

Navidad en Haití



La época de Adviento en Haití es una época de mucha significación para los Haitianos de todas las clases sociales - ricos, pobres, desafortunados, handicaps, niños, jóvenes y de todas las religiones.

Durante el Adviento los haitianos suelen prepararse cada uno a su manera porque es un tiempo especial. Es tiempo de muchas actividades en las calles. Las casas se pintan de nuevo, actividades comerciales se aumentan, hay muchas compras y ventas especialmente de ropas. Es época cuando muchos jóvenes, que no han podido durante el año, van a la discoteca, otros al cine, y otros a la “Champs Mars”.

La Iglesia no queda fuera de las preparaciones. Se pintan también las Iglesias. Mucha gente se acuerda ir a la Iglesia, hay muchos que acuden a la confesional para confesarse porque para los Católicos haitianos, la misma manera que limpian sus casas y patios así también "limpian" sus corazones para recibir al niño Jesús.

REVELLON - 24 Diciembre: Es el día de vigilia y de “Revellon”. Vigilia porque los cristianos católicos y no católicos van a la Iglesia para la Misa de vigilia que suele terminar a la medianoche. Después comienza el “Revellon” que es cuando todo el mundo se siente libre para todo tipo de actividades - buenas y malas. Muchos “calimochos” como la mezcla del Rhum Barbancourt y Clarin que son dos bebidas alcohólicas dominantes de Haití.

SOUP JOUMOU

Esta es una comida preparada como una sopa. Esta comida es típica e única en el sentido de que se suele preparar y comer solo el primer día del año. Es un poutpouri (mezcla) que tiene todas clases de ingredientes como la carne, patata, lechuga, pan, pescado, mañoco, verdura etc. La sopa Joumou tiene su propia historia. En tiempo de la esclavitud, era la sopa o comida reservada para los europeos

colonos. Los esclavos les miraban bebiendo la Joumou pero no podían participar ni saborearla porque era comida estrictamente reservada para los colonos. Cuando los esclavos lograron su independencia el 1 de enero 1804 fue esta comida, Soup Joumou que comieron los padres de la Independencia como señal de la libertad e igualdad. Hasta la fecha Soup Joumou sigue como comida obligatoria para los Haitianos cada primer día de enero, día de su independencia. Así mas o menos se vive la época de Adviento y Navidad en Haití, época que lleva su efecto hasta la otra festividad importante del país que es el Carnaval.

Receta de la "Soup Joumou" (para 6 personas)

Para marinar la carne: machacar 4 dientes de ajo, 1 cucharadita de tomillo, una pizca de pimienta, 2 cebolletas cortadas en lonchas finas y dos cucharadas de sal

½ kg. carne de vaca para guisar

¾ l. de agua (añadir según se quiera modificar la consistencia de la sopa)

1 guindilla

1 kg. de calabaza pelada y troceada

2 zanahorias cortadas en rodajas

2 trozos de apio cortado finito

1 cebolla grande troceada

2 nabos medianos pelados y troceados

5 patatas medianas peladas y troceadas

500 g. repollo troceado finamente

125 g. de vermicelli u otro tipo de pasta fina, en trocitos pequeños

el zumo de dos limas

Mezclar la carne con las especias y dejarla marinar por lo menos una hora.

Dejar hervir el agua en una olla grande, añadir la carne y la guindilla, cubrir, bajar el fuego y dejar hervir durante dos horas.

Añadir las zanahorias y la calabaza, cubrir nuevamente y cocinar hasta que estén muy tiernas (aprox. 20 minutos). Retirar la carne y la guindilla de la olla y tirar la guindilla. Hacer un puré con la calabaza y las zanahorias en el caldo y volver a ponerlo en la olla. Cuando la carne esté bastante fría como para poder cogerla, cortarla en cubitos y volver a echarla a la olla.

Añadir el apio, la cebolla, los nabos, y las patatas a la sopa y hervirla, entonces bajar el fuego y cocer a fuego lento por 15 minutos. Diluir el caldo con el agua necesaria (no tiene que quedar demasiado densa).

Añadir el repollo y cocer 15 minutos más. Diluir con más agua si fuera necesario.

Meter los vermicelli rotos y cuando estén hechos diluir con más agua si fuera necesario.

Probar la sopa y corregirla de sal y pimienta. Añadir el zumo de las limas.

Apagar el fuego, cubrir la olla y dejarla reposar hasta que se sirva.

[VOLVER](#)

Publicado en Ciudad Redonda

www.ciudadredonda.org/articulo/navidad-en-haiti