baratas comidas en sus fondas”. Se refiere a “la ‘comida corrida’ con sopa aguada y sopa seca, huevo al gusto, guisado, calabacitas, frijoles, ensalada, postre y café -y palillos: si ya no por 40 ni por 60 centavos, sí todavía por \$1.25 o \$1.75.”<sup>24</sup>

El ser una opción económica convirtió a los cafés de chinos en el lugar ideal de muchos para comer y convivir en cualquier hora del día, pues tenían amplios horarios de atención. Uno de los horarios que son característicos de los cafés de chinos —o al menos lo fue en épocas cuando no era un riesgo permanecer abiertos hasta pasada la medianoche—, era el horario de la merienda y la cena, para la cual el café lechero con pan resulta magnífico. Novo refiere, en su texto “Comederos en 1946” contenido en *Nueva grandeza mexicana*:

<sup>23</sup> Héctor García Manzanedo, “Café de Chinos”. Agradezco particularmente a Luis Alberto Vargas Guadarrama, su atención al compartirme el escrito original de este breve artículo, que fue publicado en *Cuadernos de Nutrición* 25, N° 3, mayo-junio (2002).

<sup>24</sup> Novo, *Cocina mexicana*: 341.

...la merienda es un viejo y dulcísimo rito en que se entablan las más gratas, apacibles conversaciones del día; en que amigos, novios, matrimonios, conciertan lo que harán durante el resto de su noche; y que por ser así de importante, se cumple en miles de lugares que salen al paso por doquiera: en los cafés de chinos, en los *quick-lunches* hispanificados tipo *La Blanca* o *El Vaso de Leche*.<sup>25</sup>

Una característica particular del pan chino es que está preparado con manteca de cerdo, que, de acuerdo a Jose Luis Eng, es manteca *lavada*, que dota al pan de mayor humedad, lo que permite que perdure en casa por varios días con una consistencia fresca, sin que pierda humedad y se endurezca. Además, este ingrediente le cambia el sabor y la textura, y eleva un poco el costo.<sup>26</sup> A pesar de que hoy el pan chino es más caro que los de las panaderías tradicionales mexicanas, su elaboración y venta sigue siendo muy importante en los cafés de chinos.



IMAGEN 1. Fachada del *Café Allende*, en la que se aprecia el pan desde la calle, además de los menús colocados en la ventana.  
Foto: Ivonne Campos.

<sup>25</sup> Novo, *Cocina mexicana*: 343.

<sup>26</sup> José Luis Eng Mascareñas, en *Bocados de nuestra historia*, programa televisivo, capítulo “Lo que llegó de oriente”, México: UNAM, IIA, Cultura Culinaria AC, 2015, sesión 4.

Los chinos siguen elaborando hasta el día de hoy el pan en el café de chinos. Aprendieron el oficio de sus padres y abuelos, quienes a su vez lo aprendieron mientras trabajaban en las ciudades colonia de los Tratados Desiguales, en China, o en las instalaciones industriales y ferrocarrileras en la costa oeste de Estados Unidos. Como sea, el arte de hacer pan a la mexicana; es decir, que complaciera el paladar mexicano, lo terminaron refinando aquí y heredando a sus hijos y nietos. Aunque también han sido contratados panaderos mexicanos para elaborar el pan de los cafés —quienes aprendiendo el oficio han abierto, a su vez, pequeñas panaderías conocidas como “Pan Chino”—, lo importante es que este pan siempre esté recién hecho.

El café lechero se prepara con una infusión de café, elaborada a manera de concentrado, de consistencia espesa, mucho más concentrado que un café expreso. No se prepara como extracto, empleando cafeteras italianas. Es una infusión de agua hirviente y café, que procura obtener del grano molido la máxima concentración en el líquido, de tal manera que, al beberlo con leche, conserve su fuerte sabor. Así como los chinos aprendieron a elaborar el pan mientras trabajaban en los negocios de los europeos, de la misma manera aprendieron del café y la leche. Recordemos que, en China, por siglos la bebida por excelencia ha sido el té. Sólo hasta el siglo xix, con la instalación de las colonias europeas resultantes de las Guerras del Opio, se abrieron en China las primeras cafeterías de tipo europeo.

La alta concentración y el estilo del café lechero recuerda al llamado “té de media” o “té lechero” (港式拉茶 *Gǎngshì lāchá*) que se sirve en Hong Kong: un té negro muy concentrado, elaborado mediante una infusión (para la que se usa un colador a manera de media de seda) que obtiene un líquido de sabor muy fuerte, que se mezcla con leche —condensada o normal. Se trata de una bebida que forma parte del patrimonio culinario de Hong Kong, llevado por los británicos durante la ocupación colonial, y que muy probablemente está inspirado en un estilo particular del té chai de India (también surgido durante la ocupación británica). Pues bien, el café lechero de los cafés de chinos, elaborado principalmente por inmigrantes cantoneses de la zona sur de China,

muy probablemente haya encontrado algo de su inspiración en el té lechero hongkonés.

IMAGEN 2. El café lechero en el *Café Allende*. Foto: Ivonne Campos.



## La ciudad y la vida en los cafés de chinos: historias de café

El espacio culinario de los cafés de chinos es uno de evocaciones, recuerdos de barrios y charlas entre parroquianos. El café de chinos no sería tal sin las historias de quienes lo viven, de los propietarios, los empleados y los comensales. El paisaje alimentario de la Ciudad de México en el siglo xx no puede omitir la presencia de los cafés de chinos, de hecho, tan numerosa, que marcó de manera relevante la memoria culinaria de los habitantes de la ciudad, memoria que se construye no sólo a partir de un platillo, sino de todo un entorno que incluye sabores, texturas, personas y espacios.<sup>27</sup> Para Alfonso Chiu, “los cafés de chinos

<sup>27</sup> Para Mariana Corção, la memoria del gusto (*memória gustativa*) apela al predominio de olores y sabores, de los cuales irradian recuerdos circundantes. “O folclórico bar palácio e os tempos da memória gustativa”, *Saeculum, Dossiê História e Memória* 23 (julio-diciembre 2010): 61.

son parte del paisaje de la ciudad”,<sup>28</sup> y conforman la imagen cosmopolita, diversa, migrante, esencial en su conformación.

Se pueden mencionar una gran cantidad de expresiones de la cultura popular en las que la presencia china en México se manifiesta. Los cafés de chinos son uno de esos elementos culturales que la inmigración china ha aportado a la cultura mexicana, presentes en la literatura (*El complot mongol*, de Rafael Bernal —de la cual se han hecho dos versiones cinematográficas—; *Los detectives salvajes*, de Roberto Bolaño; *La princesa del café de chinos*, de José de la Colina, etcétera), el cine —donde son retratados aún con los elementos racistas presentes en las campañas antichinas sucedidas en la década de 1930 en el país— (*Café de chinos* y *Soy charro de levita*, ambas de 1949), y la música (*Café de chinos*, de Jaime López y J. Manuel Aguilera, de 2006), por citar sólo algunas.

Las historias urbanas que se entretrejen con el espacio culinario del café de chinos lo dotan de vida propia, lo colocan en el centro de las coincidencias de múltiples trayectorias subjetivas que lo alimentan y lo llenan de significaciones y simbolismos. En las expresiones de los actores que confluyen en este espacio, se encuentran las dimensiones materiales, simbólicas, y, por supuesto, históricas, que el espacio culinario permite en su trazo.

El acercamiento etnográfico nos ha permitido conocer, de propia voz, algunas de las experiencias de los propietarios y empleados de estos espacios. La revisión de materiales audiovisuales ha aportado también elementos a estas pesquisas etnográficas, pues reconocemos que la historia de los cafés de chinos, hoy en franca extinción, requiere de acudir a una diversidad de fuentes para complementar la información de primera mano. En este sentido, en la siguiente sección haremos un breve recorrido etnográfico por algunos de los cafés de chinos que aún siguen abiertos en la Ciudad de México, con el objetivo de ejemplificar y, sobre todo, evocar lo que las personas que construyen la vida de estos espacios culinarios, día con día, sea la pauta para reconocer en ellos la particularidad de la vida en cada café.

---

<sup>28</sup> Entrevista a Alfonso Chiu, 20 de octubre de 2018.

Tacubaya es uno de los barrios más tradicionales de la Ciudad de México. Fragmentada hoy por las grandes avenidas y vías rápidas, el Metro, el Metrobús y las amplias zonas comerciales, aún guarda entre sus calles muchos rincones habitacionales donde la gentrificación aún no ha transformado su rostro y acabado con las relaciones sociales tradicionales del barrio.

En plena avenida Revolución, siempre agobiada por el tráfico vehicular, se encuentra el *Café Shanghai*. Propiedad de la familia Chiu, es el último de los muchos cafés de chinos que abrieron en distintos rumbos de la ciudad, como Peralvillo, Tlatelolco, Tacuba..., todos barrios tradicionales. La experiencia en los cafés de chinos les dotó de la experiencia restaurantera que los coloca como líderes en el mercado mexicano de la comida china. El *Café Shanghai* es el más antiguo de los cafés localizados en ese tramo de avenida Revolución, que hoy ocupa dos locales, uno que pertenecía al *Café Lassa*, también de la familia Chiu, cerrado hace unos años.<sup>29</sup> Es, además, el que cuenta con la carta más especializada de comida china —elemento no siempre presente en los cafés de chinos— y, desde luego, con una amplia carta de comida mexicana.

IMAGEN 3. Interior del *Café Shanghai*. Foto: Ivonne Campos.



<sup>29</sup> Entrevista a Alfonso Chiu, 15 de abril de 2019.

La decoración del *Café Shanghai*, tanto en la fachada como el interior, evoca figuras tradicionales de la ornamentación china: grandes anuncios luminosos, farolas rojas, dragones en vitrales y en esculturas —en este caso cuentan con una cabeza de dragón hecha en metal que el propio Alfonso Chiu diseñó—, cuadros y la tradicional pecera. Los marcos de las ventanas tienen recuadros entrecruzados de madera en el área del vidrio, a la manera de las ventanas chinas en pagodas y en las casas antiguas de los *butongs* pequineses. La vajilla, con los mismos motivos chinescos, complementa la decoración del café.

La disposición del mobiliario corresponde a los tradicionales gabinetes para cuatro personas: un conjunto de mesa y bancos, colocados uno a espaldas del otro, constituyendo hileras de mesas y asientos distribuidos en todo el local. Este tipo de mobiliario puede encontrarse prácticamente en todos los cafés de chinos de la ciudad. El mostrador, en este caso, tiene forma rectangular, con bancos ajustados alrededor para los comensales solitarios o también para quienes están esperando mesa.

Sobre avenida Revolución existían varios cafés de chinos, no sólo en el área de Tacubaya, sino en su tramo sur. Hoy quedan solamente algunos más en Mixcoac y San Ángel. Visitamos el café *Pon Joi Mixcoac*, ubicado en las cercanías del viejo Mercado. Este café fue fundado apenas hace unos veinticinco años, por lo que alcanzó la tradición del café de chinos del siglo xx. Tiene un hermano en Barranca del Muerto, y ambos cafés lucen siempre llenos. El de Mixcoac es un lugar mediano, con doce gabinetes y cinco mesas móviles. La decoración estilo chino es escasa, con algunas farolas rojas en el exterior, el letrero que anuncia el restaurante en español y mandarín, y en el interior, algunos cuadros con escenas de aves fénix y peces *koi*. El menú es mayoritariamente mexicano, aunque incluye algunos platillos cantoneses, descritos en la carta como “platillos orientales”, que el cliente puede aderezar a gusto: al pedir una sopa de fideos chinos con camarones, traen a la mesa un plato con cebolla y chile serrano picado, limones, la salsa picante *Sriracha* y salsa de soya, y un pan bolillo (el más tradicional en la ciudad) —el alimento *culturizado*—. La entrada del café es una verbenas permanente: normalmente concurrida por la cantidad de vendedores



de artesanías que se colocan en la banqueta, y las personas que esperan mesa sentadas en la banca que el café dispuso para tal fin, más los que esperan de pie, además de aquellos que sólo entran a comprar pan, que son bastantes.

IMAGEN 4. Sopa de fideo chino con camarones.

Café *Pon Joi Mixcoac*. Foto: Ivonne Campos.



El café *Pon Joi* es uno de esos lugares que permiten la convivencia de barrio. A pesar de estar ubicado en una zona de alta movilidad y gran cantidad de oficinas, muchos clientes del lugar son asiduos, por lo que saludan con confianza a los propietarios, detrás de la barra, y a meseros e inclusive el vigilante situado a la entrada. Los vendedores ambulantes también forman parte de la comunidad del espacio: la propietaria interactúa amistosamente con un niño que entra al café a vender obleas, a quien regala un refresco. Otros clientes le preguntan a la mujer por un empleado a quien no ven en esta visita: “va y viene” entre el café de Barranca del Muerto y el de Mixcoac, les explica, en otra muestra del parroquianismo vigente en este café, manifiesto en las relaciones amistosas y las charlas amenas entre todos los actores del lugar.

Otro de los cafés de chinos que aún conservan su esencia barrial, es el *Café Allende*, localizado en el Centro Histórico, en el tradicional y muy antiguo barrio de la Lagunilla, justo atrás de Plaza Garibaldi. De todos los cafés de chinos que había en la calle de Allende —al menos cinco o seis más—, es el único que queda. Fundado en 1937, el *Café Allende* cumplió 82 años en 2019, y sigue siendo atendido por los descendientes del primer propietario, un inmigrante chino que se instaló en la Ciudad de México a inicios del siglo xx.

Antes de llegar al lugar, el olor del café que inunda la calle delata la presencia del *Allende*. Es uno de los cafés de chinos que ya no sirven menú chino: lo caracteriza, particularmente, la dupla culinaria café lechero y pan, además de menú mexicano, que incluye enchiladas y chilaquiles con pollo, bistec o huevo, huevos al gusto, o, bien, el menú diario tipo fonda, que el día de la visita incluía caldo de camarón, crema de espinacas, consomé de pollo, arroz o espagueti, y de plato fuerte pechuga empanizada, cochinita pibil o costilla asada con papas. También arman paquetes de desayuno y cena, lo que permite a los comensales alimentarse de manera vasta por un precio más económico.

El ambiente parroquiano se manifiesta en el *Café Allende*. Los clientes saludan cordialmente al propietario, quien, detrás de la barra, los atiende amablemente mientras, al mismo tiempo, elabora las notas de consumo, cobra las cuentas, atiende el teléfono y despacha pan recién hecho. La memoria culinaria de muchos de los clientes los lleva a regresar al lugar, aunque ya se hayan mudado de barrio: dos clientas comentan al salir que son asiduas al café desde hace más de treinta años, que conocieron dueño original, y que siempre que pueden regresan a comer y, sobre todo, tomar café con pan, que describen como el más rico de la ciudad.

Otro de los cafés de chinos que sobreviven en el Centro Histórico de la Ciudad de México es el *Café Goya*, localizado en la calle de El Carmen, dedicada fundamentalmente al comercio al mayoreo. Fundado a mediados del siglo xx, para noviembre de 2018 seguía en funcionamiento. Han sustituido los gabinetes por mesas y el mostrador es un pequeño mueble ubicado en la entrada del local. Lo que no cambia es la vitrina con pan chino, colocada en uno de los

ventanales que dan a la calle. En este caso, la vista hacia el interior del café se dificulta por las grandes letras que anuncian los menús en las ventanas, además de la gran cantidad de mercancías que los vendedores ambulantes colocan en la banqueta y las que están recargadas en las paredes inferiores del café.

A decir de Roberto Ip Wong, propietario del café, durante una entrevista para el programa televisivo *Aquí nos tocó vivir*,<sup>30</sup> el *Café Goya* fue fundado en lo que era otro café de chinos, llamado *La Arrogancia*. Esta práctica no era extraña entre los propietarios de los cafés de chinos; su movilidad en la ciudad se ligaba a la propiedad o administración de un café, que eventualmente vendían o compraban, cambiaban de nombre, pero no de giro.

El menú del *Café Goya* se especializa en comida mexicana, y puede incluir pozole y mojarra frita. El menú chino es muy limitado: *chop suey* o *chow mein*, con res o pollo, en tanto que no puede faltar el café lechero y el pan. La esencia del café de chinos *Goya* sigue dependiendo, en gran medida, del café con pan, y de la decoración con cuadros de escenas chinescas, que le hacen sobrevivir en medio de la bulliciosa calle.

Los cafés *La Pagoda* y *El Popular* son quizá dos de los cafés de chinos más conocidos en toda la Ciudad de México. Su ubicación en una de las calles principales del Centro Histórico, a unos pasos del Zócalo y el Palacio de Bellas Artes, los convierten en sitios de alta demanda. Lo que llama la atención de ambos sitios es que siguen identificándose —y, en particular, siendo identificados por los comensales— como cafés de chinos, sin servir ya un solo platillo chino en su menú, ni exhibir decoraciones chinescas en exteriores ni interiores. Nuevamente, estamos ante casos donde el café lechero y el pan chino hace del sitio un café de chinos. Sin embargo, la robustez de la carta de comida mexicana hace de estos lugares referencias culinarias para los paseantes y turistas del Centro Histórico, citado en reportajes, programas televisivos y *blogs* y sitios *web* de especialistas y *foodies*.

---

<sup>30</sup> Roberto Ip Wong, en *Aquí nos tocó vivir* con Cristina Pacheco, programa televisivo, capítulo “¿Goya, goya, café!”. México: Instituto Politécnico Nacional, Canal Once, 13 de junio de 2015.

El Café *El Popular* fue fundado en 1948, y, a decir de José Luis Eng, propietario actual y heredero del lugar, de los cafés viejos quedan apenas dos o tres, cuando “en los cincuentas, había por lo menos uno en cada colonia”.<sup>31</sup> La vida y vigencia de *El Popular* permite vislumbrar que sitios como éste permitirán que la tradición del café de chinos perdure por más tiempo. Junto con *La Pagoda* —ambos localizados en la calle de 5 de Mayo—, tiene horarios de veinticuatro horas los 365 días del año. Estos horarios son una excepción, si bien los cafés de chinos se destacaban por atender a comensales trasnochados a altas horas de la noche. Las actuales condiciones de inseguridad de la ciudad impiden a muchos negocios permanecer abiertos más allá de las 9 o 10 de la noche.



IMAGEN 5. Entrada del café *La Pagoda*. Se observa del lado izquierdo el mostrador, y del derecho, las mesas tipo gabinete. Foto: Ivonne Campos.

<sup>31</sup> José Luis Eng Mascareñas, *Bocados de nuestra historia*, programa televisivo, capítulo “Lo que llegó de Oriente”.

La disposición del espacio culinario, a manera de café de chinos con su vitrina de pan a la vista desde la calle, su mostrador —el de *La Pagoda* es enorme, pues mide más de 15 metros— y las mesas de gabinete permiten conservar el ambiente de café de chinos. Del mismo modo, son espacios culinarios con entradas concurridas: comensales pagando cuentas y clientes que entran sólo a comprar pan, y otros haciendo fila esperando una mesa disponible. En estos casos, el bullicio callejero, que incluye organilleros, vendedores ambulantes, marchas y manifestaciones, desfiles y fiestas nacionales, forman parte de la cotidianidad del espacio, que, si bien ya no puede considerarse de barrio —en un área del Centro Histórico casi exclusivamente dedicada a oficinas y comercio—, continúa teniendo una vida muy activa que resulta altamente atractiva a los comensales.

Finalizaremos este breve recorrido con el café *La Nacional*. En las búsquedas de cafés de chinos en la ciudad, *La Nacional* aún es considerado uno de los cafés más tradicionales de la zona Centro. Localizado en la calle de Rosales en el número 19, a un par de calles de la Alameda Central y prácticamente a un lado del antiguo edificio de la Lotería Nacional, *La Nacional* es fiel a su tradición de café de chinos, donde el pan exhibido en la vitrina invita al viandante a pasar y tomar un café caliente con pan recién elaborado.

Carlos Monsiváis, quizás el cronista más célebre de la segunda mitad del siglo xx en México, nació en una vecindad ubicada en la calle de Rosales, donde también estaba el café de chinos *Rosales*. Armando Ramírez narra:

También me acordé que en la calle de Rosales 26 estuvo el Teatro del Caballito, célebre iniciador de la tradición moderna del teatro universitario; y sobre esa misma calle nació en la vecindad donde se encuentra el café de chinos Rosales, Carlos Monsiváis, luego su mamá se lo llevó a la colonia Portales.<sup>32</sup>

---

<sup>32</sup> Armando Ramírez, *Fantasmas, un recorrido novelesco por las calles, la historia y las tradiciones del Centro Histórico de la Ciudad de México*. México: Océano, 2011: 7.

IMAGEN 6. Interior del café *La Nacional*, donde se pueden apreciar las mesas tipo gabinete. Foto: Ivonne Campos.



La vida de barrio en las colonias Guerrero y Tabacalera, donde está ubicada la calle de Rosales, sigue teniendo vigencia y vida propia, y con ella, lugares como el café *La Nacional*.

Doña Carmen tiene 38 años trabajando en *La Nacional*, más de la mitad de la vida que tiene el café, fundado hace 65 años. Y si suma los años en que trabajó con los dueños en otros dos cafés que tenían, resulta que está con ellos desde hace 45 años. Toda una vida dedicada al café de chinos, que se observa en su destreza al servir el café y la leche hirviendo en la taza dispuesta para ello. Junto a la taza coloca una charola con pan chino, a elegir para acompañar con el café. Varios comensales de la tercera edad hacen presencia en el sitio; algunos de ellos saludan con familiaridad a Carmen, que es la única mesera en el lugar un martes a mediodía.

Tanto el mostrador como la puerta y la vitrina son de madera, y dejan ver en ellos el paso del tiempo, dando al lugar un toque de historia. Su decoración es sencilla, con algunos cuadros en concha nácar con escenas chinescas, que adornan las paredes acompañando a las mesas de gabinete, que sobreviven al paso del tiempo. El menú de comida china se restringe al *chop suey* y *chau fan*, aunque incluyen en la carta té de jazmín y verde, que son presencias ya escasas en los menús de los cafés de chinos. El pan también se hace en el lugar, y, de hecho, se exhibe incluso en piezas enteras, como, por ejemplo, el “niño envuelto” (panqué enrollado relleno de mermelada de piña), colocado en la parte baja de la vitrina en espera de ser rebanado.

Los cafés de chinos experimentan un par de cambios en la mesa, con tazas en lugar de vasos de vidrio para el café, o mesas individuales y movibles en lugar de las tradicionales de gabinete. Pero conservan la esencia culinaria, en el café lechero, el pan, y los menús mexicanos a precios accesibles.

## A manera de conclusión

Para Salvador Novo, el café con leche de chinos es, junto con la torta compuesta, una institución de la culinaria mexicana.<sup>33</sup> La historia de los cafés de chinos merece ser contada de manera puntual. En especial, porque las nuevas generaciones de migrantes y los descendientes de los migrantes históricos, no encuentran en la fórmula comercial del café de chinos motivaciones empresariales de peso para mantenerlos activos o fundar nuevos. Las razones son diversas. Para el propietario del *Café Allende*, los nuevos paisanos ya no se dedican a los cafés, a los restaurantes, sino al comercio, por lo que los cafés ya no resultan atractivos para ellos.

Como comerciantes, los nuevos inmigrantes ven en el modelo *buffet* una opción mucho más atractiva de negocio, con mejores ventas, posibilidades de

---

<sup>33</sup> Novo, *Cocina Mexicana*, 154. La torta compuesta es una combinación muy popular en México, que se prepara tomando como base un pan *bolillo*, *torta*, *telera*, *virrote*, etcétera, al que se abre por la mitad, y se rellena con los más diversos ingredientes y guisos.

ubicarse en el interior de una plaza comercial o en un local independiente, y, además, con la ventaja de atender las necesidades culinarias propias y de sus paisanos, tanto inmigrantes como turistas.

Por otra parte, el estilo de vida de la ciudad, ajetreado y dominado por la falta de tiempo para el ocio, limita cada vez más la disposición de las nuevas generaciones para destinar su descanso a lugares de barrio, históricos, cuyos sabores no ofrecen novedades a paladares que buscan experimentar más o tener más opciones para elegir. Uno de los elementos que inciden en esta búsqueda es la cada vez más extendida presencia de plazas comerciales, en cuyo interior los visitantes pueden satisfacer sus necesidades de consumo sin tener que cambiar de espacios, caminar largas distancias, o inclusive esperar una mesa disponible. La comida de estos espacios comerciales se oferta en lugares de aparente convivencia, amplios espacios con numerosas mesas y con la posibilidad de elegir qué comer sin apegarse a un único menú.

Para Pierre Mayol, la experiencia de vida del barrio conlleva a una convivencia de coexistencia entre lo público y lo privado, pues las trayectorias del interior —de apartamentos y negocios— y del exterior, al mismo tiempo que son independientes, no tienen significado el uno sin el otro.<sup>34</sup> Con el cambio de trayectorias de lo público, trasladadas hoy a plazas y centros comerciales, lo público se vuelve individual, totalmente independiente y separado del barrio —termina con la posibilidad de lo privado—, y diluye la colectividad en la automatización, el autoservicio y el *fast food*. El espejismo de las áreas comunes limita precisamente la convivencia común; antes bien, privilegia los individualismos, reduce al mínimo la interacción entre empleados y comensales, homogeneiza la experiencia culinaria y concentra la actividad comercial en el interior de un bloque que segrega la vida barrial de los alrededores.

Así, los cafés de chinos no logran competir con la apabullante marea de plazas y centros comerciales, de zonas gentrificadas donde los restaurantes *gourmet* dominan el mercado, y de áreas de oficina que impiden disfrutar de un

---

<sup>34</sup> Mayol. “El barrio”: 11.



tiempo de comida que dure más de una hora. El parroquianismo de los cafés de chinos va quedando atrás.

Los restaurantes *buffet* de comida china especializada están tomando la representatividad de la cultura alimentaria china en México, al menos, en la zona Centro del país. Su expansión ha sido paulatina, pero conforme la fórmula tuvo éxito, se multiplicaron. Si bien esto es positivo en términos de un mayor y mejor acercamiento a la tradición culinaria china —al menos lo que puede ofrecerse en el repetitivo repertorio de los *buffets*—, impide que sucedan combinaciones, mezclas, aculturación culinaria, propuestas que conjunten en un mismo espacio la culinaria china y mexicana, experiencias que, en otros lados, han sucedido con un éxito notable, como el caso de las chifas peruanas.

Los cafés de chinos que siguen en pie nos permiten, aún hoy, registrar esa parte fundamental de la historia culinaria de la ciudad, vasta y diversa, en la que la presencia china ha tenido una influencia importante. Su extinción viene con el fin de una época, por lo que nos quedará la reminiscencia, y mientras la vida barrial los arroje con éxito, tendremos cafés de chinos para rato y para seguir disfrutando de la charla parroquiana mientras nos deleitamos con un buen café lechero con bísquet.

## Fuentes

### Entrevistas

Alfonso Chiu, Restaurante *Asian Bay*, 20 de octubre de 2018 y 15 de abril de 2019.

Propietario del *Café Allende*, Centro Histórico, 27 de octubre de 2018.

### Archivos

Archivo Histórico de la Ciudad de México, Ramo Gobierno del Distrito, Cafés y Cantinas, Vol. 1358.

### Materiales audiovisuales

*Aquí nos tocó vivir* con Cristina Pacheco, programa televisivo, capítulo “¡Goya, goya,

- café!”. México: Instituto Politécnico Nacional, Canal Once. 13 de junio de 2015, en <https://www.youtube.com/watch?v=ceUAIhNHAIVA>
- Kaplan, Luciana, *Cuentos Chinos*, documental. México: Centro de Capacitación Cinematográfica, 1999, en <https://www.youtube.com/watch?v=7TrjaQUW5Ao&t=15s>
- Bocados de nuestra historia*, programa televisivo, capítulo “Lo que llegó de oriente”, México: UNAM, IIA, Cultura Culinaria ac, 2015, sesión 4, en <https://www.youtube.com/watch?v=j2QLG6WAALc>

## Bibliografía

- Carrillo Martín, Rubén, “Los “chinos” de Nueva España. Migración asiática en el México colonial”, *Millars: espai i història. Encuentros e intercambios euroasiáticos en el pacífico* 39 (2015): 15-40, en <http://dx.doi.org/10.6035/Millars.2015.39>
- Chong, José Luis, *Hijo de un país poderoso. La inmigración china a América (1850-1950)*. México: Palabra de Clío, 2008.
- Corção, Mariana, “O folclórico bar palácio e os tempos da memória gustativa”, *Saeculum, Dossiê História e Memória* 23 (julio-diciembre 2010): 61-74.
- Dubs, Homer H. y Robert S. Smith, “Chinese in Mexico City in 1635”, *The Far Eastern Quarterly* 1, N° 4 (agosto 1942): 387-389.
- García Manzanedo, Héctor, “Café de Chinos”. *Cuadernos de Nutrición* 25, N° 3 (mayo-junio de 2002).
- Giard, Luce, “Artes de alimentarse”, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (eds.), México: UIA, ITESO, 1999.
- Licona V., Ernesto y Alejandro Cortés P., *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos*. Puebla: BUAP-FFYL, 2017.
- Mayol, Pierre, “El barrio”. En *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (eds.). México: UIA, ITESO, 1999.
- Meza Rivera, Froylán, “La caravana de los chinos”, *La crónica de Chihuahua*, mayo, 2011, en <http://www.cronicadechihuahua.com/LA-CARAVANA-DE-LOS-CHINOS.html>

- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Editorial Porrúa, 1979.
- Oropeza, Déborah, “La migración asiática libre al centro del virreinato novohispano, 1565-1700”, *Relaciones, estudios de historia y sociedad* 147 (2016): 347-363, en <http://www.scielo.org.mx/pdf/rz/v37n147/0185-3929-rz-37-147-00347.pdf>
- Rodríguez Pastor, Humberto, “Presencia china e identidad nacional”, *Cuando oriente llegó a América*. Amelia Marimoto (ed.). Washington: Banco Interamericano de Desarrollo, 2004, en <https://publications.iadb.org/handle/11319/219?locale-attribute=es>
- Ramírez, Armando, *Fantasmas, un recorrido novelesco por las calles, la historia y las tradiciones del Centro Histórico de la Ciudad de México*. México: Océano, 2011.



---

# De sazones y sabores: espacios, influencias y apropiaciones en la cocina de los chinos en Cuba

Yanet Jiménez Rojas

Instituto de Investigaciones Doctor José María Luis Mora, México

## Introducción

Hace más de diez años, al revisar la carta de *Los tres chinitos* el cliente de turno podía encontrar en medio de los platillos y sus costos estas aseveraciones: “La pasta china es antiquísima: está en los textos culinarios mil años antes de Jesucristo. La pasta italiana no es más que una consecuencia de esta pasta china”.<sup>1</sup> Al hacerse eco de la tan llevada y traída afirmación de Marco Polo como importador de dicha receta a la Europa del siglo XIII, el local habanero administrado por la sociedad *Sue Yuen Tong*<sup>2</sup> buscaba justificar oportuna y hasta un tanto vanidosamente que pastas y pizzas fuesen los productos emblemáticos del menú de un restaurante de origen chino. En todo caso, lo cierto es que, pese a incluir diversas especialidades del repertorio chino-cubano, al igual que en el común de los establecimientos culinarios de la isla, la gastronomía italiana y

---

<sup>1</sup> Sue Yuen Tong, *Los tres chinitos* (menú): 2008.

<sup>2</sup> *Sue Yuen Tong*: sociedad fundada en Cuba en 1922. Sus miembros son portadores de los apellidos Luis y Fong (en sus dos variantes fonéticas cantonesas). Desde 1959 la asociación tiene su sede en un edificio de tres plantas ubicado en la calle Dragones Núm. 355-357. Después de 1993, a imagen y semejanza de otras asociaciones (chinas y no chinas), aprovechó el marco creado por la apertura económica y el impulso a la iniciativa privada para establecer el restaurante *Los tres chinitos* e incursionar en el área de los servicios gastronómicos. Consultar: Yanet Jiménez, “Sue Yuen Tong”, María Teresa Montes de Oca (coord.) *Las sociedades chinas en Cuba: pasado y presente*. La Habana: Imagen Contemporánea, 2007, CD-ROM.

otras especialidades criollas e internacionales fueron y son ofertas características en *Los tres chinitos* y en la mayoría de sus similares ubicados en el circuito del Barrio Chino de La Habana.

Tras décadas de abandono y ocaso, el barrio “resurgió” en las postrimerías del siglo xx con un rostro híbrido, hijo de la invocación de una herencia cultural compartida por un menguado y envejecido grupo de inmigrantes chinos y un gran número de descendientes, por lo general mestizos.<sup>3</sup> Sin duda, los “restaurantes chinos”<sup>4</sup> fueron la expresión más visible de este renacer, ubicándose, además, como una de las experiencias más dinámicas, populares y prósperas de todas las que surgieron en el país durante este lapso temporal.<sup>5</sup> Aunque la inclusión y activa promoción de platos de factura no china mencionada con anterioridad puede justificarse atendiendo, entre otras cosas, a las muchas dificultades para conseguir insumos chinos, al interés por satisfacer los gustos cubanos, o al auge del consumo de alimentos económicos y de alto contenido calórico en la Cuba del Período Especial, convendría considerar el determinismo de otros factores, en particular de índole histórico.<sup>6</sup>

<sup>3</sup> Visto en contexto, este resurgimiento sería favorecido por las medidas gubernamentales para paliar la crisis económica nacional de la década del noventa, por el impulso de iniciativas que involucraban el desarrollo de actividades comerciales por parte de actores no estatales, por la refundacionalización de las asociaciones chinas vigentes, y por la creación de un proyecto comunitario de rescate y reanimación socio-cultural liderado por los descendientes chinos. Al respecto, consultar: Kathleen Lopez, “The Revitalization of Havana’s Chinatown: Invoking Chinese Cuban History”, *Journal of Chinese Overseas* 5, N° 1. 2009: 177-200; Adrian H. Hearn, “Havana’s Chinatown and the Quest for Synergy”, *Diaspora and Trust: Cuba, Mexico, and the Rise of China*. Durham: Duke University Press, 2016: 100-102 y 118-121.

<sup>4</sup> Son nombrados así con la intención de distinguirlos de otros establecimientos gastronómicos estatales y no estatales del área. Es oportuno señalar que dentro de la categoría restaurantes chinos podrían reconocerse dos modelos fundamentales de gestión: los llamados restaurantes de participación familiar (ubicados en su mayoría en la calle Cuchillo) y los locales de asociaciones chinas como la citada Sue Yuen Tong, o Wong Ka Ja Tong, y Min Chih Tang, todos ellos en el municipio capitalino de Centro Habana. No obstante, dado que las diferencias entre ambos apuntarían, fundamentalmente, a su organización administrativa y obligaciones tributarias, no así a sus ofertas no se establece aquí ninguna distinción.

<sup>5</sup> Hearn, “Havana’s Chinatown”: 100.

<sup>6</sup> En general, el consumo de pastas y pizzas cobró mucha fuerza en Cuba a partir de la crisis económica desatada en la década del noventa a raíz de la caída del socialismo real en la Unión

En primer lugar, los orígenes del *chintown* habanero se remontan a la segunda mitad del siglo XIX y estuvieron asociados al desarrollo de comercios chinos dedicados al giro de la comida. Para entonces, gran parte de los culíes llegados a Cuba desde 1847 habían conseguido liberarse de sus contratos y los llamados “chinos californianos” comenzaban a arribar al país.<sup>7</sup> Hacia 1858, en torno a la calle Zanja, devenida *a posteriori* la arteria principal de este asentamiento étnico, el asiático Luis Pérez (Chung Leng) abrió un pequeño local dedicado a la venta de “comidas chinas”, mientras que su paisano Abraham Scull (Lan Si Ye) estableció un puesto de frutas, frituras y chicharrones.<sup>8</sup> Así, desde fecha tan temprana ya era ostensible un patrón que permanecería hasta bien entrada la siguiente centuria: la convivencia de ofertas culinarias con traza asiática con otras cuyo perfil resultaba más bien mixto y aciriollado, donde la gestión gastronómica china estaba mediada por la incorporación y el uso de productos atractivos o representativos del paladar local.

Partiendo de lo anterior, el presente trabajo busca aproximarse a la experiencia culinaria de los chinos en Cuba, reconociendo sus principales espacios de realización y sus características, así como las influencias y apropiaciones que confluyeron en su ordenamiento, materialización y evolución. El estudio se concentra en los años que cubren el fin del siglo XIX y la primera mitad del XX,

---

Soviética y en la Europa del Este. Los bajos costos de producción y su relativamente fácil elaboración hicieron que se expandiera la venta e ingestión de estos productos durante estos años, conocidos como el Período Especial. Para testimonios al respecto, consultar, por ejemplo: Maykel González, “Breve historia personal de la pizza napolitana”, *OnCuba News* (periódico digital), 29 de octubre de 2016, en <https://oncubanews.com/cuba/sociedad-cuba/poblacion/breve-historia-personal-de-la-pizza-napolitana/>

<sup>7</sup> La llegada masiva a chinos a Cuba se produjo a partir del 3 de junio de 1847, tras el arribo de los primeros culíes. Se estima que desde entonces y hasta 1874 llegaron a la mayor de las Antillas unos 150 mil culíes sujetos a contratos onerosos, que muchas veces habían sido forzados o eran el resultado de un engaño. A esta primera oleada migratoria se sumó, entre 1860 y 1875, el arribo de unos 5 mil chinos, comúnmente denominados californianos, que llegaron al país provenientes de Estados Unidos, huyendo de las manifestaciones antichinas que comenzaban a tomar fuerza allí. Juan Pérez de la Riva, *Los culíes chinos en Cuba*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 2000: 16-17; Baldomero Álvarez, *La inmigración china en la Cuba colonial*. La Habana: Publicigraf. 1995: 14-21 y 57-62.

<sup>8</sup> Antonio Chuffat, *Apuntes históricos de los chinos en Cuba*. La Habana: Molina y Cía, 1927: 17.

por considerar que dicho período coincide con el afianzamiento y expansión de las actividades comerciales chinas relacionadas con la elaboración y venta de alimentos.

En el texto, la noción cocina de los chinos es antepuesta a la comida china. Esta última apunta, en esencia, sólo a platillos, ingredientes y sabores que constituyen el patrimonio gastronómico de este territorio asiático y habrían sido importados a Cuba. En contraposición, referirse a cocina de los chinos permite una aproximación que registra las variaciones, ajustes e incorporaciones derivadas del diálogo e interacción constante con otras tradiciones culinarias que convergieron en la sociedad cubana.

La descripción y el recuento de recetas importadas de China, secuelas de la experiencia chino-californiana, o resultado del ingenio y creatividad de los inmigrantes asentados en el país, no tienen en la argumentación que sigue un papel central.<sup>9</sup> Los perfiles ocupacionales, escenarios, sociabilidades y representaciones vinculadas a la práctica culinaria china en la isla son aquí los aspectos de mayor interés. La experiencia de la comida involucra preparación y consumo, está anclada a los lugares donde se factura y se realiza el acto de comer, así como a quienes ejecutan estas acciones, y a cómo son descritos o concebidos.<sup>10</sup> Estos elementos permiten reconocer diferencias en cuanto a gestión, formato u ofertas que confirman la pluralidad misma de la cocina de los chinos y sus connotaciones sociales, culturales, raciales o económicas, por ejemplo. Con base en ello, es posible reconstruir la evolución de la cocina de los chinos en Cuba,

---

<sup>9</sup> Al respecto ver Wong Chong Fang, *Chop-suey: comida china*. La Habana: Editorial Los Milagros, 1950; Fernando Fornet, *Arte culinario chino en Cuba*. La Habana: Ediciones Unión, 2003; y Ernesto Pérez Chang, *La cocina de los chinos en Cuba. Recetario familiar*. La Habana: Editorial Arte y Literatura, 2014.

<sup>10</sup> En palabras de Sidney Wilfred Mintz: “comer nunca es una actividad ‘puramente biológica’ [...] Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente; también tienen sus historias”; Sidney Wilfred Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Ciudad México: CIESAS, 2003: 28.



reconociendo algunos elementos matrices que habrían modelado su práctica y se habrían perpetuado hasta el presente.

## La experiencia culinaria y los perfiles ocupacionales de los inmigrantes chinos en Cuba

La mayoría de los culíes chinos llegados a Cuba a partir de 1847 fueron destinados a trabajar en plantaciones azucareras de las zonas rurales de las provincias de Matanzas y Santa Clara.<sup>11</sup> A comienzos del siglo xx estas regiones mantenían una importante concentración de inmigración asiática, pero también Camagüey y Oriente contaban con asentamientos significativos. Por entonces, Matanzas, Cienfuegos, Sagua la Grande y Santiago de Cuba se ubicaban como ciudades donde la presencia china era relevante, y La Habana se había consolidado como su principal núcleo poblacional.<sup>12</sup>

En los datos precedentes pueden reconocerse dos tendencias simultáneas: la expansión y distribución de la inmigración china por las distintas provincias del territorio cubano, y su progresivo asentamiento y conquista de los espacios urbanos. Aunque parte de los inmigrantes asiáticos continuaron realizando labores agrícolas y habitando en áreas rurales, conforme se aproximó y avanzó el siglo xx las ciudades tendieron a concentrar a la mayoría de ellos.

En 1870 es perceptible esta propensión. Para esta fecha el viajero estadounidense Samuel Hazard describe la animosidad de las calles habaneras deteniéndose en la estampa del chino vendedor de loza, que “después de haber trabajado como peón o de estar empleado en un ingenio, siente la ambición de

---

<sup>11</sup> En La Habana o en Cienfuegos, algunos culíes trabajaron en los ferrocarriles, en los muelles, en obras de construcción, en tabaquerías, y también como empleados domésticos.

<sup>12</sup> En 1931 vivían en provincia Habana cerca de la mitad de los chinos radicados en el país y, de ese total, más del 80 por ciento residía en la ciudad capital. Miriam Herrera y Mario Castillo, *De la Memoria a la vida pública. Identidades, espacios y jerarquías de los chinos en La Habana republicana (1902-1968)*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2003: 37-38.

convertirse en comerciante”.<sup>13</sup> Y es que el desplazamiento a escenarios urbanos fue inseparable de una diversificación de los perfiles ocupacionales del chino, donde el despliegue de iniciativas mercantiles, en especial aquellas relacionadas con la elaboración y venta de alimentos, ocupó un lugar central.

Pensando en los chinos y sus ocupaciones ciudadanas más representativas, habría que decir que originalmente muchos de los culíes fueron empleados en el servicio doméstico, pero conforme avanzó el tiempo fueron menos los inmigrantes asiáticos que realizaron estas faenas.<sup>14</sup> No obstante, es preciso situar como un caso excepcional a aquellos que se desempeñaban como cocineros. A juzgar por la sección de clasificados del *Diario de la Marina* entre 1865 y 1927, éste fue un oficio que los chinos llegados a Cuba realizaron con frecuencia al menos durante ese lapso temporal.

A partir de la revisión de los citados avisos se puede constatar que, mediante el alquiler y traspaso de contratos de culíes, o por gestión individual o mediación de agencias de contratación en el caso de los inmigrantes libres, la oferta y demanda de cocineros chinos capacitados en repostería y panadería, o con dominio de la cocina francesa, española y criolla, fue considerable al menos hasta 1876.<sup>15</sup> Si bien no con la misma fuerza, las solicitudes de empleo en esta área permanecerían en el siglo xx,<sup>16</sup> como confirma un anuncio de 1927 donde José Chan ofrece sus servicios precisando “que cocina bien criolla, española, francesa, americana, repostero, [y] tiene buenas referencias”.<sup>17</sup>

<sup>13</sup> Samuel Hazard, *Cuba a pluma y lápiz, tomo I*, Adrián del Valle (trad.) La Habana: Cultural, sa, 1928: 191.

<sup>14</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 38-39.

<sup>15</sup> Véase, por ejemplo, *Diario de la Marina*, 21 de septiembre de 1865; 22 de septiembre de 1869; 16 de noviembre de 1870; 2 de octubre de 1874; y 20 de septiembre de 1877.

<sup>16</sup> Para comienzos del siglo xx había fallecido la mayoría de los inmigrantes llegados durante el período en que estuvo vigente el sistema de contratación culí. Por demás, los chinos que entraron al país en esos años recibieron apoyo directo de las distintas sociedades étnicas regionales y familiares, o de sus paisanos. A ello habría que agregar, la tendencia a emprender negocios propios, como la venta ambulante de comida o baratijas.

*Diario de la Marina*, 4 de noviembre de 1927.

De la pericia asiática y la preparación de platillos arquetípicos del paladar cubano también da cuenta Antonio Chuffat en sus *Apuntes históricos de los chinos en Cuba*. Chuffat incorporó a su texto información recopilada del diario de campaña del coronel Rosendo García, integrante de las tropas libertadoras cubanas que pelearon contra el colonialismo español. Según García, cuando en 1884 llegó a las inmediaciones de Camarioca, provincia de Matanzas, como parte de una expedición liderada por el general Carlos Agüero ésta fue recibida “placenteramente” por un grupo de carboneros chinos residentes en el área. Dichos asiáticos no sólo protegieron a los expedicionarios de las autoridades españolas, también prepararon “arroz con pollo, cerdo frito, plátano y boniato: una comida criolla” para los 47 miembros de las fuerzas de Agüero.<sup>18</sup>

En suma, es posible afirmar que, desde los comienzos de la inmigración china a Cuba, el desempeño gastronómico de este grupo étnico estuvo mediado por la adopción de técnicas y la preparación de platillos de tradiciones culinarias ajenas a su cultura. Asimismo, la recreación de comidas que con el tiempo serían representativas de la cocina nacional cubana acredita la temprana criollización del paladar chino y, a su vez, dejar ver la intervención de los inmigrantes en su configuración y elaboración.<sup>19</sup>

Regresando a las ocupaciones chinas relacionadas con el giro de la comida, para 1910 los inmigrantes comenzaron a ganar visibilidad como propietarios de establecimientos orientados a la venta de alimentos. Por entonces gestionaban el 12.27 por ciento de las fondas y el 23 por ciento de los puestos de frutas existentes en el país. En menor medida, también administraban bodegas, y habían alcanzado gran éxito con la venta de helados, dulces y hortalizas.<sup>20</sup> Para 1911

---

<sup>18</sup> Chuffat, *Apuntes históricos*: 101-102.

<sup>19</sup> Siguiendo a Shannon Lee Dawdy, la preparación de comidas como la ofrecida por los carboneros chinos a los expedicionarios cubanos constituyen la base de la cocina cubana, siendo también una de las maneras en las que se afirmó una identidad nacional emergente, que buscaba distinguirse simbólicamente y culturalmente de lo español. Véase Shannon Lee Dawdy, “La Comida Mambisa’: Food, Farming, and Cuban Identity, 1839-1999”, *New West Indian Guide/Nieuwe West-Indische Gids* 76, N° 1-2, 2002: 47-80.

<sup>20</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 41-42.

Charles Harcourt Forbes-Lindsay comentaba:

Tres de las ocupaciones favoritas del hombre chino en Cuba son cocinar, vender dulces y mantener un puesto de frutas. En cada uno de estos campos tuvo que enfrentarse a la competencia nativa, y en su forma tranquila y contundente, pronto la superó, aunque en el segundo campo tuvo serios problemas para dominar [...] No obstante, con el chino lo próximo a enfrentarse a un obstáculo es superarlo.<sup>21</sup>

Lo cierto es que, aunque no pudieron imponerse en todos los escenarios, la participación de los chinos en la economía doméstica cubana a través de empresas relacionadas con la comida mantuvo su tendencia al alza en las primeras décadas del siglo xx. En 1927 habían ampliado su control sobre las fondas y los puestos de frutas, llegando a operar, respectivamente, el 29.50 por ciento y el 55 por ciento del total de los negocios de estos ramos.<sup>22</sup>

En general, fue bastante difícil para los chinos ingresar a espacios diferentes de aquellos que ocuparon en el comercio mayorista y minorista cubano.<sup>23</sup> En la Cuba de este período, actividades económicas, como la producción azucarera o la gestión del transporte periodo, eran controladas casi en su totalidad por estadounidenses, o por británicos. Al mismo tiempo, por ejemplo, la tenencia china de bodegas fue limitada, ya que este tipo de establecimientos eran administrados tradicionalmente por los inmigrantes españoles, que contaban con una amplia infraestructura importadora e importantes reservas de capital.<sup>24</sup>

<sup>21</sup> “Three favorite occupations of John China-man in Cuba are cooking, peddling sweetmeats, and keeping a fruit-stand. In each of these fields he has had to meet native competition, and in his quiet, forceful way he soon over-came it, although in the second he had serious difficulties to master [...] However, with the Chinaman, the next thing to being confronted with an obstacle is to over-come it”; Charles Harcourt Forbes-Lindsay, *Cuba and her People Today*. Boston: I. C. Page and Company, 1911: 117.

<sup>22</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 42.

<sup>23</sup> Tras el arribo de los californianos cobró importancia un pequeño grupo, dedicado a la importación y venta de productos asiáticos, que mantendría y ampliaría sus espacios de intervención económica en las primeras décadas de la república; Chuffat, *Apuntes históricos*: 71-73, 95-96, 103 y 108.

<sup>24</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 41-42.

De cualquier forma, algunos asiáticos lograrían posicionarse como dueños de lavanderías, posadas, farmacias, zapaterías, carpinterías, o carboneras, y como propietarios de otros locales orientados a la venta y consumo de alimentos (pescaderías, carnicerías, pollerías dulcerías, y restaurantes, entre otros).<sup>25</sup>

Más allá de lo anterior, la significativa y creciente intervención de los chinos en negocios relacionados con la gastronomía fue favorecida por varios factores contextuales. En primer lugar, debe situarse el arribo masivo de inmigrantes bajo el patrón de migración en cadena en los años que siguieron a la Primera Guerra Mundial.<sup>26</sup> Este esquema propició no sólo el arribo de parientes y paisanos, sino que estimuló la concentración de los chinos en los citados sectores del comercio y los servicios. Aquí pudieron aprovechar las herramientas de su cultura tradicional de negocios para explotar al máximo las posibilidades de expansión en esas áreas. Los inmigrantes ya establecidos no sólo dieron facilidades en términos de empleo, referencias o préstamos a los recién llegados, su experiencia de gestión fue compartida. Asimismo, el traspaso de fondas u otro tipo de negocios de un chino a otro era una práctica común que aseguraba la permanencia de estos establecimientos en manos de los miembros de la comunidad étnica.<sup>27</sup>

Otro par de elementos a contemplar son la relativa facilidad con que se podían iniciar empresas de ese tipo en la Cuba republicana y la necesidad de invertir poco capital para impulsar actividades comerciales como las mencionadas.<sup>28</sup> Según una encuesta de la Cámara General de Comercio China, en 1936 sus

<sup>25</sup> Dejando de lado el área gastronómica, la lavandería fue otro sector que los inmigrantes chinos dominaron ampliamente. Si en 1910 administraban el 13 por ciento de las lavanderías, para 1927 ya controlaban el 57 por ciento. Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 41 y 44.

<sup>26</sup> Lopez, “‘One Brings Another’: The Formation of Early-Twentieth-Century Chinese Migrant Communities in Cuba”, en *The Chinese in the Caribbean*, Andrew R. Wilson (ed.) Princeton: Markus Wiener Publishers, 2004: 93-127.

<sup>27</sup> En las páginas clasificados del *Diario de la Marina* de estos años pueden ubicarse varias solicitudes de empleo en el giro de la comida donde son otros inmigrantes del ramo quienes aportan las referencias, y también aparecen notas que solicitan la liquidación de deudas contraídas por clientes de fondas u otros negocios a raíz del traspaso de su propiedad a otro inmigrante.

<sup>28</sup> Yuan Yan 袁艳, “20 世纪上半期古巴华侨华人经济的演变与特征”, *Journal of Southwest University of Science and Technology* 31, N° 2. 2014: 9.

nacionales radicados en la isla eran propietarios de 3 mil 889 negocios cuyo capital promedio era inferior a 10 mil yuanes, y de los cuales 1 mil 808 (46 por ciento) eran establecimientos dedicados a la venta de víveres y 799 (20 por ciento) puestos de frutas.<sup>29</sup> Años antes, en 1931 un reporte del consulado chino en La Habana, referido a las condiciones de inversión y las oportunidades económicas de los inmigrantes chinos en Santiago de Cuba, establecía que los recursos monetarios de un local dedicado a los comestibles podía ir de los mil a los 10 mil yuanes, mientras que el capital disponible de un restaurante de comida occidental estaba entre mil y 2 mil yuanes, el de un restaurante chino era de quinientos a mil, y un puesto de frutas sólo manejaba entre cien y trescientos.<sup>30</sup>

La importación y compraventa mayorista de víveres o de productos asiáticos fue un negocio que desde finales del siglo XIX gestionó un pequeño y acaudalado grupo de comerciantes chinos, devenido la elite comercial de esta comunidad étnica.<sup>31</sup> Este sector, empoderado a través de instituciones exclusivas como la Cámara de Comercio China de Cuba, fundada en 1911, manejó la adquisición de insumos chinos y regentó grandes almacenes, por lo general ubicados en los principales circuitos comerciales de la capital cubana (Imagen 1). Buscando sortear las limitaciones fiscales que enfrentó en sus primeras décadas de existencia y aprovechando la pujanza de negocios chinos más modestos, en los años treinta la cámara modificó sus normas de ingreso con vistas a una ampliación de su base social que no comprometiese la hegemonía de los importadores-almacenistas.<sup>32</sup> La extensa lista de socios y colaboradores de la entidad en 1938 avala el éxito de esta política y acredita la existencia de un gran número de empresas chinas menores, muchas de ellas dirigidas a la venta de alimentos (crudos o no), repartidas a lo largo y ancho de la geografía cubana.<sup>33</sup>

---

<sup>29</sup> Yan, “20”: 9.

<sup>30</sup> Yan, “20”: 10.

<sup>31</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 39-40 y 45-47.

<sup>32</sup> ANC, Fondo Registro de Asociaciones, Leg. 553, Exp. 16 034; Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 65-70.

<sup>33</sup> “Relación de socios y colaboradores de la Cámara de Comercio China de Cuba”, *Cámara China* I, N° 1. 1938: 43-56.

## IMAGEN 1.



Li Kent, presidente en más de una ocasión de la Cámara de Comercio China de Cuba, y su establecimiento *El Almacén de Cristina*, que tenía su sede en la calle de igual nombre. Esta arteria bordeaba el *Mercado General de Abastos y Consumo Único* (también conocido como *Plaza de Cuatro Caminos*), uno de los principales centros comerciales de La Habana. Fuente: *Diario de la Marina*, enero de 1937.

Dicha renovación coincidió con la aparición de otras entidades como la Asociación de Puestos de Frutas Chinas (1935) y la Asociación de Dependientes y Detallistas Chinos del Giro de Víveres (*ca.* 1934), que tenía su sede central en La Habana y contó con varias filiales en el resto del país.<sup>34</sup> Un poco más adelante, en 1945, surgió la Asociación de Restaurantes y Fondas Chinas de Cuba.<sup>35</sup> Todas estas iniciativas expresan los esfuerzos por cohesionar y defender los intereses económicos comunes a los inmigrantes con inversiones y/o propiedades en estos sectores, pero validan la ya comentada importancia y dinamismo de los negocios pequeños y medianos chinos dedicados a la venta de alimentos.

<sup>34</sup> Herrera y Castillo, *De la memoria a la vida pública*: 112.

<sup>35</sup> Lopez, *Chinese Cubans: A Transnational History*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013: 209.

Finalmente, a los perfiles expuestos habría que sumar el comercio ambulante y callejero, del que no existen recuentos estadísticos y que, sin duda, disponía de recursos todavía más exiguos que los puestos de frutas. Habría que asentar el carácter informal y hasta circunstancial de esta actividad, a las que solían recurrir con frecuencia los inmigrantes recién llegados al país, urgidos de ingresos con que sostenerse. Con todo, las estampas costumbristas de época, más los testimonios posteriores, certifican su presencia constante, por demás arraigada en la memoria popular. Así, por ejemplo, en sus *Estampas de San Cristóbal* (1926) Jorge Mañach introduce al “chino manisero con su repique” mientras, al afirmar que “el chino es un personaje que a lo largo de toda la Isla no podría borrarse del recuerdo de la vida cubana”, Lydia Cabrera cita, entre otros personajes, a “el chino viandero, el chino vendedor de ‘pecao fleco’, el de las frituras de bacalao y los bollos de carita”.<sup>36</sup>

## Sazones y sabores en la cocina de los chinos en la Cuba republicana: espacios y sociabilidades

El acto de comer no es sólo un requerimiento biológico, en él podemos reconocer comportamientos que dan cuenta de experiencias, costumbres y preferencias (individuales o nacionales), donde tiene un peso sustancial nuestro estatus socio-económico. Dicho de otra forma, la alimentación es un fenómeno social y cultural a través del cual creamos y reproducimos un “modo de vida” específico.<sup>37</sup> Claro que este modo de vida se desdobra en una multiplicidad de conductas relacionadas, entre otras cosas, con los distintos entornos donde comemos (públicos o privados), los momentos en que lo hacemos, o quién nos acompaña.

<sup>36</sup> Jorge Mañach, *Estampas de San Cristóbal*. La Habana: Ediciones Ateneo, 2000: 32; y Lydia Cabrera, *Otán iyebiyé: las piedras preciosas*. Miami: Ediciones CR, 1970: 78.

<sup>37</sup> Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993: 69.



Pensemos en una comida casual, callejera, ésa que servía para matar el antojo de chicharrones, de frituras de bacalao, o de los famosos helados hechos a mano, a base de fruta y agua, que preparaban los inmigrantes asiáticos residentes en Cuba.<sup>38</sup> La compra de productos en el puesto de frutas, la adquisición de las verduras o pescado comercializadas por el canastero ambulante, o la obtención de arroz fiado en la bodega del chino del barrio, acciones todas donde el requerimiento cotidiano del abastecimiento hogareño estaba mediado por la interacción con los vecinos. Situemos, también, la excepcional degustación de una porción de arroz frito los domingos en *La Segunda Estrella de Oro*,<sup>39</sup> o de una “sopa china” salvadora en este o en cualquier otro de los locales asiáticos análogos en la *Plaza de Cuatro Caminos*, un día cualquiera, ya bien entrada la noche, a la salida del trabajo o del cine.<sup>40</sup>

Al emplazar el marco familiar como escenario de la cocina de los chinos en Cuba, estamos ante un espacio, principalmente, de fusión y criollización. Históricamente, los inmigrantes que se asentaron en el país fueron hombres, algo que limitó de manera natural la reproducción de la etnicidad china por la vía familiar.<sup>41</sup> Desde el siglo xix algunos chinos fundaron familias y aseguraron una descendencia híbrida, por lo regular resultado del emparejamiento con mujeres negras o mulatas.<sup>42</sup> Este patrón de enlaces interraciales se perpetuó en el siglo xx, lo que no implica que no existieran uniones entre chinos y mujeres blancas,

---

<sup>38</sup> Ver recetas comentadas en Pérez Chang, *La cocina de los chinos*: 221-223.

<sup>39</sup> Ver José Prats Sariol, *Maríel*. Madrid: Editorial Verbum, 2014: 253-254.

<sup>40</sup> Sopa china fue el nombre adjudicado a una receta que, con variaciones, se comercializaba en la mayoría de las fondas (chinas y no chinas) de la capital cubana. Dos recetas comentadas en Nitza Villapol, *Cocina cubana*. La Habana: Editorial Científico-Técnica, 1999: 13; y Pérez Chang, *La cocina de los chinos*: 44.

<sup>41</sup> José Baltar, *Los chinos de Cuba. Apuntes etnográficos*. La Habana: Fundación Fernando Ortiz, 1997: 89-92.

<sup>42</sup> Para lo relativo a las uniones matrimoniales interraciales de chinos en la Cuba del siglo xix se recomienda consultar: Verena Stolcke, *Marriage, Class and Colour in Nineteenth Century Cuba. A Study of Racial Attitudes and Sexual Values in a Slave Society*. Cambridge: Cambridge University Press, 1974: 76-79; y Lopez, “Afro-Asian Alliances: Marriage, Godparentage, and Social Status in Late-Nineteenth-Century Cuba”, *Afro-Hispanic Review* 27, N° 1. 2008: 59-72.

o que los chinos que tuviesen relaciones con negras y mulatas fuesen forzosamente los menos opulentos.<sup>43</sup> Aunque, en menor medida, algunos inmigrantes mandaron de igual forma a buscar esposas o fueron por ellas a China, o terminaron casándose con cubanas de ascendencia china, hijas de sus paisanos.<sup>44</sup>

De aquí se desprende que la conformación de familias mixtas fue la tendencia más marcada y, por lo mismo, en la cocina y en la mesa de esos hogares se negoció, se expresó y a la vez se recreó dicho mestizaje. Muy probablemente, este marco estrecho e íntimo estimuló la adopción de costumbres y patrones de consumo locales por parte de los chinos. Nancy Cuan, hija de un inmigrante llegado a Cuba en la segunda mitad de la década del veinte, relata que todos los habitantes de la vecindad donde residían sus progenitores “desfilaban” por su casa para saborear la “receta secreta” de los frijoles negros que, de tanto en tanto, solía preparar su padre.<sup>45</sup>

Claro que el mestizaje no fue unidireccional y trascendió el ámbito familiar.<sup>46</sup> Refiriéndose a la impronta de la culinaria cantonesa en Perú, el reconocido investigador Humberto Rodríguez Pastor hace aseveraciones que serían igualmente válidas en el caso cubano. En los términos de Rodríguez Pastor:

Otra de las formas en que los chinos intervinieron silenciosamente en la transmisión de los sabores, olores y texturas de su gastronomía, ha sido a través de las fondas, esos pequeños restaurantes populares sobre los que, desde el siglo XIX, lograron un notable dominio desplazando y ganándoles el terreno a otros sectores

---

<sup>43</sup> Consideremos que los matrimonios formales representaron sólo una pequeña parte de las relaciones conyugales establecidas por los chinos, ya que no pocos optaron por el concubinato. Asimismo, muchos inmigrantes dejaron esposa e hijos en China, constituyendo en Cuba familias paralelas. Por último, habría que contemplar a aquellos que permanecieron solteros y no tuvieron descendientes.

<sup>44</sup> Lopez, *Chinese Cubans*: 90-101, 211.

<sup>45</sup> Entrevista a Nancy Cuan, La Habana, Cuba, 19 de enero de 2019.

<sup>46</sup> Para una descripción detallada de una cena navideña chino-cubana en 1958, ver: Alfredo Pong, “Mi última nochebuena chino-cubana en La Habana”, *Diario del Valle (blog)*, 8 de junio de 2013, en <http://diariodelvalle.over-blog.es/article-mi-ultima-nochebuena-chino-cubana-en-la-habana-118354067.html>

sociales. Si bien no elaboraban sus viandas cantonesas regularmente, pues éstas no eran de la preferencia de sus clientes, lo hicieron de manera ocasional [...] En esas fondas, los chinos crearon platos que respetaban ciertas características de la comida peruana y que incluían los mismos productos que estas. A la postre, estas viandas, en las que se mezclaba el gusto peruano y el chino, fueron emblemáticas de la identidad culinaria nacional [...]»<sup>47</sup>.

En Cuba, el manejo de fondas se ubicó entre las actividades comerciales y culinarias en las que los inmigrantes chinos alcanzaron mayor éxito. Yendo más allá de las estadísticas comentadas en la sección anterior, ocuparon un lugar preferencial en el gusto de los isleños. La celebración de sus ofertas y los bajos costos de su comida se repite con frecuencia en la literatura y en los testimonios relativos a la sociedad cubana de los años treinta, cuarenta o cincuenta.<sup>48</sup> Estamos ante una amalgama de negocios de pequeño formato, de menor rango que un restaurante, al que se podía acudir en solitario, con familia y amigos, o en los que adquiriría comida para llevar. Su menú, en esencia, no era muy distinto del de sus similares dirigidos por cubanos o españoles. Según el investigador y periodista Ciro Bianchi:

...trabajaban la línea de la cocina criolla e incluían en su menú no pocos platos de la cocina española e internacional. Lo que se conoce como comida china, y que incluye platos de la cocina de cuatro regiones de ese gran país asiático, no entraba en la carta de las fondas cubanas ni aun en aquellas regenteadas por chinos. Muy recurrida eran en unas y otras toda la gama de los arroces amarillos, las llamadas ensaladas de estación, las viandas fritas o hervidas y los potajes. La pata y panza. Toda la carne de res se identificaba en las fondas como de palomilla, cuando en

<sup>47</sup> Humberto Rodríguez Pastor, "Perú. Presencia china e identidad nacional", en *Cuando Oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Washington, DC: BID, 2004: 125.

<sup>48</sup> Ver, por ejemplo: Daysi Rubiera, *Reyita, sencillamente: testimonio de una negra cubana nonagenaria*. La Habana: Instituto Cubano del Libro, 1997: 71; y Guillermo Cabrera Infante, *La Habana para un infante difunto*. Barcelona: Seix Barral, 1979: 32.

verdad, la mayor parte de las veces, se trataba de cañada o boliche, y no quedaban fuera platos como el caldo gallego y la fabada asturiana.<sup>49</sup>

Estos comercios chinos quedaron en la memoria y en la historia no sólo por el buen sabor de sus platillos y por sus precios módicos, accesibles a casi todos los bolsillos. Refiriéndose a los tiempos esplendor económico generados por el *boom* del precio del azúcar en el contexto de la Primera Guerra Mundial, Alejo Carpentier comentaba:

...era solamente en fondas chinas donde servíanse todavía platos tradicionales del país, ahora menospreciados como cosa de alpargata y romance de ciegos —erigiéndose con ello, los marmitones cantoneses, en Conservadores de las Artes Culinarias Nacionales.<sup>50</sup>

En los años críticos que siguieron a ese auge, esos mismos negocios asiáticos serían los artífices y promotores de las llamadas “completas”, fórmula que incluía en una única económica y copiosa ración combinaciones de diversos platos y que sumó la abundancia al criterio operativo de bueno y barato.<sup>51</sup>

Dado su marcado carácter popular, las fondas chinas no sólo eran el sitio ideal para consumir alimentos, sino que operaron como espacios de sociabilización al que acudían los clientes fijos en busca de evasión, o para debatir con sus similares sobre cualquier aspecto de interés social, económico o político (Imagen 2). Esta práctica podría haber sido más acentuada en los ámbitos provincianos del país, donde la población era más reducida y los habitantes se conocían entre sí. De hecho, en *El recreo de Pun Lian*, José Antonio Pons Carol ubica a la fonda de su padre como un punto de reunión al que asistían otros inmigrantes asiáticos para conversar o leer el periódico *Man Sen Yat Po*, y tam-

---

<sup>49</sup> Ciro Bianchi, “La fonda cubana y otras propuestas populares”, en *La fonda y sus comidas*, Silvia Mayra Gómez Fariñas (ed.) Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 2017: 8.

<sup>50</sup> Alejo Carpentier, *El recurso del método*. Madrid: Ediciones AKAL, 2009: 412.

<sup>51</sup> Bianchi, “La fonda cubana”: 7.

bién como el escenario de varios sucesos humorísticos o discusiones políticas que involucraban a algunos vecinos de este pueblo matancero.<sup>52</sup>

IMAGEN 2.



Reunión social de inmigrantes chinos en un negocio del giro de la comida alrededor de la década de 1950. Fuente: Colección familiar, cortesía de Nínima Chiu Lelyen.

De cualquier forma, no todos los establecimientos chinos en el giro de la comida estuvieron orientados a satisfacer las necesidades o gustos del ciudadano promedio en Cuba. Kathleen Lopez propone distinguir los elegantes restaurantes chinos, cuya clientela recurrente eran los miembros de la elite comercial asiática o cubana, de los humildes locales que ofrecían “comida cubana barata para todos”.<sup>53</sup> Aunque su surgimiento es anterior, todo apunta a que los restau-

<sup>52</sup> José Antonio Pons Carol, *El Recreo de Pun Lian*. Matanzas: Ediciones Matanzas, 2012.

<sup>53</sup> “Cheap Cuban Food for All”, Lopez, *Chinese Cubans*: 209.

rantes de lujo y otros establecimientos con servicio y menú especializado, como las cafeterías, salones u hoteles dirigidos por inmigrantes chinos, cobraron fuerza y visibilidad ya entrado el siglo xx, camino de la década del treinta.

Al respecto, una nota costumbrista de 1928 escrita por el periodista Héctor de Saavedra para el *Diario de la Marina* señalaba:

La Habana tiene una fisonomía bien distinta a la que conservaba en los primeros años de la República; y sobre ser nueva es curiosa la variante. De cómo era a lo que es ahora hay una gran diferencia. No hay más que extender la mirada para ver multitud de restaurancitos, con sus paredes muy blancas, sus manteles muy pulcros, unas flores sobre cada mesa y un aire de limpieza, en todo, que convida. Están servidos por chinos “de los Estados Unidos” que conducen el negocio “a la americana”. Los chinos “a la española” son los de la calle de Zanja, que tienen bodegas y cafés.<sup>54</sup>

Los comentarios de Saavedra introducen diferencias entre la fisonomía de los “nuevos restaurancitos” y la de los locales manejados a la usanza de la Cuba colonial. La decoración esmerada y de moda, más la ostensible limpieza, resultaban atractivos que, en combinación con precios bastante accesibles, seguramente restaban competitividad a otros negocios tradicionales administrados por cubanos y chinos, o por otros inmigrantes extranjeros. Estos comercios fueron impulsados por capitales chinos en expansión, interesados en asegurarse una clientela entre los sectores acomodados económicamente y entre la clase media en ascenso, cuyos ingresos eran superiores a los del pueblo llano. Por lo mismo, se expandieron más allá del Barrio Chino, estableciéndose en zonas residenciales de la capital cubana como El Vedado, que tenían gran dinamismo y vida social, y donde florecía una cultura de entretenimiento, ocio, y consumo.<sup>55</sup>

---

<sup>54</sup> Héctor de Saavedra, “A través de la vida”, *Diario de la Marina*, 23 de abril de 1928.

<sup>55</sup> Avelino Víctor Couceiro, “Setenta años de dos barriadas hermanas patrimoniales: Nuevo Vedado y La Rampa”, *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina* 6, N° 3. 2018: 95-118.

Dejando de lado los aspectos comunes, en este tipo de empresas gastronómicas pueden reconocerse dos variantes: los locales cuyas ofertas esenciales, con independencia de sus adaptaciones, provenían de la comida tradicional china, y aquellos establecimientos que habrían tenido un espíritu más explícitamente moderno y americano. Los primeros encajarían en la articulación de espacios donde la elite comunitaria china aspiraba a recrear sus tradiciones culinarias originales y brindar a los consumidores más exigentes (y prósperos) la posibilidad de degustar platillos selectos, etiquetados oportunamente como exóticos. Las variantes americanizadas, por su parte, deben ser situadas contextualmente, pensando que coincidieron con la introducción y desarrollo en Cuba de modelos de gestión como el de la empresa norteamericana F.W. Woolworth Company. Este consorcio fue promotor de los llamados *Ten Cents*, tiendas departamentales que, además de comercializar mercancías a bajo costo, contaban con modernos servicios de cafetería, muy populares en su momento.<sup>56</sup>

Ubicando ejemplos, el restaurante *El Pacífico*, administrado por Chiong Dao y Compañía, y emplazado en la planta más alta del edificio de igual nombre en el Barrio Chino de La Habana, llegó a ser uno de los más notables y exitosos entre aquellos que manejaban especialidades culinarias chinas.<sup>57</sup> Este establecimiento había surgido a comienzos de la década del cuarenta, combinaba el uso de un mobiliario moderno con decoración de estilo oriental y, además del salón central, contaba con una cantina-bar y un área de reservados. Con frecuencia, el local era anfitrión de banquetes organizados por asociaciones chinas o por inmigrantes pudientes, con motivo de algún aniversario u ocasión especial, o para agasajar a periodistas, socios comerciales, o políticos influyentes (Imagen 3). En su oferta estaban incluidos platos económicos, derivados del paso de la inmigración china por San Francisco y apreciados por la generalidad de los cubanos, como el arroz frito especial, rollitos de primavera, el *chop-suey* o las

---

<sup>56</sup> Emilio Morales y Joseph L. Scarpaci, *Marketing without Advertising: Brand Preference and Consumer Choice in Cuba*. Nueva York: Routledge, 2011: 18-19.

<sup>57</sup> Mauro García y Pedro Eng, *The Chinese in Cuba. 1847-Now*, Gregor Benton (ed. y trad.) Lanham: Lexington Books, 2009: 60.

maripositas chinas. No obstante, lo más sobresaliente de su repertorio gastronómico eran platillos como el *hun shiu* o el pato laqueado a la pequinesa, que podían ser representativos de tradiciones culinarias chinas distintas de la cantonesa y eran mucho más costosos y excepcionales.<sup>58</sup>

### IMAGEN 3.



Cena en el restaurante *El Pacífico* (s.f). Fuente: Centro de documentación de la Casa de Artes y Tradiciones Chinas, Oficina del Historiador de la Ciudad, La Habana.

En cuanto a los establecimientos culinarios chinos “americanizados”, habría que introducir la existencia de locales como el *Salón Pullman*, con sede en la calle Consulado, y la *Cafetería América*, ubicada en Galeano y Neptuno. Ambas entidades surgieron a comienzos de la década del cuarenta, eran administradas por Liy Leng y Compañía, y sobresalían por incluir en sus cartas sándwiches y otros platos americanos representativos.<sup>59</sup> En el caso concreto de la *Cafetería América*, hacia mediados de los años cincuenta manejaba un menú bilingüe, donde

<sup>58</sup> Pérez Chang, *La cocina de los chinos*: 121-123 y 147-150.

<sup>59</sup> Sydney Clark, *All the Best in Cuba*. Nueva York: Dodd, Mead, 1954: 98.



estaban presentes especialidades locales como batidos hechos con frutas tropicales (Imagen 4).<sup>60</sup> En la misma línea comercial se ubicaría el *Hollywood Soda Fountain Restaurant*, en Neptuno y Manrique, y la cafetería *Wakamba*, emplazada en la calle O del Vedado e inaugurada en julio de 1956. Además de tener ofertas como las mencionadas, *Wakamba* también se especializaba en la venta de platos chinos y criollos, y fue el primer negocio de su tipo en Cuba en incorporar el sistema de autoservicio.<sup>61</sup>

IMAGEN 4.

HELADOS		ICE CREAMS	
Frozen de chocolate	0.20	Frozen Chocolate	0.20
Mantecado	0.25	Vainilla	0.25
Chocolate	0.25	Chocolate	0.25
Fresas	0.25	Strawberry	0.25
Almendra	0.25	Almond	0.25
Caramelo	0.25	Caramel	0.25
Ensalada de Frutas	0.25	Fruit Salad	0.25
Mamey	0.25	Mamsee	0.25
Sundaes (cualquier clase de helado)	0.40	All flavors Ice Cream	
Sundaes América esp.	0.40	Sundaes	0.40
Sundaes de Ensalada de frutas	0.50	Special America Sundae	0.40
Rasca Cielos	0.45	Fruit Salad Sundae	0.50
Pino Nono Sundae	0.50	Scrash Sky Sundae	0.45
Coco	0.25	Pino Nono Sundae	0.50
Guanábana	0.25	Coconut	0.25
Piña	0.25	Sour Sap	0.25
Naranja Piña	0.25	Pineapple	0.25
Anón	0.25	Orange Pineapple Mixed	0.25
Banana Split	0.40	Custard apple	0.25
Vaca Blanca	0.35	Banana Split	0.40
Cup Lolita	0.50	White Cow	0.35
Luna de Miel	0.65	Cup Lolita	0.50
		Honey Moon	0.65

Vista de un fragmento de la carta de la *Cafetería América*, alrededor de 1955.

Fuente: Colección particular, cortesía de Henry Voigt.

<sup>60</sup> Henry Voigt, “Cafetería América”, *The American Menu (blog)*, 10 de diciembre de 2013, en [http://www.theamericanmenu.com/2013/12/cafeteria-america\\_10.html](http://www.theamericanmenu.com/2013/12/cafeteria-america_10.html)

<sup>61</sup> Clark, *All the Best in Cuba*: 98; y Couceiro, “Setenta años de dos barriadas”: 112.

## Representaciones: algunas miradas a la cocina de los chinos

Una reflexión en torno a la cocina de los chinos en Cuba no estaría completa si no sumamos al examen de sus características, perfiles, espacios y sociabilidades cómo esta experiencia gastronómica fue vista y retratada por sus contemporáneos. Si su omnipresencia en todo el país, y en especial en La Habana, confirma el uso extendido de los negocios asiáticos en el giro culinario y acredita su relevancia y alcance económico, las representaciones del fenómeno esbozan el lugar social de esta práctica y, por extensión, el de los inmigrantes asiáticos en la nación cubana.

Ya se han mencionado algunas obras y testimonios de época en las que el chino es visto favorablemente, donde predomina la alabanza a su sazón y los precios módicos de sus humildes fondas. En esa vertiente se inscriben los textos de otros autores como René Méndez Capote, quien, refiriéndose a los chinos, admitía no haber “mirado nunca a ciudadano de país alguno con mayor interés y mayor cariño”.<sup>62</sup> En *Memorias de una cubanita que nació con el siglo*, Méndez Capote recuerda los chinos verduleros de comienzos del siglo xx:

...cargados con hasta seis canastas que colgaban en dos grupos de tres, una encima de otra, en los extremos de su larga pértiga. Se agachaban a la puerta de las casas, sacando su mercancía con una paciencia, una dulzura alegre que encantaba.<sup>63</sup>

En la misma dirección se inserta *Cochero*, de Luis Adrián Betancourt y sus descripciones de los horticultores o vendedores de fritura chinos, así como de las comidas características de los inmigrantes asiáticos.<sup>64</sup>

---

<sup>62</sup> René Méndez Capote, *Memorias de una cubanita que nació con el siglo* (Barcelona: Editorial Argos Vergara S.A, 1984): 52.

<sup>63</sup> *Ibíd.*

<sup>64</sup> Luis Adrián Betancourt, *Cochero*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 1998.

En este tipo de representaciones afectivas está muy presente la mirada costumbrista, abocada a presentar y caracterizar la realidad cubana ponderando su singularidad. Aquí el chino es proyectado como un personaje arquetípico y popular. Es exótico, pero también una figura recurrente, parte del tejido social cubano y, por lo mismo, agente activo de la articulación y afirmación de la identidad nacional isleña.

Si en la memoria popular cubana contemporánea la cocina de los chinos, y el chino mismo son vistos con simpatía y nostalgia, no puede decirse que esta percepción predominante en la actualidad haya sido constante. Algunas crónicas, testimonios, piezas literarias y otros productos culturales de la Cuba republicana nos devuelven imágenes divergentes y alternativas de los inmigrantes y sus prácticas gastronómicas.

Para empezar, no todas las obras costumbristas dibujaron estampas agradables y positivas de los chinos. En *Juan criollo*, Carlos Loveira describe así a un asiático vendedor de dulces de fines del siglo XIX:

La proximidad de un chino vendedor de dulces, anunciábase por el repique peculiarísimo, inconfundible, de un palillo contra el costado del “tablero”, que el asiático llevaba en la cabeza, sobre mugriento rodete, tan mugriento como el “tablero”, al rojo almagre; como las manos del chino, todo el chino y sus dulces.<sup>65</sup>

La descripción de Loveira identifica al chino con la suciedad, con la ausencia de higiene. Esta imagen permaneció vigente en la Cuba de principios del siglo XX, donde las limitaciones formales y legales a la inmigración asiática fueron respaldadas por una retórica higiénico-sanitaria que presentaba a los chinos como una raza débil e inferior, que comprometía la salubridad y la seguridad nacional, y retrasaba el progreso del país.<sup>66</sup> Esta proyección colocaría a las fon-

---

<sup>65</sup> Carlos Loveira, *Juan criollo*. Nueva York: Las Americas Publishing, 1964: 20-21.

<sup>66</sup> Ver, por ejemplo: Juan Guiteras, “La inmigración china”, *Anales de la Academia de Ciencias Médicas, Físicas, y Naturales de la Habana* 50. 1913: 558-559; y Jorge LeRoy y Cassá, *Inmigración anti-sanitaria*. La Habana: Dornbecker, 1929.

das, a los puestos y a otros negocios chinos del giro de la comida como blancos predilectos de denuncias, inspecciones y campañas sanitarias, y escenarios frecuentes de eventos relacionados con el consumo de alimentos en mal estado.<sup>67</sup>

Así, pese a incorporar reseñas relacionadas con accidentes graves o robos, una columna del *Diario de la Marina* de octubre de 1927 dedicada a informar sobre este tipo de eventos, titulaba la sección “Un soldado sufre intoxicación por comer pescado”, detallando ampliamente los daños sufridos por el militar después de consumir pescado en la fonda administrada por Alberto Lao y situada en San José y Escobar, en La Habana.<sup>68</sup> También un año antes, en medio de una campaña en contra del contrabando, el consumo de opio y los juegos prohibidos, el control sanitario se hizo muy presente. Un reporte de la brigada de desinfección de la Secretaría de Sanidad y Beneficencia se jactaba por entonces de que habían “sido clausuradas más de 30 viviendas, depósitos de pescado y carnes, los que vendían los asiáticos por las calles de La Habana, infringiendo con ello lo que disponen las Ordenanzas Sanitarias”.<sup>69</sup>

De la misma manera, los negocios chinos del giro de la comida, o las lavanderías, eran asociados a actividades delictivas como la venta y consumo de opio, o el juego y las apuestas ilegales.<sup>70</sup> Otra vez Carlos Loveira ofrece una representación ilustrativa, al describir un puesto de frutas:

El “puesto” era de chinos, vendedores de frutas y legumbres, de pescado y hortalizas. El olor a “puesto” trascendía a la calle, mezclándose al vaho de las basuras esparcidas por el arroyo. Olor a manteca rehervida y tabaco chino. Muchas veces, el olor era a opio, cuyo humo aspiraba imperturbable el “guardia” de turno.<sup>71</sup>

<sup>67</sup> Esto se puede apreciar al hacer una revisión de las noticias publicadas en medios de prensa nacionales como el *Diario de la Marina* o *El Mundo*.

<sup>68</sup> “Un soldado sufre intoxicación por comer pescado”, *Diario de la Marina*, 23 de octubre de 1927.

<sup>69</sup> “La prensa china de La Habana y la Secretaria de Sanidad”, *Diario de la Marina*, 22 de septiembre de 1926.

<sup>70</sup> La censura del juego ilegal estaba vigente desde comienzos del siglo xx, mientras que la penalización legal del consumo y tráfico de opio fue oficializada en 1919.

<sup>71</sup> Loveira, *Juan criollo*: 17.

Sin ánimo de negar que muchos chinos estaban involucrados actividades delictivas y que sus establecimientos gastronómicos eran lugares donde se jugaba o consumía el opio, lo cierto es que también hay mucho de estigmatización y recreación de una leyenda negra en torno a los inmigrantes asiáticos, sus usos y costumbres.<sup>72</sup> La tendencia manifiesta fue exagerar el alcance y magnitud de estas prácticas ubicando a los chinos como los únicos, o, cuando menos, los más que recurrían a ellas. Igualmente, habría que considerar que las relatorías sobre los vicios o la falta de higiene, se hacían eco de prejuicios racistas en contra de los asiáticos que subsistían desde el siglo xix.<sup>73</sup>

A ello se podría agregar que el estigma y criminalización de los locales gastronómicos chinos fue, en parte, un mecanismo al que recurrieron competidores rivales para desacreditarlos. De hecho, en la primera mitad del siglo xx los comerciantes y emprendedores españoles, con el abierto respaldo de medios de prensa como el citado *Diario de la Marina*, desarrollaron campañas publicitarias en contra los asiáticos.<sup>74</sup> Y es que el modelo de gestión empresarial de los chinos, especialmente en lo tocante a ofrecer servicios y productos a muy bajo precio, representó una amenaza para grupos, como los inmigrantes españoles, cuya participación en el manejo fondas o puestos fue mermada a expensas de la consolidación y expansión de los asiáticos en el manejo de estos negocios.

En 1939, en “Provincialismo y modernismo”, uno de los textos que integraron varias crónicas sobre La Habana publicadas en la revista *Carteles*, Alejo Carpentier se quejaba de que, unos once años antes, la capital cubana tenía “un espíritu eminentemente provinciano”.<sup>75</sup> Para graficar esta condición, Carpentier señalaba, entre otros muchos ejemplos, “el hecho de que una *persona decente* no

---

<sup>72</sup> Eduardo Sáenz, *The Cuban Connection: Drug Trafficking, Smuggling, and Gambling in Cuba from the 1920s to the Revolution*. Chapel Hills: University of North Carolina Press, 2008: 49-51.

<sup>73</sup> Ramón de Perseverancia, *Los chinos y su charada: Folleto de actualidad*. La Habana: Imprenta La Primera de Belascoaín, 1894.

<sup>74</sup> Miriam Herrera, “‘El alma de la nación cubana’: aproximaciones al racismo antichino en Cuba”, *Catauro* 11, N° 21. 2010: 46-57.

<sup>75</sup> Alejo Carpentier, “Provincialismo y modernismo”, La Habana Elegante-Segunda época (*blog*), 1998, <http://www.habanaelegante.com/Fall98/Ronda.htm>

podiese comer en fonda de chinos”.<sup>76</sup> Esto es algo que parece ratificar, también, un poema de 1926 del reconocido periodista, actor cómico, y autor teatral Pedro Acebal en *Casos y cosas*, su sección fija en el *Diario de la Marina*:

#### A LA FUERZA AHORCAN

El miedo al qué dirán, las vanidades,  
 el escrúpulo y otras zarandajas  
 huyeron hace tiempo. Antes comía  
 en las fondas de chinos la metralla;  
 si entraba un figurín en una d’ellas,  
 los mismos dependientes se asombraban.  
 y aquel que le servía, los pedidos  
 solíalos hacer con importancia:  
 “Flijole con aló pa caballelo! ...  
 ¡Picao pa lo mismo! ... ¡Cane asala! ...”  
 Y aquel tipo después, cuando salía,  
 si acertaba a pasar una muchacha  
 que le viera, moría de vergüenza,  
 cual si hubiese incurrido en una falta.  
 Hoy no existe el orgullo; en esas fondas  
 ya se sientan personas connotadas  
 y a nadie le sorprende; ya los chinos  
 no dicen “caballelo” cuando cantan,  
 y hasta aquella chiquilla que en un tiempo  
 al tipo figurín avergonzaba,  
 se dispara en la fonda sus frijoles.  
 ¡Cómo cambian los tiempos! ¡Cómo cambian!<sup>77</sup>

<sup>76</sup> Carpentier, “Provincialismo y modernismo”.

<sup>77</sup> Sergio Acebal, “Casos y cosas”, *Diario de la Marina*, 8 de octubre de 1926.

Los versos de Acebal ponen el acento sobre el matiz moralista que acompañaba la segregación del chino, manifestando desde la sátira los cambios de proyección en algunos consumidores y en los propios inmigrantes. Al hablar en pasado, tanto él como Carpentier parecen dar por sentado la inexistencia de estas posturas discriminativas. En todo caso, las nuevas prácticas y empresas iniciadas por los chinos desde fines de los años veinte, el fin de las legislaciones migratorias antichinas en Cuba (1943), más el aumento del reconocimiento y aceptación de los inmigrantes asiáticos a resultas del contexto creado por la agresión japonesa a China y por la Segunda Guerra Mundial, propiciaron que las representaciones condenatorias y/o racistas fuesen relegadas a un segundo plano.<sup>78</sup> Estos factores explicarían también la preeminencia de memorias positivas en las obras y testimonios que se refirieron a los chinos y a su cocina de aquí en adelante.

## Conclusión

Redondeando lo presentado hasta aquí, la experiencia comercial de los chinos en el giro de la comida denota la capacidad y agencia de los inmigrantes, así como su versatilidad. La elasticidad y adaptabilidad de la cocina de los chinos en Cuba estaría sustentada en sus múltiples prácticas culinarias, donde lo mismo se reproducía un menú criollo arquetípico; se combinaban manjares chinos con cubanos; se apostaba por productos extranjeros de moda; o por la venta de una comida promocionada como auténticamente china, que más bien era una expresión artificial de exotismo, tradición y singularidad “empacadas” eficazmente para su comercialización y amplio consumo.

En dichas variaciones intervino directamente el poder adquisitivo y el estatus económico y social de los inmigrantes, así como el de sus clientelas. Que los negocios de pequeño formato y poca inversión, como los puestos de frutas

---

<sup>78</sup> López, *Chinese Cubans*: 206-209.

o las fondas, hayan acaparado la atención y el capital de la mayoría de los inmigrantes expresa, por un lado, los recursos limitados de ellos y, por otro, cómo apostar a satisfacer las necesidades básicas y los gustos de los sectores económicamente más desfavorecidos de la población cubana permitió a los chinos asegurar estratégicamente la lealtad de estos consumidores y la obtención de ganancias permanentes.

Del mismo modo, el surgimiento y desarrollo de negocios gastronómicos con nuevos perfiles señala la consolidación de un grupo de inmigrantes chinos económica y socialmente empoderado, que apostó por la diversificación y la expansión física y conceptual. En el proceso de conquista de nuevos escenarios comerciales, este sector pudo impulsar espacios de consumo donde tenía una presencia importante sus propias preferencias y tradiciones alimentarias. A la vez, a partir de la década del treinta, incorporaron a los locales que emergieron servicios modernos, apropiándose de repertorios culinarios de moda, que los hicieran atractivos.

Los diferentes locales y empresas del giro de la comida desplegados por los chinos no sólo fueron espacios económicos; allí se tejieron sociabilidades que pueden ser vistas desde tres esquemas binarios esenciales: entre chinos y chinos, entre chinos y cubanos, y entre los distintos sectores socio-clasistas que, más allá de su procedencia nacional, disfrutaban de una posición económica y un estatus similar. En conjunto con otros ámbitos, como el familiar, estos lugares sirvieron para negociar la participación e intervención de los chinos en la conformación del patrimonio gastronómico cubano y la identidad nacional.

En Cuba, es justamente un platillo (el ajiaco) el que encarna y representa el proceso de conformación de la nacionalidad, proyectando la identidad cubana no cómo una simple sumatoria y combinación de influencias, sino desde el amalgamamiento de las distintas culturas que llegaron al archipiélago. La intervención de los chinos, su aporte de sazones y sabores a este proceso está más allá de toda discusión, pero lo que con frecuencia no se analiza son los cómo y los altibajos detrás de esta contribución. En alguna medida, a través de las prácticas culinarias de los inmigrantes y de otros aspectos examinados en este tra-



bajo, queda establecido que no puede hablarse exclusiones radicales, pero tampoco de una inclusión sin avatares.

## Fuentes

### *Archivo Nacional de Cuba*

Fondo Registro de Asociaciones, Leg.553, Exp.16 034.

### *Periódicos y revistas de época*

*Diario de la Marina*, La Habana.

Revista *Cámara China*, La Habana.

### Otros

Sue Yuen Tong, *Los tres chinitos* (menú). La Habana: 2008.

## Bibliografía

Álvarez, Baldomero, *La inmigración china en la Cuba colonial*. La Habana: Publicigraf, 1995.

Baltar, José, *Los chinos de Cuba. Apuntes etnográficos*. La Habana: Fundación Fernando Ortiz, 1997.

Betancourt, Luis Adrián, *Cobero*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 1998.

Bianchi, Ciro, “La fonda cubana y otras propuestas populares”, *La fonda y sus comidas*.

Silvia Mayra Gómez Fariñas (ed.). Santiago de Cuba: Editorial Oriente, 2017.

Cabrera Infante, Guillermo, *La Habana para un infante difunto*. Barcelona: Seix Barral, 1979.

Cabrera, Lydia, *Otán iyebiyé: las piedras preciosas*. Miami: Ediciones CR, 1970.

Carpentier, Alejo, “Provincialismo y modernismo”, *La Habana Elegante-Segunda época* (blog), 1998, en <http://www.habanaelegante.com/Fall98/Ronda.htm>

Carpentier, Alejo, *El recurso del método*. Madrid: Ediciones AKAL, 2009.

- Chang, Ernesto Pérez, *La cocina de los chinos en Cuba. Recetario familiar*. La Habana: Editorial Arte y Literatura, 2014.
- Chong Fang, Wong, *Chop-suey: comida china*. La Habana: Editorial Los Milagros, 1950.
- Chuffat, Antonio, *Apuntes históricos de los chinos en Cuba*. La Habana: Molina y Cía, 1927.
- Clark, Sydney, *All the Best in Cuba*. Nueva York: Dodd, Mead, 1954.
- Contreras, Jesús, *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.
- Couceiro, Avelino Víctor, “Setenta años de dos barriadas hermanas patrimoniales: Nuevo Vedado y La Rampa”, *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina* 6, N° 3. 2018: 95-118.
- Forbes-Lindsay, Charles Harcourt, *Cuba and her People Today*. Boston: I. C. Page and Company, 1911.
- Fornet, Fernando, *Arte culinario chino en Cuba*. La Habana: Ediciones Unión, 2003.
- García, Mauro, y Pedro Eng, *The Chinese in Cuba. 1847-Now*. Gregor Benton (ed. y trad.) Lanham: Lexington Books, 2009.
- González, Maykel, “Breve historia personal de la pizza napolitana”, *OnCuba News* (periódico digital), 29 de octubre de 2016, en <https://oncubanews.com/cuba/sociedad-cuba/poblacion/breve-historia-personal-de-la-pizza-napolitana/>
- Guiteras, Juan, “La inmigración china”. *Anales de la Academia de Ciencias Médicas, Físicas, y Naturales de la Habana* 50 (1913): 558-559.
- Hazard, Samuel, *Cuba a pluma y lápiz, tomo I*. Adrián del Valle (trad.) La Habana: Cultural, SA, 1928.
- Hearn, Adrian H., “Havana’s Chinatown and the Quest for Synergy”, *Diaspora and Trust: Cuba, Mexico, and the Rise of China*. Durham: Duke University Press, 2016.
- Herrera, Miriam, y Mario Castillo, *De la Memoria a la vida pública. Identidades, espacios y jerarquías de los chinos en La Habana republicana (1902-1968)*. La Habana: Centro de Investigación y Desarrollo de la Cultura Cubana Juan Marinello, 2003.
- Herrera, Miriam, “El alma de la nación cubana”: aproximaciones al racismo antichino en Cuba”. *Catauro* 11, N° 21 (2010): 46-57.
- Jiménez, Yanet, “Sue Yuen Tong”. En *Las sociedades chinas en Cuba: pasado y presente*. María Teresa Montes de Oca (coord.). La Habana: Imagen Contemporánea, 2007, CD-ROM.

- LeRoy y Cassá, Jorge, *Inmigración anti-sanitaria*. La Habana: Dornbecker, 1929.
- Lee Dawdy, Shannon, “‘La Comida Mambisa’: Food, Farming, and Cuban Identity, 1839-1999”, *New West Indian Guide/Nieuwe West-Indische Gids* 76, N° 1-2 (2002): 47-80.
- Lopez, Kathleen, “Afro-Asian Alliances: Marriage, Godparentage, and Social Status in Late-Nineteenth-Century Cuba”, *Afro-Hispanic Review* 27, N° 1 (2008): 59-72.
- Lopez, Kathleen, “‘One Brings Another’: The Formation of Early-Twentieth-Century Chinese Migrant Communities in Cuba”, *The Chinese in the Caribbean*. Andrew R. Wilson (ed.). Princeton: Markus Wiener Publishers, 2004.
- Lopez, Kathleen, “The Revitalization of Havana’s Chinatown: Invoking Chinese Cuban History”, *Journal of Chinese Overseas* 5, N° 1 (2009): 177-200.
- Lopez, Kathleen, *Chinese Cubans: A Transnational History*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2013.
- Loveira, Carlos, *Juan criollo*. Nueva York: Las Americas Publishing, 1964.
- Mañach, Jorge, *Estampas de San Cristóbal*. La Habana: Ediciones Ateneo, 2000.
- Méndez Capote, René, *Memorias de una cubanita que nació con el siglo*. Barcelona: Editorial Argos Vergara S.A, 1984.
- Mintz, Sidney Wilfred, *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS, 2003.
- Morales, Emilio, y Joseph L. Scarpaci, *Marketing without Advertising: Brand Preference and Consumer Choice in Cuba*. Nueva York: Routledge, 2011.
- Pérez de la Riva, Juan, *Los culíes chinos en Cuba*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 2000.
- Perseverancia, Ramón de, *Los chinos y su charada: Folleto de actualidad*. La Habana: Imprenta La Primera de Belascoraín, 1894.
- Pong, Alfredo, “Mi última nochebuena chino-cubana en La Habana”, *Diario del Valle (blog)*, 8 de junio de 2013, en <http://diariodelvalle.over-blog.es/article-mi-ultima-nochebuena-chino-cubana-en-la-habana-118354067.html>
- Pons Carol, José Antonio, *El Recreo de Pun Lian*. Matanzas: Ediciones Matanzas, 2012.
- Prats Sariol, José, *Mariel*. Madrid: Editorial Verbum, 2014.
- Rodríguez Pastor, Humberto, “Perú. Presencia china e identidad nacional”. *Cuando Oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Banco Interamericano de Desarrollo. Washington, DC: BID, 2004.

- Rubiera, Daysi, *Reyita, sencillamente: testimonio de una negra cubana nonagenaria*. La Habana: Instituto Cubano del Libro, 1997.
- Sáenz, Eduardo, *The Cuban Connection: Drug Trafficking, Smuggling, and Gambling in Cuba from the 1920s to the Revolution*. Chapel Hills: University of North Carolina Press, 2008.
- Stolcke, Verena, *Marriage, Class and Colour in Nineteenth Century Cuba. A Study of Racial Attitudes and Sexual Values in a Slave Society*. Cambridge: Cambridge University Press, 1974.
- Villapol, Nitza, *Cocina cubana*. La Habana: Editorial Científico-Técnica, 1999.
- Voigt, Henry, “Cafetería América”, *The American Menu (blog)*, 10 de diciembre de 2013, en [http://www.theamericanmenu.com/2013/12/cafeteria-america\\_10.html](http://www.theamericanmenu.com/2013/12/cafeteria-america_10.html)
- Yuan Yan 袁艳, “20 世纪上半期古巴华侨华人经济的演变与特征”, *Journal of Southwest University of Science and Technology* 31, No° 2 (2014): 6-11.

---

# La comida china en Tapachula, Chiapas. Una expresión cultural exótica convertida en tradición

Miguel Lisbona Guillén

Universidad Nacional Autónoma de México, México

## Introducción

La construcción de México como nación se debatió entre la presencia de pobladores originales y el arribo de inmigrantes, estos últimos considerados durante el siglo XIX como necesarios como fuerza de trabajo y para blanquear a los ciudadanos,<sup>1</sup> o como una intromisión de cuerpos ajenos al país si no cumplían con los requisitos anteriores, aunque en la realidad tuvieran la capacidad de aportar aspectos culturales al Estado nacional mexicano. El caso de los chinos en Chiapas, y especialmente en el Soconusco, es significativo porque, observados como grupo desde la heteropercepción, o creado dicho grupo por los mismos inmigrantes mediante sus iniciales organizaciones comunitarias, sus visibles diferencias con la población local se diluyeron de manera paulatina, al menos discursivamente, hasta el punto de engrosar la realidad chiapaneca y convertirse en una referencia de identidad local en la actualidad.

Lo anterior no significa que los emigrantes, y sus descendientes, de la actual República Popular China —seguramente el país que más población nativa tiene fuera de sus fronteras—<sup>2</sup> dejen de manifestar una conciencia de la diáspora

---

<sup>1</sup> Moisés González Navarro, *Los extranjeros en México y los mexicanos en el extranjero, 1821-1870*. México: Colmex, 1994.

<sup>2</sup> Juan Hung, *Chinos en América*. Madrid: Editorial Mapfre, 1992: 11.

a través de los intentos por imaginar una comunidad transnacional china estructurada en el presente a través de los medios tecnológicos de comunicación.<sup>3</sup> Imaginarse como comunidad, aunque los rasgos de integración en la sociedad de acogida sean muy evidentes en el caso de migraciones históricas, conduce a observar proyectos, como los que los descendientes de chinos viven en Chiapas, encaminados a reconstruir las antiguas organizaciones que los ubicaron como una colonia de extranjeros visible y activa, por cuanto la realidad de la inmigración no puede entenderse sin unas coordenadas temporales y espaciales determinadas, ni está definida mediante grupos clasificables de manera nítida, insertados en realidades obviamente delimitadas; por el contrario, se encuentra en una especie de oleaje que muestra cómo la integración se articula, en muchos casos, por medio de la imaginación comunitaria real o más bien ficticia de los involucrados. Debido a lo expuesto, las instituciones históricas de chinos, como el *Kuo Min Tang* o Partido Nacionalista Chino, se diluyeron de manera paulatina en el tiempo, si bien existen proyectos de revitalización de la llamada “Comunidad China del Soconusco A.C.”. A pesar de ello, lo que se observa con claridad es una marcada integración de lo que se podrían llamar “diacríticos chinos” en tierras chiapanecas, y el más claro ejemplo lo constituye la comida.

Estos descendientes de inmigrantes arribaron, como en otros territorios de México y América Latina, a finales del siglo XIX y principios del XX, para desarrollar distintos trabajos en el país de acogida, así como bajo muy diversas condiciones laborales. En el caso de Chiapas la violencia contra las comunidades chinas durante la Revolución Mexicana y las políticas contrarias a la migración asiática de la Posrevolución no impidieron procesos de inserción social y cultural reflejados regionalmente a través del reconocimiento de la comida china. Así, el exotismo de forma y contenido de la comida asiática se ha convertido hoy en una tradición gastronómica establecida como referente de la identidad local. Expresión culinaria trocada, también, en un campo de debate cultural y social en Tapachula.

---

<sup>3</sup> Sun Wanning, “Media and the Chinese Diaspora: Community, Consumption, and Transnational Imagination”, *Journal of Chinese Overseas* 1, N° 1. 2005: 73.

La frontera con Centroamérica representada por el Soconusco y que significa el lacerante tráfico de personas que buscan mejores condiciones de vida lejos de sus países de nacimiento, no impide señalar que la costa chiapaneca, y en especial su capital, tiene en la oferta de servicios una de sus vocaciones principales. Ahí se demuestra de manera fehaciente la huella de los descendientes chinos dedicados a la industria restaurantera o a la venta de abarrotes. En la segunda ciudad en población de Chiapas, Tapachula, una oferta gastronómica se caracteriza por llamarse “comida china”, a pesar de que su elaboración y productos tienen el marcado carácter, otorgado a ésta, inicialmente, en California y, con posterioridad, por los aportes regionales. Por tanto, en la actualidad la presencia china, si la referencia es el Soconusco chiapaneco, no está unida a un flujo constante de población china, aun cuando se ofrecerán en este capítulo casos recientes ligados a la propia elaboración y venta de comida.

En las siguientes páginas, se ubicará históricamente la inserción de la gastronomía china en el Soconusco, además de mostrar cómo llega a ser considerada un referente identitario, no sin existir debates sobre la condición de chino en la región y sobre el mismo papel de la comida china, puesta en liza a través del arribo de nuevos inmigrantes asiáticos dedicados a la restauración en Tapachula.

## Un necesario contexto histórico

El Soconusco, esa franja costera hoy chiapaneca y que fuera reclamada por Miguel de Cervantes para ser su encomendero en el siglo xvi,<sup>4</sup> es seguramente una de las regiones más desconocidas del estado del sureste mexicano fuera de sus fronteras estatales. Su territorio pasó a formar parte de los Estados Unidos Mexicanos a mediados del siglo xix, hecho confirmado con la firma de un tratado

---

<sup>4</sup> Archivo General de la Nación, *El Soconusco cervantino: cartografía de una encomienda imaginaria* [DVD]. México: AGN/Ministerio de Cultura de España, 2005; Antonio García de León, “La verdadera historia de un tal Miguel de Cervantes, gobernador del Soconusco”, *Suplemento cultural de La Jornada*, 11 de octubre de 1992.

de límites entre México y Guatemala.<sup>5</sup> En la actualidad, el Soconusco, y principalmente su capital, Tapachula, es cita constante de los medios de comunicación por ser un corredor migratorio desde Centroamérica hacia Estados Unidos. Miles de migrantes cruzan el río Suchiate, que marca la frontera entre México y Guatemala, en busca de un mejor futuro. Esta condición la ha convertido en receptora de pobladores de muchos países del Istmo centroamericano, aunque con anterioridad ya era receptora de otros inmigrantes europeos y asiáticos.

En la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX esta región se erigió en prototipo de la economía agroexportadora, con el café como bandera. Españoles, ingleses, estadounidenses y, de forma muy destacada, alemanes controlaron las plantaciones y venta internacional del café,<sup>6</sup> aspecto que incrementó el arribo de población trabajadora de otras partes de Chiapas, y del extranjero, como fue el caso de los vecinos guatemaltecos y de los chinos. Estos últimos llegaron a trabajar en las fincas agrícolas como braceros, cocineros o lavaderos, y paulatinamente establecieron negocios propios en una región cuya expansión económica requería de servicios y, sobre todo, de distribución comercial de productos. Por tal motivo, el comercio, ambulante en un principio, o mediante tiendas de abarrotes después, fue acaparado por los chinos instalados en la franja costera y en algunos municipios de la Sierra Madre chiapaneca, como Motozintla.

Por otra parte, hay que destacar que en Chiapas, en los documentos históricos no se registran con nitidez los trabajos iniciales desarrollados por los chinos, situación que contrasta con otras regiones donde prácticamente todos los inmigrantes asiáticos se dedicaron a actividades muy definidas. Aun así, desde un principio, es significativa su participación en la agricultura ajena y propia, así como en ciertas tareas de servicios en los mismos terrenos dedicados a la

---

<sup>5</sup> Jan de Vos, *Vienen de lejos los torrentes. Una historia de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Consejo Estatal para las Culturas y las Artes, 2010.

<sup>6</sup> Friederike Baumann, "Terratenientes, campesinos y la expansión de la agricultura capitalista en Chiapas, 1896-1916", *Mesoamérica* 4, N° 5. 1983: 8-63; Daniela Spenser, "Los inicios del cultivo del café en Soconusco y la inmigración extranjera", en *Los empresarios alemanes, el Tercer Reich y la oposición de derecha a Cárdenas*. Brígida von Mentz (ed.) México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988, tomo I: 61-87.



agroindustria y en el incipiente comercio al menudeo de forma itinerante, lo que se conoce como buhonería.<sup>7</sup> En esta modalidad comercial incluso establecen innovaciones, como el pilón o la distribución a domicilio de pedidos.<sup>8</sup> En cuanto al cultivo propio destaca la faceta de hortelanos. Si en lugares como Sonora esta práctica facilitó solventar necesidades de abasto para el autoconsumo y se convirtió en una posibilidad de comercio en los mercados locales,<sup>9</sup> en tierras chiapanecas tal actividad está registrada a través de la información recabada desde el siglo pasado, ya que se identificó a un grupo de inmigrantes que se dedicaron “al cultivo de hortalizas, propias y ajenas, en Tuxtla Chico” tras su arribo a finales del siglo xix.<sup>10</sup> Algunas biografías sobre la vida en la región también destacan, como hizo Winifred Mahnken al referirse a la Tapachula de la primera década del siglo xx, cómo algunos chinos, según sus palabras, “usaban sus sombreros típicos y recorrían las calles varias veces al día, llevando sobre sus hombros una rama de árbol, de la que colgaba un canasto de cada lado para llevarse a sus huertas el estiércol que los bueyes, las mulas y los caballos dejaban en las calles.<sup>11</sup> Este trabajo en la agricultura, sin duda, tuvo distintas facetas que iban desde el autoconsumo y la venta al menudeo hasta la posterior creación de amplios negocios que abarcaban cadenas de distribución que trascendían el territorio inicial de acogida y que estaban unidas a empresas transnacionales, como las establecidas por chinos en Estados Unidos.

Su osadía profesional está íntimamente ligada a otra de sus características similares y que muestra un itinerario de asentamiento en diversas localidades o

---

<sup>7</sup> Entrevista a Juan Roblero, Motozintla: 30 de abril de 2007.

<sup>8</sup> Catalina Velázquez Morales, “Organización y ascenso de los chinos en Baja California (1920-1937), en *China en las Californias*. Tijuana: Conaculta, 2002.

<sup>9</sup> Evelyn Hu-DeHart, “La comunidad china en el desarrollo de Sonora”, en *Historia General de Sonora*. Cynthia Radding de Murrieta (coord.) Hermosillo: Gobierno del Estado de Sonora, 1997, tomo IV.

<sup>10</sup> Rossana Reyes Vega, “Los chinos del Soconusco. El surgimiento de una identidad étnica entre inmigrantes”, tesis de Licenciatura, ENAH, 1995: 79.

<sup>11</sup> Winifred Mahnken, *Mi vida en los cafetales. Tapachula (1882-1992)*. México: Gobierno del Estado de Chiapas, 1993: 23.

centros de trabajo. Residir en una población chiapaneca no significó, en ningún momento, la permanencia constante en ella. Donde se creía que las oportunidades de crecimiento económico eran favorables se instalaban los inmigrantes chinos. Por otra parte, la puesta en marcha de negocios comerciales puede dividirse en dos niveles, como lo hizo Hu-Dehart para el norte de la República Mexicana, uno superior expresado en la distribución al mayoreo, y otro inferior, donde se incluyen las tiendas de abarrotes, almacenes, cantinas, etcétera.<sup>12</sup> Circunstancia que no se circunscribe, por supuesto, a la República Mexicana, y que la misma autora ha mostrado para Jamaica y otras islas caribeñas,<sup>13</sup> o es perceptible en Centroamérica.<sup>14</sup> En Chiapas esta peculiaridad también es común. Desde principios del siglo xx aparecen registros de almacenes, como el *Con Tay Chong* o la casa *Wong Chon*,<sup>15</sup> y las referencias orales hacen hincapié en los múltiples negocios que se fueron estableciendo, con énfasis en los dedicados a los abarrotes, tal como se describe para Tapachula:

Todos los abarrotes chiquitos que estaban en la octava estaban ahí porque en la esquina de lo que es la trece y la quince, sobre la octava, llegaba la gente de los ejidos [...] También había cantinitas de paisanos.<sup>16</sup>

El número de inmigrantes chinos no fue lo más destacado en suelo chiapaneco puesto que en 1930, la fecha con mayor registro de chinos, aparecían 1 mil 95 nacidos en el país asiático, aunque hay que destacar que en dicho periodo las esposas y los hijos de chinos también se consideraron de tal nacionalidad.<sup>17</sup> Una

<sup>12</sup> Hu-DeHart, “La comunidad china en el desarrollo de Sonora”: 200.

<sup>13</sup> Hu-DeHart, “Los culíes, los tenderos y sus descendientes”, en *Cuando oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Nueva York: IDB Bookstore, 2004: 26-27.

<sup>14</sup> Silvia Carolina Barreno Anleu, “La huella del dragón. Inmigrantes chinos en Guatemala, 1871-1944”, tesis de Maestría, CIESAS, 2004: 195.

<sup>15</sup> Reyes Vega, *Los chinos del Soconusco*: 76-77.

<sup>16</sup> Entrevista a Francisco Chong, Tapachula: 6 de febrero de 2007.

<sup>17</sup> Delia Salazar. *La población extranjera en México (1895-1990). Un recuento con base en los censos generales de población*. México: INAH, 1996; Miguel Lisbona Guillén, “Acercamiento a los estudios

degradación de las mexicanas que se relacionaban con asiáticos y que se vivió como política migratoria en el México posrevolucionario decidido, como ocurría en otros lugares del mundo, a convertir afirmaciones pseudocientíficas procedentes del siglo XIX en políticas de Estado para controlar la entrada de inmigrantes considerados indeseables, inferiores racialmente y posibles causantes de degeneración. Con la finalidad de lograr ese objetivo se instituyeron políticas públicas y se desplegaron campañas de distinta índole, como las antichinas, tareas organizadas por incipientes instituciones, muchas de ellas respaldadas por los propios gobiernos posrevolucionarios y que tenían como denominador común su marcado puritanismo moral y su deseo de higienización social que incluía, por supuesto, los factores biológicos como determinantes de la diferenciación entre los inmigrantes y la población nacional.<sup>18</sup> Por ello es entendible que el surgimiento de ligas antichinas en la geografía mexicana implicara un posicionamiento nacionalista al mismo tiempo que tenía tintes de xenofobia plasmada en acciones concretas de agresión física, o a través de discursos públicos que convertían a los chinos en ejemplo de degeneración racial y portadores de enfermedades.<sup>19</sup> Las prevenciones contra ciertos grupos humanos no desaparecieron con facilidad. Sin embargo, las restricciones por motivos raciales se fueron suavizando en la legislación a finales de la década de los treinta del siglo pasado, aunque se mantuvieron las dudas sobre la asimilación de los inmigrantes y siguieran las críticas a sus negocios y a la competencia desleal que representaban frente a la población local.

A pesar de las políticas antimigratorias y los discursos xenófobos los chinos que se asentaron en Chiapas, principalmente en la ciudad de Tapachula, adqui-

---

sobre la población china de Chiapas: problemas de investigación antropológica a la luz de los datos históricos”, *Anuario de Investigación del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica* (2010): 233-250.

<sup>18</sup> Gerardo Reñique, “Región, raza y nación en el antichinismo sonorense”, Aarón Grageda (coord.) *Seis expulsiones y un adiós. Despojos y expulsiones en Sonora*. México: UNISON/Plaza y Valdés, 2003; Beatriz Urías, *Historias secretas del racismo en México (1920-1950)*. México: Tusquets Editores, 2007.

<sup>19</sup> José Jorge Gómez Izquierdo, *El movimiento antichino en México (1871-1934). Problemas del racismo y del nacionalismo durante la Revolución Mexicana*. México: INAH, 1991; Humberto Monteón y José Luis Trueba, *Chinos y antichinos en México. Documentos para su estudio*. México: Unidad Editorial-Gobierno de Jalisco, 1988.

rieron una posición económica de relevancia gracias al mencionado comercio y a la consolidación de los servicios ligados a la oferta alimentaria en fondas y restaurantes, una situación que se consolidó en la segunda mitad del siglo xx con la apertura de negocios familiares de comida visibles hasta nuestros días y que cubren nichos de consumo muy diversos, al estar presentes en los mercados populares o ser los de precio más alto en la capital del Soconusco. Oferta gastronómica que, hasta recientes fechas, responde a la elaborada y ofrecida por los descendientes de los iniciales inmigrantes.

### Migrar, trabajar y cocinar

El incremento de población china en la región, así como su dedicación al comercio facilitaron la llegada de productos básicos, al mismo tiempo que la mayor elaboración de los guisos de la gastronomía oriental. Paso previo para esta comida adquiriera un cierto estatus y, al mismo tiempo, que se extendiera su degustación a través de los embrionarios establecimientos dedicados a ofrecerla.

Dicho esto, hay que destacar que, gracias a los rubros comerciales y a los ligados a la alimentación, como es el caso de los restaurantes, gran parte de la población china adquirió una posición económica de relevancia en la región. Si lo anterior ya era una constatación a finales de los años treinta del siglo pasado, en la segunda mitad del siglo xx se consolidó la oferta restaurantera de comida china, la cual es visible hasta nuestros días, en especial en Tapachula.

Si la comida es referente y factor de reproducción cultural entre los descendientes de los inmigrantes chinos, cabe destacar que tal circunstancia no es ajena a la condición de la comida como marcador identitario. Por ello son comprensibles los esfuerzos por reconocer a la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, hecho reconocido por la Unesco en 2010, galardón que ratifica la idea de una cocina nacional al situarse ciertos elementos y su preparación como algo singular de un país, además de ser un elemento iden-

titario para un grupo humano.<sup>20</sup> Sin embargo, esto que podría considerarse una inscripción extensible a cualquier parte de la geografía mexicana, encuentra, por supuesto, muchos matices locales, y el caso chiapaneco no es excepcional a la hora de mostrar los profundos mestizajes gastronómicos basados en el uso de productos y en su preparación. Este mestizaje va más allá de la clásica división entre indígenas y no indígenas, al deberse tomar en cuenta la presencia de inmigrantes llegados con posterioridad a los originarios colonizadores hispanos, situación visible en los discursos más recientes de las autoridades municipales de Tapachula que apuestan por el cosmopolitismo de su ciudad y donde se incluye, por supuesto, la comida china.<sup>21</sup>

En el Soconusco la temprana desaparición de población indígena, así como su transformación en un lugar de escasa población y de recepción de pobladores de distinta procedencia, hicieron que su cocina no fuera nítidamente caracterizada; es decir, no se puede hablar, entonces, de una cocina autóctona del lugar, sino que su conformación tiene determinantes propiciados por los productos de la región, por los gustos surgidos del consumo de la finca agroexportadora, y de los que fueron requeridos comercialmente por los inmigrantes. El arribo de chinos como cocineros en las fincas abrió el camino para un diferente tratamiento de productos, así como a la asunción de esa labor por parte de hombres, como ya ocurría en la propia China durante la misma época.<sup>22</sup> De tal suerte, la comida china, aunque más precisamente originaria en su elaboración de la región de Cantón por ser el lugar de origen de la mayoría de los inmigrantes, y su énfasis en el arroz, se extendió más allá de los trabajadores asiáticos para ser incorporada al gusto de los trabajadores de las fincas en el Soconusco.

Igualmente, la dedicación al comercio de muchos inmigrantes chinos facilitó la importación de productos básicos para la gastronomía oriental, ampliando la oferta gastronómica regional, al mismo tiempo que ratificaba un hecho propio

---

<sup>20</sup> Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.

<sup>21</sup> Ulises Rincón Zárate, “El posicionamiento socio-espacial de los descendientes de inmigrantes chinos y japoneses en Tapachula, Chiapas”, tesis de Maestría, CIESAS, 2019: 137.

<sup>22</sup> Jacques Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.

de la alimentación humana, como es su carácter cambiante y plagado de incorporaciones.<sup>23</sup> Lo anterior no significa que ciertos alimentos o su forma de preparación se conviertan en bandera de un grupo humano o un territorio fuera de su lugar de origen. Esa circunstancia ocurre, en especial, con la presencia destacada de inmigrantes con nítida influencia económica y social, o por la poca asunción de diacríticos culturales en ciertas regiones. Tal circunstancia ha ocurrido con la comida china en el Soconusco, convertida en una bandera cultural regional, aunque fuera introducida por inmigrantes, a la vez que muestra una cierta labilidad de los elementos de identidad cultural de una región.

En estudios como los de Christy Shields-Argelès,<sup>24</sup> la asimilación del otro y la tradición culinaria pasan por las diferentes historias de los pueblos que han inmigrado a Estados Unidos. En consecuencia, la comida china, aunque aparece como insignia de la capital de la costa chiapaneca, no es la única que ha adquirido un carácter diferencial en la región, como es perceptible con los postres identificados con la cocina alemana. La construcción de la tradición culinaria en el Soconusco se diferencia, por tanto, de otras regiones de Chiapas por hacer visible a los inmigrantes y sus tradiciones culinarias.

Migrar no significa abandonar prácticas culturales y una de las principales está relacionada con la alimentación y las formas de comensalía. En tal sentido, es relevante que la mayoría de inmigrantes en Chiapas procediera de la región de Cantón, como se demuestra en los registros municipales conservados en Tapachula, así como en las entrevistas a los descendientes de los originarios emigrantes.<sup>25</sup> Una de las claves de la inmigración de chinos a Chiapas, como suele suceder en otros territorios y épocas, es la red o cadena que se establece entre residentes en el Estado o región de acogida y familiares, amigos o vecinos del

---

<sup>23</sup> Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996.

<sup>24</sup> Christy Shields-Argelès, "Alimentation et identité nationale: le soi et l'autre en France et aux États-Unis", *Manger: Français, européens et américains face à l'alimentation*. Claude Fischler y Estelle Masson (eds.) París: Odile Jacob, 2008: 250-69.

<sup>25</sup> Lisbona Guillén, *Allí donde lleguen las olas del mar... Pasado y presente de los chinos en Chiapas*. México: PROIMMSE-IIA-UNAM/Conaculta, 2014.

país de origen, quienes utilizan la plataforma ya establecida por los iniciales inmigrantes para buscar trabajo.<sup>26</sup> En muchos casos, esta cadena migratoria tuvo como condición la compensación económica o prestación de servicios por un tiempo determinado, así como la forma de retribuir el traslado al nuevo destino y el apoyo para emprender una nueva vida.<sup>27</sup>

La comida china, con la mencionada singularidad cantonesa, y su espacial énfasis en el arroz, formó parte de las necesidades básicas de los inmigrantes orientales y, también, se incorporó al gusto local desde que los chinos llegan a esta región de Chiapas:

Mi papá se llamaba Manuel Liy Ley, vino procedente de Cantón, China, de la tierra de los cocineros [...]. Mi papá dio a conocer 600 platillos que en ese entonces se condimentaban en la gran China, pero aquí él con todos los insumos y verduras que hay aquí, en nuestro México, él decía que se podían hacer de 200 a 300 platillos originales, como si fuera en China, porque había los suficientes materiales, insumos, para trabajarlos. Él nos enseñó a todos [los hijos] a cocinar.<sup>28</sup>

Muchas de las reproducciones culturales de los inmigrantes chinos en Chiapas estuvieron relacionadas con los aprendizajes establecidos alrededor de los fogones, actitud que muestra la transmisión generacional de conocimientos de los primeros inmigrantes hacia sus hijos. En la memoria de los descendientes de inmigrantes se encuentra el recuerdo de cómo la forma de preparar alimentos se incorporó a su bagaje personal, en tanto que forma de transmisión cultural entre distintas generaciones.

Si algo cabe destacar en la cesión del conocimiento sobre la preparación de la comida china en Chiapas es la línea patrilineal; es decir, son los varones los

---

<sup>26</sup> Diego L. Chou, "De culíes a profesionales", *Cuando oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Nueva York: IDB Bookstore, 2004: 35-37.

<sup>27</sup> Hung, *Chinos en América*: 54.

<sup>28</sup> Entrevista a Gilberto Liy Pérez, Tapachula: 22 de marzo de 2007.

que se encargaron de preparar los alimentos y es a ellos, con algunas excepciones, a quienes los primeros inmigrantes formaron para su elaboración:

[...] a sus hijos nacidos aquí en México, nacidos de madres mexicanas, nos enseñaron a cocinar desde muy pequeños [...]. Ellos su idiosincrasia es que la hija se casa y va a servir a otra familia, y el varón es sinodal de la familia, pues. Porque sigue con el apellido, con las tradiciones y a él le enseñan para seguir teniendo un patrimonio familiar, porque en caso de no encontrar trabajo sabe cocinar. Ellos no quieren perder esa corriente, quieren que siga la dinastía cocinando, su meta principal son los varones.<sup>29</sup>

La elaboración alimenticia por parte de los varones no es, por tanto, un simple diacrítico cultural, sino que cumple una función de portación del linaje, así como una posible solución laboral en caso de requerirse. Asimismo, las mujeres, esposas e hijas de los inmigrantes, aprendieron a cocinar la comida china, pero no como enseñanza impartida hacia ellas, sino por observación, primero, y con posterioridad porque dicha comida se extendió entre los fogones de la ciudad de Tapachula:

Fue mi abuelo el que me enseñó a cocinar, de hecho, los que sabían cocinar en la casa eran los hombres, pero como a mí me gustaba la cocina estaba al pendiente de lo que hacía mi abuelito, y como veía que yo tenía interés, mi abuelito me decía cuáles eran los ingredientes para la comida [...]. Pero sí, las mujeres de la casa, las hermanas de mi papá, nadie sabe cocinar, los hombres son los que cocinan.<sup>30</sup>

Esta enseñanza-aprendizaje se construía por etapas coincidentes con la edad de los alumnos y las posibilidades de manejar ciertas herramientas y cumplir labores en la cocina. Por ello

---

<sup>29</sup> Entrevista a Gilberto Liy Pérez.

<sup>30</sup> Entrevista a Silvia Jo Pérez, Escuintla: 24 de abril de 2007.



---

La comida china en Tapachula, Chiapas. Una expresión cultural exótica convertida en tradición

Primero los enseñan a lavar verduras, como a la edad de seis años, a lavar y cocer el arroz, luego a destazar carnes, pollo que es lo que más se usaba antes y a conocer cómo usar todas las verduras porque en la comida china es tradicional toda la verdura.<sup>31</sup>

En la información proporcionada por los descendientes de población inmigrante china, las etapas de la enseñanza suelen ir aderezadas con los platillos guisados y sus peculiaridades, a veces adaptadas a un municipio costeño o de la Sierra Madre chiapaneca:

Mi papá me enseñó a cocinar el arroz, a partir el pollo, a partir la carne [...]. Y ahí en Motozintla es muy conocida la longaniza china, es un embutido especial con la receta de los chinos, no hay en otro lugar [...].<sup>32</sup>

Mi papá nos enseñó a hacer el cochito horneado, el *chao ming*, los raviolos chinos, las croquetas chinas, la carne, el *chop suey* [...].<sup>33</sup>

En donde hemos visto el aporte de la cultura china es en la cuestión alimenticia, el *chao ming* y todo ese tipo de comidas ya forma parte de la alimentación de los cacahuatecos; es famoso el pan de frijol de don Gonzalo Chang y sólo él sabe la fórmula.<sup>34</sup>

De este tipo de adaptaciones, así como de sus iniciales orígenes, está consciente la mayoría de los descendientes de chinos que, al ser entrevistados, se refieren a la comida. Así, afirmar el origen cantonés de la comida y referir las innovaciones introducidas en territorio chiapaneco da cuenta de la relevancia otorga-

---

<sup>31</sup> Entrevista a Gilberto Liy Pérez, Tapachula: 22 de marzo de 2007

<sup>32</sup> Entrevista a Amanda Esther Chong, Cacahoatán: 19 de febrero de 2007.

<sup>33</sup> Entrevista a Martha Siu, Huehuetán: 6 de marzo de 2007.

<sup>34</sup> Entrevista a Rufino Guillermo González López, cronista de Cacahoatán, 12 de febrero de 2007.

da a la transmisión de conocimientos unidos a los fogones, al mismo tiempo que demuestra las transformaciones de la comida lejos de su lugar de preparación original:

La mayoría de los que estamos acá somos de Cantón; es famosa la comida de ahí aun en China: la comida cantonesa. Y aquí hemos agregado el picante como la salsa que ponemos en la mesa o luego piden chile con cebolla y limón. Eso del limón en China tampoco se usa, lo comen muy poco. Aquí la gente ya ha adoptado la comida china, incluso aprenden a hacerla.<sup>35</sup>

De las peculiaridades propias surgidas en el Soconusco del encuentro entre las formas de preparar los alimentos no cabe duda de que se han enriquecido tanto los habitantes de la región como sus visitantes, y, en buena medida, los descendientes de inmigrantes también están conscientes de que uno de los principales aportes de sus antepasados, sino el más visible, es la elaboración de alimentos:

Mi abuelo tenía su cocina en una esquina y mi abuela tenía su cocina en otra esquina, y cuando querían comer comida china iban con el papá y cuando querían comer comida mexicana iban con la mamá. Es algo que sale de lo normal. Y de lo que el abuelo le pudo haber transmitido a mi papá fue su idea del trabajo y la comida china, porque la cocina china es algo que le gustaba a mi papá y eso me transmitió a mí.<sup>36</sup>

Restaurantes o platos servidos en cualquier hogar de la costa dan cuenta de esta realidad vivida como un orgullo que trasciende a los mismos hijos o nietos de chinos. Incluso en lugares donde a principios del siglo xx la presencia de habitantes chinos fue notable, como en la Sierra de Chiapas, todavía existen algunos

---

<sup>35</sup> Entrevista a Nely Lau, Tapachula: 8 de febrero de 2007.

<sup>36</sup> Entrevista a Julio Raúl Chong, Tapachula: 22 de febrero de 2007.

restaurantes o se elaboran platillos en las casas particulares que muestran cómo la influencia de la elaboración de alimentos ha tenido un destacado papel para mostrar la existencia de esta inmigración histórica, situación que tampoco es una novedad en América Latina como se comprueba en Perú, donde la mezcla de elaboraciones autóctonas y procedentes de China ha dado lugar a nuevos platillos reconocidos como nacionales.<sup>37</sup>

## Comer como identidad y debate

La presencia china, foco de tensión durante los años posteriores a la Revolución Mexicana y que continúa mostrando puntos de repudio en México<sup>38</sup> y otros países, como España,<sup>39</sup> a veces expresado a través del rechazo de la comida y de los restaurantes que la ofrecen, es en Tapachula, y en otros municipios de la costa de Chiapas, un nítido diacrítico de identificación que trasciende a los descendientes de chinos para establecerse como realidad regional singular hasta el punto de que dicha comida se ha implantado como estandarte de la capital del Soconusco. Su presencia es constante en la mancha urbana a través de un sinnúmero de negocios dedicados a tal especialidad gastronómica. Ir al Soconusco y no degustar alguno de los platillos ofrecidos en sus restaurantes de comida china, o en las casas particulares, aunque sus habitantes no sean descendientes de inmigrantes orientales, es observado con inquietud por los anfitriones, puesto que es la comida local por excelencia la representación identitaria más explicitada en Tapachula. Tal circunstancia interroga sobre las múltiples facetas que la inmigración ha tenido, y sigue teniendo, en la vida cultural de las sociedades

---

<sup>37</sup> Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón: historia de la comunidad china en el Perú*. Lima: Fondo Editorial del Congreso de Perú, 2000: 126-127.

<sup>38</sup> Lisbona Guillén y Enrique Rodríguez Balam, “Estereotipos sobre los chinos en México: de la imagen caricaturesca al meme de internet”, *Pueblos y fronteras digital* 13. 2018: 1-29.

<sup>39</sup> Gladys Nieto, *La inmigración china en España. Una comunidad ligada a su nación*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, 2007.

humanas, en especial en momentos como el actual en que la migración mundial es un tema de debate continuo para redefinir la realidad de los Estados nacionales en la era de la globalización.<sup>40</sup>

Ejemplos como el de la costa chiapaneca muestran procedimientos de integración individual y social de los chinos inmigrantes, pero, sobre todo, de sus descendientes; un proceso donde se observan asimilaciones que van eliminando las diferencias entre los pobladores procedentes del extranjero y los locales hasta producirse cambios culturales en ambos colectivos.<sup>41</sup> Ello no significa que los inmigrantes originarios no confrontaran desigualdades o discriminación, al crear instituciones que les permitieran organizarse como grupo. Sin embargo, aspectos como el de la comida muestran con nitidez este proceso de apropiación mutua. Una asimilación que, sin embargo, cuenta con sus aristas y que permite entender un cierto debate creado recientemente alrededor de la comida china.

En tal sentido, es necesario referir la idea de simulacro de Jean Baudrillard<sup>42</sup> y que Manuel Delgado Ruiz<sup>43</sup> utiliza para referir su despliegue cultural entre los inmigrantes y sus descendientes, maniobra para dotarse de una identidad construida a través de materiales o recuerdos de los lugares de origen familiar que faciliten la cohesión social, la cual en muchas ocasiones es una cohesión imposible, como se demuestra con claridad en el Soconusco chiapaneco de la actualidad, por las múltiples diferencias creadas por los distintos caminos de la vida social y que puede leerse como diferenciación económica. Este simulacro, ejemplarizado perfectamente en la comida china, es uno más de los recursos culturales en busca de ciertas cohesiones culturales no necesariamente observables en la cotidianidad. Tal hecho es visible actualmente en la imaginación de

---

<sup>40</sup> Ulrich Beck, *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Lanús: Paidós, 2008.

<sup>41</sup> Hartmut Esser, “¿Requiere la “nueva” inmigración de una “nueva” teoría de la integración intergeneracional?”, Alejandro Portes y Josh DeWind (coords.) *Repensando las migraciones. Nuevas perspectivas teóricas y empíricas*. México: Segob/AUZ/Miguel Ángel Porrúa, 2006: 328-331.

<sup>42</sup> Jean Baudrillard, *Cultura y simulacro*. Barcelona: Kairós, 1987.

<sup>43</sup> Manuel Delgado, *Diversitat i integració. Lògica i dinàmica de les identitats a Catalunya*. Barcelona: Empúries, 1998: 82-85.

una comunidad china consolidada, pero inexistente; es decir, los intentos de institucionalizar una organización convertida en referente comunal —como lo fueron las instituciones históricas—, han tenido poco éxito. Ello no impide el reconocimiento mutuo entre los descendientes de chinos, ni significa una concepción comunitaria de ellos. La comunidad es, ante todo, un discurso más que una realidad, un proyecto de construcción más que un entramado comunitario en sí, como es percibido para el caso de las asociaciones chinas en otros lugares del planeta.<sup>44</sup> Frente a tal circunstancia, la comida china se convierte en símbolo de un origen, así como en legado al territorio de acogida, algo similar a lo que ocurre con otras actividades, como las danzas del dragón y el león, a pesar de los conflictos que rodean a los grupos que las practican.<sup>45</sup> Lo expuesto conlleva un debate identitario, no necesariamente explicitado con claridad, pero percibido en el uso discursivo de la comida china y al establecido tras el arribo de nuevos inmigrantes chinos en los últimos años, casi todos dedicados al negocio de los restaurantes de comida oriental.

## Nueva oferta gastronómica china para una identidad en disputa

Como ya se ha expresado en otros textos,<sup>46</sup> la comida china se ha convertido en un elemento de primer orden de la identidad regional en Tapachula. Tal circunstancia ilustra las formas en que la inmigración se hace partícipe de la construcción identitaria, a la vez que muestra la labilidad propia de la identidad, ya que no es necesario apelar a profundidades históricas para que ciertos diacríticos, relativamente recientes, se conviertan en elementos de indudable trascendencia social.

---

<sup>44</sup> Nieto, *La inmigración china en España*.

<sup>45</sup> Lisbona Guillén. “Danzas como tradición y como disputa: la ilusión comunitaria china en el Soconusco chiapaneco”, *Península* 10, N° 1. 2015: 9-28.

<sup>46</sup> Lisbona Guillén, “Allí donde lleguen las olas del mar”.

Este papel de la comida asiática, sorprendente para quienes desconozcan la región costera chiapaneca, también permite erigirla como elemento discursivo dador de una profundidad histórica, de una legitimidad patrimonial que refuerza la idea de Tapachula como ciudad abierta, cosmopolita en palabras de Ulises Rincón,<sup>47</sup> una circunstancia reforzada discursivamente:

...la comida china para los tapachultecos que comercializan o consumen estos productos, tiene una biografía cultural, con una fuerte valorización de quién hace esos productos chinos, es realizado por personas trabajadoras, con un gran legado cultural milenario, el resguardo de la receta familiar y una historia familiar migratoria detrás de la preparación de los platillos, retomando el valor simbólico a estos platillos por su antigüedad y autenticidad [...]<sup>48</sup>

Así, la conversión de la comida china en elemento de identidad regional, y, en concreto, de la ciudad de Tapachula, traspasa los parámetros de identificación local para articular diferenciaciones sociales gracias a su condición de elemento patrimonial al que no necesariamente acceden todos los ciudadanos de la ciudad, ya sea por su desconocimiento o por la imposibilidad de contar con los recursos económicos para consumir los productos o en los restaurantes de comida china. Así, la comida china elaborada y vendida por los descendientes de los primeros inmigrantes se erige en elemento de distinción social<sup>49</sup> entre la ciudadanía tapachulteca y frente a otras comidas de origen extranjero, aunque alguna de ellas tenga antecedentes de inmigrantes a la región, como el caso de los japoneses:

El principal cuestionamiento de los tapachultecos a los restaurantes dedicados a vender comida japonesa en Tapachula, principalmente sushi [...], es la falta de una

<sup>47</sup> Rincón Zárate, "El posicionamiento socio-espacial": 108.

<sup>48</sup> Rincón Zárate, "El posicionamiento socio-espacial": 156.

<sup>49</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus, 1988.

biografía cultural contenida en los platillos, por no ser preparada por algún descendiente japonés.<sup>50</sup>

La consolidación de la comida china como la parte más fundamental de la gastronomía propia, aquella que identifica a la ciudad, le confiere un carácter de exclusividad para erigirse en referencia discursiva desde la opinión pública o las instituciones políticas. Carlos Z. Cadena, periodista tapachulteco, así lo afirmaba al indicar la necesidad de reconocer “oficialmente con bombos y platillos que la ‘comida china’ es una gastronomía local que nos ha dado identidad, y que la mayoría de la que se cocina en la ciudad es ya hecha por manos de chinos tapachultecos”.<sup>51</sup> A esto se han hecho eco miembros de las instituciones públicas de la localidad, como el director de Cultura del Instituto Municipal de Cultura y Arte de Tapachula durante el periodo 2015-2018.<sup>52</sup>

En los últimos años, en concreto desde que inició el siglo *xxi*, se ha producido un giro en la llegada de inmigrantes a tierras chiapanecas y, en especial, a la región del Soconusco. Como ha sucedido en otros países, comerciantes chinos han ocupado espacios de negocio desplazando a los vendedores locales o estableciéndose como su competencia. En el caso de la costa chiapaneca, la decantación de esta nueva presencia ha sido la oferta gastronómica de comida, aunque con peculiaridades diferenciadoras frente a la existente. Así, sus establecimientos, sobre todo visibles en el centro de la ciudad y con un tipo de publicidad reconocible en cualquier lugar del mundo, ofrecen comida rápida, *express*, o con la modalidad de restaurante *buffet*. Esta migración ha sido caracterizada por Ulises Rincón como ejemplo de inmigración en cadena por ser parte de redes comerciales transnacionales chinas.<sup>53</sup>

---

<sup>50</sup> Rincón Zárate, “El posicionamiento socio-espacial”: 158.

<sup>51</sup> Carlos Z. Cadena, “Comentario Zeta”, *El Orbe*, 26 de noviembre 2002.

<sup>52</sup> Rincón Zárate, “El posicionamiento socio-espacial”: 134.

<sup>53</sup> Rincón Zárate, “El posicionamiento socio-espacial”: 53.

Según los propios descendientes de chinos de la región la relación con estos nuevos inmigrantes no ha sido, al menos en sus inicios, fácil y fluida, puesto que se muestran como una competencia de los negocios históricos y que habían condensado la oferta gastronómica de comida china. En definitiva, el arribo de estos nuevos inmigrantes y sus respectivos negocios es confrontada a través de dos vertientes que, en ningún caso, toman como referencia la afinidad de origen chino y que podría ubicarlos como parte de esa comunidad imaginada que reúne a los chinos o sus descendientes en Tapachula. Por el contrario, su procedencia no ha sido tomada en cuenta a la hora de confrontar su presencia en la ciudad; así tenemos, por una parte, los ataques se han centrado en su marcado aislamiento social y escaso interés en tener contacto con los descendientes de chinos, y, por otra, los reclamos que atribuyen falta de calidad del producto alimenticio ofrecido en sus establecimientos.

En el primer aspecto el reclamo se vincula con la vertiente “étnica”, de ese parentesco ficticio propiciado por la condición de connacionales surgida con los Estados modernos y la conformación de la nación.<sup>54</sup> Esta situación debate la propia condición de comunidad china en Tapachula y la costa chiapaneca, al ser ella misma más un deseo que una realidad vigente y constatable más allá de un discurso y alguna actividad que, en ningún caso, aglutina a todos los descendientes del país asiático. En tal sentido, dicho requerimiento es imposible de entender sin tomar en cuenta el otro reclamo, más ligado a la competencia comercial y, por ende, unido a la condición social del consumo de alimentos que remite a la condición histórica y representativa de la comida china preparada en los restaurantes propiedad de los descendientes de los primeros inmigrantes en la región.

Los chinos llegados recientemente ofrecen en sus restaurantes comidas rápidas, a bajo costo, frente a la comida a la carta de los antiguos, de un mayor costo económico. Esta circunstancia, ejemplificada por los nuevos comercios de

---

<sup>54</sup> Benedict Anderson, *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.



los chinos recién llegados, conlleva abaratar el precio del consumo, estableciéndose una competencia económica contrarrestada a través de la idea de calidad y, sobre todo, de legitimidad que otorga la tradición culinaria. Esta afirmación es secundada con los comentarios negativos que recurren a los prejuicios históricos, prolongados hasta la actualidad, sobre la dudosa condición higiénica de los nuevos establecimientos de comida china. Este hecho ha sido publicitado por la prensa local de Tapachula, como ha registrado Ulises Rincón,<sup>55</sup> retomando la larga historia de prejuicios contra la inmigración china y en la que el dispendio de alimentos se erige como bandera xenófoba.

De esta forma, frente a la comida tradicional, la naturaleza de comida barata y de escasa calidad, construye marcadores diferenciales entre ambas ofertas gastronómicas:

Esta comida es estigmatizada, [...], por la población local, no por los productos usados, sino por las personas que preparan la comida, en este caso migrantes chinos no vinculados con la población local.<sup>56</sup>

Una diferenciación, donde el consumidor desempeña un papel fundamental, puesto que al decantarse por la nueva oferta gastronómica, queda situado en las antípodas del defensor del modelo de comida tradicional china, un cliente caracterizado por las pocas posibilidades económicas expresadas en el tipo de consumo, al mismo tiempo que escasamente respetuoso con la tradición local.

Por lo anterior, la llegada de nuevos inmigrantes chinos se ha convertido en un elemento para repensar el papel de la inmigración en Tapachula, al mismo tiempo que se redefine el discurso identitario. Si la comida china, inicialmente elemento exótico en una región de Chiapas, se convirtió en referente identitario, en especial de Tapachula, con el arribo de los inmigrantes chinos contemporáneos ha emergido un debate en el cual la tradición culinaria china,

---

<sup>55</sup> Rincón Zárate, "El posicionamiento socio-espacial": 150.

<sup>56</sup> Rincón Zárate, "El posicionamiento socio-espacial": 157.

convertida en la auténtica, permite abrir caminos de análisis donde “lo chino”, a través de la comida, exterioriza diferencias y discursos sociales emergentes, pero que ya se habían hecho presentes en otros ámbitos de las actividades surgidas de los descendientes chinos, como el caso de las mencionadas danzas del dragón y del león.<sup>57</sup>

## Reflexión final

Si resulta “un error exagerar las continuidades en la cultura de la comida”,<sup>58</sup> parece una desproporción mayor, aunque se haya convertido en hábito, considerar que lo ocurrido en todo el territorio chiapaneco es, como lo criticó Pitarch, “una reiteración simple de tiempos anteriores, ‘coloniales’ o prerevolucionarios”, en los cuales “el tiempo no avanza se limita a repetirse”.<sup>59</sup> Por ello, exhibir continuidades históricas de manera automática, amparándose en conceptos como el de tradición, es discutible por no decir simplista. Chiapas, como estado de la República Mexicana, es incomprendible sin las variaciones regionales que ofrecen situaciones diferenciadas a la hora de erigir sus marcadores identitarios. Éstos por la misma construcción histórica se convierten en elementos para el debate, como está ocurriendo en Tapachula, especialmente a través de la comida china.

No cabe duda de que la construcción de México como nación, pretendida como unidad cultural, desde el siglo XIX ha estado tensada por la relación entre indígenas y no indígenas, así como por la ambigüedad sobre el tratamiento de la inmigración. Un arribo de población entendido como intromisión de cuerpos ajenos o como ejemplo a imitar. En medio se encuentran sus aportes culturales, siempre estableciéndose diferencias con una deseada población nacional que-

---

<sup>57</sup> Lisbona Guillén. “Danzas como tradición y como disputa”.

<sup>58</sup> Goody, *Cocina, cuisine y clase*: 192.

<sup>59</sup> Pedro Pitarch, “Un lugar difícil: estereotipos étnicos y juegos de poder en los Altos de Chiapas”, en *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.) México: UNAM-CIESAS-CEMCA-UdG, 1995: 249.

rida homogénea a través del mestizaje. El caso de los chinos en Chiapas es significativo, porque, aunque tomados como grupo o creado dicho grupo por los mismos inmigrantes, muestra que las pensadas diferencias se diluyen hasta el punto de engrosar la realidad local y convertirse en una referencia de identidad, situación que no debería extrañar si se toma en cuenta la retórica, tan actual, entre los procesos de globalización cultural y la reivindicación de lo local, como es analizada por Ulrich Beck para subrayar la condición dialéctica de la globalización cultural.<sup>60</sup> Lejos del tradicionalismo de resistencia del que habló Balandier,<sup>61</sup> en Tapachula ocurrió algo anticipatorio de esa glocalización expresada por Roland Robertson.<sup>62</sup>

Sin referentes hispanos o indígenas nítidos, la identidad cultural tapachulteca contiene muy distintas premisas, y la comida china se visualiza como una de ellas, aunque hay otras de tipo oriental como los bailes del dragón y el león chino en ciertas fiestas locales. La supuesta cohesión de la colonia china en la región, manifestada en sus orígenes a través de agrupaciones como la del Partido Nacionalista Chino (*Kuo Min Tang*) en los años veinte del siglo pasado y, posteriormente, por la Asociación China del Soconusco AC, no tiene una continuidad en el tiempo, y la desaparición de estas agrupaciones así lo demuestra, si bien en la actualidad varios descendientes de chinos están pugnando por revitalizar esta asociación y recuperar la casa que albergó al *Kuo Min Tang*. Si estas formas de organización, o de imaginarse como comunidad, permitieron generar un cierto sentido de identidad china entre los inmigrantes,<sup>63</sup> no es menos cierto que lo que prevaleció entre los llegados de oriente fue una progresiva integración por diversos mecanismos personales y laborales, integración que facilitó la asunción de ciertos diacríticos como representantes de la identidad local tapachulteca. La diferencia cultural aportada por los chinos adquirió el carácter de

---

<sup>60</sup> Beck, *¿Qué es la globalización?:* 75-80.

<sup>61</sup> Georges Balandier, *Modernidad y poder. El desvío antropológico*. Madrid: Júcar, 1988: 185.

<sup>62</sup> Roland Robertson, *Globalization: Social Theory and Global Culture*. Londres: Sage Publications, 1992.

<sup>63</sup> Delgado, *Diversitat i integració*.

realidad propia, y tal hecho habría que pensarlo, aunque fuera hipotéticamente, debido a que en el Soconusco no estaban presentes las identificaciones culturales existentes en otras regiones de Chiapas como marcadores étnicos, más bien eran las divisiones jerárquicas sustentadas en el poder económico las que se privilegiaron.

Sin embargo, el carácter contingente y mudable de los hechos culturales y el constante replanteamiento de los elementos que los configuran se han hecho visible gracias a movimientos globales representados por el arribo de nuevos inmigrantes chinos a la región del Soconusco, y, en concreto, a su capital. La estatocidad de la comida china, asentada y difundida como la tradicional en la costa chiapaneca, entra en confrontación con las ofertas de comida aportadas por estos nuevos inmigrantes. Al situarse la comida tradicional como la auténtica se legitima lo existente y se degrada lo novedoso, constituyéndose una diferenciación ajena al origen de los elaboradores y vendedores. Por ello, la comida china, ilustración de la propagación de elementos culturales aportados por la inmigración, deriva en elemento de debate en el cual lo chino queda escindido en tramas sociales manifestadas discursivamente para delimitar la legitimidad cultural.

La nueva oferta gastronómica china antagoniza consumos, pero rebrota mayormente diferencias gracias a las disputas que ponen a la comida china al centro de un debate identitario que trasciende los límites del origen de los inmigrantes, para insertarse en la propia dinámica cultural de la capital del Soconusco. Debate que, como se afirmó en precedentes párrafos, ya se estaba produciendo merced a las organizaciones dedicadas a las danzas del dragón y el león, pero que en la actualidad también involucra a la comida china. Un valor que parecía intocable como diacrítico de identificación de los descendientes chinos, a la vez que era su mayor aportación a la identidad regional pero que, como no puede ser de otra manera, evidencia en la actual Tapachula cómo los elementos culturales son imposibles de esencializar y, mucho menos, de aprisionar como si no estuvieran en relación con las múltiples dinámicas de la sociedad.

## Bibliografía

- Archivo General de la Nación, *El Soconusco cervantino: cartografía de una encomienda imaginaria* [DVD]. México: AGN/Ministerio de Cultura de España, 2005.
- Balandier, Georges, *Modernidad y poder. El desvío antropológico*. Madrid: Júcar, 1988.
- Barreno Anleu, Silvia Carolina, “La huella del dragón. Inmigrantes chinos en Guatemala, 1871-1944”, tesis de Maestría, CIESAS, 2004.
- Baumann, Friederike, “Terratenientes, campesinos y la expansión de la agricultura capitalista en Chiapas, 1896-1916”, *Mesoamérica*, 4, No. 5 (1983): 8-63.
- Beck, Ulrich, *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*. Lanús: Paidós, 2008.
- Bourdieu, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus, 1988.
- Baudrillard, Jean, *Cultura y simulacro*. Barcelona: Kairós, 1987.
- Cadena, Carlos Z., “Comentario Zeta”. *El Orbe*, 26 de noviembre de 2002.
- Chou, Diego L., “De culíes a profesionales”. *Cuando oriente llegó a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Nueva York: IDB Bookstore, 2004.
- Contreras, Jesús, *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.
- De Vos, Jan, *Vienen de lejos los torrentes. Una historia de Chiapas*. Tuxtla Gutiérrez: Consejo Estatal para las Culturas y las Artes, 2010.
- Delgado, Manuel, *Diversitat i integració. Lògica i dinàmica de les identitats a Catalunya*. Barcelona: Empúries, 1998.
- Esser, Hartmut, “¿Requiere la “nueva” inmigración de una “nueva” teoría de la integración intergeneracional?” En *Repensando las migraciones. Nuevas perspectivas teóricas y empíricas*. Coordinado por Alejandro Portes y Josh DeWind. México: Segob/AUZ/Miguel Ángel Porrúa, 2006.
- Flandrin, Jean-Louis, y Massimo Montanari (eds.) *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996.
- García de León, Antonio, “La verdadera historia de un tal Miguel de Cervantes, gobernador del Soconusco”. *Suplemento cultural de La Jornada*, 11 de octubre de 1992.
- Gómez Izquierdo, José Jorge, *El movimiento antichino en México (1871-1934). Problemas del racismo y del nacionalismo durante la Revolución Mexicana*. México: INAH, 1991.

- González Navarro, Moisés, *Los extranjeros en México y los mexicanos en el extranjero, 1821-1870*. México: Colmex, 1994.
- Goody, Jacques, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- Hu-DeHart, Evelyn, “La comunidad china en el desarrollo de Sonora”. Cynthia Rad-  
ding de Murrieta (coord.) *Historia General de Sonora*. Hermosillo: Gobierno  
del Estado de Sonora, 1997.
- Hu-DeHart, Evelyn, “Los culíes, los tenderos y sus descendientes”, *Cuando oriente llegó  
a América. Contribuciones de inmigrantes chinos, japoneses y coreanos*. Nueva York:  
IDB Bookstore, 2004.
- Hung, Juan, *Chinos en América*. Madrid: Editorial Mapfre, 1992.
- Lisbona Guillén, Miguel, “Acercamiento a los estudios sobre la población china de  
Chiapas: problemas de investigación antropológica a la luz de los datos his-  
tóricos”, *Anuario de Investigación del Centro de Estudios Superiores de México y  
Centroamérica*. 2010: 233-250.
- Lisbona Guillén, Miguel, *Allí donde lleguen las olas del mar... Pasado y presente de los chinos  
en Chiapas*. México: PROIMMSE-IIA-UNAM/Conaculta, 2014.
- Lisbona Guillén, Miguel, “Nutrir la identidad: la herencia china en la costa de Chiapas,  
México”, *Cuadernos de Antropología*, 24, N° 1. 2014: 75-88
- Lisbona Guillén, Miguel, “Danzas como tradición y como disputa: la ilusión comuni-  
taria china en el Soconusco chiapaneco”, *Península* 10, N° 1. 2015: 9-28.
- Lisbona Guillén, Miguel, y Enrique Rodríguez Balam, “Estereotipos sobre los chinos  
en México: de la imagen caricaturesca al meme de internet”, *Pueblos y fronte-  
ras digital* 13, 2018: 1-29.
- Mahnken, Winifred, *Mi vida en los cafetales. Tapachula (1882-1992)*. Chiapas: Gobierno  
del Estado de Chiapas, 1993.
- Monteón, Humberto, y José Luis Trueba, *Chinos y antichinos en México. Documentos para  
su estudio*. Jalisco: Unidad Editorial, Gobierno de Jalisco, 1988.
- Nieto, Gladys, *La inmigración china en España. Una comunidad ligada a su nación*. Madrid:  
Universidad Autónoma de Madrid, 2007.

- Pitarch, Pedro, “Un lugar difícil: estereotipos étnicos y juegos de poder en los Altos de Chiapas”, *Chiapas. Los rumbos de otra historia*. Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.) México: UNAM-CIESAS-CEMCA-UdG, 1995.
- Reñique, Gerardo, “Región, raza y nación en el antichinismo sonoreño”, Aarón Gra-geda (coord.) *Seis expulsiones y un adiós. Despojos y expulsiones en Sonora*. México: UNISON/Plaza y Valdés Editores, 2003.
- Reyes Vega, Rossana, “Los chinos del Soconusco. El surgimiento de una identidad étnica entre inmigrantes”, tesis de Licenciatura, ENAH, 1995.
- Rincón Zárate, Ulises, “El posicionamiento socio-espacial de los descendientes de inmigrantes chinos y japoneses en Tapachula, Chiapas”, tesis de Maestría, CIESAS, 2019.
- Robertson, Roland, *Globalization: Social Theory and Global Culture*. Londres: Sage Publications, 1992.
- Rodríguez Pastor, Humberto, *Herederos del dragón: historia de la comunidad china en el Perú*. Lima: Fondo Editorial del Congreso de Perú, 2000.
- Salazar, Delia, *La población extranjera en México (1895-1990). Un recuento con base en los censos generales de población*. México: INAH, 1996.
- Shields-Argelès, Christy, “Alimentation et identité nationale: le soi et l’autre en France et aux États-Unis”, *Manger. Français, Européens et Américains face à l’alimentation*. Claude Fischler y Estelle Masson (eds.) París: Odile Jacob, 2008.
- Spenser, Daniela, “Los inicios del cultivo del café en Soconusco y la inmigración extranjera”, *Los empresarios alemanes, el Tercer Reich y la oposición de derecha a Cárdenas*. Brígida von Mentz (ed.). México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988.
- Urías, Beatriz, *Historias secretas del racismo en México (1920-1950)*. México: Tusquets Editores, 2007.
- Velázquez Morales, Catalina, “Organización y ascenso de los chinos en Baja California (1920-1937)”, *China en las Californias*. Tijuana: Conaculta, 2002.
- Wanning, Sun, “Media and the Chinese Diaspora: Community, Consumption, and Transnational Imagination”. *Journal of Chinese Overseas*, 1, N° 1. 2005: 65-86.





---

# Migraciones chinas, identidades y prácticas alimentarias: Los restaurantes chinos y locales de comida rápida en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (1970-2018)

Susana Brauner

Universidad Argentina de la Empresa, Argentina

En este trabajo se abordará la construcción de las identidades de los migrantes chinos y sus descendientes nativos en Buenos Aires, entre fines de los años setenta del siglo xx y la actualidad, tomando como centro de análisis el papel identitario de la comida y las prácticas que fueron desarrollando en el ámbito gastronómico; es decir, identificando el modo en que se construyen las tradiciones culinarias de origen en los restaurantes y locales de venta de comida rápida, restaurantes y comercios que, por su alto grado de concentración como de dispersión en la Ciudad, sea en el Barrio Chino como en otros barrios porteños, sea de comida *gourmet* como de comida sencilla y barata, irán convirtiéndose en constructores de las identidades chinas en la sociedad y en espacios de interculturalidad y de visibilidad de los chinos en el escenario porteño.

En una primera parte, se analizarán los procesos que fueron transitando los migrantes chinos y sus descendientes en la Ciudad de Buenos Aires desde fines de la década de 1970 a la actualidad haciendo hincapié en sus modos de inserción laboral y concentración en el ámbito de la alimentación, tanto en el supermercadismo como en la gastronomía.

En una segunda parte, se abordarán las características principales de los restaurantes de “comida china” y los locales de venta de “comida por peso”, tomando en cuenta su rol en diferentes dimensiones como formas de inserción laboral en el mercado, como espacios de diálogo intercultural y de visibilidad en la Ciudad, así como ámbitos de sociabilidad que facilitan la preservación de

las tradiciones culinarias de origen de los propios migrantes y sus descendientes.

Por último, en las reflexiones finales, se examinarán los prejuicios y actitudes discriminatorias que han alimentado ciertos estereotipos en el imaginario social argentino, así como también el interés e impacto que ha generado la gastronomía china en la cultura alimentaria local.

Esta temática, que es parte de un proyecto de investigación mayor radicado en la UADE, se basará en diversas tradiciones teóricas y en variadas fuentes: la prensa nacional y étnica, los trabajos de divulgación y académicos que abordaron la temática, entrevistas en profundidad a propietarios, empleados y chefs de restaurantes y locales de venta de comida rápida, así como en el análisis de los menús, guías comerciales, redes sociales de diferentes establecimientos localizados en la ciudad.

## Los chinos en Buenos Aires: identidades y modos de integración

La población de origen chino en Argentina es heterogénea y se ha concentrado históricamente en la Ciudad de Buenos Aires y el conurbano bonaerense.<sup>1</sup> Es diversa por sus lugares de procedencia y la disparidad de números entre chinos continentales y taiwaneses, así como porque simultáneamente se encuentran en diversas fases de inserción, unos con más de dos generaciones viviendo en el país y otros llegados con posterioridad. Unos que se plantean residir de forma permanente y otros de modo temporal.

En la actualidad, las cifras oficiales no reflejan de modo preciso la cantidad de taiwaneses, chinos continentales y sus descendientes en el país. De acuerdo

---

<sup>1</sup> Aunque también tienen presencia en otras zonas del país. De acuerdo con el Censo Nacional de Población, de 2010: taiwaneses 60 por ciento en Capital Federal y 19 por ciento en Buenos Aires y chinos continentales 44 por ciento en Capital Federal y 38.76 por ciento en Buenos Aires. Por otra parte, el 8.10 por ciento de los chinos reside entre Santa Fe y Córdoba y el 6.97 por ciento de los taiwaneses en Córdoba; INDEC, *Censo Nacional de Población, bogares y vivienda de 2010*, en [https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2010\\_tomo1.pdf](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2010_tomo1.pdf)7/10/2010

con Oviedo, las “estimaciones oficiales, académicas o periodísticas argentinas y chinas distan lejos de las cifras registradas en los censos nacionales, las cuales sólo pueden ser justificadas por la existencia de una importante cantidad de inmigrantes chinos que viven en situación irregular después de ingresar en forma ilegal a Argentina”.<sup>2</sup>

De acuerdo con el Censo Nacional de 2010, 11 mil 804 chinos viven en Argentina, 75.6 por ciento nacidos en la República Popular China<sup>3</sup> y el 24.4 por ciento en Taiwán. Sin embargo, en otras fuentes extraoficiales se manejan otros números. Tan es así que en ámbitos periodísticos especializados en la temática china se sugiere la presencia de unos 180 mil<sup>4</sup> y en los comunitarios, unos 12 mil taiwaneses, 200 mil chinos registrados y otros 100 mil no registrados.<sup>5</sup> De todos modos, y más allá de las diferentes apreciaciones numéricas, se destaca que los chinos se han constituido en la cuarta corriente más grande de inmigrantes y residentes en el país, detrás de los migrantes procedentes de Bolivia, Paraguay y Perú.<sup>6</sup> Además, es el sector numéricamente más importante de las corrientes asiáticas como así de los “no latinos”. Es un grupo que posee una fuerte visibilidad en la sociedad local, construida a partir de su concentración en ciertas actividades comerciales, sus características físicas y rasgos culturales. De acuerdo con una consulta de opinión realizada en 2017, los chinos gozarían tanto de considerables grados de aceptación como de rechazo y desconfianza en la sociedad.<sup>7</sup>

---

<sup>2</sup> Eduardo Oviedo, “Introducción a la migración china a la Argentina”, *JSapiens*. 2018: 1-2.

<sup>3</sup> En adelante: RPC.

<sup>4</sup> Néstor Restivo, el director de *Dang Dai, Revista de Intercambio Cultural Argentina-China*, estima que la suma de inmigrantes de origen chino y taiwanés alcanzaría los 180 mil. Conferencia en el Simposio “La presencia china y taiwanesa en Argentina: identidades, cultura y testimonios”, UADE, 2016.

<sup>5</sup> Luciana Denardi, “Ser chino en Buenos Aires. Historia, moralidades y cambios en la diáspora china en Argentina”, *Horizontes Antropológicos*, 43, 2015: 6.

<sup>6</sup> Oviedo, “Introducción a la migración china a la Argentina”: 33.

<sup>7</sup> Según la consulta de opinión “Opiniones sobre la inmigración y las minorías en Argentina” realizada en noviembre de 2017 por UADE-VOICES-CIS, los chinos gozarían de un 46 por ciento de imagen positiva, 25 por ciento regular, 18 por ciento negativa y el restante 11 por ciento no

Asimismo, la presencia china es notoria no solo por la afluencia continua de migrantes de la RPC, también lo es por el fortalecimiento de las relaciones comerciales e intercambios que se han generado en los últimos años entre Argentina y la RPC.<sup>8</sup>

Los chinos llegaron a Buenos Aires en diferentes períodos, desde fines del siglo XIX hasta el XXI. Un proceso migratorio que continúa hasta el presente. Los factores que dieron lugar a estos flujos fueron diversos y se fueron combinando, de acuerdo con la época, políticos como económicos, así como por los deseos de reunión familiar y/o la presencia de conocidos que ya se habían establecido en Argentina. Sus orígenes de procedencia también son variados. De la RPC y de Taiwán, pero también de diferentes puntos o localidades dentro de las ciudades o provincias de origen. Si bien hasta la década de 1970 estas migraciones no fueron numerosas, a partir de la década de 1980, comenzaron a adquirir un perfil cuantitativo más relevante.

Primeramente, con el arribo de los taiwaneses, mayoritariamente familias, que se caracterizaron por tener buena formación educativa y capital para desarrollarse en el ámbito comercial, estableciendo almacenes, supermercados, negocios de revelado de fotos, ópticas y lavaderos.<sup>9</sup> Y desde la década de 1990 y hasta la actualidad, con la llegada de chinos, de Fujian, en general, con poco capital propio y con menor instrucción educativa que los taiwaneses, pero también encontrando su lugar en el comercio de pequeña escala en diferentes rubros,

---

contestó; UADE-Voces-CIS, noviembre 2018, N° 2, en <https://www.uade.edu.ar/upload/CIS/Informe%20CIS%202018%20n.%202%20Inmigraci%C3%B3n%20y%20minor%C3%A1Das%20-%20ISSN%202618-2173.pdf>; Romina Casas, “Representaciones sociales sobre los chinos y taiwaneses en los medios de comunicación en Argentina”, *Diversidad.net*. diciembre 2015-junio 2016: 1-14.

<sup>8</sup> Oviedo, “El ascenso de China y sus efectos en la relación con Argentina”, *Estudios Internacionales* 47, N° 180. 2015: 67-90; Sergio Cesarini, “China-Argentina: reflexiones a 35 años del establecimiento de relaciones diplomáticas”, *IDICSO* 33. 2007: 1-22, en <http://www.caei.com.ar/working-paper/china-argentina-reflexiones-35-a%C3%B1os-del-establecimiento-de-relaciones-diplom%C3%A1ticas>; Gustavo Girado, “Argentina y China. Aportes para un mayor acercamiento económico y político”, *Boletín de ALADAA*, sección Argentina, 2011: 45-66.

<sup>9</sup> Los taiwaneses arribaron al país, pero también se establecieron en otros países continentales; Franklin Ng, *The Taiwanese Americans*.

pero particularmente en el área de la alimentación,<sup>10</sup> como en el supermercadismo, la gastronomía, industrias alimenticias y la importación de productos gastronómicos de la RPC y de Taiwán.

En este marco la mayor parte de los chinos, taiwaneses o continentales, se fueron incorporando a los sectores medios, concentrándose en ciertas áreas comerciales, y otro sector más reducido en las grandes empresas chinas que se establecieron en Argentina. Asimismo, cabe mencionar que más allá del ámbito comercial, sobre todo aquellos de más larga residencia en el país y en general de origen taiwanés, “los argenchinos”,<sup>11</sup> han incursionado en otros espacios tales como la enseñanza, los medios de comunicación, la medicina, la abogacía, la academia, el arte, la traducción y la política nacional.

La mayoría se ha radicado en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el conurbano bonaerense, aunque también en otras provincias del país.<sup>12</sup> A diferencia de otros grupos de origen migratorio que se fueron concentrando en ciertos “barrios”<sup>13</sup> tanto chinos como taiwaneses se han caracterizado por su dispersión espacial en Buenos Aires. Los barrios chinos, uno fundado en la Capital Federal, en Belgrano, y el otro en el conurbano, en Tigre, son centros de atracción comercial y turística, donde se cruzan sus intereses económicos y deseos de preservar sus tradiciones, así como la apertura a la sociedad local, pero son “barrios” sin un carácter propiamente residencial.<sup>14</sup> De hecho, la mayor proximidad espacial ante

---

<sup>10</sup> Denardi, “Ser chino en Buenos Aires”: 7-8; Laura Bogado Bordázar, *Migraciones internacionales: influencia de la migración china en Argentina y Uruguay*, tesis, Universidad Nacional de la Plata, 2003; Pamela Casal, “Inserción de los supermercaditos chinos en Mar del Plata”, tesis doctoral, Universidad CAECE, 2009.

<sup>11</sup> Gustavo Ng, “Brotos chinos en tierra argentina”, *Dang Dai* 5, N° 12. 2015: 12-15.

<sup>12</sup> Carolina Guerra Zamponi, “La diáspora china”, *Seminario Estrategias de Relacionamento con la República Popular China*. Buenos Aires: CARI, 2010, en <http://www.cari.org.ar/pdf/mcsrt6.pdf>

<sup>13</sup> Susana Sassone, y Carolina Mera, “Barrios de migrantes, espacios interculturales: coreanos y bolivianos en la Ciudad de Buenos Aires”, ponencia presentada en *XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*. Guadalajara: 2007.

<sup>14</sup> Andrea Pappier, “Inmigración china en Argentina: el barrio chino de Buenos Aires como caso de estudio cultural”, ponencia presentada en *XIII Congreso Internacional de Asociación Latinoamericana de Estudios de Asia y África*. Bogotá: 2011; María Soledad Laborde, “La alteridad inmigrante en la ciudad del siglo XXI: nuevas formas de construcción del espacio público”, *Revista cs* 7.

la dispersión urbana se da en un barrio denominado “Once”, donde se establecieron quienes se dedican al comercio de importación, un barrio multiétnico en el centro de la Capital Federal, en el cual también concentran sus negocios grupos de orígenes migratorios diversos, entre otros, judíos, árabes, coreanos y armenios.

En este marco, se fundaron diferentes asociaciones para cubrir sus necesidades comerciales, sociales, culturales, deportivas y religiosas.<sup>15</sup> Sin embargo, aún no han logrado conformar una institución que los represente con una sola voz frente a las autoridades y/o la sociedad local. Por su parte, las cámaras empresariales, ligadas al área de la alimentación como los supermercados, restaurantes y rotiserías, cumplen un papel relevante en diferentes ámbitos, representando y defendiendo los intereses de sus asociados en el mercado, promoviendo su capacitación para brindar servicios más adecuados a las disposiciones locales, así como en su defensa frente a actos de discriminación o en contra de los prejuicios o leyendas urbanas que circulan sobre los chinos en el país. Como ejemplo de ello, se puede tomar en cuenta la respuesta de Yolanda Durán, la presidente de CEDE-APSA (Cámara Argentina de Empresarios del Sudeste Asiático), en una controversia entre los hipermercados y supermercadistas chinos:

Que dejen de llorar los hipermercados, que se hagan cargo, que bajen su rentabilidad, ellos tienen que bajar y no atacar al que vende barato. Que se ajusten, que trabajen a derecho, y basta de ir a pedir ayuda al gobierno cada vez que su balance nos les da [...] A nosotros los balances no nos dan y seguimos trabajando. Somos argentinos, no chinos, eso es discriminación. El chino es argentino, sólo tiene rasgaditos los ojos, pero es argentino, porque ellos adoptaron a la Argentina y se quedaron sus hijos.<sup>16</sup>

---

2011: 19-43; Rayen Torres, “Los barrios chinos en Buenos Aires: entre diversidades, tensiones e interculturalidad”, *Diversidad* 11, N° 7. 2015-2016: 1-24.

<sup>15</sup> Alejandro Grimson, Ng, Denardi, “Las organizaciones de inmigrantes chinos en Argentina”, *Migración y Desarrollo* 4, N° 26. 2015: 35-36.

<sup>16</sup> “La fuerte respuesta de los supermercados chinos a las grandes cadenas”, en <https://www.diariopopular.com.ar/general/la-fuerte-respuesta-los-supermercados-chinos-las-grandes-cadenas-n349342>

## Los restaurantes y locales de venta de comida por peso: marcadores de identidad, espacios de interculturalidad y negocio gastronómico

Desde la década de 1980 en adelante el estudio sobre las prácticas alimentarias en contextos migratorios fue ganando espacio en el ámbito académico. En el mundo iberoamericano, entre otros, se pueden destacar los trabajos de Kaplan y Carrasco, que se han dedicado al análisis de los procesos de readaptación y continuidades de las prácticas alimentarias en situaciones de emigración y contextos socioculturales diferentes.<sup>17</sup> O los de Xavier Medina, sobre la construcción de identidades a través de la alimentación<sup>18</sup> y en relación a los restaurantes étnicos, como espacios sociales de análisis de las realidades migrantes, incorporando diferentes dimensiones para su estudio, tanto culturales como comerciales.<sup>19</sup>

En Argentina, entre quienes han trabajado la temática, se pueden citar, entre otros, los estudios de Sammartino<sup>20</sup> sobre migración y restaurantes peruanos y los de Demonte sobre comida, identidad y restaurantes coreanos.<sup>21</sup> Sin embargo, pese que en los últimos años ha crecido el interés por las migraciones

---

<sup>17</sup> Adriana Kaplan y Silvia Carrasco, *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Bellaterra: Universidad Autónoma de Barcelona, 1999; Kaplan y Carrasco, “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio: de Gambia a Cataluña”, en Mabel Gracia Amaiz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002: 97-123; y F. Xavier Medina (ed.) *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Ed. voc, 2014.

<sup>18</sup> Medina, “El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos”, *Revista de Dialectología y tradiciones populares* LII, N° 1. 1997.

<sup>19</sup> Medina, “Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de territorios de identidad vascos en Barcelona”, *Zainak* 24. 2003: 836.

<sup>20</sup> Gloria Sammartino, “Peruvian Restaurants in Buenos Aires (1999-2009). From Discrimination to Adoption”, *Anthropology of Food* 7. 2010.

<sup>21</sup> Romina Demonte, “Comida e identidad. Reflexiones a partir de los hábitos alimentarios de la comunidad coreana en Buenos Aires”, ponencia presentada en las *II Jornadas de Jóvenes Investigadores de Ciencias Sociales*, 2015; Romina Demonte, “Restaurantes coreanos en la Ciudad de Buenos Aires. Comida, cultura e identidad en la diáspora”, *Sociedade e Cultura* 18, N° 1, enero-junio de 2015: 29-40, en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=70344885004>

chinas en Argentina, por sus modos de integración,<sup>22</sup> el rol de los supermercados chinos,<sup>23</sup> los barrios chinos en Buenos Aires,<sup>24</sup> su papel como intermediarios para el despliegue de los intereses económicos y políticos de la RPC o Taiwán,<sup>25</sup> poco se ha indagado sobre el rol de los restaurantes como constructores de identidad, como espacios de diálogo intercultural<sup>26</sup> o en su impacto en la cultura alimentaria local o como uno de sus medios inserción económica en el mercado.

En este marco, cabe recordar que la mayor parte de los chinos, taiwaneses o continentales, se fueron incorporando en los sectores medios, concentrándose en ciertos rubros comerciales, particularmente vinculados a la alimentación, tanto al supermercadismo como a la gastronomía. Un área que dominan muy bien, sea por su tradición comercial, sus saberes culinarios o por su ética de trabajo.<sup>27</sup> Un ámbito que les permitirá el autoempleo y que irán desarrollando y/o diversificando de acuerdo con las oportunidades que les brindó o brinda el

<sup>22</sup> Brauner, Torres y otros, “Identidades chinas en Buenos Aires: taiwaneses, chinos continentales y “argenchinos”, *Revista Oriente* 144. septiembre-diciembre de 2017: 1-14; Brauner y Torres, “Los chinos y sus descendientes en Buenos Aires. Diversidades identitarias en una de las comunidades chinas de ultramar (entre fines de los años setenta del siglo xx e inicios del xxi)”, *Diversidad.net* 13. junio-diciembre de 2017; Cristina Zuzek, “Identidad y aculturación: el caso de los inmigrantes taiwaneses jóvenes”, *IDICSO*. 2004: 1-46; Denardi, “Tensiones al interior de la diáspora china y taiwanesa en Buenos Aires”, ponencia en *Congreso Nacional ALADDA*, Buenos Aires, 2017: 1-2.

<sup>23</sup> Dana Marrero, “El rol de los supermercados chinos en la integración social de la población china en Buenos Aires/The Role of Chinese Supermarkets in the Social Integration of the Chinese Population in Buenos Aires” *Independent Study Project Collection* 2428. 2016, en [https://digitalcollections.sit.edu/isp\\_collection/2428](https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/2428)

<sup>24</sup> Torres, “Los barrios chinos en Buenos Aires”, 1-24; Pappier, “Inmigración china en Argentina”.

<sup>25</sup> Cesarini, “China-Argentina”: 107.

<sup>26</sup> Para interculturalidad nos basaremos en la definición de la Convención sobre la Protección y Promoción de diversidades culturales de la Unesco, que se refiere a la interculturalidad como la presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo, el art. 4.8, 2005, en <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/cultural-diversity/cultural-expressions/the-convention/convention-text/>. Para un análisis sobre las nociones de interculturalidad como un término complejo y polisémico, ver Gunther Dietz, “Interculturalidad: una aproximación antropológica”, *Perfiles Educativos XXXIX*, N° 156. 2017: 192-207.

<sup>27</sup> Abrieron restaurantes por toda Europa, empresas que son fundamentalmente familiares. Joaquín Beltrán, *Empresariado étnico en España. El empresariado como modo de vida. El caso de los inmigrantes chinos*. Barcelona: Fundación CIDOB, 2006: 235.



mercado. La gran mayoría son empresas familiares<sup>28</sup> en las que trabajan los miembros de la familia u otros coterráneos, aunque también suelen contratar empleados de otros orígenes.<sup>29</sup>

En general, puede señalarse que los restaurantes de “comida china”,<sup>30</sup> entendiendo por tal comida a aquellos alimentos que son identificados como propios por los mismos migrantes y, además, reconocidos como tales ante los demás,<sup>31</sup> comenzaron a establecerse desde inicios la década de 1970,<sup>32</sup> y que desde años más recientes los locales de venta de comida por peso y barata proliferaron. Si bien no existen números precisos u oficiales, se puede estimar que en la actualidad los restaurantes chinos suman alrededor de un centenar en la Capital Federal<sup>33</sup> y cerca de quinientos los de comida rápida.<sup>34</sup>

<sup>28</sup> Para la familia como empresa, como motor de la economía y como una constante en la historia de China, ver: Beltrán, *Empresariado étnico en España*: 233.

<sup>29</sup> Sobre la noción de *economía étnica*, se ha generado un amplio debate desde las últimas décadas. Acerca del desarrollo del concepto, ver entre otros: Berta Guell, Sonia Parella y Hugo Valenzuela García, “La economía étnica en perspectiva: del anclaje a la fluidez en la urbe global”, *Alteridades* (2015): 25, 50, 37-50; Ángeles Arjona Garrido y Juan Carlos Checa, “Ethnic Economy. Theories, Concepts and New Advances”, *Revista Internacional de Sociología* LXIV, N° 45. 2007: 117-143.

<sup>30</sup> Los restaurantes “chinos” establecidos en Bs As no representan la diversidad de las grandes tradiciones culinarias y regionales que hay en el extenso territorio de China. Katrin Schlotter, *Culinaria china, cocina, país, gentes*. Colonia: Ed. H. F. Ullman, 2010. En un principio, se ofrecieron los platos básicos inspirados en la denominada cocina “chino-americana”.

<sup>31</sup> Kaplan y Carrasco, *Migración, cultura y alimentación*: 12.

<sup>32</sup> De acuerdo con nuestros entrevistados, el primer restaurante fue *TAO TAO*. Se estableció en 1971 en una importante avenida ubicada en un barrio de altos recursos de Capital Federal. Su propietaria es de origen japonés, pero ofrecen una carta asiática amplia, incluyendo entre otros, los conocidos platos chinos.

<sup>33</sup> Los números sobre la cantidad de restaurantes no son precisos. En la Guía Óleo figuran 77 restaurantes, en <https://www.guiaoleo.com.ar/restaurantes/guia/china-2>. En otra lista, que incluye restaurantes o rotiserías con “delivery”, figuran 102 comercios; véase <https://www.pedidosya.com.ar/restaurantes/buenos-aires/comida-china-delivery>

<sup>34</sup> Según datos del sector, los comercios de comida por peso suman al menos quinientos locales distribuidos en CABA. La mayoría de estos emprendimientos son propiedad de empresarios nucleados en la Cámara Empresarial de Desarrollo Argentino y Países Asiáticos (CEDEAPSA), fuertemente vinculada al supermercado chino.

Los restaurantes se fueron estableciendo en diferentes barrios porteños, mayoritariamente de alto y mediano nivel adquisitivo.<sup>35</sup> Y particularmente se fueron concentrando en el *Chinatown* porteño. Su arquitectura y ambientación es variada y difiere de acuerdo con las características del restaurante, desde locales sencillos a otros con salones más elegantes, pero, en general, se puede observar la combinación de motivos chinos tradicionales con otras tendencias decorativas, además de la preeminencia, entre otras variantes, del color rojo, ladrillo a la vista, lámparas colgantes, sinogramas, fuentes de agua, puentes, cuadros y revestimientos de madera en la decoración. Sus menús, si bien mantienen cierta oferta culinaria de modo constante, como los conocidos “platos chinos”,<sup>36</sup> los modos de preparación o las especialidades de cada establecimiento pueden variar debido al origen regional de sus propietarios, al estilo de la propuesta gastronómica ofrecida, *gourmet* o rápida, así como al público que se dirigen, sea locales, turistas o coterráneos. Por ello, pueden ser menús que se refieren tanto a la cocina de Taiwán como a las gastronomías regionales de la RPC o a una síntesis de los sabores asiáticos, con platos fusión modulados a las preferencias argentinas o con comidas que recrean las existentes en sus tierras de origen reservadas para chinos y sus descendientes nativos.

Es decir, los restaurantes, aparte de ser establecimientos comerciales con objetivos de rentabilidad claros y que se guían por las lógicas del mercado,<sup>37</sup> son simultáneamente lugares de encuentros sociales que permiten dar a conocer y compartir los alimentos “representativos” de la comida tradicional china en el

---

<sup>35</sup> Según la Guía de Restaurantes que figura en el diario *Clarín*, están mayoritariamente ubicados en los barrios de Palermo, Belgrano, Colegiales, Villa Urquiza, Recoleta, Villa Crespo, Caballito, Almagro, San Telmo y el Centro, consúltese <http://capital-federal.guia.clarin.com/restaurantes-chinos>

<sup>36</sup> Los chinos que emigraron a Estados Unidos crearon “platos chinos” adaptando los sabores orientales con ingredientes occidentales. Tales son los conocidos *chop suey*, *chau fan*, *chau mein*, y los rollos primavera. Véase Yu Shen Liao, “El sabor de la sabiduría milenaria”, en *La cocina de las colectividades*. Buenos Aires, 2018: 73-75.

<sup>37</sup> Para los restaurantes como fenómeno social en el mundo contemporáneo, David Beris y David Sutton (eds.), *The Restaurant Book. Ethnographies of Where We Eat*. Nueva York: Berg, 2007.

nuevo entorno y la comida considerada “propia” con otros familiares o compatriotas en ambientes que les permiten percibirse como “locales” o de “estar en casa”.<sup>38</sup>

En breve, son lugares de sociabilidad y comerciales, animados por un mundo de emprendedores, que, al mismo tiempo que hacen valer su pertenencia comunitaria en el espacio público, introducen a los consumidores locales en nuevos gustos y sabores,<sup>39</sup> que algunos seguirán considerando como “ajenos y exóticos” pero que otros irán incorporando a su consumo habitual.

Entre los primeros, como *TAO TAO* de principios de la década de 1970, ubicado en un barrio porteño de alto nivel adquisitivo y que sigue abierto hasta el día de hoy<sup>40</sup> o el *Chino Central* de 1976,<sup>41</sup> establecido en una zona céntrica y de oficinas, atrajeron a sectores acotados de la sociedad, a argentinos interesados en otras culturas y proclives al consumo de alimentos étnicos como así también a sus propios coterráneos. Todo ello en un contexto que Argentina comenzaba a establecer relaciones diplomáticas con la RPC y el arribo de taiwaneses a Buenos Aires. Los propietarios del *Chino Central* son de una familia que llegó de Hong Kong. Señala su hijo:

Mi papá tenía cierta experiencia en el rubro, entonces se hizo cargo de este restaurante. La historia de la comida china en Argentina es la historia de una adaptación a su paladar. El argentino no es conocedor de la comida china original. Hay muchos

<sup>38</sup> “Como en casa” es la expresión empleada por, F. Xavier Medina, “Alimentación y fronteras culturales: comida “étnica” y construcción de la etnicidad entre vascos de la diáspora”, *2000 Anuario*. 2002: 326.

<sup>39</sup> Jean Pierre Hassoun, “Restaurants dans la villemonde. Douceurs et amertumes”, *Ethnologie française* 44, N° 1, 2014: 5-10.

<sup>40</sup> De acuerdo con uno de nuestros informantes, *Tao Tao* fue establecido por una mujer de origen japonés. Entrevista del 19 de enero de 2019.

<sup>41</sup> Su propietario, nacido en Hong Kong, cuenta “que en su momento era muy difícil proveerse de materia prima para cocinar porque no existía el Barrio Chino, fenómeno que ha solucionado muchas de las antiguas carencias”, en <https://www.planetajoy.com/?Los+5+mejores+restaurantes+chinos+de+Buenos+Aires&page=ampliada&id=675>

platos que no son aptos para este país [...] Y por una razón comercial uno tiene que tratar de atraer a la mayor cantidad de personas.<sup>42</sup>

En la década de 1980 se inicia la concentración de algunos negocios en la calle Arribeños, primero conocida como “Calle de Taiwán” y luego como el actual Barrio Chino porteño. En general, se comenzaron a ofrecer los platos básicos y más conocidos, inspirados en la denominada cocina china-americana. Pero luego se fueron agregando otros y más representativos de las diferentes regiones de procedencia de los migrantes.<sup>43</sup> Entre los primeros comercios, fundados por taiwaneses, se puede destacar el restaurante *Todos contentos* y el supermercado *Casa China*.<sup>44</sup> En este marco se fueron estableciendo otros restaurantes y locales de venta de comida callejera. Se puede recordar el *Hsiang Ting Tang*, de una familia taiwanesa, primero como un espacio exclusivo para compatriotas, pero que se expande y es concurrido por un público más amplio tanto oriental como argentino.<sup>45</sup> Algunos con menú en chino mandarín y en castellano; es decir con platos para argentinos y turistas y con otros dirigidos a los orientales.<sup>46</sup> En la década de 1990, y ya con la llegada de chinos de la RPC, se observa el establecimiento de nuevos restaurantes en Buenos Aires con diferentes opciones, sea los más clásicos “a la carta”, o a la carta y con *delivery* o los denominados “tenedor libre”.<sup>47</sup> En estos años los porteños comenzaron a tener más contacto

<sup>42</sup> Marcela Fernández Vidal, “Chino Central, la cocina de Maia”, *Dang Dai* 2, N° 3, 2002: 38.

<sup>43</sup> Pietro Sorba, “Cada vez más sabores”, *Dang Dai* IV, N° 9, 2014: 41.

<sup>44</sup> Pappier, *Inmigración china en Argentina*: 7.

<sup>45</sup> Cintia Colángelo, “Morfología: Como en Asia”, 22 de abril de 2016, en <https://www.lanacion.com.ar/1964950-morfologia-como-en-asia>

<sup>46</sup> Según el encargado de *Beijing*, a los argentinos por lo general les gusta la comida agrídulce. No toleran mucho el picante. Los argentinos siempre piden arroz salteado, pescado sin espinas, langostinos sin cáscara. Entrevista del 1 de febrero de 2019.

<sup>47</sup> Son los restaurantes que se paga un precio fijo y el cliente puede servirse la cantidad de alimentos que desee. De acuerdo con Chu, el propietario del Restaurante *Buddha*, él fundó en 1991 el primer “tenedor libre” en el Barrio Chino; “La creatividad como síntesis”, *Dang Dai* VI, 2017: 66-67.

con la cocina china y, en general, con otras cocinas étnicas.<sup>48</sup> Entre estos restaurantes se puede recordar a *Los Chinos*, fundado por una familia de Shanghái en 1996 en una antigua casa de familia y en un barrio acomodado como Belgrano, con una oferta gastronómica variada, *delivery* y menús del mediodía denominados: *Menú Shanghái*, *Menú Hong Kong* y *Menú Beijing*.<sup>49</sup> O *Lai Lai*, un restaurante establecido en 2001 por una familia taiwanesa en el Barrio Chino,<sup>50</sup> un lugar que ofrece comida *gourmet* en un ambiente familiar, donde se ve a niños jugar y a la familia sentada en una mesa del salón. Y otros restaurantes modernos y elegantes, como el *Royal China*, con salones amplios y diferentes estilos, donde suelen ir diplomáticos, empresarios y los integrantes adinerados de la población china en el país<sup>51</sup> o el restaurante *Beijing*,<sup>52</sup> con un salón amplio y otro para eventos especiales, un “lugar internacional con auténtica comida china y de diferentes regiones tanto para chinos como para argentinos y extranjeros.”<sup>53</sup> Y otros como el Restaurante *Buddha*, al frente de una propuesta que ofrece la fusión entre los sabores orientales y “el fuego porteño”. Dice su propietaria: “En China ya no me ven como china, aquí no me ven como argentina, quería reflejar eso en la cocina”.<sup>54</sup>

En este marco de diversidad de opciones, cabría agregar a *Night Market*, inaugurado recientemente, una nueva propuesta que emula un mercado calle-

---

<sup>48</sup> Pietro Sorba, “Cada vez más sabores”, *Dang Dai* IV, N° 9 (2014): 40-41.

<sup>49</sup> Son publicados en la cuenta de Facebook del restaurante, en <https://www.facebook.com/restauranteloschinos/menu/>

<sup>50</sup> Es un negocio que lo comenzó la madre después de la crisis del 2001. Eran propietarios de un supermercado. Hoy está a cargo de su hijo. Entrevista realizada en enero de 2019.

<sup>51</sup> *Dang Dai* 1, N° 2, 2012: 34-35.

<sup>52</sup> Se estableció en 2013. El chef y propietario arribó al país en la década de 1990 trabajó, se asoció o abrió diferentes restaurantes tanto en el conurbano como en Almagro y Palermo. Entrevista hecha el 1 de febrero de 2019.

<sup>53</sup> De acuerdo con nuestros entrevistados, el restaurante ofrece la “auténtica comida china y de diferentes regiones de la RPC. Es un lugar internacional, tanto para chinos como argentinos. Un restaurante donde los chinos eligen comer, a diferencia de los restaurantes del Barrio Chino que se dirigen más al público local y a los turistas”. Entrevista hecha el 1 de febrero de 2019.

<sup>54</sup> “Cocina china para el paladar argentino”, *Dang Dai* 1, 2011: 34-35.

jero y nocturno oriental, y dirigido a un público más joven con un ambiente menos formal que un restaurante y precios más accesibles.

Por otra parte, ante el ascenso del “Barrio Chino” como uno de los principales puntos del circuito turístico de la Ciudad de Buenos Aires y como uno de los mayores centros comerciales, visitado por miles de argentinos y turistas extranjeros cada fin de semana,<sup>55</sup> se fue ampliando la oferta gastronómica del barrio, desde los numerosos puestos callejeros de venta de comida rápida y los locales de comida por peso a las casas de té y los restaurantes con un estilo más *gourmet* junto a numerosos negocios dedicados a la venta de productos importados de China o Taiwán y/o de nuevas variantes de alimentos, salsas, vegetales, pescados, mariscos y arroces.

En este marco se puede destacar, que, si bien en un principio los restaurantes se ocuparon de ofrecer los platos más conocidos fuera de China y adaptándolos al paladar argentino, con el tiempo, fueron enriqueciendo su oferta gastronómica con algunas de las vertientes culinarias de la cocina de China, sea de Taiwán, de Hong Kong, Fujian, Beijing, Sichuan o de otras regiones de la RPC.<sup>56</sup>

Huang Lih Lih, esposa de Liu Cheuk Hung, propietario y chef del restaurante *Hong Kong Style*, remarca: “Queremos que la gente conozca y respete la comida china y que no se quede con la idea de una comida rápida, barata, mala y producida en serie”.<sup>57</sup> De todos modos, la oferta gastronómica de los platos básicos y más conocida se ha popularizado aún más en los años recientes a través de la proliferación de locales de comida sencilla y económica para trabajadores, oficinistas y sectores de diferentes recursos económicos.

<sup>55</sup> Patricio Eleisegui, “Se agrava la crisis en los restaurantes cayó el % la facturación y se impone la comida por peso”, 12 de septiembre de 2018, en <https://www.profesional.com/negocios/277702-consumo-precios-restaurantes-Se-agrava-la-crisis-en-los-restaurantes-cayo-30-la-facturacion-y-se-impone-la-comida-al-peso>

<sup>56</sup> El interés por la comida china y sus platos originales se facilitó también a través de Internet, principalmente gracias a los *food bloggers* y *Vloggers*. Este es uno de los comentarios realizados por clientes habituales de estos restaurantes. Entrevistas realizadas por Melanie Rizzo Ruybal en enero de 2019.

<sup>57</sup> Marcela Fernández Vidal, “Hong Kong Style. Sabores más allá del chao fan”, *Dang Dai* II, N° 46, 2012: 7.

## Locales de venta de comida por peso: entre la gastronomía local y los “platos chinos” más representativos fuera de China

Ante la creciente crisis económica de los últimos años y la caída de la facturación de los restaurantes y saturación de los supermercados, los chinos y sus descendientes fueron desarrollando otra alternativa gastronómica y, de ese modo, diversificando sus actividades laborales y ocupando un nuevo nicho económico en el rubro de la alimentación: los locales de venta de comida por peso y para llevar. Una opción más rápida y barata para los consumidores y además rentable para sus propietarios.

La oferta de comida de estos autoservicios es variada y no podría definirse como étnica. Desde locales que ofrecen típicas comidas argentinas, pero también tradicionales chinas con otros cuya oferta es sólo oriental, o vegetariana o vegana. No obstante, sus propietarios son mayoritariamente de origen chino y muy vinculados a los supermercadistas del mismo origen. En un principio estaban localizados en el Microcentro, pero se fueron expandiendo para pasar a formar parte del habitual paisaje de diferentes barrios porteños. Según los datos Cámara Empresarial de Desarrollo Argentino y Países del Sudeste Asiático (CEDEAPSA) hay más de quinientos locales en Capital Federal.<sup>58</sup> Su presidenta, Yolanda Duran, sostiene:

...la mayoría de los dueños de estos emprendimientos son hijos de inmigrantes chinos nacidos en la Argentina que buscan una calidad de vida mejor que la tuvieron sus padres. Y de esta forma, consiguen combinar la cultura del trabajo oriental con las costumbres occidentales.

Es decir, horarios más acotados de trabajo y más tiempo para el esparcimiento.<sup>59</sup>

---

<sup>58</sup> Eleisegui, “Se agrava la crisis en los restaurantes”.

<sup>59</sup> “Los chinos abren menos súper para vender comida por kilo”, 26 de marzo de 2013, en <https://>

En este marco se puede destacar, que aparte de ofrecer comida barata y sencilla para un público amplio y de diferentes sectores socio-económicos, algunos de estos establecimientos también han comenzado a cubrir las necesidades de un segmento que viene creciendo en la Ciudad de Buenos Aires: los vegetarianos, veganos y naturistas. Son los comercios de comida rápida, cuya oferta gastronómica es más acotada, exclusivamente vegetariana y/o vegana. Sus propietarios son generalmente familias de origen taiwanés o chino y seguidores del budismo. En general, ofrecen un menú con comidas típicas de la cultura alimentaria local, pero también donde puede percibirse el toque oriental en la preparación de los alimentos.<sup>60</sup>

## Reflexiones finales

Los restaurantes y los locales de venta de comida rápida, los supermercados, además de su dispersión geográfica en diferentes barrios porteños, dieron lugar a espacios de encuentros interculturales y a la fuerte visibilidad de los chinos en la Ciudad. Pero al mismo tiempo, y desde su establecimiento, comenzaron a sufrir reiteradas acusaciones, embates periodísticos, multas y/o clausuras por “las condiciones de higiene y comida en mal estado” de sus negocios.<sup>61</sup> Todo ello fue alimentando numerosos estereotipos en el imaginario social argentino, entre otros, sobre sus hábitos alimentarios. Que no cuidan su higiene personal ni la de sus negocios, que venden alimentos en mal estado o que cocinan y co-

---

[www.perfil.com/noticias/sociedad/los-chinos-abren-menos-super-para-vender-comida-por-ki-lo-0525-0072.phtml](http://www.perfil.com/noticias/sociedad/los-chinos-abren-menos-super-para-vender-comida-por-ki-lo-0525-0072.phtml)

<sup>60</sup> Un menú en el que predominan las ensaladas, las tartas, las milanesas de vegetales (berenjenas y zapallos), los buñuelos de acelga, la calabaza, la papa, el arroz y las empanadas de soja. Pero en los *dumpings* (*jiaozhi*), en vez de ser rellenos con algún tipo de carne, son rellenos con soja. Entrevista realizada por Melanie Ruybal el 16 de enero de 2019.

<sup>61</sup> “Clausuran un local de comida china que vendía alimentos en mal estado en la zona de Tribunales”, 28 de abril de 2016, véase <https://www.minutouno.com/notas/1483560-clausuran-un-local-comida-china-que-vendia-alimentos-mal-estado-la-zona-tribunales>



men ratas.<sup>62</sup> Ejemplo de ello son las quejas presentadas por los vecinos del Barrio Chino por la falta de limpieza y los modos de manipular o cocinar los alimentos,<sup>63</sup> las multas y clausuras impuestas por las autoridades municipales a los negocios y las representaciones mediáticas que se han ocupado de reproducir y difundir las imágenes negativas y leyendas urbanas que circulan sobre los chinos en el país. En este marco, las asociaciones comunitarias y cámaras empresarias que los representan se han ido organizado para “mejorar su imagen” capacitando a sus miembros en el respeto a las normas de salubridad vigentes y en los modos de cocinar en el país.<sup>64</sup>

Sin embargo, más allá de los estereotipos aún vigentes, las imágenes construidas sobre este colectivo se fueron reformulando y tornándose más heterogéneas y ambivalentes. Aunque se percibe la continuidad de prejuicios y actitudes discriminatorias, también se pueden observar opiniones positivas en segmentos significativos de la sociedad.<sup>65</sup> Y la naturalización de su presencia en la Ciudad de Buenos Aires, como parte del vecindario y donde se hace visible

---

<sup>62</sup> Más allá de los estereotipos vinculados a ámbito gastronómico, las representaciones sobre los migrantes chinos que circulan en los medios de comunicación y en el imaginario social argentino son diversas, tales como: “mafiosos” o “competidores desleales”, que son “cerrados”, que se comunican “a los gritos”, que “apagan las heladeras”, que “cambian la fecha de vencimiento”, que “viven en los supermercados en los que trabajan”, que “viven para trabajar”, que “lo único que les interesa es el dinero”, “que pintan las rejas de acuerdo a la mafia china que los maneja”, “que venden mercadería robada”, “otras tantas más categorizaciones que se les atribuye. Romina Casas, “Representaciones sociales sobre chinos y taiwaneses en los medios de Comunicación”, *Diversidad.net*. diciembre 2015-junio 2016: 1-14.

<sup>63</sup> Pablo Tomino, “Algo huele mal en el barrio chino”, 29 de noviembre de 2011, <https://www.lanacion.com.ar/1427349-algo-huele-mal-en-el-barrio-chino>

<sup>64</sup> La Asociación Barrio Chino se ocupa de “educar al comerciante”. De acuerdo a Denardi, “reconocen que en algunos locales de venta de comida a la calle en el Barrio Chino se cocina en el piso, como los migrantes están acostumbrados a hacer en sus lugares de origen. Su tarea entonces implica enseñar a estos comerciantes que las leyes argentinas no permiten esa manera de cocinar”. “Ser chino en Buenos Aires”: 94-95.

<sup>65</sup> Tal como lo demuestra un estudio de opiniones sobre la imagen de los inmigrantes en el país, donde se señala que el 46 por ciento de los argentinos tiene una opinión positiva sobre los chinos. Un 25 por ciento regular, un 18 % negativa y un 11 por ciento no emitió opinión. Estudio realizado por el Centro de Investigaciones Sociales en conjunto con el Instituto de Ciencias Sociales y Disciplinas Proyectuales de la Fundación UADE en 2017.

el interés que ha generado la cultura china y sus diversas manifestaciones. Entre ellas, su gastronomía. Tan es así que, como se ha destacado anteriormente, los platos más conocidos de la cocina china fuera de China se fueron incorporando como parte de las opciones gastronómicas de los porteños. Tanto en los locales de venta de comida por peso y para llevar, donde pueden seleccionar, entre otras comidas argentinas los rollos primavera, *chau mein*, *chau fan* o *chop suey*, como en los restaurantes, que, en sus diversas categorías, pueden acceder a un menú más amplio o refinado. Tan es así que la comida china se fue conociendo y difundiendo en los hábitos de consumo de los porteños de diferentes sectores sociales, populares y más acomodados, tanto a través de platos simples y baratos adaptados a los gustos locales como de platos más elaborados y cercanos a los sabores de esta cocina milenaria.

En síntesis, se puede destacar que la comida china y su difusión por medio de los restaurantes o locales de venta de comida rápida, se fue construyendo como uno de los marcadores identitarios de los chinos en Buenos Aires. Restaurantes y locales que han cumplido y cumplen diversas funciones, sea como un medio de inserción laboral y rentable en el mercado sea como espacios que han facilitado mantener, recrear y compartir sus hábitos alimentarios con los propios coterráneos y con los “demás”. “Platos chinos” o sabores orientales que han ido experimentado, como se ha planteado, un alto grado de adaptación o mestizaje o fusión con la comida local, pero también de refinamiento de la oferta gastronómica a medida que los años fueron pasando y los porteños fueron familiarizándose con la cocina de diversas regiones culinarias de la RPC o de Taiwán. Todo ello les fue otorgando una fuerte visibilidad en la Ciudad, sea través de los restaurantes en sus diversas categorías como de los locales de comida al paso que incluyen en su oferta gastronómica algunos de los platos chinos tradicionales más representativos de su cocina fuera de sus patrias de origen. En este contexto, cabría recordar que coexisten en el imaginario social argentino percepciones heterogéneas y contradictorias sobre los chinos y su cocina: unas asociadas a fuertes prejuicios, sea por la “higiene”, o por “lo que comen”, o por resultar demasiado “exótica” para los gustos locales, así como

otras percepciones que reflejan el interés por otras culturas alimentarias y la buena predisposición a incorporar nuevos alimentos, productos y especialidades de la gastronomía china en sus hábitos de alimentación.

## Bibliografía

- Arjona Garrido, Ángeles y Juan Carlos Checa, “Ethnic Economy. Theories, Concepts and New Advances”, *Revista Internacional de Sociología* LXIV, N° 45. 2007: 117-143.
- Beltrán, Joaquín, *Empresariado étnico en España. El empresariado como modo de vida. El caso de los inmigrantes chinos*. Barcelona: Fundación CIDOB, 2006.
- Beris, David, y David Sutton (eds.), *The Restaurant Book. Ethnographies of Where We Eat*. Nueva York: Berg, 2007.
- Bogado Bordázar, Laura, “Migraciones internacionales: influencia de la migración china en Argentina y Uruguay”, tesis de Maestría, Universidad Nacional de la Plata, 2003.
- Brauner, Susana, y Rayen Torres, “Identidades chinas en Buenos Aires: taiwaneses, chinos continentales y ‘argen-chinos’”, *Revista Oriente* 144, septiembre-diciembre de 2017: 1-14.
- Brauner, Susana, y Rayen Torres, “Los chinos y sus descendientes en Buenos Aires. Diversidades identitarias en una de las comunidades chinas de ultramar (entre fines de los años setenta del siglo xx e inicios del XXI). *Diversidad.net* 13, junio-diciembre de 2017: 70-87.
- Casal, Pamela, “Inserción de los supermercaditos chinos en Mar del Plata”, tesis doctoral, Universidad CAECE, 2009.
- Casas, Romina, “Representaciones sociales sobre los chinos y taiwaneses en los medios de comunicación en Argentina”, *Diversidad.net*, diciembre-junio de 2015-2016: 1-14.
- Cesarini, Sergio, “China-Argentina: reflexiones a 35 años del establecimiento de relaciones diplomáticas”, *IDICSO* 33 (2007): 1-22, en <http://www.caei.com.ar/wor>

- king-paper/china-argentina-reflexiones-35-a-%C3%B1os-del-establecimiento-de-relaciones-diplom%C3%A1ticas
- Colángelo, Cintia, “Morfología: Como en Asia”, *La Nación.com.ar*, 2016, en <https://www.lanacion.com.ar/1964950-morfologia-como-en-asia>
- Dang Dai*, “La creatividad como síntesis”. VI, 2017: 66-67.
- Dang Dai* I, N° 2. 2012: 34-35.
- Dang Dai*, “Cocina china para el paladar argentino”, I, 2011: 34-35.
- Delmonte, Romina, “Comida e identidad. Reflexiones a partir de los hábitos alimentarios de la comunidad coreana en Buenos Aires”, ponencia presentada en las *II Jornadas de Jóvenes Investigadores de Ciencias Sociales*. Buenos Aires: 2015.
- Delmonte, Romina, “Restaurantes coreanos en la Ciudad de Buenos Aires. Comida, cultura e identidad en la diáspora”. *Sociedade e Cultura* 18, N° 1, enero-junio de 2015: 29-40.
- Denardi, Luciana, “Ser chino en Buenos Aires. Historia, moralidades y cambios en la diáspora china en Argentina”, *Horizontes Antropológicos* 43, 2015: 79-103.
- Denardi, Luciana, “Tensiones al interior de la diáspora china y taiwanesa en Buenos Aires”. Ponencia presentada en la *ALADDA*. Buenos Aires, 2017.
- Girado, Gustavo, “Argentina y China. Aportes para un mayor acercamiento económico y político”, *Boletín de ALADAA*, sección Argentina, 2011, 45-66.
- Dietz, Gunther, “Interculturalidad: una aproximación antropológica”, *Perfiles Educativos*. XXXIX, N° 156, 2017: 192-207.
- Eleisegui, Patricio, “Se agrava la crisis en los restaurantes cayó el 30 % la facturación y se impone la comida por peso. IProfesional.com. Emprendimientos Corporativos SA”. 2018. <https://www.iprofesional.com/negocios/277702-consumo-precios-restaurantes-Se-agrava-la-crisis-en-los-restaurantes-cayo-30-la-facturacion-y-se-impone-la-comida-al-peso>
- Fernández Vidal, Marcela, “Hong Kong Style. Sabores más allá del *chao fan*”. *Dang Dai* II, 2012: 46-47.
- Fernández Vidal, Marcela, “*Chino Central*, la cocina de Maia”, *Dang Dai* 2, N° 3, 2012: 38-39.
- Grimson, Alejandro, Gustavo Ng y Luciana Denardi, “Las organizaciones de inmigrantes chinos en Argentina”, *Migración y Desarrollo* 4, N° 26, 2015: 35-36.

- Guell, Berta, Sonia Parella y Hugo Valenzuela García, “La economía étnica en perspectiva: del anclaje a la fluidez en la urbe global”, *Alteridades* 25, N° 50, 2015: 37-50.
- Guerra Zamponi, Carolina, “La Diáspora China”, ponencia presentada en el *Seminario Estrategias de Relacionamiento con la República Popular China*. Buenos Aires, 2010, en <http://www.cari.org.ar/pdf/mcsrt6.pdf>
- Hassoun, Jean Pierre, “Restaurants dans la villemonde. Douceurs et amertumes”, *Ethnologie française* 44, N° 1, 2014: 5-10.
- INDEC, *Censo Nacional de Población, hogares y vivienda de 2010*. Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina, 2010, en [https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2010\\_tomo1.pdf7/10/2010](https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/poblacion/censo2010_tomo1.pdf7/10/2010)
- Kaplan, Adriana, y Silvia Carrasco, *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Bellaterra: Universidad Autónoma de Barcelona, 1999.
- Kaplan, Adriana, y Silvia Carrasco, “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio: de Gambia a Catalunya”, *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Mabel Gracia Amaiz (coord.). Barcelona: Ariel: 2002.
- Laborde, María Soledad, “La alteridad inmigrante en la ciudad del siglo XXI: nuevas formas de construcción del espacio público”. *Revista cs* 7. 2011: 19-43.
- Liao, Yu Shen, “El sabor de la sabiduría milenaria”, *La cocina de las colectividades*. Buenos Aires: 2018.
- Marrero, Dana, “El rol de los supermercados chinos en la integración social de la población china en Buenos Aires/The Role of Chinese Supermarkets in the Social Integration of the Chinese Population in Buenos Aires”, *Independent Study Project Collection* 2428, 2016, en [https://digitalcollections.sit.edu/isp\\_collection/2428](https://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/2428)
- Medina, F. Xavier, *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Barcelona, Ed. uoc, 2014.
- Medina, F. Xavier, “El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos”, *Revista de Dialectología y tradiciones populares* LII, N° 1, 1997.

- Medina F. Xavier, "Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de territorios de identidad vascos en Barcelona", *Zainak* 24, 2003.
- Medina F. Xavier, "Alimentación y fronteras culturales: comida 'étnica' y construcción de la etnicidad entre vascos de la diáspora", *2000 Anuario*. 2002.
- Minutouno*, "Clausuran un local de comida china que vendía alimentos en mal estado en la zona de Tribunales", *MinutoUno.com. Desarrollos Electrónicos Informáticos SA* 2016, en <https://www.minutouno.com/notas/1483560-clausuran-un-local-comida-china-que-vendia-alimentos-mal-estado-la-zona-tribunales>
- Ng, Franklin, *The Taiwanese Americans*. Connecticut: Greenwood Press Westport, 1998.
- Ng, Gustavo, "Brotos chinos en tierra Argentina", *Dang Dai* 5, 2015: 12-15.
- Oviedo, Eduardo, "Introducción a la migración china a la Argentina", *7Sapiens*, 2018: 1-41.
- Oviedo, Eduardo, "El ascenso de China y sus efectos en la relación con Argentina", *Estudios Internacionales* 47, N° 180, 2015: 67-90.
- Pappier, Andrea, "Inmigración china en Argentina: el barrio chino de Bs As como caso de estudio cultural", ponencia presentada en *XIII Congreso Internacional de Asociación Latinoamericana de Estudios de Asia y África*. Bogotá: 2011.
- Restivo, Néstor, "Conferencia en el Simposio La presencia china y taiwanesa en Argentina: identidades, cultura y testimonios", UADE, 2016.
- Sammartino, Gloria, "Peruvian Restaurants in Buenos Aires (1999-2009). From discrimination to adoption", *Anthropology of Food* (2010).
- Sassone Susana, y Carolina Mera, "Barrios de migrantes, espacios interculturales: coreanos y bolivianos en la Ciudad de Buenos Aires", ponencia presentada en *XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*, Guadalajara: 2007.
- Schlotter, Katrin, *Culinaria china, cocina, país, gentes*. Colonia: Ed. H. F. Ullman, 2010.
- Sorba, Pietro, "Cada vez más sabores", *Dang Dai* IV, N° 9, 2014: 40-41.
- Tomino, Pablo, "Algo huele mal en el barrio chino", *La Nación.com.ar*, 2011, en <https://www.lanacion.com.ar/1427349-algo-huele-mal-en-el-barrio-chino>
- Torres, Rayen, "Los barrios chinos en Buenos Aires: entre diversidades, tensiones e interculturalidad", *Diversidad* 11, N° 7 (2015-2016): 1-24.
- UADE-VOICES-CIS, "Opiniones sobre la inmigración y las minorías en Argentina", UADE-VOICES-CIS 2, 2018, en <https://www.uade.edu.ar/upload/CIS/Informe%20>

CIS%202018%20n.%202%20Inmigraci%C3%B3n%20y%20minor%C3%ADas%20-%20ISSN%202618-2173.pdf

Zuzek, Cristina, “Identidad y aculturación: el caso de los inmigrantes taiwaneses jóvenes”, *IDICSO*, 2004: 1-46.





---

# Cultura culinaria de los chinos de Puntarenas, siglo xx, basados en relatos de vida

Susan Chen Mok

Universidad de Costa Rica, Costa Rica

## Introducción

Puntarenas es una provincia de Costa Rica ubicada a lo largo de la región Pacífica. Su capital, Puntarenas, se ubica en el Golfo de Nicoya y, para mediados del siglo xix, era el principal puerto del país, desde donde se importaban y exportaban productos a nivel internacional.

Por las condiciones que tenía esta ciudad, llegaron a establecerse inmigrantes de diversos países, entre ellos los chinos. Aunque los primeros ingresaron en condiciones prácticamente de esclavitud para trabajar en la agricultura, la construcción del ferrocarril y en oficios domésticos en haciendas, muchos de ellos vieron la gran oportunidad que tenían de mejorar sus condiciones de vida, y así, aproximadamente a partir de 1870, ingresaron chinos de manera independiente.<sup>1</sup>

Hay que recordar que, para estas fechas, China luchaba contra potencias europeas (Francia y Reino Unido con la Guerra del Opio), rebeliones constantes del propio pueblo en contra de la opresión del imperio Qing, una guerra contra Japón por conflictos sobre Corea, conflictos por el establecimiento del Partido Comunista Chino —que tomó poder a partir de 1949— dirigido por Mao Zedong (considerado el máximo líder de China hasta su muerte en 1976),

---

<sup>1</sup> Lara Putnam, *The Company They Kept Migrants and the Politics of Gender in Caribbean Costa Rica, 1870-1960*. Chapel Hill & London: University of North Carolina Press, 2002.

entre otras.<sup>2</sup> Todas estas guerras debilitaron mucho a China, a tal punto que había mucha pobreza, hambre y miseria. Muchos chinos salieron del país cuando se les presentó la oportunidad, como ocurrió con los que ingresaron a Puntarenas en 1855, contratados para realizar trabajos en la Hacienda Lepanto del general Cañas y los contratados por el barón Alejandro von Bulow,<sup>3</sup> así como los que ingresaron entre 1872 y 1873.<sup>4</sup>

Las condiciones que se dieron en Puntarenas permitieron que se estableciera una comunidad de chinos que se insertaron pacíficamente en la sociedad porteña.<sup>5</sup>

En la actualidad, es posible contactar a inmigrantes del siglo xx o sus descendientes. Para este trabajo interesa los considerados como adultos mayores, de acuerdo con la Ley Integral para la Persona Adulta Mayor,<sup>6</sup> los cuales fueron contactados y accedieron a ser entrevistados.

## Aspectos teórico-metodológicos

Utilizando la técnica de relatos de vida propuesta por Bertaux,<sup>7</sup> se registraron las entrevistas de 18 inmigrantes y descendientes chinos del siglo xx de la ciudad

<sup>2</sup> Pedro Ceinos, *Historia breve de China*. Madrid: Sílex Ediciones, 2006. Franco Martinelli, *Historia de China*. Barcelona: Editorial de Vecchi, 1975; Emilio Salgari, *Los solitarios del océano*. Barcelona: Editorial Molino, 1975.

<sup>3</sup> Zaida Fonseca, “Los chinos en Costa Rica en el siglo xix”, tesis de Licenciatura en Historia, Universidad Nacional, 1979; Marlene Loría y Alonso Rodríguez, “La inmigración china a Costa Rica; entre la explotación y la exclusión”, *Revista de Historia* 44, N° 2, 2001: 159-192.

<sup>4</sup> Lucy Cohen, “Emigración de chinos a Costa Rica 1872-1873”, *Revista de Ciencias Sociales* 119, N° 1, 2008: 39-53.

<sup>5</sup> Susan Chen, “Los inmigrantes chinos y sus descendientes, una mirada desde los relatos de vida”. *Revista Estudios* 36, julio-noviembre de 2018, en <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/33487/33000>

<sup>6</sup> Asamblea Legislativa, “Ley Integral para la Persona Adulta Mayor”, *La Gaceta* 221, Alcance N° 88. San José: Imprenta Nacional, 15 de noviembre de 1999.

<sup>7</sup> Daniel Bertaux, *Los relatos de vida*. Barcelona: Ediciones Bellaterra, 2005.

de Puntarenas. De acuerdo con Bertaux, los relatos de vida contienen información de la experiencia vivida, generalmente exacta basada en hechos, guiado por el interés del investigador por conocer. Las entrevistas fueron grabadas y transcritas, para finalmente ser analizadas desde las diversas categorías de análisis, que para este trabajo específico se centró en la cultura culinaria. Los relatores son adultos mayores nacidos entre 1923 al 1943, como puede verse en el cuadro 1.

CUADRO 1. Información básica de los relatores.

Nombre	Edad en 2018	Educación	Lugar de nacimiento	Residencia actual
Jesús Ayí Con	75	Universidad incompleta	Puntarenas	Uruca, San José
Sonia Lo Tsang	76	Sexto grado	Cantón, China	Puntarenas
Yolanda Wong Soto	77	Universitaria completa	Puntarenas	Puntarenas
María Cheang Cheang	77	Secundaria incompleta	Macao, China	Tres Ríos, San José
Alfredo Alan Sánchez	78	Universitaria completa	San José	Tres Ríos, San José
Miriam Sánchez Chan	79	Secundaria completa	Puntarenas	San José
Janía Chan Li	81	Secundaria incompleta	Esparza, Puntarenas	El Roble, Puntarenas
Fernando Wong Chan	82	Universitaria completa	Puntarenas	Puntarenas
Rafael Kun Fai Li Shi	82	Secundaria incompleta	Cantón, China	Puntarenas
Guillermo Apuy Soto	82	Universitaria incompleta	Pithaya, Puntarenas	Puntarenas
Chuek Young Sui Mok	82	Primaria completa	Cantón, China	Chacarita, Puntarenas
Francisco Chango Achío	84	Primaria incompleta	Guacimal, Puntarenas	Barranca, Puntarenas
Rogelio Chin Fong	86	Universitaria incompleta	Puntarenas	Pavas, San José
Carlos Li Cheng	87	Secundaria incompleta	Esparza, Puntarenas	Puntarenas
Isidro Con Wong	87	Primaria incompleta	Puntarenas	San José
Athala Li Chen	89	Primaria completa	Bagaces, Guanacaste	Puntarenas
Ana Acón León	94	Primaria incompleta	Alajuela	Puntarenas
Rosario Golfín Calderón	95	Primaria incompleta	Puntarenas	El Roble, Puntarenas

Elaboración propia.

Fuente: Susan Chen, *Proyecto Recuperación de la memoria fotográfica y relatos de vida de los inmigrantes chinos de la ciudad de Puntarenas, siglo xx*. Sede del Pacífico, Universidad de Costa Rica, Puntarenas, 2016.

De acuerdo con Calsamiglia, a través del análisis de los relatos es posible:

(re)construir los valores culturales, las formas de hablar y vivir o las relaciones sociales, y son datos importantes que ayudan a entender los movimientos migratorios, la movilidad social y el contacto de lenguas o la variación lingüística.<sup>8</sup>

Por otro lado, la palabra “cultura” tiene una gran diversidad de concepciones dependiendo de la época en que se menciona, así como de la disciplina que la estudie. Para efectos de este trabajo, asumiremos el concepto de Geertz, para quien, citado por Usme:<sup>9</sup>

La cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida.<sup>10</sup>

Y tomaremos la extrapolación de Usme del concepto de cultura de otros autores para definirla como:

La interpretación de los sistemas de significación de todo proceso comunicativo transformado en texto (o textos), esto es, en tanto dispositivo intelectual desarrollado en un contexto o sistema semiótico estructurado.<sup>11</sup>

Y Campos y García, definen cultura en términos generales:

---

<sup>8</sup> Helena Calsamiglia y Amparo Tusón, *Las cosas del decir: Manual de análisis del discurso*. Barcelona: Ariel, 2001: 271.

<sup>9</sup> Clifford Geertz, *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa, 1989: 88.

<sup>10</sup> Zuly Usme, *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*. Bogotá: INPAHU, 2010: 35.

<sup>11</sup> Usme, *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*: 36.

Como el conjunto de elementos materiales e inmateriales, característicos del modo de vida de una comunidad, y que, en términos holísticos, incluyen técnicas, costumbres, tradiciones, lenguaje, alimentación, además de los sistemas sociales, políticos, económicos y religiosos. Por lo anterior, la comida es cultura y la cultura culinaria está en la relación entre cultura y alimentación entendida como el acumulado de creencias, valores, prácticas heredadas o aprendidas que, en su cotidianidad, son representaciones de una comunidad o grupo social.<sup>12</sup>

Por otro lado, para Campos y García:

La alimentación, proceso vital para el hombre, es un fenómeno biológico-socio-cultural, y es uno de los grandes temas que han guiado la historia de la humanidad; fenómeno complejo en el cual intervienen diferentes factores políticos, sociales, económicos, medioambientales, tecnológicos, sensoriales, religiosos y demás, sumado a que la alimentación implica la saciedad del apetito, el placer, también confianza-desconfianza, incertidumbre, inseguridad.<sup>13</sup>

El acto de comer es biológico y cultural. Como ser social, el hombre degusta sus alimentos y los carga de significado. En esto intervienen los sentidos, olores, colores y texturas, que, transformados en experiencias culinarias, positivas o negativas, determinan la identidad y pertenencia de los sujetos, los convierte en parte de un grupo, comensales biológicos y sociales.<sup>14</sup>

Para el presente trabajo se analizarán los relatos para conocer las prácticas o costumbres culinarias del grupo de inmigrantes o descendientes de chinos de Puntarenas, para acercarnos al conocimiento sobre la alimentación de este gru-

---

<sup>12</sup> Ivonne Campos e Isaura García, “Banquete, manjar y antojo: Cultura culinaria de los inmigrantes chinos en la ciudad de México durante las celebraciones del Año Nuevo Chino”, en *Los chinos de ultramar: diásporas, sociabilidad e identidades*. Ricardo Martínez Esquivel (ed.) México: Palabra de Clío, 2018: 269.

<sup>13</sup> Campos y García, “Banquete, manjar y antojo”: 268.

<sup>14</sup> Campos y García, “Banquete, manjar y antojo”: 269.

po analizando los aspectos como: quién cocina, qué cocinan, cómo cocinan, dónde y cuándo comen, así como qué hacen mientras comen.

Se escogió esta población debido al contexto histórico que China vivió durante el periodo de entre 1924 a 1963. Además, interesa este grupo por la importancia de contar de primera mano con sus relatos de vida, debido a la premura de la inminente defunción de estos sujetos.

### Caracterización del grupo de relatores

En el grupo de relatores, nueve son hombres y nueve mujeres. De las mujeres, tres son inmigrantes, una nació en Alajuela (otra provincia de Costa Rica) pero fue llevada a China siendo una bebé y luego regresó a Costa Rica a la edad de 24 años<sup>15</sup> (para el estudio se considerará inmigrante) y cinco son descendientes directas de inmigrantes chinos. De los hombres, ocho son descendientes de inmigrantes chinos, y uno inmigró siendo un bebé, por lo que se considerará descendiente de inmigrantes chinos. En resumen, totalizando hombres y mujeres, cuatro son inmigrantes y catorce descienden de inmigrantes chinos.

Todos los relatores vivieron muchos años en Puntarenas y comparten un vínculo social. Las relatoras inmigrantes chinas nacieron y vivieron parte de sus vidas en el contexto histórico de China de mediados del siglo xx (1924-1963).

Del grupo de relatores hombres, seis fueron enviados a China por sus padres para estudiar con la intención de que aprendieran el idioma chino, así como su cultura y costumbres.<sup>16</sup> Ninguna de las descendientes mujeres fue enviada a China para estudiar.

<sup>15</sup> Ana Acón León, entrevista, Puntarenas 16 de septiembre de 2016; Sonia Lo Tsan, entrevista, Puntarenas 1 de febrero de 2016, María Cheang Chan, entrevista, San José: 12 de septiembre de 2016; Chuek Young Sui Mok, entrevista, Puntarenas: 1 de octubre de 2016.

<sup>16</sup> Guillermo Soto Apuy, entrevista, Puntarenas: 16 de septiembre de 2016; Jesús Ayí Con, entrevista, Puntarenas. 5 de septiembre de 2016; Isidro Con Wong, entrevista, San José: 19 de mayo de 2016; Fernando Wong Chan, entrevista, Puntarenas: 20 de junio de 2016; Rafael Li Shi, entrevista, Puntarenas: 9 de febrero de 2016; Carlos Li Cheng, entrevista, Puntarenas: 10 de marzo de 2016.

Todos los relatores y relatoras tuvieron la oportunidad de estudiar, algunos sólo alcanzaron la primaria y otros llegaron al nivel universitario. De igual manera, todos los y las descendientes trabajaron, ya sea en el negocio heredado de sus padres o iniciaron sus propios emprendimientos. Los que alcanzaron mayor nivel de estudios ingresaron a trabajar en el sector público o privado (Instituto de Alcoholismo y Farmacodependencia de Costa Rica (IAFA), Aduana, Banco Cathay, Banco de Costa Rica).<sup>17</sup>

Los padres de los y las descendientes se dedicaron principalmente al comercio en Puntarenas con negocios, como pulperías, almacenes, restaurantes, tiendas, bombas gasolineras, sodas o panaderías. Algunos de ellos incursionaron en la agricultura y en la industria.

Las inmigrantes, propiamente, vivieron el periodo del establecimiento del Partido Comunista de China. Durante la década de 1960 todavía había mucha miseria en China, por lo que, al presentarse la oportunidad de salir de China por medio del matrimonio, estas mujeres se marcharon a Costa Rica donde se dedicaron a sus propias familias y a ayudar en las labores del negocio de sus esposos en Puntarenas.

## Caracterización de la situación familiar y del matrimonio

Las cuatro mujeres inmigrantes salieron de China debido a una propuesta de matrimonio. Se aventuraron a viajar al otro extremo del mundo, a un país con idioma y cultura diferente; se adaptaron al nuevo contexto social y conformaron sus propias familias. Sus parejas son inmigrantes chinos también.

Las otras cinco mujeres descendientes tenemos la siguiente situación familiar:<sup>18</sup>

---

<sup>17</sup> Yolanda Wong Soto, entrevista, Puntarenas: 25 de enero de 2016; Fernando Wong Chan, entrevista; Rogelio Chin Fong, entrevista, San José. 8 de agosto de 2016.

<sup>18</sup> Athala Li Chen, entrevista, Puntarenas. 22 de enero de 2016; Jania Chan Li, entrevista, Puntarenas. 6 de mayo de 2016; Miriam Sánchez Chan, entrevista, San José. 26 de mayo de 2016; Rosario Chan Golfín, entrevista, Puntarenas 9 de septiembre de 2016; Yolanda Wong Chan, entrevista, 2016.

- Dos provienen de familia mixta; es decir, padre inmigrante chino y madre no china.
- Dos provienen de familias en las cuales padre y madre son inmigrantes chinos.
- Una proviene de familia en la cual el padre es inmigrante chino y la madre es nacida en Costa Rica, pero de inmigrantes chinos.
- Además, en la actualidad, estas mujeres, dos se mantienen solteras, dos contrajeron matrimonio con chino inmigrante y una contrajo matrimonio con costarricense no chino.

De los nueve varones tenemos la siguiente situación familiar:

- Siete provienen de padre y madre inmigrantes ambos.
- Dos provienen de padre inmigrante y madre costarricense descendiente de inmigrantes chinos.

En relación con la situación marital de estos varones, siete tienen esposas no chinas y solo dos contrajeron matrimonio con china inmigrante.

De esta caracterización de las familias podemos observar que la mayoría de los descendientes de chinos, hombres y mujeres, tiene una pareja sin ascendencia china, a pesar de que ellos y ellas tienen ambos padres chinos.

Esta caracterización es importante debido a que las costumbres y, en general, la cultura familiar nacerá de las relaciones que se establezcan entre los miembros de la familia, primeramente, entre los padres (en la relación de pareja) y luego entre padres e hijos. Lo que se logre mantener y transmitir a las siguientes generaciones es lo que mantendrá vivo la cultura ancestral de la familia.

## Costumbres culinarias

Para realizar el análisis se clasifica las familias en tres grupos:



- Grupo 1: los que son inmigrantes chinos.
- Grupo 2: los que son descendientes con ambos padres de ascendencia china.
- Grupo 3: los que son descendientes con uno de los padres costarricense nativo o no chino.

## Grupo 1

En este grupo se encuentra cuatro mujeres inmigrantes, las cuales el matrimonio les dio la oportunidad de salir de China e ir a Costa Rica. Sus esposos son inmigrantes chinos que lo hicieron antes que ellas.

Es de esperar que las familias que se formaron con estas mujeres inmigrantes trataran de mantener en mayor medida la cultura culinaria.

Ellas llegaron a Puntarenas, y lo primero que encontraron fue un mercado donde no se vendían los mismos vegetales de su tierra natal, ni los ingredientes y condimentos que normalmente utilizaban en la cocina china; se podía conseguir las carnes de res, cerdo y pollo, no así la variedad de peces y mariscos que había en China. En la época de antes de la década de 1980, era, pues, necesario pedir a algún amigo que viajara a China que lo trajera a su regreso o buscar distribuidores de productos chinos en la capital.

El siguiente fragmento del relato muestra esta situación:

Nosotros comíamos mucha comida china, se incorporó más lo chino que lo tico, comíamos de los 2, pero en ese tiempo no había negocios de comida china como ahora que por todo lado hay, entonces don Jorge Acón mandaba a pedir las cajas de comida china, los hongos y todo eso, entonces él hacía una lista, ¿la mandaba a China y en la lista le decían a mi papá o a mi tío qué necesitaban? Entonces pedían pescado salado, sardinillas chiquitillas.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Yolanda Wong Soto, entrevista, 2016: 2.

A falta de ingredientes y productos alimenticios chinos, estas familias se las ingeniaron con lo poco que ofrecía el mercado puntarenense. Tuvieron que adaptarse a las nuevas circunstancias tratando de mantener la alimentación al estilo chino, como se muestra en los siguientes fragmentos de los relatos:

Yo cocinaba en casa, comida china y comida tica, las dos cosas. Al principio sí más costumbre, pero solo comida china ya sé, y ya después me acostumbré a comer gallopinto, arroz, frijoles, maduro, todo yo como, sí.<sup>20</sup>

En Puntarenas casi no había verduras chinas, entonces, comía chayotes, coliflor, zanahoria con carne, camarones y la cena: té, chuleta, fideos, pescado en baño maría.<sup>21</sup>

Así es posible degustar platillos chinos como *chen yú*<sup>22</sup> (pescado al vapor), *pak cham kai* (pollo con jengibre y cebollino), *sin tau tausi chen pai cuak* (costillas de cerdo con ajos y soya al vapor), *kailan chau gauyok* (lomito con brócoli), *bo fan chau gauyok* (pasta de arroz con carne de res), *lo mai fan* (arroz chino), *jam yi* (pescado salado). Bocadillos como *chon* (tamal chino), *jacau* (empanaditas de camarón al vapor), *siu mai* (bocadillos de cerdo y camarón al vapor), *cha siu pau* (pan al vapor relleno de lechón), *tau sá pau* (pan al vapor relleno de frijol molido dulce), *chintoi* (bolitas relleno de frijol molido dulce cubiertas con ajonjolí). Sopas como *Pak kei ton sam kei chi jonchou ton* (sopa de semillas), *suk mai ton* (crema de maíz), *yi ton* (sopa de pescado), *gau yok ton* (sopa de res), *chok* (arroz guacho). Vegetales como *pak choi*, *choi sam* (vegetales chinos), *siu choi* (mostaza china), *fu cuá* (pepino amargo), *gachoi* (frijol nacido), *tunkú*, *van yí* (hongos chinos). Pastas de arroz como *bo fan*, *fan sí*.

La familia comía pescado al vapor, pescado salado, mostaza china, cerdo molido al vapor, trozos de pollo con hongos al vapor, siempre acompañado de

<sup>20</sup> María Cheang Chan, entrevista, San José: 12 de septiembre de 2016: 3.

<sup>21</sup> María Cheang Chan, entrevista, 2016: 5.

<sup>22</sup> Se transcriben los vocablos chino cantonés siguiendo una pronunciación aproximada en español, pero se traducen al español para dar a conocer su significado. El chino cantonés es el idioma hablado en la provincia de Cantón, Hong Kong y Macao. La mayoría de los inmigrantes chinos de Puntarenas provienen de regiones de la provincia de Cantón, por lo que su idioma es el chino cantonés.

arroz blanco sin sal ni aceite. Siempre había alguna sopa (de pescado, de semillas, de algas, de verduras, etcétera). Se tenía siempre un pichel de té chino a temperatura ambiente para cuando se tenía sed.<sup>23</sup>

Los platillos chinos eran servidos principalmente en el almuerzo o la cena. En algunos casos, el desayuno era un momento para degustar platillos chinos, sobre todo en vacaciones. En períodos escolares, el desayuno era algo rápido; para los hijos, leche con tostadas, galletas o algún bocadillo chino que se calentaba rápido. Si había tiempo, se podía preparar pinto con huevo, pero los frijoles no es un alimento presente todo el tiempo, como sí lo es el arroz.

La preparación del arroz es especial, puesto que se cocina sólo con agua, y no se le añade sal ni aceite, como es la costumbre costarricense. Así se cuece, porque todos los demás platillos ya tienen el sabor y el aceite necesario para acompañar el arroz. Cuando se puede conseguir, las familias compran el arroz en las distribuidoras de alimentos chinos, debido a que éste es diferente al que se distribuye en los supermercados del país. Cuando se cocina el arroz importado de China, su textura es más suave.

De vez en cuando se colaba en la mesa algún plato no chino entre los distintos platos chinos del almuerzo o la cena. Pero, sobre todo, los platillos en estas familias eran al estilo chino. El legado culinario es así heredado a los hijos.

Un almuerzo o cena de la familia puede componerse de lo siguiente: alguna sopa —ya sea de base de pescado, pollo o carne—, arroz blanco para todos, diversos platillos chinos servidos en platonos, pues son para compartir por toda la familia, y que contienen carne, pollo o pescado —es decir, siempre hay una carne en la mesa— y diversos platos de vegetales chinos salteados en aceite, con ajos, salsa de soya o de ostión. Todos estos platillos se colocan en el centro de la mesa para que todos los comensales puedan servirse de ellos.

Es muy común los platillos cocinados al vapor, por lo que estos platillos se sirven en la propia bandeja en el que se cocinaron, encontramos platillos como

---

<sup>23</sup> Chuek Young Sui Mok, entrevista, Puntarenas: 1 de octubre de 2016, 3.

pescado al vapor cocinado con cebollín, jengibre y salsa de soya; costillas de cerdo al vapor en salsa de soya, trozos de pollo con hongos al vapor.

La bebida en el almuerzo o cena generalmente es el té chino. Hay una gran variedad de té chino: verde, jazmín, negro. Sin embargo, por la aculturación, se puede observar otros tipos de bebidas ya sean naturales o gaseosas.

Y para finalizar con la comida, el último platillo es de alguna fruta servida en trozos (sandía, naranjas, piña). En algunas ocasiones se sirve postres chinos, cuando ha habido tiempo para prepararlos.

Para ocasiones especiales, como cumpleaños o celebraciones de Año Nuevo, se preparaban diferentes bocadillos de harina de arroz rellenos cocinados al vapor (*jacau*), panecillos al vapor rellenos de frijol dulce (*tau sá pau*), tamal chino (*chon*), etcétera.

Se trataba también de que las hijas colaboraran en la preparación de los bocadillos chinos o ayudaran en la cocina a preparar los alimentos. Esto permitía enseñar y transmitir el proceso de la cocina china a la siguiente generación.

Con el paso de los años, en la capital se empezaron a abrir distribuidoras o supermercados en los que se ofrecían todo tipo de productos chinos alimenticios, así como variedad de artículos de otra índole. De esta manera, era posible conseguir los ingredientes, condimentos, variedad de vegetales chinos y semillas (para las sopas) para preparar los platillos chinos, como si *yau* (salsa de soya), *jou yau* (salsa de ostión), *ma yau* (aceite de ajonjolí), *fu yi*, *fu chok* (productos a base de soya), *choi sam*, *pak choi*, *fu cuá*, *kailan*, *kai choi* (variedad de vegetales chinos), *pak kei ton sam*, *kei chi*, *jonchou* (variedad de semillas).

Es costumbre china siempre tener alguna carne en las comidas —cuando se podía—. La alimentación es muy importante para los chinos, y el cariño se demuestra a través del ofrecimiento de la comida. Las muestras de afecto no se externalizan en espacios públicos; así, no es común ver a los chinos despidiendo con un beso a sus hijos para que se vayan a la escuela. Cuando llega visita a la familia, lo primero que se pregunta es si ya comió. Las muestras de cariño se externalizan con la preocupación de la alimentación.

Generalmente, en estas familias la madre cocina para toda la familia, pero de vez en cuando, el padre también, a menos de que esté muy ocupado atendiendo su negocio.

Siempre se trata de almorzar o cenar en familia. Cuando no se puede —como en la época escolar—, los hijos almuerzan en casa.

De la misma manera en que la comida es importante, también lo es no dejar sobras en el plato. Por tanto, se educa a los hijos a que no desperdiciar la comida. Se sirve, pues, lo que se come. Se come en el comedor que generalmente está en la cocina o cerca.

La hora de la comida era un espacio donde los padres conversan con sus hijos sobre las actividades de cada uno o es la ocasión para que el padre cuente algún cuento o anécdota, dar algún consejo o transmitir alguna enseñanza. La manera de compartir los platillos simboliza la unión familiar y amistosa y es el espacio que los padres aprovechan para dialogar con sus hijos. Los padres trabajan todo el día, por lo que el tiempo de la comida era el espacio para compartir un rato con los hijos.

La comida cohesionaba a la familia y sus significados tocan a todos los miembros que se sientan a la mesa. Una comida abundante es señal de la prosperidad familiar.

Aún en los casos en que ambos padres son chinos, es posible que se pierda la cultura culinaria ancestral o se vea transformada por la mezcla y usos de otros productos alimenticios, debido al trabajo de ambos padres, que hacía necesario que la empleada doméstica cocinara, como lo muestra el siguiente extracto de relato:

Cuando estaba él (papá), llegaba en la tarde, él era el que cocinaba y en el día sí la señora, la empleada cocinaba a la hora del almuerzo... Él hacía comida china sí. Mi mamá no cocinaba, ella pasaba todo el día en el negocio.<sup>24</sup>

---

<sup>24</sup> Jania Chan Li, entrevista, Puntarenas: 9 de septiembre de 2016: 2.

## Grupo 2

Siete de los relatores están en este grupo, pues sus padres son ambos con ascendencia china, de tal forma que la cultura culinaria es similar a la del grupo 1.

Si el descendiente contrajo matrimonio con una inmigrante china, la cultura culinaria se heredará a la siguiente generación, y será similar a la ya descrita.

Algunos de los padres de estos relatores tuvieron negocios donde trabajaban muchos inmigrantes chinos. En estos casos, uno de estos inmigrantes se encargaba de cocinar para todos, incluyendo para la familia del patrón. El siguiente extracto muestra esta situación:

En realidad, yo de esa parte era feliz, porque comíamos muy bien, comida china, había sesenta empleados chinos ahí; entonces tenían que tener un cocinero chino, un familiar de nosotros que se encargaba de ser cocinero.<sup>25</sup>

## Grupo 3

En este grupo la familia ya es mixta en su composición y, por lo tanto, se mantendrá con mayor fuerza las costumbres culinarias de la persona que cocina, que en la mayoría de los casos es la esposa o la empleada. Si ésta es costarricense, su cuchara será platillos costarricenses.

Éste es el caso de las familias que conformaron la mayoría de los relatores, pues contrajeron matrimonio con alguien no chino. Esto definitivamente rompe las costumbres culinarias chinas ancestrales. La razón es que la mayoría de los casos la esposa es la que cocina, y si no es china tenderá a preparar platillos no chinos. Pueda ser que, de vez en cuando, preparen platillos chinos o salgan a degustarlos en los restaurantes chinos de los alrededores. El siguiente extracto muestra esta situación:

---

<sup>25</sup> Isidro Con Wong, entrevista, San José: 19 de mayo de 2016: 6.

Aquí se come la comida tica, pero de vez en cuando si aparece algo, digamos yo tengo siempre salsa china aquí y salsa de ajonjolí, tengo las famosas orejas y antes yo compraba hongos y un día de estos, un día dije que iba a comprar la caña de bambú, las castañas y cosas, porque me gusta la comida china, y yo siempre le echo cuando puedo salsa china a las comidas.<sup>26</sup>

Lo normal son los platillos costarricenses y lo excepcional son los chinos. Es posible que los platillos chinos sufran modificación en cuanto a su composición, condimentación o cocción, favoreciendo el surgimiento de una nueva gastronomía.

Aunque la persona de ascendencia china trate de alimentarse al estilo chino, su dieta se va diluyendo, modificando o sustituyendo. Sin embargo, se hacía el mejor esfuerzo para cocinar platillos chinos. En los siguientes extractos pertenecen a un descendiente donde el padre era chino y la madre costarricense:

¡Mamá aprendió a cocinar chino! Mi papá le enseñó, papá cocinaba sólo los domingos porque el negocio no se lo permitía, entonces los domingos papá cocinaba y le enseñaba de una vez a mamá, entonces mamá fue aprendiendo.<sup>27</sup>

En la casa mi papá era el que cocinaba, él cocinaba hacía *chop suey*, hacía *wantan*, hacía todo eso, comida de chino, él cocinaba [...] Mi papá cocinaba y mamá se dedicaba a otras cosas, a nosotros ahí, y se dedicaba a despachar ahí en la pulpería.<sup>28</sup>

También en este grupo se trataba de comer en familia.

---

<sup>26</sup> Alfredo Alán Sánchez, entrevista, San José: 8 de abril de 2016: 7.

<sup>27</sup> Yolanda Wong Soto, entrevista, 2016: 2.

<sup>28</sup> Rosario Chan Golfín, entrevista, Puntarenas: 9 de septiembre de 2016: 1.

## Conclusiones

Las familias chinas tratan siempre de comer en familia; sólo el trabajo o la época escolar hacía que no se pudiera reunir toda la familia para comer. La hora de la comida era un espacio para compartir o conversar sobre las actividades de cada uno de los miembros de la familia.

La esposa es la encargada de la alimentación principalmente; sólo en ocasiones el esposo cocina, cuando el trabajo se lo permitía.

Las acciones que realiza la esposa es el vínculo directo de los descendientes con la cultura culinaria: preparación de alimentos, platillos que se consumen, modales en la mesa, tiempo de comida.

Se resalta la importancia de la alimentación. La comida no se desperdicia, pues se come lo que se sirve. A través de la comida se demuestra el cariño. En las familias chinas no se observan muestras de afecto con abrazos o besos, sino éste se demuestra con la preocupación de la alimentación. A las visitas lo primero que se les pregunta es si ya comió, o si quieren comer.

Los platillos al estilo chino se transmiten a la siguiente generación sólo a través de la esposa gracias al ejemplo permanente de una alimentación con platillos al estilo chino. Igualmente se involucra a los hijos en la preparación de los alimentos. Comer o degustar los alimentos es la experiencia de alojar en sí mismo los componentes alimenticios, permitiendo sentir por medio de la vista, el gusto y el olfato (experiencia individual), los colores, los sabores y los olores lo que provoca recuerdos (experiencia colectiva) durante la realización del acto culinario.<sup>29</sup> Entonces, las prácticas culinarias heredadas o aprendidas en la cotidianidad se posicionan en las costumbres para heredarse a las siguientes generaciones de la familia.

Para las familias chinas que viven en tierras extrajeras, la comida china preparada en el seno de la familia permite vivir la experiencia de lo chino y transmitir esa identidad reflejada en la alimentación a las siguientes generaciones.

---

<sup>29</sup> Igor de Garine, *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2016.



El matrimonio mixto definitivamente modifica la cultura culinaria. Como al principio la inmigración fue mayoritariamente masculina, con pocas opciones de matrimonio con mujeres de ascendencia china, algunos contrajeron matrimonio con costarricenses. En los casos estudiados, siete de nueve contrajeron nupcias con mujeres no chinas, lo que se traduce en la no transferencia de la cultura china, incluyendo la cultura culinaria, a los hijos.

Las modificaciones a los platillos chinos son normales conforme se modifican la preparación de éstos, así como la adaptación de los ingredientes a las posibilidades locales de origen. Y esta modificación se debe a la falta de los ingredientes en el país o ciudad, y hace que se deba reinterpretar la cultura culinaria con pruebas para simular lo mejor que se pueda el platillo chino.

La estrategia utilizada para adaptarse a los cambios culturales y mantener platillos chinos en la alimentación de la familia, se puede describir como sigue:

- Conseguir los ingredientes, condimentos, así como los alimentos necesarios para preparar el platillo chino.
- Si es imposible conseguir todo lo necesario, se busca el ingrediente, condimento o alimento sustituto más similar al de origen chino.
- Si de todas formas no se consigue el producto faltante, se prescinde de él, siempre que no sea el producto principal del platillo (que generalmente es la carne o el vegetal).

De la misma manera, la estrategia utilizada para mantener los otros aspectos de la cultura culinaria, que incluye quién cocina, cómo se cocina, cuándo se come y qué se hace cuando se come, pasa por:

- Compartir la experiencia de la preparación de los alimentos con los hijos.
- Comer en familia.
- Dar el ejemplo permanentemente de las costumbres chinas para que sea interiorizada por los hijos.

Como lo manifiesta Fischler, la comida china pasa por diversos procesos de transformación. Los cambios manifiestos en los elementos del sistema culinario en cuestión pueden ser de cuatro tipos:<sup>30</sup>

1. Por sustitución de un elemento antiguo por un elemento nuevo.
2. Por adición de elementos complementarios, que desempeñan el mismo papel en la estructura del sistema.
3. Por adición de elementos suplementarios, que cumplen diferentes papeles en el sistema.
4. Por diversificación.

En resumen, la herencia de la cultura culinaria a la siguiente generación es posible con el ejemplo permanente que los padres deben dar a sus hijos en todos los aspectos que involucra la cultura culinaria. Y la cultura, en general, es posible transmitirla a la siguiente generación en las familias donde ambos, padre y madre, tienen rasgos culturales similares; de lo contrario, tiende a perderse u olvidarse.

## Bibliografía

Acón León, Ana, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 16 de septiembre de 2016.

Alán Sánchez, Alfredo, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Tres Ríos*. San José: 8 de abril de 2016.

Apuy Soto, Guillermo, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 7 de junio de 2016.

Asamblea Legislativa, “Ley Integral para la Persona Adulta Mayor”, *La Gaceta* 221, Alcance N° 88. San José: Imprenta Nacional, 15 de noviembre de 1999.

---

<sup>30</sup> Claude Fischler, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1975: 155-156.

- Ayí Con, Jesús, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Uruca*. San José: 5 de septiembre de 2016.
- Bertaux, Daniel, *Los relatos de vida*. Barcelona: Ediciones Bellaterra, s.l., 2005.
- Calsamiglia, Helena, y Amparo Tusón, *Las cosas del decir. Manual de análisis del discurso*. Barcelona: Ariel, 2001.
- Campos, Ivonne, y Isaura García, “Banquete, manjar y antojo: cultura culinaria de los inmigrantes chinos en la Ciudad de México durante las celebraciones del Año Nuevo Chino”, *Los chinos de ultramar: Diásporas, Sociabilidad e Identidades*. Ricardo Martínez Esquivel (ed.). Ciudad de México: Palabra de Clío, 2018.
- Ceinos, Pedro, *Historia breve de China*. Madrid: Sílex Ediciones, 2006.
- Chan Golfín, Rosario, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida El Roble*. Puntarenas: 9 de septiembre de 2016.
- Chan Li, Jania, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida El Roble*. Puntarenas: 6 de mayo de 2016.
- Cheang Chan, María, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Tres Ríos*. San José: 12 de septiembre de 2016).
- Chen, Susan, “Los inmigrantes chinos y sus descendientes, una mirada desde los relatos de vida”, *Revista Estudios* 36, julio-noviembre 2018, en <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/33487/33000>
- Chen, Susan, “Proyecto Recuperación de la memoria fotográfica y relatos de vida de los inmigrantes chinos de la ciudad de Puntarenas, siglo xx”, Sede del Pacífico: Universidad de Costa Rica, Puntarenas, 2016.
- Chin Fong, Rogelio, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Pavas*. San José: 8 de agosto de 2016.
- Cohen, Lucy, “Emigración de chinos a Costa Rica 1872-1873”, *Revista de Ciencias Sociales* 119, N° 1, 2008: 39-53.
- Con Wong, Isidro, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida*. San José: 19 de mayo de 2016.
- Fischler, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- Fonseca, Zaida, “Los chinos en Costa Rica en el siglo xix”, tesis de Licenciatura en Historia, Universidad de Costa Rica, 1979.

- Garine, Igor de, *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2016.
- Geertz, Clifford, *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1989.
- Li Chen, Athala, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida*. 22 de enero de 2016.
- Li Cheng, Carlos Luis, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 10 de marzo de 2016.
- Li Shi, Rafael, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 9 de febrero de 2016.
- Lo Tsan, Sonia, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 1 de febrero de 2016.
- Loría, Marlene, y Alfonso Rodríguez, “La inmigración china a Costa Rica: entre la explotación y la exclusión”, *Revista de Historia* 44, N° 2, 2001: 159-192.
- Martinelli, Franco, *Historia de China*. Barcelona: Editorial de Vecchi, 1975.
- Putnam, Lara, *The Company They Kept Migrants and the Politics of Gender in Caribbean Costa Rica, 1870-1960*. Chapel Hill & London: University of North Carolina Press, 2002.
- Salgari, Emilio, *Los solitarios del océano*. Barcelona: Editorial Molino, 1975.
- Sánchez Chan, Miriam, entrevista de Susan Chen, *Relato de vida San José*. 26 de mayo de 2016.
- Sui Mok, Chuek Young, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 1 de octubre de 2016.
- Usme, Zuly, *Cocina, texto y cultura: recetario para una semiótica culinaria*. Bogotá: INPAHU, 2010.
- Wong Chan, Fernando, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 20 de junio de 2016.
- Wong Soto, Yolanda, entrevista de Susan Chen. *Relato de vida Puntarenas*. Puntarenas: 25 de enero de 2016.

---

# Conocer la cultura culinaria china en el Perú desde la historia del chifa *San Joy Lao*

Yushu Yuan

Universidad de Asuntos Exteriores de China, China

## Introducción

El sujeto de mis estudios de doctorado es el señor Siu Kam Wen, escritor de origen chino que llevaba más de veinte años viviendo en Lima, y sus obras literarias en las que describe la vida de los chinos en la capital peruana. Durante la redacción de mi proyecto, la condición de estos inmigrantes me llamó mucho la atención. Por tanto, después de acabar la tesis doctoral, he seguido investigando la diáspora china en el Perú.

Con la ola migratoria, la cultura china fue traída al país latinoamericano por los inmigrantes y llegó a influir muchos aspectos de la sociedad que les había aceptado, entre los cuales la comida consiste en una cosa que merece mucho la pena estudiar. La mayoría de las figuras creadas por Siu Kam Wen trabajan en algún restaurante en el Barrio Chino. En la vida real, a pesar del triunfo de la gastronomía de la gran nación asiática en el extranjero, los que visitan el Perú todavía se sorprenden por el gran número de restaurantes chinos. Humberto Rodríguez Pastor afirma que el Perú, además de Estados Unidos, es el único país en América que goza de este privilegio.<sup>1</sup> Aquí el “privilegio” no sólo se refiere a la cantidad sino a la popularidad. El mismo Rodríguez Pastor comenta que en su país quizá no haya ninguna ama de casa que no sepa cómo

---

<sup>1</sup> Humberto Rodríguez Pastor, “La pasión por el chifa”, *Nueva Sociedad* 203, mayo-junio 2006: 79.

preparar el arroz chaufa, típico plato chino;<sup>2</sup> es decir, la comida oriental introducida por los inmigrantes provenientes desde el otro lado del océano Pacífico ha llegado a influir, e incluso cambiar las costumbres diarias peruanas mientras aporta al español la palabra “chifa”, que se refiere exclusivamente a los restaurantes chinos.

A lo largo de una historia de casi dos siglos, la cultura culinaria china ha recorrido un largo trayecto y sigue viva en el Perú. Con motivo de lograr el buen vivir en la tierra ajena, especialmente en los días contemporáneos, se nota un gran esfuerzo para renovar el menú en muchas chifas mezclando ingredientes y técnicas de las dos culturas. Ahora, la comida china se ha convertido en parte muy importante de la heterogeneidad peruana, y una nueva etiqueta de este país latinoamericano. Los inmigrantes orientales siempre intentan adaptarse a la sociedad que les acepta, y van construyendo el “tercer espacio”, como define Homi Bhabha,<sup>3</sup> entre los dos mundos y presenta inconscientemente un proceso de transculturación, concepto propuesto por Fernando Ortiz.<sup>4</sup>

Por tanto, la cultura culinaria china en el Perú consiste en un tema muy curioso. En el presente trabajo, que surge de mi proyecto doctoral, elegimos *San Jory Lao*, una de las chifas más antiguas y conocidas en el barrio chino de Lima, como el objeto de estudio. Al explicar la historia y la condición actual de *San Jory Lao*, intentaremos explicar el desarrollo de la comida china para que muchos más puedan conocer la cultura culinaria, un aspecto esencial y brillante de la diáspora china en el Perú.

---

<sup>2</sup> Rodríguez Pastor, “La pasión por el chifa”: 79.

<sup>3</sup> Homi Bhabha, *Location of Culture*. Londres: Routledge, 1994.

<sup>4</sup> Fernando Ortiz Fernández, *Contrapunteo cubano del tabaco y de azúcar*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1983.

## Inicio de la comida china en el Perú

De acuerdo con historiadores como Stewart Watt<sup>5</sup> y Li Shiming,<sup>6</sup> en el siglo XIX, gracias al desarrollo económico, el Perú republicano necesitaba urgentemente mano de obra mientras que la población nacional no podía satisfacer esta demanda. Al mismo tiempo, en el otro lado del océano Pacífico, el Imperio Celestial se encontraba en uno de los momentos más difíciles de la historia feudal: las guerras y la crisis económica produjeron alta tasa de desempleo. La necesidad de trabajadores y el deseo de sobrevivir consistían en los *pull and push factors*. Como consecuencia, en 1849, el congreso peruano promulgó la “Ley china”, que dio el permiso a la entrada de migrantes de esta nación asiática. Así empezó la gran ola migratoria china al Perú.

Al llegar al país desconocido después de ciento veinte días en el “infierno flotante”, lo que esperó a los culíes fue algo incluso peor: fueron traídos a los guaneros, las haciendas de caña y azúcar, y bajo un sistema de semiesclavitud, se vieron obligados a trabajar doce horas casi todo el año (excepto los tres días del Año Nuevo chino). Además, Humberto Rodríguez Pastor afirma que muchas veces la ración diaria que recibían muchos culíes era insuficiente, y siempre monótona, consistía no más en carne y arroz.<sup>7</sup>

Sin embargo, si nos fijamos bien en el menú de los chinos, podemos darnos cuenta de un fenómeno curioso: la existencia del arroz. De acuerdo con Rodríguez Pastor, con el objetivo de garantizar el suministro, mientras se mantiene el bajo coste, los hacendados comenzaron a cultivar en gran escala este cereal para sus trabajadores.<sup>8</sup> Increíblemente, en el Perú, un país que no había tenido la costumbre de tomar arroz como el plato principal, los hacendados seguían

---

<sup>5</sup> Stewart Watt, *La servidumbre china en el Perú*. Lima: Mosca Azul, 1976.

<sup>6</sup> Li Shiming, “La influencia de las Guerras del Opio a la migración cantonesa”, *Journal of Jiamusi Educational Institute* 6, N° 102, 2010: 5-7.

<sup>7</sup> Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900)*. Migración, agricultura, mentalidad y explotación. Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1999.

<sup>8</sup> Rodríguez Pastor, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú*.

respetando la costumbre culinaria de sus culíes. Eso no sólo consiste en una —si no llega a ser la única— de las pocas concesiones que hacían los “dueños” a los chinos, sino que contribuyó mucho a la introducción y el desarrollo de la comida china en esta sociedad latinoamericana.

En esta etapa, lo que recibían los trabajadores chinos eran generalmente materiales crudos, y ellos mismos tenían que preparar su comida. Curiosamente, aunque en la sociedad tradicional china Confucio sostuvo que *君子远庖厨* *junzi yuan paochu*; es decir, un señor decente debe alejarse de la cocina, parece que a los hombres chinos del sur, especialmente a los de la zona rural, no les importaba prepararse ellos mismos los platos.<sup>9</sup> Para los peruanos era difícil entender esa pasión (e incluso casi manía) de los chinos por la comida: nunca renunciaban a cocinar, a pesar del duro trabajo del día y el reducido espacio en los galpones donde vivían. Precisamente por eso se guardó entre estos hombres la costumbre culinaria china en la tierra ajena.

Cada año los culíes gozaban de tres días de vacaciones para la Fiesta de Primavera, es decir, el Año Nuevo chino según el calendario lunar. En estos tres días tenían libertad para hacer cualquier cosa que desearan: jugar, descansar, beber, realizar ceremonias religiosas y, por supuesto, cocinar y comer. A pesar de que solían ser objeto de prejuicios y maltratos, los chinos, con gran bondad y hospitalidad, invitaban a todo el mundo en la hacienda, e incluso a los que estaban a su alrededor, a compartir el gran banquete: fueran japoneses (en cierto sentido, sus “paisanos”), los amos criollos o los trabajadores africanos. Durante la fiesta se saludaban, intercambiando buenos deseos para el Año Nuevo, y la frase *恭喜发财* (*gongxi facai* en mandarín, y *konhei fatchoy* en cantonés), “que ganes mucho dinero en el futuro”, fue una de las más usadas. Se repetía tantas veces que incluso los que no sabían chino la recordaban. Gradualmente esta expresión, en cierto sentido fruto de la cultura de los culíes chinos, se convirtió entre los peruanos en el símbolo del Año Nuevo oriental y del rico banquete

<sup>9</sup> Yuan Yushu, “La narrativa de Siu Kam Wen y la inmigración china al Perú”, tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid, 2018.



que uno podía gozar una vez al año. Como comenta Rodríguez Pastor, al decir “vengo del *kon hei fat choy*”, los peruanos querían transmitir la información de que fueron invitados por los chinos a comer.<sup>10</sup> Sin embargo, con el transcurso del tiempo, la expresión *kon hei fat choy* cayó en desuso, y gradualmente fueron surgiendo nuevas palabras para la comida china.

A pesar de la fugaz alegría que recibían de la comida, la palabra “culí” es siempre relacionada con lo penoso y lo triste. La infamia de maltrato a los chinos llamó la atención internacional, y por fin, se acabó la semiesclavitud gracias al Tratado de Amistad, Comercio y Navegación (1874) firmado entre el Perú y el Imperio de China. De acuerdo con este documento, parte de los culíes lograron volver a su casa, pero más chinos optaron por quedarse en la tierra que les aceptaba. Al cumplir sus contratos, la mayoría de los inmigrantes que recuperaron su libertad se inclinaban por acudir a Lima en búsqueda de mejores oportunidades. En la capital generalmente servían a las familias ricas peruanas. A pesar de que no podemos encontrar un registro cuantitativo exacto del número de chinos en este sector, de acuerdo con Rodríguez Pastor,<sup>11</sup> debe tratarse de una gran cantidad debido a una expresión cotidiana ampliamente utilizada: al decir “mi chino” todo el mundo entendía perfectamente que se refería al sirviente, o, más concretamente, al cocinero chino de la casa. Estos chinos mostraron gran habilidad en cuanto a la comida: a la hora de preparar platos criollos utilizaban nuevos ingredientes y técnicas, y en ocasiones también sorprendían a sus empleadores con sabor oriental. Como consecuencia, en esa época tener un chino en casa se consideró algo muy de moda, e incluso un lujo entre los limeños.

Al mismo tiempo, había chinos que decidieron trabajar para sí mismos. Entre varias opciones la industria de alimentación se convirtió en uno de los principales remedios económicos. Gracias a la existencia de estos sirvientes o cocineros asiáticos, la comida china empezó a influir la vida diaria de las élites.

---

<sup>10</sup> Rodríguez Pastor, “La pasión por el chifa”: 79.

<sup>11</sup> Rodríguez Pastor, “La pasión por el chifa”: 79.

A los años siguientes, con el surgimiento de los numerosos restaurantes chinos, la costumbre culinaria de todos los peruanos empezó a cambiarse silenciosa pero definitivamente.

## Historia de *San Joy Lao*: herencia e innovación

La historia de *San Joy Lao* (山海樓 o *shan hai lou* en mandarín, que significa “montaña y mar”, principal objeto de nuestro estudio, empezó en esta época. En el artículo “Evocando a *San Joy Lao*”, Carolina San Joy Lao Wong, miembro de la familia, presentó la vida de Chong Tou, fundador cantonés del gran chifa.<sup>12</sup> En la primera década del siglo xx, Chong se enteró de la existencia de Latinoamérica, y después de un viaje por mar de seis meses, llegó a El Callao cuando tenía sólo diecinueve años. Misteriosamente, registró su nombre como *San Joy Lao*, que posteriormente se convirtió en la marca del restaurante familiar y una de las etiquetas más conocidas de la comida china en el Perú.

*San Joy Lao* abrió sus puertas en 1927 como una fonda. “Fonda” no es una palabra exclusiva del Perú, dado que también se usa en otros países hispanohablantes. Según la definición del diccionario de la RAE, en España esta palabra se refiere a los hoteles de categoría inferior, mientras que, en naciones latinoamericanas como el Perú, Bolivia, Chile, Cuba, Ecuador y México, la fonda se relaciona con el lugar donde se vende comida.<sup>13</sup>

Abrir una fonda no requería muchos recursos económicos, y de ahí que se convirtiera en un negocio perfecto para los chinos, que manejaban muy bien la

<sup>12</sup> Carolina San Joy Lao Wong, “Evocando a *San Joy Lao*”, *Revista Oriental*, julio de 2017, en <http://www.revistaoriental.com/evocando-a-san-joy-lao/>

<sup>13</sup> El diccionario de la RAE, en <http://dle.rae.es/?id=IBJV25v|IBKmeIP>, ofrece tres entradas de la palabra “fonda”: en primer lugar, se refiere al establecimiento público, de categoría inferior a la del hotel, o de tipo más antiguo, donde se brinda hospedaje y se sirven comidas; en segundo lugar, también significa el servicio y conjunto de cámara, comedor y cocina de un buque mercante; en tercer lugar, en países como Bolivia, Chile, Cuba, Ecuador, México, Perú y República Dominicana, fonda es el puesto o cantina en que se despachan comidas y bebidas.

técnica gastronómica. Las primeras fondas aparecieron cuando los culíes recuperaron su libertad, mucho antes de que el establecimiento de *San Joy Lao*, y eran muy aplaudidos entre los limeños debido a sus exquisitos platos, rápido servicio y precio asequible. Por tanto, suponemos que a Chong Tou y su *San Joy Lao* les pasó lo mismo.

Investigadores como Rodríguez Pastor creen que, gracias a las fondas, la comida china comenzó a llegar a la gente común en el Perú e influyó su vida diaria. Además del arroz chaufa, de una de estas fondas pudo surgir el “lomo saltado”,<sup>14</sup> platillo creado bajo la influencia de la gastronomía china y que alcanzó gran popularidad en las cocinas peruanas.<sup>15</sup>

Al entrar en el siglo xx, en la década de los años cuarenta decayó el interés de los chinos por las fondas, al mismo tiempo que la palabra “restaurante” se popularizó entre los negocios orientales. Así que, gradualmente, las fondas, origen de los restaurantes chinos, empezaron a convertirse en algo más conocido en la actualidad: los chifas.

“Chifa”, palabra exclusiva del Perú, se refiere al restaurante de comida china o la comida preparada al modo de los chinos.<sup>16</sup> No es algo desconocido que este término viene de *chifan* (吃饭) en mandarín, que significa “comer” en chino. Como explica Mariella Balbi, debido muy probablemente a la popularidad de la comida china, los peruanos adoptaron este término exótico (pronunciado *sitfan* según el cantonés o el *hakka*, dialectos principales de los inmigrantes chinos) y crearon el “chifa”.<sup>17</sup>

<sup>14</sup> El lomo saltado es un plato típico peruano. Conocido antes como lomitos de vaca, lomito a la chorrillana o lomito saltado, surgió bajo la influencia de cocina china-cantonesa (que prepara el lomo con verduras chinas) por la mezcla de la gastronomía criolla con los elementos orientales; por ejemplo, el uso de la sartén e ingredientes chinos como unos vegetales y el sillao (la salsa de soja). Generalmente incluye carne de res, pimienta, pimiento, cebolla, ajo, ají amarillo, tomate, perejil, papas, aceite, sal, comino, vinagre tinto o blanco. A veces se añade un chorrito de pisco según el gusto personal.

<sup>15</sup> Rodríguez Pastor, “La pasión por el chifa”: 79.

<sup>16</sup> El diccionario de la RAE en <http://dle.rae.es/?id=8k8BPWZ>

<sup>17</sup> Mariella Balbi, *Los Chifas en el Perú: historia y recetas*. Lima: Editorial de la Universidad San Martín de Porres, 1999.

Según Richard Chuhue,<sup>18</sup> el primer restaurante chino *Kuong Ton* (广东) (que significa Cantón) se abrió en 1921 en el número 732 de la calle Capón, corazón del barrio chino en el pleno centro de Lima. Seis años después, Chong Tou logró juntar capital y transformó la fonda *Kuon Ton* al chifa con el mismo nombre, situada en el 765 de la misma calle. Los platos más apreciados y pedidos por sus clientes eran “las sopas Nido de golondrina y Aleta de tiburón, igual el arroz chaufa con salsa de ostión, el pescado con tofú o a vapor con hongos, el huevo a vapor con salchicha china o camarones, entre otros, así como las famosas naranjitas chinas en almíbar”.<sup>19</sup>

Además de la comida exquisita, Chong Tou también prestaba mucha atención en el ambiente de su restaurante:

...amplió las instalaciones con “salones de banquete, privados y de baile, contratando notables orquestas” [...] El decorado del local mostraba finos acabados, desde la entrada, con una escalera de mármol y bronce que conducía al salón principal; en el segundo piso estaban los salones privados; en el tercer piso, estaba la pista de baile; los muebles de madera eran importados de China e igual los utensilios.<sup>20</sup>

Como resultado, en los años treinta del siglo pasado *San Joy Lao* fue calificado por *Oriental*, la revista china más importante en el Perú, como el mejor chifa en este país. *San Joy Lao* ofrecía no sólo platos deliciosos sino un ambiente agradable: con la forma china de compartir la comida, la orquesta y la pista de baile, se trataba de en un lugar perfecto para bodas, fiestas de cumpleaños o cualquier tipo de reuniones entre familiares y amigos.

---

<sup>18</sup> Richard Chuehue Huamán, *Capón: el barrio chino*. Lima: Municipalidad Metropolitana de Lima, 2016.

<sup>19</sup> San Joy Lao Wong, “Evocando a *San Joy Lao*”.

<sup>20</sup> San Joy Lao Wong, “Evocando a *San Joy Lao*”.

En 1945 Chong Tou decidió volver definitivamente a su pueblo natal y transformó el accionariado del restaurante a cuatro socios.<sup>21</sup> Tres décadas después, la crisis económica mundial también influyó al Perú. Como resultado, muchos restaurantes chinos se vieron obligados a cerrar sus puertas. *San Joy Lao* tampoco sobrevivió debido a los malos manejos. Afortunadamente, en 1999, Luis Yong, doctor de la filosofía china y su relación con la gastronomía y la salud,<sup>22</sup> reinauguró el chifa *San Joy Lao* junto con su esposa Blanquita.

Además de brindar de nuevo el esplendor al antiguo chifa, el doctor Yong siempre ha intentado dar un toque diferente al menú. Al mantener los platos idénticos que los originales pasándolos generación tras generación, el doctor Yong, junto con su equipo, se ha dedicado a la innovación mezclando las técnicas orientales con ingredientes nativos. Hoy en *San Joy Lao* hay productos nuevos y curiosos como el coctel de *lychee*, fruta típica china, con pisco peruano; el chaufa “Cha Cha Cha”, en que el arroz frito de la cultura milenaria china encuentra con el charqui de alpaca, producto que heredan de los antiguos incas, y el famoso *Chi Jau Cuy* y *Ti Pa Cuy*, para los cuales los cocineros diseñan dos tipos de salsas con sabor oriental (la de ostión picante y la agridulce con frutas trozadas) con el fin de acompañar a la carne de cuy.

## Conclusión

La comida china fue llevada al Perú por los culíes. Gracias al suministro de arroz, estos trabajadores chinos lograron mantener el sabor original de su tierra natal, a pesar de la escasez de utensilios, materiales y condimentos. Después, de las fondas surgieron platos como el arroz chaufa y el lomo saltado, que posteriormente llegan a influir, e incluso cambiar, las costumbres culinarias de la sociedad que aceptaban los inmigrantes chinos. En los años siguientes, los chi-

---

<sup>21</sup> San Joy Lao Wong, “Evocando a *San Joy Lao*”.

<sup>22</sup> Página oficial de *San Joy Lao*, en <https://www.chifasanjoylao.com/nosotros.html>

fas ampliaron la influencia introduciendo no sólo la comida sino la cultura culinaria china a los peruanos: hay que preparar la comida con habilidades, ideas, y, lo más importante, con amor. Comer, para los chinos, significa la armonía y la unión de los más queridos, además de disfrutar los exquisitos platos.

*San Joy Lao*, uno de los chifas más antiguos y famosos del barrio chino limeño, se fundó en la época cuando los culíes recuperaron la libertad. Los 92 años de su historia refleja el desarrollo de la gastronomía china en el Perú. Ahora, más de heredar y mantener las costumbres originales de miles años, chifas, representados por *San Joy Lao*, siguen mezclando cosas de los dos mundos en que viven al mismo tiempo. Se utiliza la forma oriental para preparar ingredientes peruanos y añadir toques de esta tierra latinoamericana al sabor asiático.

En su libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Fernando Ortiz, al diagnosticar a su país en el sentido socioeconómico, menciona por primera vez el concepto de “transculturación” para sustituir el de “aculturación”. Mientras la aculturación se refiere al “proceso de tránsito de una cultura a otra” y con la consecuente pérdida de la cultura procedente y la adquisición de otra; la transculturación, a pesar de pérdidas inevitables del origen, se inclina por presentar los múltiples fenómenos sociales y culturales que pueden coexistir.<sup>23</sup>

Desde la atención que prestó Chong Tou a la decoración y el ambiente hasta los platos curiosos que ha creado Luis Yong, durante casi un siglo de su existencia, *San Joy Lao* ha sido testigo y pionero de la transculturación por encontrar un equilibrio entre las dos culturas. La comida china no ha perdido totalmente su tradición, y está en constante cambio con el objetivo de adaptarse mejor en la sociedad aceptante. Como resultado, las dos civilizaciones, presentadas por la gastronomía, no son espacios que no tienen que ver uno con el otro, sino que se unen armoniosamente.

Homi Bhabha, investigador estadounidense de origen indio, ha propuesto el concepto de “tercer espacio” al estudiar lo que ha sucedido entre la metrópoli y su colonia. Cuando tradicionalmente la gente cree que la cultura colonial

---

<sup>23</sup> Ortíz Fernández, *Contrapunteo cubano del tabaco y de azúcar*: 86.

se va asemejando a la de los conquistadores, Bhabha sostiene que, en realidad, especialmente en la época poscolonial, no podemos ver las cosas desde la vista dual. Los dominados, en verdad, no han cambiado totalmente, sino que se están adaptando, por medio de la estrategia que define como el “tercer espacio”; es decir, entre la cultura original y la que imponen los conquistadores se crea un espacio independiente donde los dos mundos se mezclan para hacer algo nuevo.<sup>24</sup>

Aunque en el caso de China y el Perú obviamente existe tal relación, sí se nota la diferencia entre “la cultura fuerte de anfitrión” (la peruana) y “la débil de huésped” (la china). En este sentido, también es posible ampliar la idea de Bhabha al análisis de nuestro caso, porque, en realidad, *San Joy Lao*, junto con los demás chifas en el Perú, han hecho un notable esfuerzo para crear el “tercer espacio” en que se evitan los choques y conviven los dos sistemas.

De todas formas, por medio del ayer y el presente de *San Joy Lao* podemos tener una idea de la historia y la condición actual de la comida china en el Perú. Con el sabor y el afecto, los chifas siguen contribuyendo al buen vivir de los peruanos. Al mismo tiempo, con el esfuerzo transcultural para crear un “tercer espacio” armonioso, la cultura culinaria china ha logrado la nueva identidad y se ha convertido en una parte imprescindible de la heterogeneidad peruana.

## Bibliografía

- Balbi, Mariella, *Los chifas en el Perú: historia y recetas*. Lima: Editorial de la Universidad San Martín de Porres, 1999.
- Bhabha, Homi, *Location of Culture*. Londres: Routledge, 1994.
- Chuehue Huamán, Richard, *Capón: el barrio chino*. Lima: Municipalidad Metropolitana de Lima, 2016.
- Confucio; Yang Bo Jun, *Explicación de Las Analectas 论语译注*. Beijing: Editorial China Book Company, 2017.

<sup>24</sup> Homi, *Location of Culture*.

- Li, Shiming, “La influencia de las Guerras del Opio a la migración cantonesa 论鸦片战争对广东沿海移民居民的影响”. *Journal of Jiamusi Educational Institute* 佳木斯教育学院学报 6, N° 102. 2010: 5-7.
- Ortiz Fernández, Fernando, *Contrapunteo cubano del tabaco y de azúcar*. La Habana: Editorial de Ciencias Sociales, 1983.
- Rodríguez Pastor, Humberto, *Hijos del Celeste Imperio en el Perú (1850-1900). Migración, agricultura, mentalidad y explotación*. Lima: Instituto de Apoyo Agrario, 1999.
- Rodríguez Pastor, Humberto, “La pasión por el chifa”. *Nueva Sociedad* 203. mayo-junio 2006: 79.
- Watt, Stewart, *La servidumbre china en el Perú*. Lima: Mosca Azul, 1976.
- Yuan, Yushu, “La narrativa de Siu Kam Wen y la inmigración china al Perú”, tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2018.



---

# Pan de muerto y comida fría: un estudio comparativo entre el Día de los Muertos y el festival *Qingming*

Daniela Murillo Castro  
Universidad Renmin de China, China

Somos los guardianes de todos los días festivos. Traemos diversión y distracción a aquellos que luchan. Ponemos marcadores en el camino del tiempo, permitiendo que las cosas pasadas sean recordadas. Al medir el tiempo, damos esperanza para el futuro... Somos equilibrio. Somos los creadores del ritmo de la vida.<sup>1</sup>

Entre las muchas etapas que componen la vida, la muerte puede ser en la que menos queremos pensar. Nosotros, como seres humanos, hemos formulado miles de teorías sobre a dónde vamos en el momento en que perdemos esa esencia que mantiene a nuestro cuerpo en marcha. Tenemos tantas explicaciones de lo que sucede después de morir como tenemos culturas y civilizaciones. Sin embargo, no hay pensamiento o creencia que nos prepare efectivamente para perder nuestra propia vida o la de un ser querido.

Muchas culturas de todo el mundo optan por agrupar a sus miembros en un periodo determinado para celebrar su relación con la vida, la muerte, el paso del tiempo y otras manifestaciones, en formas diferentes y, a veces, coloridas, que podemos llamar “festivales”. Originada del latín *festivus* (excelente o jovial), la palabra festival describe un periodo de celebración y constituye marcas importantes en los calendarios de cada país. Acorde a lo citado al principio de este

---

<sup>1</sup> Citado en Deborah L. Smith-Shank, “Community Celebrations as Ritual Signifiers”, *Visual Arts Research* 28, N° 2. 2002: 57-63.

artículo, los festivales traen diversión a las vicisitudes de la vida, y al mismo tiempo dan un espacio para el recuerdo.

Waldemar Cudny recurre a varias fuentes para describir los festivales y su papel en la sociedad. Se remite a la percepción de los festivales del sociólogo francés Émile Durkheim como una “efervescencia”, “una representación de las relaciones invisibles entre el hombre y las leyes de la naturaleza”.<sup>2</sup> Los festivales, con los rituales que involucran, hacen una pausa en nuestra vida diaria para confrontarnos con el funcionamiento interno de nuestra existencia. La importancia de los festivales oscila entre un desapego de la vida cotidiana de los participantes y el refuerzo de las estructuras sociales. Roger Callois observa los festivales como “instancias hedonistas que permiten a las personas alejarse de la rutina diaria”, en aparente contraste con la visión de Albert Piette como un acto de “reforzar la sociedad establecida”.<sup>3</sup> Tomando un poco de ambas ideas, las celebraciones brindan espacio para identificar el lugar que ocupamos en la sociedad en un aspecto macro, al tiempo que nos separan de nuestras funciones micro dentro de ella.

Con la reciente popularidad de la película de Disney/Pixar, *Coco* (2017), el conocimiento sobre el festival mexicano del Día de los Muertos se expandió en todo el mundo. En la película, se puede ver una gran muestra de la colorida cultura mexicana: altares, ofrendas de comida, salidas a los cementerios para limpiar las tumbas e incluso una vívida visita a la Tierra de los Muertos. Cada cultura que contempla una celebración en honor a los Muertos en algún lugar de su calendario podría haber comenzado a encontrar paralelismos. Pero quizá no haya un lugar que encontrara un paralelismo más fuerte entre la cultura mostrada en la película y la propia que en China. En algún momento de la proyección, tenía una taquilla mayor que Estados Unidos, el lugar donde se produjo, y los funcionarios chinos programaron la película para permanecer en cines dos semanas más de lo esperado.<sup>4</sup>

---

<sup>2</sup> Citado en Waldemar Cudny, “The Phenomenon of Festivals: Their Origins, Evolution, and Classifications”, *Anthropos* 109, N° 2. 2014: 641.

<sup>3</sup> Cudny, “The Phenomenon of Festivals”: 642.

<sup>4</sup> Jeremy Fuster, “Surprise: Mexico-Based ‘Coco’ Is More Popular in China Than the us”, *TheWrap*, 19

Es necesario aclarar que el objetivo de este ensayo no es demostrar lo que se acaba de mencionar. El comentario sobre la película sólo es para explicar cómo se originó la curiosidad por hacer la comparación entre las dos celebraciones. Explicado esto, los objetivos de este capítulo son describir los festivales de *Qingming* y el Día de los Muertos y comparar ambos a fin de demarcar las similitudes y diferencias de sus costumbres y enfoques. Con esto, se espera encontrar aspectos que reúnan a ambas culturas, así como que resalten las particularidades de cada una.

## Contexto de los festivales

Aunque se celebra en varios países de América Latina y Europa, ningún otro lugar tiene una celebración del Día de los Muertos tan colorida y reconocida como la de México. Asociada con el calendario litúrgico católico, la celebración no contempla sólo un día, sino un periodo que comienza a fines de octubre y culmina el 2 de noviembre, el Día de los Difuntos o Día de Ánimas. En la tradición católica, el Vaticano ordena que se celebren misas especiales en memoria de los difuntos para ayudarles a alcanzar la purificación final. La elección de la fecha se atribuye a San Odilo, quinto abad de Cluny —orden monástica muy influyente—, quien dio la orden a todos los monasterios cluniacenses de seguir el ejemplo de Cluny, ofreciendo rituales especiales para los muertos el día después de la fiesta de Todos los Santos (1 de noviembre). En el siglo xiv había alcanzado un lugar importante en el calendario litúrgico, cercano a la Navidad y la Semana Santa. Sin embargo, esto solo constituiría la parte oficial del festival, la menos relevante en comparación con la complejidad e importancia de los componentes populares de la celebración, que se explicarán en las siguientes observaciones.<sup>5</sup>

---

de diciembre de 2017, en [www.thewrap.com/coco-china-united-states-dia-de-muertos/](http://www.thewrap.com/coco-china-united-states-dia-de-muertos/)

<sup>5</sup> Stanley Brandes, "Sugar, Colonialism, and Death: On the Origins of Mexico's Day of the Dead", *Comparative Studies in Society and History* 39, N° 2. 1997: 271.

*Qingming*, o “brillo claro”, no sólo es un festival, sino un término solar. El calendario chino se divide en veinticuatro términos, y cada uno de ellos está asociado con un cambio en el clima, así como con cambios en los hábitos y costumbres alimentarias. En el término de *Qingming*, alrededor del 5 de abril del calendario gregoriano, la temperatura está aumentando y los días se están haciendo más largos. Por su proximidad a otra festividad, el festival *Hanshi*, ambas eventualmente se convirtieron en una sola celebración con costumbres fusionadas. El festival de *Hanshi*, o Festival de Comida Fría, tiene su origen en una leyenda, la del fiel sirviente Jie Zitui. La historia cuenta que, mientras acompañaba al príncipe Chong'er en el exilio, llegó incluso al extremo de cortarse la pierna para preparar una sopa nutritiva para su debilitado señor. Después de regresar del exilio, el Príncipe recompensó a todos los sirvientes que le fueron fieles en esos tiempos difíciles. Pero, sin intención, se olvidó de Jie Zitui. Desilusionado por esta acción, pero también demasiado orgulloso como para reclamar su recompensa, se retiró a Mianshan para vivir con su madre. Como no hallaba a Jie, el príncipe Chong'er ordenó quemar el bosque en el que vivía, con la esperanza de que regresara huyendo de las llamas. El resultado fue trágico, ya que Jie Zitui y su madre murieron víctimas del incendio. Con el corazón roto, Chong'er estableció el Festival de Comida Fría, en el que se prohibió todo el uso de fuego y, como resultado, las personas sólo deben comer comida fría.<sup>6</sup>

Este ensayo no se detendrá en explicar los orígenes históricos de ambas festividades porque los registros sobre ellos plantean varios desafíos que no ayudarán a su comparación. El Día de los Muertos está asociado con las celebraciones católicas, pero puede verse claramente si se compara con otras regiones, especialmente Europa, que el festival mexicano tiene elementos extraídos de algún otro lugar. Es común pensar que esas particularidades provienen de las costumbres indígenas, pero no se puede decir con tanta certeza. El motivo de esto es, como lo menciona Stanley Brandes, que “no tenemos suficiente in-

---

<sup>6</sup> Donald Holzman, “The Cold Food Festival in Early Medieval China”, *Harvard Journal of Asiatic Studies* 46, N° 1. 1986: 53.

formación precisa sobre las costumbres aztecas porque el interés de los cronistas españoles no fue preservarlas sino erradicarlas”.<sup>7</sup>

En relación con el Festival de *Qingming* nos encontramos con problemas similares. La primera referencia histórica a la leyenda del Festival *Hanshi* se hace en el *Zuo Zhuan* (左传), libro que data del Período de la Primavera y el Otoño (722-481 a.C). La única referencia original a Jie Zitui menciona el hecho de que no fue recompensado por el príncipe Chong'er, y su eventual retiro acompañado por su madre. La parte esencial, en la que Jie muere después de que el príncipe Chong'er incendiara el bosque, no se menciona sino hasta algunas obras del periodo Han.<sup>8</sup>

Sin embargo, para los efectos de este estudio, los contextos dados anteriormente se considerarán como válidos. La explicación que sobrevivió y que las personas toman en cuenta cuando celebran estos festivales, ya sea fiel a los orígenes o con transformaciones creadas con el tiempo, es la que da forma al significado de la celebración hasta el presente.

## Costumbres del Día de los muertos

### *Calaveras*

Entre las características más coloridas de esta fiesta se encuentra la figura omnipresente de la calavera. Tropas de hábiles artesanos utilizan azúcar, masa, colorante y brillantina para acercar la tierra de los muertos al mundo de los vivos. En su ensayo “Iconografía en el Día de los Muertos en México: orígenes y significado”, Stanley Brandes describe detalladamente los curiosos usos de este motivo. Cubierto con azúcar, el pan de muerto es un tipo de pan similar al que se consume normalmente, con la excepción de que está decorado con formas similares a huesos y se come o se ofrece a los muertos. Pequeños cráneos

<sup>7</sup> Brandes, “Sugar, Colonialism, and Death”: 279.

<sup>8</sup> Holzman, “The Cold Food Festival”: 53-54.

dulces llamados calaveritas se dan a los amigos y a los niños, a veces con sus nombres escritos en la frente. Con el mismo nombre, “calaveritas” también se refiere a un tipo de rimas usadas para burlarse de los vivos y recordarles su condición mortal.<sup>9</sup> Una calaverita corta iría de la siguiente manera:

La muerte trajo manzanas  
Para todos en el salón  
Pero estaban envenenadas  
Todos se fueron al panteón.<sup>10</sup>

Quizá la contribución más famosa de la iconografía mexicana a nivel mundial es la de la catrina, “la *dandy* femenina, representada como un cráneo, coronada con un elegante sombrero de ala ancha repleto de grandes plumas y otras decoraciones”.<sup>11</sup> Desde los desfiles del Día de los Muertos, hasta las celebraciones de *Halloween* en cualquier lugar de hoy: todas están incompletas sin la presencia de jóvenes que pintan sus rostros como cráneos pálidos con ojos de flores. Esta imagen se atribuye al ilustrador José Guadalupe Posada, quien, al representar a una mujer muerta de porte aristocrático, tiñó la muerte con un tono democrático; ricos o pobres, todos alcanzamos nuestro tiempo final. Como lo describe Mario Navarrete Hernández: “puede decirse incluso, que (en México) hay una ‘estética de la muerte’, por medio de la que se torna, si no alegre, por lo menos tolerable para todos, la certeza de lo final”.<sup>12</sup>

En el mismo ensayo mencionado anteriormente, Stanley Brandes señala varias características de las representaciones del Día de los Muertos. Entre ellas

<sup>9</sup> Brandes, “Iconography in Mexico’s Day of the Dead: Origins and Meaning”, *Ethnohistory* 45, N° 2. 1998: 182.

<sup>10</sup> Isabel Vázquez, “La muerte trajo manzanas | calaveras literarias”, *Calaveras Literarias*. 2019, en <https://www.calaveras-literarias.com/calaveras-cortas/la-muerte-trajo-manzanas/>

<sup>11</sup> Brandes, *Skulls to the Living, Bread to the Dead*. Malden: Blackwell Pub, 2006: 62.

<sup>12</sup> Citado en Aaron L. Rosenberg y María Capetillo Lozano, “Conversaciones con la muerte en México y África Oriental”, *Estudios de Asia y África* 45, N° 2 (142). 2010: 325.

menciona que son efímeras, temporales, humorísticas y seculares. Esto significa que deben consumirse el mismo día y que no se pueden encontrar durante el resto del año. Además, no tienen ningún significado sagrado; están destinadas a ser objetos de diversión, y si tienen algún significado ritual, son parte de una ceremonia más lúdica.<sup>13</sup>

### *"Ofrendas" en altares y tumbas*

Toda esta colorida fiesta tiene un solo objetivo: la reunión con los espíritus de los muertos. "Ofrenda" es un término usado para denominar todo lo que se presenta a los espíritus como "regalos" en el Día de los Muertos. Las personas generalmente consideran los gustos del difunto y colocan alimentos, alcohol y objetos que la persona apreciaba en vida. Las calaveritas y el pan de muerto también se colocan como ofrendas.

Las ofrendas se presentan en dos dimensiones: la pública y la privada. La dimensión pública de la ofrenda tiene lugar en el cementerio. Una de las actividades más importantes en el Día de los Muertos es la limpieza de las tumbas: el lugar se limpia de toda la suciedad y la maleza acumulada en el pasado año. Una pequeña cantidad de comida se coloca en la tumba. Los cempasúchiles, o "flor de muerto", se depositan abundantemente desde las tumbas hasta las casas, un activo esencial para el regreso de los muertos a sus casas. Se cree que las almas de los muertos son ciegas, pero su sentido del olfato todavía es agudo, por lo que el olor de las cempasúchil les ayudará a encontrar su camino. Esto también hace que la comida que se les sirva pierda todo sabor, ya que existe la creencia de que los muertos lo eliminaron al absorber el olor de los comestibles.<sup>14</sup>

La dimensión privada es el altar del hogar, lugar al que conduce el camino del cementerio, y en el que las familias se reúnen con las almas de sus antepasados. En algunas regiones, los hogares mantienen un altar con fotografías del difunto de la familia durante todo el año, pero lo más común es que sea prepa-

<sup>13</sup> Brandes, "Iconography in Mexico's Day of the Dead": 187-188.

<sup>14</sup> David Carrasco y Scott Sessions, *Daily Life of the Aztecs*. Santa Barbara: Greenwood, 2011: 253.

rado especialmente para esta época del año. Se presenta una gran muestra de comida, frutas y flores. Las imágenes de la Virgen María, Jesús y otras figuras religiosas se colocan en la parte superior del altar, vigilando a todos los difuntos, cuyas fotografías se colocan cronológicamente de arriba a abajo. La preparación lleva días y se eligen los mejores productos para la ocasión.<sup>15</sup>

## Costumbres del Festival *Qingming*

### *Limpieza de las tumbas*

El foco principal de la celebración de *Qingming* está en las tumbas ancestrales. El vino y la comida se preparan y se llevan al cementerio, y los vivos los comparten con sus seres queridos que fallecieron. La tumba es barrida con ramas de bambú y limpiada de toda la maleza y la suciedad que podría haberse acumulado en el año. Göran Aijmer analiza ampliamente el simbolismo que podría estar presente en todas estas prácticas. Asocia el barrido de la tumba con la siembra de los campos de arroz, que asimismo tiene lugar en la misma época del año. Debemos recordar que el calendario chino está muy influido por las prácticas agrícolas, lo que hace que esta teoría sea plausible.

Igualmente plantea la teoría de la presencia simbólica de las fuerzas complementarias del *yin* y el *yang* en esta celebración, confiando en la declaración de Maurice Freedman sobre este tema. La primera manifestación de estas fuerzas sería el cementerio contra la sala ancestral. A pesar de que algunas familias van a sus salones ancestrales para rendir respeto, el énfasis de esta celebración se coloca en las tumbas, como se mencionó. Aijmer señala la fuerza *yin* de las tumbas, que son “los contenedores de los restos físicos de las personas muertas”, asociadas con la tierra y la oscuridad. Complementando el *yin* de las tumbas estaría la fuerza *yang* de las tabletas ancestrales, los “contenedores” del espíritu

---

<sup>15</sup> Carrasco y Sessions, *Daily Life of the Aztecs*: 264.



del difunto, vinculados con el cielo y la luz.<sup>16</sup> Esto, unido a la costumbre de consumir alimentos fríos, que se menciona a continuación, haría entonces el festival de *Qingming* una celebración predominantemente *yin*.

### *Comida fría*

La costumbre de preparar y comer comida fría, como se mencionó, se toma prestada de la celebración de *Hanshi*, en honor a la leyenda del fiel Jie Zitui. Como señala Göran Aijmer, falta un registro histórico detallado de lo que precisamente se comió en esta celebración en el tiempo de su origen. Sin embargo, existen algunos comentarios de diferentes fuentes que mencionan la oferta de carne de sacrificio (preferiblemente de cordero) y el consumo de vino de arroz y atol de cebada dulce.<sup>17</sup>

En contraste con la comida ofrecida en la sala ancestral, la convidada en la tumba es generalmente menos suntuosa y consiste en platos simples. Una de las razones es que son más fáciles de transportar y más difíciles de estropearse, pero también puede darse el caso de que alimentos menos sabrosos sean menos propensos a atraer visitantes fantasmales no deseados a la ofrenda. Hoy, dependiendo de la región, se preparan diferentes alimentos para compartirlos en la visita a las tumbas.<sup>18</sup> Las bolitas de arroz glutinoso mezclado con pasto de cebada con diferentes rellenos, llamadas *qingtuan*, también son un plato típico de esta época.

### *Papel moneda*

En su recuento integral sobre las prácticas llevadas a cabo en *Qingming*, Aijmer menciona el uso de lo que él llama “árboles de dinero” en varios lugares de

---

<sup>16</sup> Göran Aijmer, “Ancestors in the Spring. The *Qingming* Festival in Central China”, *Journal of the Hong Kong Branch of the Royal Asiatic Society* 18. 1978: 63-69.

<sup>17</sup> Göran Aijmer, “Cold Food, Fire and Ancestral Production: Mid-spring Celebrations in Central China”, *Journal of the Royal Asiatic Society* 20, N° 3. 2010: 328-329.

<sup>18</sup> Carol Stepanchuk y Charles Choy Wong, *Mooncakes and Hungry Ghosts: Festivals of China*. San Francisco: China Books & Periodicals, 1991: 63.

China. Éstos consisten en ramas de bambú con papel moneda colgando de ellas. Luego teoriza sobre cómo el bambú puede servir como el medio por el cual los antepasados reciben el dinero que los vivos les están enviando.<sup>19</sup> Hoy el papel moneda se quema, lo que podría contradecir la prohibición tradicional del fuego heredada por el Festival de Comida Fría, y con su naturaleza *yin*. Esto nos da un indicio de la naturaleza híbrida de esta celebración.

El papel moneda, así como figuras de otros artículos que el difunto necesitaría en la otra vida, representan una gran parte de la cultura china en general, pero proliferan en el Festival de *Qingming* específicamente. Son un signo más de la importancia del valor de la piedad filial; los vivos son responsables de hacer que la vida de los difuntos en el otro lado sea lo más cómoda posible. El mundo de los fallecidos se percibe como una réplica del nuestro; lo que se necesita en la vida seguirá siendo necesario después de la muerte.<sup>20</sup>

## Visiones de la muerte en las culturas de China y México

Las visiones de la muerte en China son tan sincréticas como sus religiones: ideas de la religión popular, el taoísmo, el budismo y el confucianismo se mezclan para brindar una explicación de lo que sucede cuando dejamos este mundo. Una descripción muy básica sería que cada ser humano tiene un *ling hun*, que podría traducirse como “alma” que tiene que hacer un viaje a la otra vida. Este viaje varía según las creencias y las regiones, y algunos involucran los conceptos de reencarnación y juicios *postmortem*.

Según lo descrito por Yao Xinzhong y Zhao Yinxia, “...en una sociedad china típica, la familia es una miniatura del estado, mientras que el Estado es una familia ampliada”.<sup>21</sup> Como punto de partida de todo lo humano, la familia

<sup>19</sup> Aijmer, “Ancestors in the Spring”: 70.

<sup>20</sup> C. Fred Blake, “Lamprooning the Paper Money Custom in Contemporary China”, *The Journal of Asian Studies* 70, N° 2. 2011: 466-467.

<sup>21</sup> Yao Xinzhong y Zhao Yinxia, *Chinese Religion: A Contextual Approach*. Continuum, 2010: 105.

es responsable de cuidarse y cultivarse para la preservación de un estado armónico. El confucianismo fue la doctrina responsable de preservar estos valores vivos en la sociedad china, realzando la importancia de la piedad filial, la humanidad y el ritual.<sup>22</sup> Todos los rituales relacionados con la muerte, así como toda la vida espiritual y religiosa, están, por tanto, fuertemente conectados a la familia.

Incluso después de la muerte, la persona nunca deja de pertenecer a su familia. Los altares todavía están presentes en muchos hogares chinos, los difuntos están presentes en forma de las tabletas ancestrales. Los vivos, por lo mismo, están bastante conectados con el mundo de los muertos, y los muertos nunca abandonan realmente el mundo de los vivos. Además, la vida de los vivos es una continuación de la vida de los muertos, quienes construyeron el camino para las nuevas generaciones. Por tanto, el regalo de la vida debe ser venerado permanentemente.<sup>23</sup> Al pertenecer todavía de alguna manera al mundo de los vivos, y al tener una asociación con el poder supremo del cielo,<sup>24</sup> se puede pedir a los antepasados protección y bendiciones. Por el contrario, descuidarlos puede terminar tanto en catástrofes para la familia como para el alma en el más allá.

El éxito y la comodidad en la vida después de la muerte dependen únicamente de las ofrendas que los vivos hacen por las almas de sus antepasados. De esto se deriva la importancia de la quema de papel moneda y las ofrendas, pues los vivos todavía tienen las mismas necesidades y gustos de antes de morir.<sup>25</sup> Como se mencionó, en el más allá la vida es casi un espejo del mundo de los vivos, por lo que es muy jerárquica, en la que son posibles casos como el soborno de los dioses para obtener mejores condiciones de “vida”. Las víctimas de muerte prematura, las almas que murieron sin descendencia, o que sus familias

---

<sup>22</sup> Yao y Zhao, *Chinese Religion*: 103-106.

<sup>23</sup> Yao y Zhao, *Chinese Religion*: 113-114.

<sup>24</sup> Yao y Zhao, *Chinese Religion*: 116.

<sup>25</sup> Romer Cornejo Bustamante, “Los ritos funerarios en la familia tradicional china”, *Estudios de Asia y África* 23, N° 3 (77). 1988: 432.

no cuidaron adecuadamente, se convierten en fantasmas (que son el centro de otro festival, el *Gui Jie* o “Festival de los Fantasmas Hambrientos”).<sup>26</sup>

Las visiones de la muerte en México son tan sincréticas como en China. Una mezcla de concepciones indígenas y coloniales se combinan para brindar una vívida descripción de la vida en el más allá. La muerte es vista, en una perspectiva antigua, como una etapa necesaria en el proceso de creación y prolongación de la vida. Para que salga el sol, para que crezcan las plantas y pase el tiempo, la muerte es el combustible de un proceso cíclico. La muerte y la vida, como el *yin* y el *yang*, son fuerzas opuestas pero complementarias que sostienen el flujo de la vida. Debido a esto, el sacrificio humano era vital para los mexicas. Para que el sol saliera todos los días, se necesitaba dar corazones humanos en sacrificio. Esta muerte ritual, así como la muerte en la batalla o en el parto, eran las de más alta estima.<sup>27</sup>

Dadas las condiciones de tráfico de drogas e inestabilidad económica, muchos ciudadanos mexicanos se enfrentan cara a cara con la muerte todos los días. Con la necesidad de normalizar la muerte, se ha desarrollado en algunas de las zonas más convulsas del país el culto popular de la Santa Muerte. Su representación se parece mucho a la de un santo católico, mezclado con la escalofriante cara de una calavera. A ella acuden criminales, así como policías y gente común. Se le puede pedir intercesión sobre prácticamente cualquier asunto: protección, venganza, problemas financieros y legales, problemas de amor y fidelidad, etcétera. Según los estudiosos sobre el tema, su culto está en aumento. Cuando ni las autoridades, ni la Iglesia ayudan, la gente busca nuevas fuentes de consuelo y auxilio. Y cuando la muerte es lo único que se tiene a mano, sus adeptos se aferran a ella con fuerza.<sup>28</sup>

El Día de los Muertos, así como su historia pasada de sacrificios humanos, da a los mexicanos una fama inmerecida por ser indiferentes a la muerte. Cuan-

---

<sup>26</sup> Stepanchuk y Wong, *Mooncakes and Hungry Ghosts*: 71-72.

<sup>27</sup> Patricia Fernández Kelly, “Death in Mexican Folk Culture”, *American Quarterly* 26, N° 5. 1974: 524.

<sup>28</sup> Pamela Bastante y Brenton Dickieson, “Nuestra Señora de las Sombras: The Enigmatic Identity of Santa Muerte”, *Journal of the Southwest* 55, N° 4. 2013: 435-471.

do alguien muere, se lamentan como cualquier otra persona en cualquier parte del mundo.<sup>29</sup> Por eso, hay que hacer una gran distinción entre la celebración de los ritos funerarios y el Día de los Muertos. El funeral es el reconocimiento de la partida física, el establecimiento de una distancia entre el que se va y los que quedan, una ocasión que, sin duda, es triste. En cambio, el Día de los Muertos se trata de la cercanía; los muertos vuelven a visitar a quienes alguna vez los lloraron y se construye un puente para reunir a todos. En lugar de tristeza, las personas se llenan de un alegre anhelo, ya que los que se fueron están con ellos, al menos por un día.

### *Qingming* en el exilio

En San José, Costa Rica, la familia Liu<sup>30</sup> aún conserva las costumbres de su lugar natal. En una casa grande que sirve como negocio y alojamiento privado, aún hay espacio para el ritual. Cerca del cuarto principal, tienen una pequeña “cosa”, como lo describió el informante: un altar en el que se escriben los nombres de los abuelos de la familia. Todos los días, los padres presentan tres palitos de incienso al altar, tres veces al día. Aparte de eso, el lugar no suele recibir mayor atención.

Sólo con la llegada de *Qingming*, ya que es imposible visitar las tumbas de los antepasados de la familia, el altar se limpia en su lugar. La ceniza del incienso quemado durante todo el año se retira y el entorno queda libre de suciedad. Pasteles, frutas y cacahuates se presentan generalmente al altar. En la noche del mismo día, se prepara un gran banquete. La comida no es muy diferente de otras celebraciones; la distancia impide a la familia encontrar algunos ingredientes para preparar la comida asociada a cada uno de los festivales. El pollo, el cerdo, las verduras y la sopa se presentan primero al altar, y luego se compar-

---

<sup>29</sup> Brandes, *Skulls to the Living*: 5.

<sup>30</sup> El nombre ha sido cambiado para respetar la privacidad de la familia.

ten con la familia. La celebración termina con la quema de papel moneda y lingotes de oro falsos.

Cuando se pregunta por qué siguen celebrando este festival, incluso después de vivir mucho tiempo en el extranjero, se dice que sencillamente se está siguiendo una tradición. Detrás de esa tradición hay identidad. En un lugar radicalmente diferente de China como lo es América Latina, la diáspora china todavía lucha por preservar un vínculo con quienes son. Como se explicó antes, la familia en la mentalidad china es el centro de todo. Independientemente de estar cerca o lejos de su Estado-familia (国家), todavía pueden llevar con ellos la presencia y las costumbres de quienes pavimentaron los caminos de sus vidas.

## Conclusión

Como marcadores del tiempo, tanto el Festival *Qingming* como el Día de los Muertos marcan una instancia similar. Los muertos vuelven a visitar el mundo de los vivos, y vienen con la esperanza de que sus seres queridos aún los recuerden y los cuiden bien. Los vivos asumen entonces una actitud de emulación; cada persona asuma el papel de ofrecer lo mejor que puede a los invisibles e impalpables. Esta actitud de servicio, de preservación de la piedad filial, incluso después de que se rompen los vínculos físicos, da paz más a quienes celebran y honran a los difuntos que a los mismos “espíritus”. Por el contrario, un sentimiento de culpa está ocasionalmente presente si la persona se ve impedida por alguna circunstancia para llevar a cabo la celebración.<sup>31</sup>

Como sociedades originalmente agrarias, tanto China como México aún tienen una serie de creencias y prácticas relacionadas. Las ofrendas que se realizan en esta celebración no son sólo por el honor del difunto, sino también por su mediación sobre la prosperidad y la fertilidad de la tierra y de la vida en general. Los muertos siguen siendo partes dinámicas e importantes de la fami-

---

<sup>31</sup> C. Fred Blake, “Lamponing the Paper Money Custom in Contemporary China”: 457.

lia, a veces incluso más poderosas que los vivos. Si se tratan bien actuarán como protectores, si se tratan mal, como castigadores. Si no se tratan, lo peor de todo, vagarán sin rumbo, atormentando y haciendo bromas a los vivos. Para preservar su poder y bienestar, es necesario cubrir diversas necesidades mundanas. Ambas sociedades tienen una necesidad de explicar la vida futura basada casi por completo en experiencias familiares.<sup>32</sup>

El acto de limpiar las tumbas que está presente en ambas celebraciones indica cómo ambas culturas dan importancia al cuerpo físico, incluso después de la muerte. Volver a ser polvo, después de años de cuidar nuestro cuerpo y observar nuestro reflejo en el espejo, es un pensamiento difícil de digerir. Al cuidar el lugar donde permanecen los antepasados, las personas pueden sentir indirectamente que están cuidando su cuerpo físico, o, al menos, lo que queda de él. Este sentimiento se puede encontrar en la colocación de fotografías de los fallecidos en los altares de las familias mexicanas, que incluso se conservan en la sala de estar durante todo el año en algunas familias. Sería valioso investigar el comportamiento de las familias chinas en México y viceversa en sus respectivos festivales relacionados con la muerte, para ver si en el exilio existe una posibilidad de hibridación entre ambas celebraciones.

Luego de señalar las similitudes entre ambas festividades, se deben mencionar sus particularidades. Es casi imposible que la celebración del Festival *Qingming* en cualquier lugar de China alcance el nivel de exaltación y estímulos visuales del Día de los Muertos. La sonoridad y el color de este último contrastan fuertemente con el silencio y la solemnidad del otro. Si bien el Festival de *Qingming* es importante en el calendario solar, el Día de los Muertos es la fecha más grande para los mexicanos. Se podría comparar tal vez en tamaño (pero no tanto en el nivel de creatividad) con la Navidad o la Semana Santa.

La fama internacional que los elementos visuales y emocionales del Día de los Muertos han obtenido en los últimos años han originado un crecimiento en su tamaño y número. Ahora también es un evento turístico esperado, que atrae

---

<sup>32</sup> Kelly, "Death in Mexican Folk Culture": 518.

a una gran cantidad de personas incluso en las grandes ciudades, lugares que permanecieron algo indiferentes a la celebración en algún momento. La única celebración china que podría combinarse con ella en tamaño y color es el Festival de Primavera. Sin embargo, las grandes ciudades están desoladas en ese momento del año, y la única forma de experimentarlo para los extranjeros es tener la suerte de unirse a una familia en algunas de las ciudades más pequeñas. Valdría la pena seguir estudiando el impacto del Día de los Muertos en la industria turística de México y su reconocimiento internacional, con la intención de buscar estrategias que podrían implementarse en China para utilizar su rica tradición de festivales como herramienta de *soft power*.

En una época en la que el tiempo se escapa de nuestras manos más rápido de lo que lo haría la arena, detenerse para considerar ciertos problemas parece ser una carga. Dedicar un tiempo para pensar acerca de las estaciones, los dioses, los sentimientos u otros fenómenos parece inverosímil, y lo es mucho más pensar en la temida muerte. Pero contemplando las marcas en nuestro calendario, triunfamos sobre el tiempo, ya que reflexionamos sobre el mismo y sobre su complejidad. Si permitimos que los festivales marquen el ritmo de nuestra existencia, la vida no pasará en vano.

## Bibliografía

- Aijmer, Göran, "Cold Food, Fire and Ancestral Production: Mid-spring Celebrations in Central China", *Journal of the Royal Asiatic Society* 20, N° 3 (2010): 319-344.
- Aijmer, Göran, "Ancestors in the Spring. The Qingming Festival in Central China", *Journal of the Hong Kong Branch of the Royal Asiatic Society* 18 (1978): 59-82.
- Bastante, Pamela, y Brenton Dickieson, "Nuestra Señora de las Sombras: The Enigmatic Identity of Santa Muerte", *Journal of the Southwest* 55, N° 4 (2013): 435-471.
- Blake, C. Fred, "Lamponing the Paper Money Custom in Contemporary China", *The Journal of Asian Studies* 70, N° 2 (2011): 449-469.



- Brandes, Stanley H., *Skulls to the Living, Bread to the Dead*. Malden: Blackwell Pub, 2006.
- Brandes, Stanley H., "Iconography in Mexico's Day of the Dead: Origins and Meaning", *Ethnohistory* 45, N° 2 (1998): 181-218, en <http://dx.doi.org/10.2307/483058>
- Brandes, Stanley H., "Sugar, Colonialism, and Death: On the Origins of Mexico's Day of the Dead", *Comparative Studies in Society and History* 39, N° 2 (1997): 270-279.
- Carrasco, David, y Sessions, Scott, *Daily Life of the Aztecs*. Santa Barbara, CA: Greenwood, 2011.
- Cornejo Bustamante, Romer. "Los ritos funerarios en la familia tradicional china", *Estudios de Asia y África* 23, N° 3 (77) (1988): 431-444.
- Cudny, Waldemar, "The Phenomenon of Festivals: Their Origins, Evolution, and Classifications", *Anthropos* 109, N° 2 (2014): 640-656.
- Fernández Kelly, Patricia, "Death in Mexican Folk Culture", *American Quarterly* 26, N° 5 (1974): 516-535, en <http://dx.doi.org/10.2307/2711888>
- Fuster, Jeremy, "Surprise: Mexico-Based 'Coco' Is More Popular in China than the us", *TheWrap*, 19 de diciembre de 2017, en [www.thewrap.com/coco-china-united-states-dia-de-muertos/](http://www.thewrap.com/coco-china-united-states-dia-de-muertos/)
- Holzman, Donald, "The Cold Food Festival in Early Medieval China", *Harvard Journal of Asiatic Studies* 46, N° 1 (1986): 51-79, <http://dx.doi.org/10.2307/2719075>
- Rosenberg, Aaron L., y María Capetillo Lozano, "Conversaciones con la muerte en México y África Oriental", *Estudios de Asia y África* 45, N° 2 (142) (2010): 323-354.
- Smith-Shank, Deborah L., "Community Celebrations as Ritual Signifiers", *Visual Arts Research* 28, N° 2 (2002): 57-63.
- Stepanchuk, Carol, y Charles Choy Wong, *Mooncakes and Hungry Ghosts: Festivals of China*. San Francisco: China Books & Periodicals, 1991.
- Vázquez, Isabel, "La muerte trajo manzanas | calaveras literarias", *Calaveras Literarias*, 2019, en <https://www.calaveras-literarias.com/calaveras-cortas/la-muerte-trajo-manzanas/>
- Yao Xinzong y Zhao Yanxia, *Chinese Religion: A Contextual Approach*. Continuum, 2010.



---

## Sobremesa: tradiciones chinas para un mundo globalizado

*Pablo Baisotti*

Universidad Sun Yat-sen en Zhuhai, China

A partir de la aparición de la escritura podría determinarse cuál fue, en ese entonces, la dieta de los chinos. Criaban cerdos y cultivaban mijo, trigo, cebada, arroz y fabricaban licores fermentando grano. Hacia 1100 a. C. se añadieron brotes de soya, y, después, sus derivados, como la salsa de soya y el queso de soya (*tofu*). Desde la Antigüedad, la cocina china fue absorbiendo ingredientes y métodos de preparación provenientes de diversas partes del mundo. Por ello, los platos nacionales y étnicos chinos tienen raíces multiculturales, multiétnicas y transnacionales.<sup>1</sup> Existen tres principios de mucha importancia durante la preparación de los alimentos: el color, el aroma y el sabor, logrado desde la selección de los ingredientes hasta el servicio a los comensales. El color se refiere al tono de un platillo y a su modelado; el aroma al uso de especias, tales como la cebolleta, el jengibre, el ajo, el anís, la pimienta, la corteza de casia, el aceite de sésamo, el champiñón de *shitake*; por último, el sabor, que varía según la región: más dulces en el sur, más salados en el norte, más ácidos en el oeste y más picantes en el este. Las técnicas de cocción también difieren entre sí: la fritura, el sofrito, el asado, el vapor, la cocción a fuego lento.<sup>2</sup> Para algunos in-

---

<sup>1</sup> David Wu y Sidney Cheung, "The Globalization of Chinese Food and Cuisine: Markers and Breakers of Cultural Barriers", *The Globalization of Chinese Food*, David Wu y Sidney Cheung (eds.) Nueva York: Routledge, 2013.

<sup>2</sup> Jian-rong Li y Yun-Hwa Hsieh, "Traditional Chinese Food Technology and Cuisine", *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 13, N° 2. 2004: 147-155.

investigadores los alimentos tienen tanta relevancia en la vida de los chinos que consideran que su cultura gira en torno a ellos y no existe país en el mundo que les brinde tanta relevancia.<sup>3</sup> Su sistema alimentario está entre los más elaborados del mundo, aunque su núcleo es sencillo, puesto que consiste en una oposición entre *fan* (alimentos básicos con almidón) y *cai* (otros platos, como verduras, carnes, u otras proteínas, como huevos). Tradicionalmente, la dieta china incluía poca carne. Sin embargo, ninguna de las partes de los animales era desperdiciada.<sup>4</sup>

Este texto analizará diversos tipos de tradiciones culinarias chinas desde una visión regional, étnica, de festividades y otros estilos, muchas de las cuales se transformaron en un fenómeno cultural de alcance nacional, regional y hasta global. Asimismo, se presentará información acerca de bebidas tradicionales y los modales y ceremoniales que deben seguirse durante el momento de la comida.

## Hacia la modernidad

Como se ha señalado, para los chinos los alimentos desempeñan un rol social primordial, plagado de significados simbólicos y culturales. Desde finales de 1980, la comida tradicional comenzó a reinventarse, debido a la creciente demanda de consumidores urbanos e incluso extranjeros, con la etiqueta de “pla-

---

<sup>3</sup> James Anderson y David Gerbing, “Structural Equation Modeling in Practice: A Review and Recommended Two-Step Approach”, *Psychological Bulletin* 103. 1988: 411-423; Frederick Simoons, “Introduction”, *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Boca Raton: CRC Press, 1991; Kenneth Lo, “The Culinary Mystery”, en *China: The Land, the Cities, the People, the Culture, the Present*, Derek Maitland (ed.) Nueva York: Exeter, 1981; K. C. Chang, “Ancient China”, en *Food in Chinese Culture*, Chang (ed.) New Haven: Yale University Press, 1977; Christopher Smith, *China: People and Places in the Land of One Billion*. Boulder: Westview Press, 1991; Ross Terrill, *China in Our Time*. Nueva York: Simon & Schuster, 1992; Colin Thubron, *Behind the Wall: A Journey through China*. Londres: Heinemann, 1987; Peter Farb y George Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1980.

<sup>4</sup> Susan Blum, “Of Rice and Meat”, *China's Transformations: The Stories beyond the Headlines*, Lionel Jensen y Timothy Weston (eds.) Lanham: Rowan and Littlefield, 2007: 178-190; E. N. Anderson, *The food of China*. New Heaven: Yale University Press, 1988.

tillos locales” (*benbi cai*), “comida diaria” (*jiachang cai*), “comida de agricultores” (*nongjia cai*) o “comida étnica” (*minzu fengwei*). Un ejemplo notable es el del condado de Shaxian, en la provincia de Fujian, cuya comida local se comercializa con éxito en muchas ciudades del país. Gracias a un proyecto de desarrollo turístico rural, se construyeron restaurantes llamados “Felicidad del agricultor” (*nongjiale*), modelo que fue diseminado por todo el país ayudando a la integración de las diversas culturas alimentarias locales.<sup>5</sup> A partir de la década de 1990 los hábitos de alimentación dieron un nuevo giro, como afirma el *Anuario estadístico de China*. Se incluyeron aún más verduras frescas, aceites vegetales comestibles, grasas animales, carne de cerdo, vaca, cordero, aves de corral, huevos, leche y derivados, pescados y mariscos, azúcar, vino, frutas, frutos secos, como nueces y otros. Este período coincidió con la transición de una vida basada en la subsistencia a otra más confortable que modernizó paulatinamente los hábitos de consumo.<sup>6</sup> Para la segunda década del siglo XXI la población urbana en China había superado por primera vez a la rural lo cual ha modificado, entre muchas cosas, los hábitos alimenticios.

Según la información provista por la FAO, China utiliza como guía alimentaria una “pagoda”, que incorpora las recomendaciones nutricionales divididas en cinco niveles. Esta pagoda recomienda los cereales como alimento básico, además de las verduras, la leche y la soya, así como una cantidad adecuada de pescado, aves, huevos y carne magra, mientras que se sugiere limitar la sal, el aceite, el azúcar y el alcohol.<sup>7</sup>

Actualmente, China es el mayor productor de trigo de la región, con una superficie cultivada estimada en 23.8 millones de hectáreas y se preveía en 2019 una producción cercana a los 132 millones de toneladas. Desde la década de

<sup>5</sup> Wu Xu, “La comida local y su significado en la China contemporánea: el caso del suroeste de Hubei”, *Estudios de Asia y África* 50, N° 3, septiembre-diciembre 2015: 651-677.

<sup>6</sup> Kym Anderson y Chyao Yang Peng, “Feeding and Fueling China in the 21st Century”, *World Development* 26, N° 8 (1998): 1413-1429. Shenggen Fan, Cheng Fang y Xiaobo Zhang, “Agricultural Research and Urban Poverty: The Case of China”, *World Development* 31 (4). 2003: 733-741.

<sup>7</sup> FAO, “Food-based Dietary Guidelines”, en <http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/China/en>

1980 el país logró mantenerse como una potencia exportadora de productos agrícolas, a pesar de la rápida industrialización que consumió alimentos a ritmos crecientes. También es el primer productor de arroz del mundo con una producción, estimada en 2019, de 143.4 millones de toneladas. Como se aprecia, algo menos que en 2017 y 2018, aunque bastante más adelante del segundo productor mundial, India.<sup>8</sup> Con algunas pequeñas disminuciones de producción en comparación con el año anterior (1969, 1972, 1977, 1980, 1985, 1988, 1991, 1994, 1997, 2000, 2001, 2003) la producción de cereales ha ido en aumento. En 2011 se superaron los 500 millones de toneladas y en 2015 los 600 millones, teniendo en cuenta que en 2011 la población ascendía a 1 mil 344 millones y en 2015 había superado los 1 mil 370 millones; es decir, en cuatro años China aumentó en más de 100 millones de toneladas, pues su producción de cereales y aumentó su población en alrededor de 26 millones de habitantes. Esto nos da un aumento de alrededor de 4 toneladas de cereales por persona entre 2011 y 2015.

## Los distintos estilos culinarios

La cocina china está organizada según los principios daoístas de oposición y cambio, por lo cual caliente se equilibra con frío, picante con suave, fresco con curado. La teoría del *yin* y el *yang* se aplica perfectamente a los alimentos y a las hierbas. Durante más de tres mil años los chinos han combinado los diversos ingredientes para lograr un equilibrio armonioso para el sustento corporal y la mejora de la salud. Los cinco sabores que pueden degustarse en la comida china son el agrio, el dulce, el amargo, el picante y el salado. La comida agria alivia la diarrea, el asma y otros trastornos. Los alimentos ligeramente dulces alivian las dolencias relacionadas con las venas. La comida amarga ayuda a curar un sistema corporal sobrecalentado. Los alimentos picantes ayudan a la circulación

---

<sup>8</sup> FAO, *Food Outlook: Biannual Report on Global Food Markets* (Roma: United Nations, 2019): 13 y 28; Anderson y Chao, "Feeding and Fueling China": 1418.

sanguínea y los alimentos salados solucionan los males estomacales. La cocina china une las cualidades del *yin* y el *yang* con sabiduría. Los alimentos son, asimismo, clasificados como frío (*yin*: calabaza amarga, loto, sandía, caña de azúcar, tomate, plátano, calabaza, maíz, judías verdes, naranja, manzana, pera, etcétera); neutro (*ping*: arroz, batata, frijol, zanahoria, nuez, cerdo, carne de ganso, leche, y demás); caliente (*yang*: albaricoque, jengibre, cebolla, papaya, arroz glutinoso, vino, vinagre, almendra, dátiles, carne de vaca, chile, pimienta, entre otros).<sup>9</sup>

## Las ocho corrientes principales

Las corrientes culinarias principales pertenecen a las regiones de Anhui, Cantón, Fujian, Hunan, Jiangsu, Shandong, Sichuan y Zhejiang. En Anhui, la excelente ventaja geográfica de las montañas de Huangshan provee de una gran cantidad de vegetales, hierbas silvestres, helechos y setas. Las carnes de pollo, ternera y cerdo son las más habituales, aunque también se consumen tortugas y ranas. Los platillos tradicionales son la sopa *Li Hongzhang* que lleva ingredientes tales como pepino de mar, pescado, pollo, brotes de bambú; la pasta de camarón Sanhe, que es camarón cocido con sopa de arroz; y el pato horneado al estilo *Luzhou*.<sup>10</sup>

El estilo culinario de Cantón es el más reconocido a nivel internacional. En esta región se combinaron y mezclaron excepcionalmente las tradiciones culinarias de variadas culturas, en parte porque Guangzhou es la más antigua ciudad-puerto que se abrió al comercio exterior. Los pescados y mariscos desempeñan un papel esencial en la preparación de los platos casi tanto como el arroz. Otros de los alimentos básicos son el cerdo, la res y el pollo, a los que se

<sup>9</sup> Kathleen Kuiper, *The Culture of China*. Nueva York: Britannica Educational Publishing, 2011, 40 y ss.

<sup>10</sup> Lu Zhaoyuan, “China: un tesoro culinario milenario. Propuesta de una ruta culinaria por China para turistas europeos”, tesis de grado, Universitat Politècnica de Valencia, 2015, en <https://studylib.es/doc/5856555/china->

agregan algunos ingredientes bastante peculiares como las serpientes, los caracoles y las lenguas de pato. Una de las preparaciones más conocidas son los rollos primavera, que son pasteles fritos rellenos con ingredientes, que pueden ser dulces o salados (pasta de frijoles, col china, cerdo, brotes de bambú, hongos).

El estilo culinario de Fujian comparte algunas características comunes con las tradiciones taiwanesas y cantonesas. Se utiliza una gran variedad de mariscos e ingredientes a provenientes de los bosques circundantes, como los hongos. Casi todos los platos están ligeramente sazonados con elementos frescos, con sabor entre lo dulce y lo agrio y se sirven generalmente con sopa. Sus platos más famosos incluyen “Buda salta sobre el muro”, que es una mezcla de alimentos del mar y de la tierra en una sopa a fuego lento; las bolas de pescado en sopa clara; las almejas en sopa de pollo hervida y los dados de pollo en pozos del vino; la tortilla de ostra, *popiah* —similar al rollo primavera—, pero más grande y cocinado al vapor y *ban mian*, una sopa de fideos.<sup>11</sup>

La cocina de Hunan ofrece un variado menú, muchas veces picante debido a la inclusión del chile con verduras, dotando al plato de un sabor agrio que es compensado con carnes grasas en conserva llamada *larou*. Los platillos tradicionales son el pato a la cerveza, el tofu fermentado frito, los fideos de arroz combinados con diferentes especies y sopa y la sangre de pato al vapor envuelta con diferente verdura y especias.<sup>12</sup>

El estilo culinario en Jiangsu combina un sabor fresco con una moderada salinidad y dulzura, con platillos tradicionales espesos. Existe una tradición milenaria para preparar sopas conservando el gusto original de los ingredientes. Las comidas típicas son la chuleta de cerdo combinada con diferentes especias y salsa de soya; el caldo de pescado cocido a fuego lento; y la empanadilla *xiao-long* dulce.<sup>13</sup> La tradición culinaria en Shandong se expandió a lo largo del amplio espectro de las cocinas en China. Es una de las regiones agrícolas más

---

<sup>11</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.

<sup>12</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.

<sup>13</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.



importantes del país, que cuenta con una importante industria pesquera a lo largo del río Amarillo y en la costa del norte. Los platillos tradicionales son el riñón y el intestino de cerdo frito con diferentes especias.<sup>14</sup>

En la tradición culinaria de Sichuan destacan los sabores picantes y agrios gracias a la utilización del chile, la cebolla de verdeo, el jengibre, el ajo, el ají, la pimienta negra, entre otros. Destacan la cuajada de frijoles *mapo*, que comúnmente se consume con arroz y lonchas de cerdo, pimientos y chiles. Además, se destaca el kebab y los fideos de carne de vaca de la provincia de Gansu, las albóndigas y el *rou jia mo*, una especie de sándwich de Xi'an y el cordero grillado de Xinjiang. Finalmente, en la región de Zhejiang el arte culinario se caracteriza por sus platillos suaves y poco grasos. Los platillos tradicionales son las gambas envueltas con té de Longjing y vino, el pollo entero horneado envuelto con hoja de loto y relleno de verduras y especias, las carpas rellenas con jengibre y puerro; y el cerdo de Dongpo.<sup>15</sup>

## Regionales

Desde épocas remotas, los principales tipos de alimentos se dividieron por regiones: el norte y el centro fueron tradicionalmente una zona de cultivo de trigo y mijo, mientras que, en el sur el cultivo preferente fue el arroz. En la meseta de Mongolia, las personas tienen la costumbre de consumir carne bovina y ovina y queso, ya que la ganadería es su actividad predominante.<sup>16</sup> En Tianjin su alimento más famoso es el *goubuli*, un pan con relleno. La rosca con sésamo de masa frita es otra de las especialidades de este lugar; mientras que en Heilongjian, Jilin y Liaoning un plato típico es la carne blanca hervida con repollo chino fermentado; el hueso de cerdo cocido, y el guiso de pollo con hon-

---

<sup>14</sup> Lu, "China: un tesoro culinario milenario".

<sup>15</sup> Lu, "China: un tesoro culinario milenario". Anderson, *The Food of China*.

<sup>16</sup> Estitxu López de Munáin, "La cocina china", en <http://slowfoodaraba.es/pdf/cocinachina.pdf>

gos. En Shanxi la alimentación preponderante se prepara con harina y en Shaanxi destacan los bollos empapados en sopa de cordero y las bolas de masa. En Yinchuan se consume la cabeza de cordero asado.<sup>17</sup> En la región central, además de trigo, se cultiva arroz, cebada, maíz, cacahuates y soya, y se pesca mucho. En Huaiyang y Suzhe la gastronomía se destaca por sus pescados y mariscos. Las provincias de Jiangsu y Zhejiang cuentan con centros culinarios de relieve, como Nanjing y Hangzhou, caracterizados por sus estofados, guisos con salsa de soya, azúcar, jengibre y vino de arroz. En Hubei y Hunan se consume el caldo espeso y salado, y muchos encurtidos.<sup>18</sup> Por su parte, en la región sur, además de mencionada cocina cantonesa, se encuentra la cocina de Chaozhou, especializada en mariscos y pescados. Son muy populares los caldos de pescado, el picante y el vinagre de arroz rojo, y la de Dongjiang, que utiliza más carnes de aves y salchichas. En Sichuan se destacan los productos subtropicales, como las frutas, el té y las hierbas medicinales, y las especialidades picantes dominan su gastronomía; en Yunnan, por su parte, se cultivan raíces de loto, brotes de bambú, judías y ajos. La gastronomía en Guizhou se basa en estofados picantes y agrios y en Guangxi se prefieren los gustos agridulces.<sup>19</sup>

## Las minorías y la comida vegetariana

Ser un país multiétnico, el medio geográfico, los factores sociales e históricos, y hasta las creencias religiosas influyeron en el arte culinario chino. Durante siglos, la cocina china absorbió ingredientes y métodos procedentes de lugares remotos del mundo, y los sigue incorporando a las cocinas chinas locales. Podría afirmarse que nunca hubo una cocina nacional china, sino muchas cocinas re-

---

<sup>17</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.

<sup>18</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.

<sup>19</sup> Lu, “China: un tesoro culinario milenario”.

gionales.<sup>20</sup> En su mayoría las minorías chinas basan su alimentación en su actividad económica principal. Las etnias que se dedican a la ganadería incluyen en sus dietas una gran cantidad de carne de vaca y cordero, así como productos lácteos y el té con leche, mientras que las agrícolas consumen más arroz u otros granos. Aquellas etnias que viven en regiones frías prefieren el ajo, y las que habitan en zonas húmedas eligen los picantes. La minoría musulmana uigur, por ejemplo, no consumen carne de cerdo y los budistas tibetanos no comen pescado. La cocina tibetana está influida por la de Nepal, India y Sichuan. Los yao consume alimentos, como el maíz, el mijo, la batata, la yuca, los frijoles en gachas o el arroz cocido, en tanto que la etnia miao tiene preferencia por los sabores agrios, en particular la sopa agria, al igual que la dong cocina platillos agrios que incluyen la col, los brotes de bambú, la carne de cerdo y la carpa. Los bai eligen alimentos más dulces, como el *dingdingtang* y la carne fría de la cabeza de cerdo. Por otra parte, la etnia zhuang basa su sustento en el arroz y el maíz, además de carnes como el pollo, pato o pescado. La etnia de Corea prefiere las carnes crujientes y picantes y las lonjas de pescado frescas. A ello agregan la col china, el rábano, la pimienta y el jengibre. La etnia haozhe basa su subsistencia en la caza, manteniendo costumbres arcaicas como comer alimentos crudos, pero también mezclan las carnes de pescado con papas cocidas, brotes de frijol verde, puerros. La comida china musulmana de la etnia hui consume, sobre todo, arroz y alimentos a base de harina: pan al vapor, tortilla al horno, panes rellenos, bolas de masa, fideos en sopa y salsa de soya.<sup>21</sup>

La cocina vegetariana fue difundida en China gracias a los monasterios budistas y taoístas, hace más de dos mil años. A lo largo de los siglos, la cocina vegetariana china fue expandiéndose por todo el mundo. Se utilizan una variedad de alimentos ricos en proteínas para emular los sabores y texturas de la carne, como la piel de la cuajada de frijol o el gluten de trigo. Después del arroz

---

<sup>20</sup> Wu y Cheung, "The Globalization of Chinese Food": 1 y 4.

<sup>21</sup> Lu, "China: un tesoro culinario milenario". Dru Gladney, "Representing Nationality in China: Refiguring Majority/minority Identity", *The Journal of Asian Studies* 53, N° 1. 1994: 92-123.

y otros granos, siguen en importancia las verduras. En los valles del río Panyang, en el distrito autónomo de Bama Yao de la provincia de Guangxi, por ejemplo, se desarrolló un arte culinario budista que excluye cualquier tipo de carne. La base de esta cocina está constituida por verduras (*bak choy*, hongo *shiitake*, brotes, maíz), frutas, flores y hierbas medicinales. Actualmente, la cocina vegetariana posee alrededor de quinientos platillos diseminados especialmente en Shandong, Sichuan, Guangdong o Jiangsu. Uno de los platillos más característicos está constituido por rebanadas de brotes de bambú sumergidas en huevos batidos y fritas en aceite. A ello se agregan setas cocidas al vapor.

## Comidas festivas y comportamientos en la mesa

En China se prefieren compartir los platillos, ya que comer en grupo es considerado un componente importante para crear lazos entre los miembros de la comunidad. En ocasiones, los ancianos, quienes tienen reservados los mejores sitios, así como los miembros de mayor importancia o los invitados de honor, seleccionan la comida para los jóvenes, y los anfitriones reparten la mejor parte de los platos a sus invitados distinguidos para mostrar su respeto y cálida bienvenida. Antes del plato principal, el anfitrión debe levantar su vaso y beber a la salud de sus invitados, y ellos deben agradecer su hospitalidad.<sup>22</sup> Cada vez que se sirve el té se debe agradecer o hacer un gesto y si se desea tomar una copa de vino en una cena formal, primero debe brindar con otro comensal. Si éste no desea beber, simplemente tocará con sus labios el borde de la copa de vino para reconocer la cortesía. Los modales tradicionales chinos se siguen observando a la hora de comer. Por ejemplo, es preferible que la mesa sea circular y, una vez que todos los invitados se encuentran sentados, el anfitrión los invita a comer diciendo *qi kuai* que significa: “empecemos a usar los palillos”.

---

<sup>22</sup> López de Munáin, “La cocina china”, en Mayfair Mei-hui Yang, *Gifts, Favors, and Banquets: The Art of Social Relationships in China*. Ithaca: Cornell University Press, 1994.

Llegado el momento de la comida, el comensal debe sostener el tazón de arroz con la mano izquierda y acercarlo a la boca, mientras que el arroz se levanta con los palillos sostenidos con la mano derecha. Al esperar el siguiente platillo, los palillos son colocados en el soporte evitando cruzarlos o colocarlos sobre el tazón de arroz. Tampoco debería utilizarse la cuchara al mismo tiempo que los palillos ni señalar con éstos. No se tiene que revolver el alimento sino elegir el bocado, como tampoco servirse excesivamente.<sup>23</sup> Muchas de las mesas circulares poseen un disco giratorio redondo con el fin de que todos los comensales puedan acceder a la comida. Siempre se gira a un mismo lado. Para volver a servirse de un mismo platillo debe realizarse una vuelta completa. El anfitrión presentará los sucesivos platillos hasta saciar a los invitados que habitualmente oscilan entre doce y veinte. La comida concluye cuando el anfitrión se levanta para ofrecer un brindis final.<sup>24</sup>

Muchos alimentos poseen un significado simbólico. El maní está relacionado con la longevidad; las naranjas y las castañas son sinónimo de buena fortuna, los pasteles de arroz representan un año de promoción; las algas marinas, la riqueza; los fideos largos, la salud y la longevidad, y las bolas de arroz glutinosas, la unidad familiar.<sup>25</sup> Las albóndigas dulces (*yuanxiao*) es un plato típico del Festival de los Faroles. Son unas bolas de masa blancas que se colocan en un tazón con sopa de arroz glutinoso o sopa dulce fermentada, que asemeja a la luna brillante del primer mes lunar. Este alimento está hecho a base de arroz molido y pegajoso que puede rellenarse con otros alimentos. Sin embargo, la preparación y los ingredientes varían según las regiones. En Pekín se lo rellena habitualmente con dulce y en el sur del país con alimentos salados, que pueden ser carnes y verduras.

---

<sup>23</sup> López de Munáin, “La cocina china”.

<sup>24</sup> Margaret Visser, *The Rituals of Dinner: the Origins, Evolution, Eccentricities, and Meanings of Table Manners*. Nueva York: Penguin, 1991.

<sup>25</sup> Guansheng Ma, “Food, Eating Behavior, and Culture in Chinese Society”, *Journal of Ethnic Foods*. 2015: 195-197.

Otro de los alimentos populares es el arroz con albóndigas (*zongzi*) que se consume preferentemente durante la Fiesta del Bote de Dragón. Esta comida se elabora envolviendo el arroz glutinoso en hojas de bambú para hervirlo en agua. Su preparación también varía según las regiones: en el norte son dulces (dátiles rojos y pasta de frijoles rojos) y en el sur saladas (cerdo, pollo, pato, hongos, y yema de huevo salada). En el Festival del Doble Nueve se consumen pasteles de nueve capas, también llamados pasteles de flores, de crisantemos o incoloros. El ingrediente principal es el arroz molido, las nueces y los dátiles. Para el Festival de Medio Otoño se suelen consumir los pasteles de la luna, redondos como la luna llena. Destacan las variedades de pasteles de pasta de frijoles negros (*tou-sha*), pasta de loto seca con un huevo redondo de pato salado (*lien-yung*), pasta de frijoles amarillos (*tou-yung*), y semillas de loto mezcladas con pasta azucarada. Además de la tarta lunar, se preparan las tortas de harina de trigo moldeadas en diferentes formas que pueden representar un pez, un cangrejo, un anciano, un león y un dragón. Se encuentran los estilos de Guangdong (azucarados), de Suzhou (aceite y azúcar), de Chaozhou (azúcar crujiente), de Pekín (vegetarianos). Dentro de cada una de estas variedades existen diferentes ingredientes como nueces y semillas picadas, jaleas, dulces, y cacahuetes.

Siguiendo estos lineamientos tradicionales, muchas familias se reúnen en el festival de primavera o año nuevo chino. Degustan comidas especialmente preparadas, como las albóndigas o el pastel de año nuevo. En la cena familiar se come un pescado entero, servido con la cabeza y la cola intactas, como símbolo de abundancia. Además, el pato, el pollo y el ganso son las carnes festivas favoritas. A ello se agregan melón confitado (que representa crecimiento y buena salud), semillas de melón rojo (las cuales simbolizan la alegría, la felicidad y la verdad), las frutas *litchi*, coco, *longans* y *kumquats* (que estrechan lazos familiares, riqueza, crecimiento familiar y unión), maníes (para larga vida), las semillas de loto (por la fertilidad). También se sirven fideos largos sin cortar que representan una larga vida. Los pasteles son parte importante de la festividad (*nian gao*). Existen muchas variedades y se acompañan con dátiles, castañas, nueces, avellanas, semillas de melón, semillas de loto y naranjas. Otro de los

postres que goza de gran aceptación es el pudín de ocho tesoros y está hecho de arroz pegajoso, pasta de frijoles rojos, azúcar y aceite. En Shanghái, por ejemplo, se prepara con carne, pasas, piñones y semilla de melón, mientras que en Chongqing se incluyen semillas de loto, raíz de lirio, dátiles rojos, yirén, mandarinas secas, rebanadas de calabaza y cerezas.

## Las bebidas tradicionales

### *El té*

La tradición del té en China es la más antigua del mundo. La planta, originaria del sur de China, fue muy apreciada desde tiempos inmemoriales por poseer la virtud de aminorar la fatiga, fortificar la voluntad y reanimar la vista.<sup>26</sup> Según una de las leyendas chinas, el té fue descubierto hace unos cinco mil años por el soberano Shennong Shi, considerado el primer médico herbolario chino y padre de la medicina china. En la Antigüedad, las personas recolectaban las hojas de las plantas del té y las preparaban en agua hirviendo. El hábito de beber té en China comenzó durante la dinastía Zhou (1027-771 a.C.), y fue utilizado como ofrenda hasta el Período de la Primavera y el Otoño (770-403 a.C.). En el período de los Estados Combatientes (403-221 a.C.) se convirtió en una planta medicinal usada como infusión tras hervirse, y durante la dinastía Han del Oeste (206-25 a.C.), el té constituyó una de las mercancías principales en el comercio. En ese tiempo, Wang Bao y Tong Yue escribieron los ensayos más antiguos del mundo sobre el consumo de té. Con la dinastía Tang (618-907 d.C.) surgieron casas de té, consideradas un lugar público para entretenerse y fomentar la cultura. Durante la dinastía Qing (1644-1911), ya había casas de té, tanto en las ciudades como en los pueblos demostrando un hábito que atravesaba todas las clases sociales.

---

<sup>26</sup> Okakura Kakuzo, *El libro del té*, Natalio Cardoso (trad.) Madrid: Runa Press, 2017.

Existen estilos diversos de té y de prepararlos, algunos de ellos relacionados con una nacionalidad particular: el de bambú, de los dai; el yanba, dragón y tigre, de los naxi; el trueno, de los lisu; el lei, de los tujia; el agrio, de los bulang, el tricolor, de los bai; el aceite, de los miao; el tarro de los hui, entre otros. La tradicional preparación consta de varios pasos. El té, el agua y los utensilios deben ser productos de alta calidad. Inicialmente, se vierte un poco de agua caliente en una taza, en la que se coloca otra más pequeña hasta que desborda un poco. En una tercera taza se colocan unas hojas de té y se coloca dentro de las tazas mencionadas. Luego se coloca una tapa, y posteriormente se decanta el té en la más pequeña de las tazas. La persona a cargo de la ceremonia tiene que mezclar personalmente el té o supervisar la mezcla en señal de respeto a los invitados, quienes lo verán y olerán antes de su degustación. Tras unos minutos se toma la taza con tres dedos y se bebe. Luego de tres rondas, los participantes juzgarán la calidad del té y las cualidades del anfitrión.

### *Tipos de té*

Los té verdes son muy famosos en China. Se destacan el té Pozo del Dragón del Lago Oeste que se produce en regiones montañosas cercanas a la ciudad de Hangzhou, en la provincia de Zhejiang. Es de color esmeralda lleno de fragancia, sabor dulce y refrescante. El té *Xinyang Maojian* se produce en el condado de Xinyang, al sur de la provincia de Henan. Es de color esmeralda, brillante y claro, mientras que el té *Biluochun* se produce en el condado de Wu, en la provincia de Jiangsu. También es de color esmeralda y refrescante.

Los té negros, también llamados té fermentados, se producen con los nuevos brotes. Los más representativos son el té *Dianhong* y *Yixing*. El primero es oscuro y brillante, fresco y con sabor duradero. El segundo, también de color negro, posee sabor floral y frutal.

Los té azules o *wulong*, se utilizan sin fermentar o con poca fermentación. Entre ellos se encuentran el *wenshan baozhong*, *anxi tieguanyin*, *dongding wulong*. El *Wenshan Baozhong* posee un semifermentado. Se produce en la ciudad de Taipei y en el condado de Taoyuan, en el norte de la provincia de Taiwán. Posee



un color dorado y un aroma natural y fragante. El *Anxi Tieguanyin* se produce en la ciudad de Yaoyang del condado de Anxi, provincia de Fujian. De color brillante, es espeso y con sabor dulce. El *Dongding Wulong*, se produce en la montaña Dongding, en el condado de Nantou, provincia de Taiwán. De color verde oscuro se destaca por su fragancia natural.

Los tés blancos poseen un leve fermentado. Las variedades principales son la Aguja *Pekoe Silvery* y la Peonía Blanca. El primero es de color blanco brillante y plateado y posee una fragancia ligera de sabor dulce y fresco. El segundo es de color amarillento, anaranjado o transparente, posee también un sabor refrescante.

Los tés amarillos son producto de la cocción de las hojas verdes. Las variedades más importantes son el *Junshan Silvery Needle*, *Mengding Yellow Shoot* y *Huoshan Yellow Shoot*. El primero cuenta con los brotes amarillos de té de mayor calidad. Se produce en la isla de Junshan, en la provincia de Hunan. Es de color amarillo brillante, sabor dulce y refrescante. El segundo, también de color amarillo, se cultiva en las regiones montañosas de la montaña de Mengding, en la provincia de Sichuan. Igualmente posee las características del anterior, es dulce y refrescante. El último, siempre de color amarillo, luce, además, color verde brillante y se cultiva en Jinggangtai, Niaolaijian, Manshuihe y Jinzhuping en el condado de Hushan, provincia de Anhui. Es espeso, fresco y dulce. Finalmente, la última de las variedades de té es el *Pu'er*, cultivado en Xishuangbanna y Simao en la provincia de Yunnan. Se elabora mediante una técnica especial de fermentación que lo dota de un aroma único y robusto.<sup>27</sup>

### ***Bebidas alcohólicas***

Las bebidas alcohólicas chinas se elaboran principalmente a partir de cereales. A lo largo de la historia china, debido a su dependencia a la agricultura y a las fluctuaciones en el comercio, el vino estuvo estrechamente vinculado a las con-

<sup>27</sup> Sun Hongwei, "Todo sobre el té chino", *Revista Instituto Confucio* 8, N° 5. 2011; L. Tong, *Chinese Tea*. Pekín: China intercontinental Press, 2004.

diciones políticas, económicas y sociales. Las dinastías gobernantes establecieron o relajaron restricciones para la producción de vino en función de la calidad de las cosechas de cereales y para asegurar la suficiencia alimentaria. Tradicionalmente tenía tres usos importantes: rituales, disipar las preocupaciones, y curar. Su producción se remonta hasta el año 4000 a.C. en los primeros tiempos de la cultura neolítica Yangshao. La práctica de utilizar uvas probablemente se remonta a la dinastía Han o al periodo de los Tres Reinos, cuando se producía de la misma manera que el vino de arroz. Durante la dinastía Tang el vino se transformó en una mercancía valiosa, pero al mismo tiempo se popularizó su consumo. Los gobernantes de la dinastía Yuan establecieron instituciones oficiales que se dedicaron al cultivo de la vid y a la elaboración del vino. Ordenaron la apertura de bodegas en Taiyuan de Shanxi y Nanjing de Jiangsu. Incluso construyeron una bodega en el palacio imperial.

La producción industrializada de vino comenzó hasta 1892, cuando Chang Bishi fundó la compañía de producción de vino Changyu en Yantai, Shandong. Se introdujeron más de cien variedades de vinos y una amplia gama de equipos para su elaboración. En 1915, el vino rosado de coñac de Changyu, Traminer y Riesling, ganaron cuatro medallas de oro y certificados de excelencia en la Exposición Internacional del Pacífico de Panamá, convirtiéndose en el primer reconocimiento internacional para el vino chino. En 1931 Bishi introdujo variedades finas de uvas del extranjero y las trasplantó a las montañas. A finales de la década de 1950 y principios de 1960, se introdujeron nuevas variedades de uvas procedentes de Bulgaria, Hungría y la Unión Soviética. Con la rápida expansión del mercado vitivinícola surgieron viñedos e instalaciones vitivinícolas en todo el país desde la costa del Mar de Bohai y el Mar Amarillo en el este, hasta Xinjiang en el oeste. En 1983, China Great Wall Co. Ltd fue fundada en la ciudad de Shacheng, en la provincia de Hebei. Esta compañía produjo el primer vino blanco seco de China y en la actualidad produce más de cincuenta variedades. También se producen vinos de otras frutas (pera, naranja, litchi). Estos vinos se fermentan y suelen tener una graduación de entre el 7 por ciento y el 18 por ciento.

El licor blanco chino es el alcohol destilado tradicional, también conocido como *rack*. Es incoloro y un poco dulce al paladar, pero de contenido alcohólico bastante alto. Cualquier cereal o planta rico en almidón puede servir como material para su elaboración. Habitualmente se utiliza el sorgo para producir licores blancos de alta calidad, con un aroma persistente y picante. Se produce ampliamente en todo el país, pero en particular en Shanxi, Sichuan y Guizhou. El licor amarillo se elabora a partir de granos como el arroz pegajoso o el mijo, el cual se cuece, se deja fermentar y se comprime. En general, posee una graduación alcohólica entre un 15 y un 18 por ciento, y su sabor está relacionado con el tiempo de envejecimiento. La zona más famosa para el licor amarillo es la región baja del río Yangtzé, y en Shaoxing, en la provincia de Zhejiang.<sup>28</sup>

Las minorías étnicas también preparan bebidas alcohólicas. Los mongoles, por ejemplo, hacen licor con leche de yegua y los tibetanos con cebada de secano.<sup>29</sup> La cerveza ha tenido un desarrollo veloz en los últimos tiempos. En la actualidad, su producción anual ocupa el segundo lugar en el mundo, siendo la más famosa la cerveza *qingdao*.

## Conclusión

La comida en China es parte del complejo universo social e histórico de un país con una tradición de más de cuatro mil años. En su evolución, la comida comenzó a abarcar aspectos medicinales, identitarios, étnicos, religiosos y foráneos que se incorporaron a la miríada de sabores, aromas, colores y texturas. Con el avance de la tecnología, las comunicaciones y, sobre todo, el crecimiento económico del país, la comida local y tradicional se vio desafiada por las influencias externas, representadas particularmente por los restaurantes de comidas rápidas. Sin embargo, muchas cocinas locales saltaron las barreras geográficas, donde se

---

<sup>28</sup> López de Munáin, “La cocina china”.

<sup>29</sup> López de Munáin, “La cocina china”.

encontraban circunscritas y se expandieron con velocidad (cocina de Cantón). Hasta se llegó a realizar una síntesis entre las comidas locales y las comidas rápidas para dar mayor difusión a aquéllas ante la creciente demanda urbana, nacional e internacional. Lo tradicional se valió de las técnicas modernas para crecer y expandirse volviéndose un modelo económico exitoso, y, al mismo tiempo, un válido canal de difusión cultural.

En la actualidad, los más exigentes paladares pueden acceder a las amplias ofertas culinarias de las cocinas de Anhui y Shandong o encontrar restaurantes en sus ciudades que ofrecen comida de Cantón y Fujian. Incluso las carnes y picantes de Hunan y Sichuan y sus contrastes en los sabores frescos de Jiansu y Zhejiang pueden probarse fuera de esas regiones. Los gustos y particulares sabores y aromas de las comidas étnicas se extendieron por el país y en algunos otros países de la región asiática. Si bien éstas no se difundieron del mismo modo ni al mismo ritmo que las ocho cocinas tradicionales, tienen una fuerte impronta identitaria. Asimismo, la cocina vegetariana está ligada a la religión budista y daoísta y posee una tradición milenaria. Cualquiera que fuere su origen regional o su posición identitaria, étnica o religiosa, la abrumadora mayoría de la cocina china respeta el principio de oposición del *yin* y del *yang*: el caliente y el frío, el picante y el suave, el fresco y el curado.

Las variadas festividades chinas son ocasiones para la preparación de los más diversos platillos de gran contenido simbólico, de unión familiar y comunitaria. La comida representa, más que nunca durante las festividades, en un canal social de gran valor para la población china. La tradición alimenticia es completada con la cultura del té, con miles de años de historia a cuestas. En el extranjero, incluso antes que la comida china, el té fue reconocido y aceptado en todos los rincones del planeta. Finalmente, se destacan otras bebidas como el vino, el cual tiene una trayectoria casi tan extensa como el té y una creciente difusión internacional, así como algunos licores y la cerveza, de creciente consumo y aceptación dentro de China.

Se sostiene que la tradición culinaria china, a pesar de sus miles años de historia, no puede comprenderse como un todo, sino como un conjunto de par-

ticularidades regionales, étnicas, identitarias y religiosas que proveen una experiencia que sobrepasa los límites alimenticios.

## Bibliografía

- Anderson, James, y David Gerbing, “Structural Equation Modeling in Practice: A Review and Recommended Two-Step Approach”. *Psychological Bulletin* 103 (1988): 411-423.
- Anderson, E. N., *The Food of China*. New Heaven: Yale University Press, 1988.
- Anderson, Kym, y Peng Chao Yang, “Feeding and Fueling China in the 21<sup>st</sup> Century”, *World Development* 26, N° 8. 1998: 1413-1429.
- Blum, Susan, “Of Rice and Meat”, *China’s Transformations: The Stories beyond the Headlines*. Lionel Jensen y Timothy Weston (eds.). Lanham: Rowan and Littlefield, 2007.
- Chang, K. C., “Ancient China”, *Food in Chinese Culture*. K. C. Chang (ed.). New Haven: Yale University Press, 1977.
- Farb, Peter, y George Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin Company, 1980.
- Fan, Shenggen, Fang Cheng y Zhang Xiaobo, “Agricultural Research and Urban Poverty: The Case of China”. *World Development* 31, N° 4. 2003: 733-741.
- FAO. *Food Outlook-Biannual Report on Global Food Markets*. Roma: United Nations, 2019.
- Gladney, Dru, “Representing Nationality in China: Refiguring Majority/minority Identity”, *The Journal of Asian Studies* 53, N° 1. 1994: 92-123.
- Kuiper, Kathleen, *The Culture of China*. Nueva York: Britannica Educational Publishing, 2011.
- Li, Jian-Rong, y Yun-Hwa Hsieh, “Traditional Chinese Food Technology and Cuisine”, *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 13, N° 2. 2004: 147-155.
- Lo, Kenneth, “The Culinary Mystery”, *China: The Land, the Cities, the People, the Culture, the Present*. Derek Maitland (ed.) Nueva York: Exeter, 1981.
- Lu, Zhaoyuan, “China: un tesoro culinario milenario. Propuesta de una ruta culinaria por China para turistas europeos”, tesis de grado, Universitat Politècnica de Valencia, 2015. <https://studylib.es/doc/5856555/china->

- Ma, Guansheng, "Food, Eating Behavior, and Culture in Chinese Society", *Journal of Ethnic Foods*. 2015: 195-199.
- Okakura, Kakuzo, *El libro del té*. Natalio Cardoso (trad.). Madrid: Runa Press, 2017.
- Ross, Terrill, *China in Our Time*. Nueva York: Simon & Schuster, 1992.
- Simoons, Frederick, "Introduction", *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*. Frederick Simoons (ed.). Boca Raton: CRC Press, 1991.
- Smith, Christopher, *China: People and Places in The Land of One Billion*. Boulder: Westview Press, 1991.
- Sun, Hongwei, "Todo sobre el té chino". *Revista Instituto Confucio* 8, N° 5. 2011, en <https://confuciomag.com/te-chino>
- Thubron, Colin, *Behind the Wall: A Journey through China*. Londres: Heinemann, 1987.
- Tong, L., *Chinese Tea*. Pekín: China Intercontinental Press, 2004.
- Visser, Margaret, *The Rituals of Dinner: the Origins, Evolution, Eccentricities, and Meanings of Table Manners*. Nueva York: Penguin, 1991.
- Wu, David, y Sidney Cheung, "The Globalization of Chinese Food and Cuisine: Markers and Breakers of Cultural Barriers", *The Globalization of Chinese Food*. David Wu y Sidney Cheung (eds.). Nueva York: Routledge, 2013.
- Wu, Xu, "La comida local y su significado en la China contemporánea: el caso del suroeste de Hubei", *Estudios de Asia y África* 50, N° 3. septiembre-diciembre 2015: 651-677.
- Yang, Mayfair, y Mei-hui, *Gifts, Favors, and Banquets: The Art of Social Relationships in China*. Ithaca: Cornell University Press, 1994.

---

## Sobre los autores

**GONZALO ALONSO PAROY VILLAFUERTE** es historiador de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos en Lima, Perú. Autor de la tesis de licenciatura *Los otros en el discurso. Construcciones y transformaciones discursivas en torno al inmigrante chino* (Lima 1849-1900) (2016). Ha sido ponente en numerosos eventos de historia y ciencias sociales, como el *XVI Congreso Internacional ALADAA* (Lima, 2018) con la ponencia “La cuestión china como problema nacional: luchas discursivas de la prensa (1861-1874)”. Tiene publicados los artículos “*Annales* y el descubrimiento del otro. Una batalla de la Revolución Historiográfica”, *Síntesis Social* 6-7 (2015); “El “peligro amarillo”: miedo y violencia en torno al inmigrante chino. Lima, 1891-1919”, *Illapa* 9 (2014); “El ataque del Batallón Cuchara: odios y conflicto entre chinos y mataperros en Lima (1863-1911)”, *Historia* 2, número 6 (2013); y “Cañones para los chunchos de la montaña. Prácticas y políticas pioneras en el camino a Chanchamayo, 1827-1850” (ponencia presentada en el *IV Congreso Internacional. Hacia el Bicentenario*, Lima, 2014). Su correo electrónico es gonzalo\_paroy@hotmail.com

**LAI SAI ACÓN CHAN** es doctora en Literatura Inglesa por la Washington State University. Docente catedrática de la Escuela de Lenguas Modernas y directora del Instituto Confucio, todo en la Universidad de Costa Rica. Sus áreas de especialidad son los estudios culturales, el poscolonialismo, los estudios

de cine y las diásporas chinas en Estados Unidos, Hong Kong y Costa Rica. Es coordinadora del equipo interdisciplinario de investigadores del “Proyecto de recuperación de la memoria histórica de la inmigración china en Costa Rica (1855-2016)” de la Universidad de Costa Rica, la Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica y la Université Bordeaux Montaigne. Su correo electrónico es lai.acon@ucr.ac.cr

**IVONNE VIRGINIA CAMPOS RICO** es etnohistoriadora por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (México), y maestra y doctora en Estudios de Asia y África, especialidad China por El Colegio de México. Entre sus líneas de investigación están la etnicidad en China; problemáticas político-sociales, como el antichinismo y la violencia xenofóbica en México; y aspectos identitarios de los inmigrantes chinos en México. Forma parte de la *Red de Investigación Interdisciplinaria sobre Identidades, Racismo y Xenofobia en América Latina* (INTEGRA); de la *Asociación Latinoamericana de Estudios de Asia y África* (ALADAA); y de la *Red Académica Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos*. Es candidata a investigador nacional por el Sistema Nacional de Investigadores (SNI). De 2017 a 2019 realizó una estancia posdoctoral (CONACYT) en el Colegio de Antropología Social de la Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Actualmente es profesora-investigadora en El Colegio de Tlaxcala, México. Su correo electrónico es pazcihuahatl@gmail.com

**YANET JIMÉNEZ ROJAS** es actualmente estudiante de doctorado en Historia Moderna y Contemporánea en el Instituto de Investigaciones doctor José María Luis Mora en la Ciudad de México. Ella además tiene una maestría en Estudios de Asia y África, especialidad Japón en el Centro de Estudios de Asia y África de El Colegio de México, un *máster* en Historia Contemporánea y una licenciatura en Historia por la Universidad de La Habana en Cuba. Entre sus intereses de investigación alberga la inmigración y la comunidad china en Cuba,



la inmigración japonesa en Cuba, las relaciones Asia y América Latina, la sociedad japonesa contemporánea y las experiencias de modernización y desarrollo en Asia. Su correo electrónico es thamesis@gmail.com

**MIGUEL LISBONA GUILLÉN** tiene una maestría y un doctorado en Ciencias Antropológicas por la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, Ciudad de México. Él es investigador nacional nivel II del Sistema Nacional de Investigadores, y catedrático-fundador de la Escuela de Historia de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, México. Entre sus últimas publicaciones se encuentra *Allí donde lleguen las olas del mar... Pasado y presente de los chinos en Chiapas* (Ciudad de México y Chiapas: PROIMMSE-IIA-UNAM, Conaculta, Gobierno del Estado de Chiapas, México, 2014). Su correo es mlisbona@hotmail.com

**SUSANA BRAUNER** es doctora en Ciencia Política por la Universidad del Salvador, Argentina, máster en Historia Latinoamericana por la Universidad de Tel Aviv, Israel, licenciada en Historia por la Universidad de Buenos Aires, y bachiller en Historia por la Universidad de Bar Ilan en Israel. Actualmente es profesora titular en la carrera de Gobierno y Relaciones Internacionales e investigadora en el Instituto de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Argentina de la Empresa en Argentina. Entre sus principales temas de investigación se cuentan los argentinos de origen judío y sirio, el multiculturalismo y las migraciones internacionales recientes en Argentina y el radicalismo yrigoyenista. Su correo electrónico es sbrauner@uade.edu.ar

**SUSAN CHEN MOK** es doctora en Ciencias de la Administración, *magister* en Telemática y licenciada en Ciencias de la Computación e Informática, todo por la Universidad de Costa Rica (UCR). Profesora e investigadora catedrática

en la Sede Regional del Pacífico (SRP-UCR). Directora de la SRP (2002-2012), coordinadora de las carreras de Informática SRP (1990-2002), coordinadora de Vida Estudiantil SRP (1999-2002), y miembro del consejo editorial de la *Revista InterSedes UCR* (2001-2010 y 2014-2016). Profesora de cursos de las carreras de Informática Empresarial, Turismo Ecológico, Dirección de Empresas, Informática y Tecnología Multimedia de la SRP-UCR. Ha investigado y escrito en temáticas como computación, derecho e informática, comercio electrónico, educación, turismo, historia regional e inmigración china en Costa Rica. Su correo electrónico es susan.chen@ucr.ac.cr

**YUSHU YUAN** 苑雨舒 es una joven investigadora nacida en la ciudad de Yantai, provincia de Shandong en China. Recientemente ha obtenido el doctorado en Literatura Hispanoamericana en la Universidad Complutense de Madrid (España) con la tesis *La inmigración china al Perú y la narrativa de Siu Kamwen*, en la que profundiza sobre el estudio de las obras narrativas del connotado escritor chino peruano. Sus líneas de investigación incluyen además de la narrativa latinoamericana, la inmigración china a los países hispanohablantes y la comparación de la cultura china e hispánica. Actualmente se desempeña como profesora catedrática de Filología Hispánica en la China Foreign Affairs University (外交学院). Su correo electrónico es 1281570283@qq.com

**DANIELA MURILLO CASTRO** 穆丹妮 es bachiller en Artes Plásticas con énfasis en Diseño Gráfico por la Universidad de Costa Rica. Actualmente reside en Beijing y es candidata en la maestría en Filosofía, Religión y Cultura China de la Universidad Renmin de China (中国人民大学). También es miembro de la Sociedad de Investigación de Caligrafía China (书法研究会) de la misma casa de altos estudios desde el 2017. Sus áreas de interés son la estética y el arte chino, en particular la caligrafía, y los estudios comparativos entre las culturas de China y Latinoamérica. Su correo electrónico es danimu7@gmail.com

**PABLO BAISOTTI** es doctor en Política, Instituciones e Historia por la Universidad de Bologna (Italia); posee dos maestrías en Relaciones Internacionales Europa-América Latina por la misma universidad y otra en Derecho y Economía de la Integración por la Universidad París I Pantheon Sorbonne (Francia) y la Universidad del Salvador (Argentina). Actualmente es el académico CALAS en la Universidad de Costa Rica. Estudia principalmente temas sobre América Latina, su historia y política (siglos xx y xxi), como también las relaciones entre la religión y la política. Su correo electrónico es pablo.a.baisotti@hotmail.com

**RICARDO MARTÍNEZ ESQUIVEL** 马谦礼 ejerce como profesor de Historia de las Culturas de Asia y coordinador de Estudios de Posgrado y Asuntos Internacionales de la Universidad de Costa Rica, Sede Regional del Pacífico. Él también es el director de la *REHMLAC+*. *Revista de Estudios Históricos de la Masonería* y el coordinador de la *Red Académica Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos*, ambas con sede en la misma casa de altos estudios. Sus publicaciones más recientes incluyen las ediciones de los libros *Encuentros con el mundo chino. Lecturas desde la sinología hispanoamericana contemporánea* (Puntarenas: ESP-UCR, 2020), *Subjetividades esotéricas. Estudios sobre masonería, espiritismo y teosofía en Costa Rica* (Puntarenas: ESP-UCR, 2019) y *Los chinos de ultramar: Diásporas, sociabilidad e identidades* (Ciudad de México: Palabra de Clío, 2018). Su correo electrónico es ricardo.martinezesquivel@ucr.ac.cr

Se terminó de imprimir en agosto de 2020  
en los talleres de Fernando González Duke  
Tlacoquemecatl 533-3 Col. Del Valle,  
C.P. 03100, Municipio Benito Juárez  
Ciudad de México.



La Red Académica Latino (e Hispano) Americanista sobre Estudios Sinológicos y el Proyecto de recuperación de la memoria histórica de la migración china de Costa Rica, ambos con sede en la Universidad de Costa Rica presentan como parte de la Colección “El Pacífico: Un Mar de Historia” de la Editorial Palabra de Clío, la segunda parte de *Los chinos de ultramar* dedicada al tema: *Sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias*. Uno de los intereses actuales en las humanidades y las ciencias sociales es la experiencia cotidiana en la preparación de alimentos. ¿Cómo esta trasciende en las formas en que las personas se piensan y piensan sobre los demás? ¿Cómo la cocina y la comida articulan quiénes somos o deseamos ser? Y, ¿de qué manera se construyen lazos y fronteras culturales durante la experiencia culinaria? Son algunos de los temas comunes que se abordan en *Los chinos de ultramar: sabor, cultura alimentaria y prácticas culinarias*, obra que funciona como un alimento para continuar pensando quiénes, a fin de cuentas, somos.



UNIVERSIDAD DE  
COSTA RICA



RED ACADÉMICA LATINO  
(E HISPANO) AMERICANISTA  
SOBRE ESTUDIOS SINOLÓGICOS  
拉美汉学研究学术网



**Palabra**  
de **Clío**  
historiadores mexicanos

“Divulguemos la Historia para mejorar la sociedad”

