

DIÁSPORA GASTRONÓMICA DE LOS MENONITAS MEXICANOS A TRAVÉS DE LATINOAMÉRICA

GASTRONOMIC DIASPORA OF MEXICAN MENNONITES
THROUGHOUT LATIN AMERICA

Recibido: 21/01/2025

Aceptado: 13/05/2025

Patricia Islas Salinas¹

Justina Dyck Janzen²

RESUMEN

La presente investigación cualitativa y etnográfica tiene como propósito hacer un análisis de la gastronomía menonita utilizando técnicas de historia oral, investigación documental y de campo para describir la herencia colectiva de las recetas tradicionales y su historia a través de la diáspora de este grupo. De igual forma se pretende conocer y analizar la adaptación al entorno donde se desarrolla la vida cotidiana de las familias describiendo la evolución culinaria mezclando ingredientes tradicionales con sabores de la cultura mestiza para crear nuevas recetas con influencia intercultural. Se crea el término "meno-mex" para referir esta fusión que ha trascendido fronteras para posicionarse como un aporte valioso al patrimonio cultural intangible derivado del Estado de Chihuahua hacia Latinoamérica.

Palabras clave: Diáspora, Herencia colectiva, Gastronomía, Historia. Identidad cultural.

ABSTRACT

The purpose of this qualitative and ethnographic research is to analyze Mennonite gastronomy using oral history, documentary and field research techniques to describe the collective heritage of traditional recipes and their history throughout the diaspora of this group. It also aims to understand and analyze the adaptation to the environment where the daily life of families takes place, describing the culinary evolution by mixing traditional ingredients with flavors of mestizo culture to create new recipes with intercultural influence. The term "meno-mex" was created to refer to this fusion that has

.....
¹ Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (UACJ), (patricia.islas@uacj.mx), ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0695-4799>

² Icatech, (alecristina1910@hotmail.com), ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0695-4799>

transcended borders to position itself as a valuable contribution to the intangible cultural heritage derived from the State of Chihuahua to Latin America.

Keywords: Diaspora, Collective heritage, Gastronomy, History. Cultural identity.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es uno de los elementos simbólicos más importantes para la identidad comunitaria, ya que se considera parte del patrimonio cultural inmaterial que fortalece el sentido de pertenencia a lo largo de las generaciones. Este texto tiene como objetivo describir y analizar la gastronomía de los menonitas mexicanos en el contexto de su diáspora en América Latina. Se abordan diversos factores que han contribuido a la conformación de su cosmovisión, tales como la migración forzada, la herencia colectiva y la preservación de creencias y tradiciones, los cuales han sido fundamentales en la construcción de su identidad étnico-cultural.

A través de su historia se observa que los menonitas mexicanos constituyen un grupo étnico debido a la especificidad cultural contemporánea que proviene del grupo original, el cual sembró la cosmovisión que les otorga identidad étnica. Esta identidad es producto de las interrelaciones entre generaciones a través de prácticas sociales, políticas y de poder entre los miembros de la comunidad, ya que poseen su propio sistema sociopolítico y económico, así como normas culturales, mecanismos comunitarios de resolución de conflictos y decisiones que se toman con base en sus propias autoridades, quienes colaboran de manera parcial y conveniente con las autoridades mestizas.

Los menonitas se conformaron como grupo rebelde religioso anabaptista en el siglo XVI, durante la reforma protestante, se asentaron en los países bajos durante doscientos años, migraron a Rusia donde recibieron tierras y protección de la Reyna Catalina II quien les concedió privilegios como la exención del servicio militar por su tendencia pacifista, conservar su idioma (*Pleutdiesh* o alemán bajo), educar a sus hijos de acuerdo con sus convicciones y conservarse aislados de la comunidad dominante. Estuvieron por cien años, hasta 1874, cuando el gobierno les exigió el servicio militar por el estallido de la revolución.

Entonces migraron hacia Canadá, donde vivieron por cincuenta años, conservando los mismos privilegios que, en Ucrania, sin embargo, de nuevo les fueron retirados durante el estallido de la primera guerra mundial obligándolos a voltear su mirada hacia México. (Echavarría, 2016)

Los menonitas decidieron migrar hacia nuestro país con la anuencia del entonces presidente de la República Álvaro Obregón quien les ofreció en venta terrenos que pertenecían al Latifundio de la familia Zuloaga en un inhóspito lugar llamado San Antonio de los Arenales, obviamente por intereses políticos y económicos que beneficiaban a esta familia ya que sus tierras estaban a punto de ser expropiadas debido a la reforma agraria naciente en esa época.

Llegaron vía férrea en 1922, fueron siete mil personas hombres, mujeres y niños, quienes soportaron con esperanza el duro viaje para llegar a un polvoriento y rocoso contexto, provenientes de las regiones de Manitoba y Saskatchewan Canadá donde dejaron familiares y amistades, casas y bienes buscando un lugar donde les dejaran gozar de los privilegios que habían conseguido en cada país al que arribaban (Islas, 2017) A fines de la década de los 50's las familias más conservadoras migraron hacia el norte de Chihuahua para luego en 1967 dispersarse hacia otros Estados de la República Mexicana y países de Latinoamérica (Bautista & Sánchez Carlos, 2018).

Para los menonitas, en tanto grupo migrante, la comida constituye un vínculo esencial con sus ancestros. Las amas de casa reproducen las recetas heredadas de los países por los que ha transitado su diáspora, rescatando las formas tradicionales de preparación y preservándolas como un valioso símbolo de identidad cultural. A pesar de su intención de mantenerse relativamente aislados de las comunidades de acogida, las relaciones interculturales resultan inevitables. Este fenómeno se observa en países como Bolivia, Colombia, Paraguay y Brasil, donde el contacto con otras culturas ha dado lugar a una enriquecedora fusión gastronómica, originando nuevas recetas y técnicas culinarias que amplían y revitalizan su patrimonio alimentario.

Este estudio contribuye a la preservación de una herencia culinaria única que, de no ser documentada, corre el riesgo de desaparecer o diluirse con el paso del tiempo. Al registrar las recetas tradicionales y su

evolución, se protege un patrimonio cultural inmaterial que forma parte esencial de la identidad colectiva de esta comunidad. Asimismo, se analiza cómo dicha tradición ha evolucionado a través de la fusión con la cultura dominante.

La metodología empleada, de enfoque cualitativo y etnográfico, permite recopilar información a través de técnicas como la historia oral, entrevistas en profundidad e investigación documental. El objetivo es comprender la herencia colectiva vinculada a las recetas tradicionales y su trayectoria histórica, así como analizar la forma en que estas prácticas se han adaptado al entorno donde se desarrolla la vida cotidiana de las familias menonitas para reconocer las relaciones interculturales y su influencia en la gastronomía original.

Oñate, Fierro y Viteri (2018) señalan que hablar de gastronomía implica conocer en profundidad las costumbres, tradiciones, contexto histórico y procesos heredados que definen a un grupo o comunidad. De ahí la importancia de estudiar las prácticas alimentarias de diversas sociedades, ya que estas permiten proponer nuevas perspectivas sobre cómo los alimentos están vinculados con la identidad y la memoria colectiva.

Los avances de esta investigación giran en torno a la importancia que las nuevas generaciones otorgan a la preservación de la identidad cultural, destacando elementos simbólicos como la gastronomía, así como el impulso que se observa en los ámbitos económico y sociocultural. El rescate de recetas tradicionales y el análisis de sus fusiones contemporáneas evidencian el impacto de las relaciones interculturales en la transformación de prácticas alimentarias.

Asimismo, se analiza y reflexiona sobre la evolución y adopción de nuevas costumbres y tradiciones por parte de las generaciones más jóvenes, como la incorporación de la carne asada y otros platillos típicos de los domingos, una práctica influenciada por la cultura mestiza. Uno de los principales hallazgos es el empoderamiento de las mujeres, especialmente aquellas pertenecientes a la facción tradicional.

LA DIÁSPORA FACTOR EVOLUTIVO

La diáspora es un concepto polisémico que ha sido interpretado de diversas maneras por distintos autores, en relación con fenómenos como la transnacionalización, la globalización, la migración o la dispersión, entre otros.

Según Fernández (2008), este término se refiere al desplazamiento forzado de personas —o de sus antepasados— fuera de su lugar de origen por razones específicas de supervivencia. Por su parte, Butler (2001) vincula la diáspora con la historicidad, señalando que el grupo debe haber existido durante al menos dos generaciones para que se conserve su cosmovisión a través de la historia colectiva y su adaptación al nuevo contexto. En este sentido, las diásporas deben ser multigeneracionales.

El grupo diaspórico presenta características particulares, entre las que destacan la conexión —real o imaginada— con la sociedad que dejaron atrás, la idealización del lugar de origen por parte de las nuevas generaciones, así como la nostalgia por las personas que permanecieron allí y el anhelo por su historia, costumbres y creencias. En términos generales, factores como la cultura, la religión, las normas, las costumbres, la economía y las relaciones sociales impulsan la evolución y configuran la personalidad de las sociedades en condiciones naturales. Sin embargo, los grupos en situación de diáspora atraviesan procesos complejos en su búsqueda de bienestar y por el imperativo de la supervivencia. En este contexto, los miembros de la comunidad desarrollan un profundo sentido de pertenencia que cohesiona al grupo y fortalece su identidad cultural.

Como señala Fernández (2008) “La conciencia diaspórica y la construcción de una identidad que recrea en la sociedad de llegada la cultura de la sociedad de partida, facilitan a estas comunidades sobrevivir como unidad cultural” (p. 311). Todas las acepciones mencionadas anteriormente se relacionan con la comunidad diaspórica menonita. Tras seiscientos años desde su conformación como grupo anabaptista, han atravesado un proceso evolutivo marcado por su éxodo desde los Países Bajos hacia distintas regiones del mundo. La construcción de su cosmovisión se inició con la religión como eje central. Al tratarse de un grupo con una visión cristo-

céntrica, gran parte de sus comportamientos, costumbres y estilo de vida se fundamentan en la obediencia a la palabra bíblica.

La necesidad de mantenerse unidos y sobrevivir al horror de la persecución por defender sus creencias propició una forma de vida comunal y endogámica. Así, construyeron una interpretación del mundo basada en tres pilares fundamentales: la religiosidad, la familia y el trabajo (Taylor, L., 2005).

Diversos factores contribuyeron a que los menonitas pasaran de ser un grupo religioso anabaptista a consolidarse como un grupo étnico-cultural con una cosmovisión claramente definida, forjada a partir de los desafíos y obstáculos contextuales, culturales, sociales e incluso geográficos. Estas dificultades, derivadas de su necesidad de permanecer en cierto grado aislados de las sociedades dominantes en cada lugar donde se asentaron, pueden entenderse a partir de los elementos propuestos por Chavira, C. T. D., Gutiérrez, F. y Salinas, P. (2021):

Un desarrollo histórico común, constituido por unidades político-geográficas específicas, en donde, para sobrevivir física y culturalmente, se comparten y promueven voluntariamente rasgos culturales comunes y afines, simbolismos, moralidad e ideología, que los distinguen de los comportamientos cotidianos de otros grupos (p. 38).

El movimiento diaspórico constituye, por tanto, un factor evolutivo que contribuye a la construcción de sociedades fuera de su lugar de origen. Estas comunidades deben enfrentarse a diversos desafíos para preservar y continuar la práctica de su cosmovisión. Al respecto, Safran (2019) señala: “Los miembros de las comunidades diaspóricas son maltratados sucesivamente por el país anfitrión por ser ‘extraños dentro de las puertas’, o bien son acogidos o explotados en función de los intereses internos y diplomáticos del país receptor” (p. 42).

En este sentido, la diáspora no solo transforma la identidad de quienes la experimentan, sino que también influye en la dinámica sociocultural de las sociedades receptoras.

PRESERVANDO LA IDENTIDAD CULTURAL CON LA HERENCIA COLECTIVA

Uno de los principales mecanismos que utilizan los menonitas para preservar su memoria colectiva es la historia oral. A través de este recurso, los saberes y conocimientos se transmiten de generación en generación, combinando la palabra con la práctica cotidiana, y dando forma a un bagaje cultural profundamente arraigado. Este proceso de transmisión se lleva a cabo mediante la enculturación, por la cual madres y padres enseñan a sus hijas e hijos los roles que deben asumir dentro de la familia, así como las tareas que les corresponden según su género. Desde edades tempranas, las niñas aprenden a ordeñar vacas, cocinar, coser ropa y cuidar la hortaliza; mientras que los niños, al salir de la escuela, deben acompañar a sus padres al campo para participar en labores como el arado, la siembra, el cultivo y la cosecha. De acuerdo con (Porter Poole, 2002: 833-834, como se citó en Monterroza, 2023).

Los procesos de enculturación son procesos sociocognitivos aprendidos consciente o inconscientemente a través de la interacción con los otros y/o con el entorno; en el que se aprenden tanto los contenidos representacionales de una cultura particular como las maneras y pautas de acción en dicho colectivo (p.216).

La conformación de los menonitas como grupo religioso, junto con su experiencia de migración forzada, dio lugar a una herencia colectiva orientada a la preservación y la supervivencia, que ha sido fundamental en la configuración de su identidad comunitaria. Como señala Islas (2013), *“el grupo en condición de diáspora se alimenta de los recuerdos de un tiempo y un espacio anterior, y de las experiencias que rodean el momento y el lugar donde vive”* (p. 69).

Esta herencia colectiva se sostiene, principalmente, en dos pilares: la memoria colectiva y la conciencia colectiva. La memoria colectiva permite mantener vivos, a lo largo del tiempo, los acontecimientos y saberes del pasado; se trata de una herramienta intencionada del pensamiento social

que posibilita la transmisión intergeneracional de conocimientos, desde abuelos y padres hacia los hijos. Por su parte, la conciencia colectiva, entendida como un proceso voluntario y reflexivo, se refiere —según Halbwachs (2004)— a recuerdos que, con el paso del tiempo, se integran y se transforman, y que solo persisten en la sociedad cuando esta reinterpreta su presente para reconstruirlos.

En este sentido, los menonitas recurren a estos mecanismos como estrategias fundamentales para conservar tanto su identidad como su patrimonio cultural. Algunos de los símbolos culturales más significativos para la comunidad menonita son el vestido, la lengua materna, y, espacios físicos del hogar como la cocina, el jardín y la hortaliza. La elaboración de los alimentos tradicionales refleja su estilo de vida, idiosincrasia y la manera en que la mujer relaciona el entorno natural con su rol dentro de la comunidad a partir de saberes aprendidos generacionalmente.

En el caso que nos ocupa, indudablemente la memoria y la conciencia colectivas juegan un papel fundamental en la comunidad como patrimonio intangible. La tradición ha sido contar a los más jóvenes como fue el origen, los sufrimientos, las luchas y las batallas ganadas y perdidas, esto además ha generado la conciencia colectiva, la cual involucra a las diferentes generaciones para que reproduzcan a voluntad esta forma de ser y hacer, es por eso que para los niños se utiliza la misma vestimenta que para los adultos, que las madres enseñan a sus hijas las labores como cocinar, coser, y como ser proveedora de bienestar en la familia, mientras que los padres muestran a sus hijos el valor del trabajo en el campo o en la industria.

Los conceptos anteriores se relacionan estrechamente con la vida cotidiana, la cual se compone de múltiples actividades que, al repetirse, se convierten en hábitos. Estas acciones permiten a los individuos construir un sistema simbólico de comportamientos, costumbres y tradiciones, convirtiéndolos en protagonistas de su propia historia. En este sentido, Agnes Heller sostiene que, al narrar los acontecimientos de la vida cotidiana, es posible identificar aquellos del pasado, ya que, con el paso del tiempo, los elementos fundamentales de la idiosincrasia de un grupo tienden a repetirse y transmitirse tanto de forma individual como colectiva. Esto refleja cómo es la sociedad en la que ocurren dichos pro-

cesos, permitiendo una mejor comprensión de la misma. El hogar es el lugar por excelencia para constituir elementos simbólicos materiales e inmateriales que generan un sentido de pertenencia entre los miembros de una familia.

De acuerdo con Márquez (2021) "la vida cotidiana se caracteriza por educar y educarse, transmitir usos y adquirirlos, lo que sucede siempre en un ambiente inmediato: el mundo cotidiano del particular" (p.339).

Por otro lado, los acontecimientos de la vida cotidiana son potencialmente influyentes en otras dimensiones de la vida como la social y la cultural, esto permite al individuo llevar lo aprendido en la vida diaria hacia la dimensión social para construir su historia a partir de lo heredado y de lo actual es aquí donde la conciencia colectiva hace su aparición, especialmente en las nuevas generaciones.

El mecanismo de conservación de la identidad cultural implica que las tradiciones no desaparezcan con el paso del tiempo. Aunque estas evolucionan de forma natural a lo largo de las generaciones, cuando un grupo o comunidad desea mantener vivo el deseo de transmitir a los jóvenes los saberes del pasado, es necesario repetirlas y preservarlas de manera intencionada. La tradición es una construcción social que varía tanto temporal como espacialmente: cambia de una generación a otra y de un lugar a otro. Es decir, se transforma dentro de cada cultura según el momento histórico y el grupo social, así como entre distintas culturas (Arévalo, 2010, párr. 8).

Las tradiciones cobran verdadero sentido para niños y jóvenes cuando se reviven en el entorno familiar y comunitario. Es en ese contexto donde ellos se apropian de estas prácticas, formando una conciencia colectiva en la que el pasado se hace presente cada vez que se experimentan dichas tradiciones. En ese acto de vivencia, surge un compromiso afectivo hacia la herencia cultural, integrando pasado y presente para construir un futuro con identidad. Estas tradiciones se transmiten socialmente a través de la interacción entre generaciones: los más jóvenes aprenden de los adultos en su entorno. En el caso de la comunidad menonita, prácticas como la misa, la *faspa* y otras actividades grupales cumplen una función central como mecanismos sociales tangibles para preservar la esencia de su cultura dentro de las familias y proyectarla hacia la comunidad. Las costum-

bres, como actos repetidos por los individuos, forman hábitos; y cuando estos hábitos se comparten, se repiten colectivamente y se integran en la vida familiar y comunitaria, se convierten en tradiciones siempre mediadas por la memoria colectiva.

METODOLOGÍA

Esta investigación se llevó a cabo bajo un enfoque cualitativo, empleando una metodología etnográfica y la técnica de historia oral. Según Pérez (2012), la etnografía permite describir e interpretar el pensamiento, el lenguaje y el comportamiento de los sujetos estudiados a partir de la observación en un contexto específico. Desde una perspectiva metodológica, el uso de técnicas como la historia oral y las entrevistas en profundidad facilita la obtención de un conocimiento vivencial y detallado sobre la gastronomía como fenómeno social. Estas herramientas enriquecen el trabajo etnográfico al proporcionar información de primera mano que, en muchos casos, no se encuentra documentada en otras fuentes.

El estudio se llevó a cabo en las colonias menonitas Manitoba y Swift Current, ubicadas en la región noroeste del estado de Chihuahua, así como en algunos países de Latinoamérica. La muestra en Chihuahua estuvo conformada por siete mujeres menonitas tradicionales y tres mujeres de la facción liberal, seleccionadas por conveniencia. Las entrevistas se realizaron de forma presencial y en profundidad, lo que permitió, además, la elaboración de un archivo fotográfico que documentó el proceso de preparación de las recetas mientras estas eran cocinadas.

En el caso de las participantes residentes en Colombia, Paraguay y Bolivia, se utilizó como criterio muestral que fueran originarias del estado de Chihuahua. Las tres mujeres entrevistadas pertenecían a la facción tradicional, por lo que fue necesario recurrir a la traducción oral simultánea. Las entrevistas se llevaron a cabo mediante la plataforma Zoom y video llamadas por *WhatsApp*.

Las entrevistas fueron semiestructuradas, con una guía de preguntas orientadas a indagar sobre la historia de cada receta, las costumbres y tradiciones familiares asociadas a ella, su transmisión generacional y las

adaptaciones realizadas con base en la disponibilidad de ingredientes. Otro eje utilizado para la recolección de información fue la investigación documental sobre la historia de las recetas tradicionales. Para ello, se consultaron veinte libros impresos, disponibles en la librería Manitoba y en la oficina de Servicios Integrales Menonitas, además de diversas fuentes en línea.

La hipótesis de investigación fue la siguiente: La herencia colectiva de las recetas tradicionales se mantiene viva en las familias menonitas mediante la transmisión intergeneracional, y se adapta al entorno actual a través de la incorporación de ingredientes y sabores de la cultura mestiza, dando lugar a nuevas recetas con influencia intercultural.

El objetivo pretende conocer y analizar la herencia colectiva de las recetas tradicionales en familias menonitas, así como su adaptación al entorno actual mediante la incorporación de elementos de la cultura mestiza, con el fin de comprender los procesos de transformación e influencia intercultural en sus prácticas culinarias.

Para el análisis de la información obtenida, se empleó el método de la **comparación constante**, así como la **categorización** como herramienta clave para organizar e interpretar los datos para identificar patrones, similitudes y diferencias en los relatos de las participantes, así como en las prácticas culinarias descritas, vinculadas a la herencia colectiva y su adaptación intercultural.

El **método de comparación constante** permitió un microanálisis de la transcripción de las entrevistas, lo que permitió definir las categorías y hallazgos. Este proceso facilitó la comprensión de cómo las recetas tradicionales son conservadas, reinterpretadas o transformadas en función del entorno social y cultural, de igual manera estructurar el análisis en torno a los procesos de transformación cultural presentes en las prácticas culinarias de las familias menonitas.

La información obtenida a partir de los testimonios de mujeres se construyó desde el presente; es decir, surgió de los recuerdos de personas vivas y, por lo tanto, se enmarca dentro de la historia contemporánea. Lo anterior permitió ir más allá del simple registro de hechos históricos, al integrar las emociones, sentimientos, expectativas, deseos y esperanzas

de las mujeres participantes, ofreciendo así una visión más rica y humana del pasado y del presente.

La interacción directa en el mismo tiempo y espacio entre ellas y las investigadoras permitió la comprensión de los procesos culturales generando una red de datos de lenguaje verbal y corporal que, al ser contrastados entre sí mediante la triangulación, contribuyen a fortalecer la validez y la credibilidad de la investigación.

RESULTADOS

Los avances de resultados de esta investigación permiten vislumbrar cómo las recetas tradicionales en familias menonitas no solo constituyen un componente central de su herencia cultural, sino también un espacio dinámico de interacción con el entorno mestizo que las rodea. A partir del análisis de estas prácticas culinarias, se identificaron procesos de conservación, adaptación y sincretismo cultural. Se demuestra cómo la cocina menonita, lejos de ser una tradición estática, se redefine constantemente, a pesar los elementos simbólicos que predominan en el género femenino como la barrera del idioma y el semi aislamiento intencionado de la cultura dominante en un contexto interculturales.

Se presentan unidades temáticas significativas como *transmisión intergeneracional*, *resignificación de ingredientes*, *influencia de la cultura mestiza*, y *sentido de identidad cultural en los espacios simbólicos*, representadas en categorías que emergieron de forma inductiva a partir del contenido e interpretación de las entrevistas.

LA TRANSMISIÓN GASTRONÓMICA INTERGENERACIONAL

La migración forzada de los menonitas hacia diferentes latitudes del globo les obligó a desarrollar técnicas de cultivo en ambientes difíciles, a mediados del siglo XVI, después de una feroz persecución religiosa, los menonitas migraron por primera vez, su destino era Danzing, Polonia, fue ahí donde iniciaron sus habilidades agricultoras, el cultivo de trigo y la crianza

de vacas lecheras dio pie a la producción de productos lácteos como el queso y sus derivados. Bautista & Sánchez (2018).

En la cocina menonita el énfasis estaba en las carnes y almidones, como *Kjiekje* (fideos) y alimentos elaborados en casa eran prioritarios, desde el principio la cocina menonita presentaba vegetales en muchas formas, algunos alimentos básicos eran vegetales en escabeche como pepinos o repollo convertido en *Süakommst* (repollo rallado en salmuera, también llamado chucrut), repollo o remolacha *borscht* (sopa), frijoles y tubérculos como zanahorias, nabos y papas cocidos solos o en sopas. Las verduras y las sopas se condimentaron con *Zippel* (cebolla) y hierbas de la huerta.

En 1768 cuando la Zarina Catalina la Grande les invitó a instalarse en las estepas rusas buscando campesinos que dieran vida a las grandes y áridas extensiones los menonitas se instalaron ahí solicitando los privilegios antes mencionados en este texto, lograron prosperidad y desarrollo regional tal que se quedaron durante cien años, Allí desarrollaron platillos que se conservaron a través de la memoria colectiva tales como *vereniki*, *borscht*, pluma *moos*, esto generó el sistema cultural del grupo religioso anabaptista de los menonitas Yoder, (1989).

Sin embargo, al morir Catalina, los perdieron y los menonitas que no quisieron aculturizarse debieron migrar, esta vez hacia Canadá, esta situación fue complicada pues, una vez más, había que dejar familia, amigos y hogar, sin embargo, se llevaban la herencia cultural conformada de elementos tangibles e intangibles. Al igual que en Rusia y Ucrania, conformaron una comunidad de agricultores sobresaliente en las provincias de *Manitoba* y *Saskatchewan*, influenciados por los *amish* de Pensilvania en Estados Unidos y su cocina holandesa la cocina menonita se enriqueció con especialidades como como "el pastel de *shoo-fly*, *snitz* y *knepp*, una variedad de encurtidos y condimentos agrídulces, natillas, albóndigas, sopas y una variedad de platos a base de manzanas" (Yoder, 1989. Pp.6)

Después de cincuenta años de vida en Canadá, el ministerio de educación presionó a la comunidad menonita para que adoptaran las costumbres, idioma y sistema educativo canadiense, una parte de la población conservadora se resistió, el gobierno presionó, por otro lado, los sentimientos anti germánicos de la comunidad dominante acabaron por empu-

jarlos a migrar una vez más. México le abrió sus puertas, así que llegaron a su nuevo hogar cargados de enseres, utensilios, granos, yerbas y materia prima para iniciar una nueva vida, pero sin perder sus costumbres, creencias y forma de vida. Esto resultó muy complicado, pues cuando las provisiones se terminaron hubo que improvisar, adaptarse al medio y a los nuevos ingredientes.

Para 1922, el valle de San Antonio de Arenales, situado en el noroeste del Estado de Chihuahua, resultó tener un clima extremo, literalmente con dos estaciones muy marcadas muy caliente en el corto verano y muy frío en el largo invierno, con vientos huracanados que levantaban inmensas cortinas de polvo del suelo pedregoso.

Al principio los menonitas enfrentaron clima extremo, enfermedades y falta de alimento, fueron años de sufrimiento, sin embargo, acostumbrados a sobrevivir a través de la diáspora sobrellevaron los obstáculos, construyeron sus casas e iniciaron aprendiendo de los mexicanos las técnicas de cultivo y los granos utilizados ya que el trigo que traían consigo no creció (Islas, 2023).

Uno de los platillos principales, traído trans generacionalmente es el *borscht* o sopa, entre las familias rusas el *Hunhnsborsch* o sopa de pollo era un platillo tradicional, acompañado con pan negro. El borscht era consumido principalmente por la población pobre de zonas rurales. En el siglo XV, era popularmente conocido como un alimento “campesino”, así mismo era totalmente desconocido en las mesas de la realeza. Llegó a ser tan popular que la palabra “*borscht*” se empezó a utilizar para describir una amplia variedad de caldos (Lee, 2018).

Las familias menonitas en Rusia y Ucrania, lo preparaban, pero eran campesinos que no tenían pollo, así que utilizaban las hortalizas que se encontraban de manera natural en el campo y solamente agregaban agua con algún condimento, pasado el tiempo empezaron a agregar una variedad de ingredientes, como el huevo, crema o harina, el resultado era una sopa agria y deliciosa que hasta el día de hoy se cocina en todas las cocinas menonitas. (Lee, 2018)

Los menonitas mexicanos tienen una variedad de *borscht*: el *summerborscht*, *Hunhnsborsch*, *Buttersuppe*, *Nudellsuppe*. “A diferencia del borscht típico que suele ser de betabel (remolacha), el de México es más bien

una sopa de verduras con carne, mi bisabuela si le ponía, pero mi mamá le empezó a poner papas porque era lo que se conseguía aquí” (comunicación oral, E1, 2023).

LOS AHUMADOS Y LAS CONSERVAS: TRADICIÓN TRANSGENERACIONAL

El estilo de vida agrícola de los menonitas en México ha cambiado poco desde su migración inicial y sigue estando profundamente ligado al trabajo en los campos, los huertos y la cocina. Esta conexión convierte a la alimentación en un eje central de su vida, tanto en el ámbito doméstico como en el comercial.

En el estado de Chihuahua, donde reside gran parte de esta comunidad, el clima extremo —con diferencias marcadas entre el verano y el invierno— limita la producción a una sola temporada de cosecha al año. Por ello, los alimentos necesarios para el resto del año se **enlatan, se secan o se conservan**, asegurando el abastecimiento durante los meses más fríos.

La costumbre de envasar y ahumar proviene desde la primera migración, el viaje a través de los territorios difíciles orilló a los menonitas a idear la forma de conservar los pocos alimentos de que disponían para que se echaran a perder, así que idearon la forma de ahumar con cualquier madera que encontraban, hacían cuartos donde colgaban la carne. Para lo frío construyeron un tipo de refrigerador con una cubeta tapada con una tela tipo manta a la que mantenían húmeda, de esta manera se enfriaban los alimentos (Comunicación oral Peters, 2023).

Hasta el siglo XX, los utensilios de cocina eran bastante primitivos. Entre los menonitas del este, la “refrigeración” en verano la proporcionaban manantiales frescos; en el oeste se utilizaron pozos y sótanos para tormentas. Para el invierno, los tubérculos se almacenaban en arena, el repollo en un barril bajo tierra, las patatas y las manzanas en contenedores. Las frutas frecuentemente se secaban o encurtían. Barriles de chucrut, tarros de sorgo y mantequilla de manzana prometían variedad. Se espera-

ba que un barril de azúcar blanco blando “comprado” durara todo el invierno. (Harshbarger, 1953).

Aunque hoy la mayoría de las familias cuentan con refrigeración moderna, los métodos tradicionales siguen vivos. La intención es trascender el tiempo, seguir con la tradición para unir generaciones y conservar una forma de vida.

LA FASPA: TRADICIÓN Y SÍMBOLO CULTURAL

La **comensalidad** está profundamente relacionada con la socialización a través de la alimentación. Los seres humanos transforman las prácticas alimenticias en **ritos colectivos**, dotándolos de sentido de pertenencia, identidad y continuidad. Compartir alimentos y bebidas no es solo una necesidad biológica, sino también un acto simbólico que fortalece los lazos sociales. Según Grignon (2012), la comensalidad puede definirse como “una reunión que apunta a conseguir la realización colectiva de ciertas tareas concretas y obligaciones simbólicas asociadas a la satisfacción de una necesidad biológica individual” (p. 12). En otras palabras, comer juntos es tanto un acto físico como un acto cultural, cargado de significados.

En distintas culturas del mundo, millones de familias han convertido la hora de la comida en una **tradición heredada**, transmitida de generación en generación. La forma en que se preparan y consumen los alimentos revela la **cosmovisión, los valores y la historia de un grupo humano**, así como sus preferencias culinarias y las combinaciones de ingredientes que consideran significativas. En el caso de los **menonitas**, la comensalidad se estructura en torno a las **costumbres del grupo**, la disposición de los comensales alrededor de la mesa, los roles asignados, y las normas que regulan el momento de compartir. Todos estos elementos convierten el acto de comer en un ritual, muchas veces silencioso, pero profundamente respetado.

Una de las prácticas más representativas de la comensalidad menonita es la **faspa**, una palabra en alemán bajo que no tiene una traducción exacta, pero que expresa mucho más que una simple merienda. Originada

en las primeras comunidades agrícolas menonitas, la *faspa* surgió como una comida ligera a media tarde. Después de largas jornadas en el campo, los trabajadores regresaban brevemente a casa para reponerse, compartir el pan, y contar los sucesos del día antes de volver al trabajo. Con el tiempo, la **faspa** se consolidó no solo como una costumbre diaria, sino también como un momento clave en eventos familiares, reuniones comunitarias o encuentros religiosos como la homilía dominical o después de los servicios funerarios.

Como señala Wiebe (2018), se trata de una ocasión para **fortalecer el compañerismo**, la solidaridad y el acompañamiento, donde se ofrecen café o té, acompañados de **zwieback** (panecillos dobles tradicionales), mermeladas caseras, mantequilla, queso, fiambres, pasteles y galletas.

Entre los jóvenes menonitas mexicanos, la *faspa* se ha transformado en una especie de hora del café dominical, comparable al té de la tarde en otras culturas, sin perder su intención principal, ya que ellos comprenden que esta tradición compartida es parte de su identidad: "Muchos jóvenes siguen participando en la *faspa* porque es la costumbre familiar, pero así ya solos prefieren irse los domingos a comer a un restaurante, si creo que les interesa seguir la tradición, aunque ya les aburre" (Comunicación oral, E5, 2024).

QUE HAY DETRÁS DE LA FLOR DE GIRASOL

Otra tradición importante que se conserva hasta la actualidad es el cultivo de la flor de girasol, inició con los menonitas del sur de Rusia donde había enormes campos, ellos utilizaban las semillas para comerlas y extraer el aceite para cocinar.

Cornelius Penner recuerda desde principios de 1900 en la colonia Zagradowka,

Mi padre me enseñó a prensar las semillas de girasol, usábamos el aceite para cocinar y una vez que se les extraía, se usaban las semillas comprimidas y las cáscaras para elaborar pasteles con ellas, era lo comían

algunas familias para sobrevivir durante la hambruna durante el 1920-21 después de la guerra civil en Rusia (Fuchs, p.14).

La costumbre de cultivar girasoles se llevó a los campos de Manitoba Canadá en 1874 y a Rosthern, Saskatchewan, en la década de 1890 por los menonitas migrantes de Rusia donde se cultivaban girasoles en extensas áreas de Ucrania y Kuban. Aquí, los menonitas comenzaron a cultivar girasoles y establecieron negocios de prensas de aceite de girasol en muchas comunidades, después la industria se extendió a Norteamérica. (Wiebe. February 2013).

Desde pequeña me acuerdo que siempre había enormes girasoles en el jardín, había grandes gavillas de girasoles, estaban secos, les sacamos las semillas, las asamos y nos las comimos, recuerdo ir con mis primos, ellos tenían un piso de madera y les decíamos: o si, puedes escupir las semillas en el piso porque es la manera de sacarle brillo por el aceite y las cascara de semilla, y la fricción de caminar sobre ellas lija el piso (Fuch, 2017).

En la comunidad cuauhtemense, una de las celebraciones más significativas es el Festival de la Calabaza, en el cual se exhibe la cosecha de esta fruta y se lleva a cabo un concurso que premia al ejemplar de mayor tamaño. Paralelamente, se cultivan girasoles, cuyas semillas son recolectadas y consumidas durante los festejos. Este tipo de actividades convoca a una amplia participación de integrantes de las comunidades mestiza y rarámuri, consolidándose como un espacio de intercambio cultural que tiene sus raíces en una tradición transmitida de generación en generación.

ESPACIOS SIMBÓLICOS PARA LA GASTRONOMÍA MENONITA

Los roles de género en la comunidad menonita están definidos desde una perspectiva patriarcal. El hombre asume el papel de proveedor, toma las decisiones relevantes y se encarga del trabajo en el campo; además, tiene la posibilidad de interactuar con miembros de otras cul-

turas para realizar transacciones comerciales. Por su parte, las mujeres se dedican de tiempo completo a las labores domésticas y a la administración de los recursos destinados al cuidado del hogar. "Sus principales funciones incluyen la limpieza, la elaboración y conservación de alimentos, el bordado, la costura y otras tareas, todas desarrolladas dentro de los límites del espacio doméstico y privado, el cual se convierte en su ámbito habitual de desplazamiento." (Carrizosa, A. J., 2023, p. 7)

La cocina como el centro del hogar es el espacio simbólico en el que se comparten y transmiten los valores y sentidos sociales de padres a hijos, como la humildad, la obediencia, la laboriosidad y el cuidado del prójimo al igual que las recetas son transmitidas de forma oral y práctica, sin necesidad de ser escritas.

Para las madres, cocinar y servir los alimentos con dedicación es una forma de servicio a Dios y a la familia, es oración en acción donde se practican los principios cristianos de sencillez, sacrificio y comunidad. Es alrededor de la mesa donde se entretienen identidad, tradición, religión en la familia, se ora antes de cada comida, esta costumbre ocurre tanto en los miembros de la facción tradicional como liberal.

Por otro lado, los utensilios de cocina conservados de generaciones pasadas: moldes de galletas, máquinas para hacer mantequilla, cucharas de madera o libros de recetas manuscritos, no solo son herramientas funcionales, sino símbolos de resistencia, herencia y continuidad frente al paso del tiempo y los cambios del entorno. Dos espacios del hogar especialmente significativos para las mujeres menonitas son el jardín y la hortaliza. En ellos, las mujeres se reconocen a sí mismas: son lugares de reflexión, resiliencia y catarsis. Allí, la mujer se siente dueña, útil y valorada.

Estos momentos en los que me he detenido a prestar atención a las estaciones de mi jardín han señalado de manera bastante tangible el sacrificio de Cristo de su propia vida humana. Una semilla de tomate, de peso insignificante puede crecer hasta convertirse en una vid que produce mucho fruto. Ese fruto, cuando se saca de la vid, aunque muere, se convierte en la bruschetta más deliciosa que alimenta mi cuerpo y mis sentidos. Cuando elijo reducir la velocidad y reflexionar sobre las esta-

ciones de siembra y cosecha, me recuerda cómo, a través de su vida y muerte, Cristo nos brinda el don del sacrificio y la salvación. (Thiessen, 2017. P.31)

Los espacios simbólicos en los hogares menonitas son prácticamente exclusivos de las mujeres quienes tienen la oportunidad de educar a sus hijas y nietas a pesar de sus limitaciones dentro de una sociedad que las margina por sus barreras culturales.

Las mujeres educadoras tienen la capacidad de observar la realidad social de su comunidad desde una perspectiva de género crítica, es decir observan los problemas de las mujeres desde su propio "ser mujer", es por eso que conocen muy de cerca los sentimientos y pensamientos que les genera a las demás, a las "otras", la necesidad en temas de salud, género y educación (Salinas y Chavira, 2020. p.123).

LA INTERCULTURALIDAD COMO BASE DE LA FUSIÓN DE INGREDIENTES, LAS RECETAS

Las mujeres menonitas preservan las recetas tradicionales en su memoria, las reproducen a lo largo de su vida y las transmiten de manera práctica a sus hijas y nietas. Esta labor constituye una herramienta fundamental para mantener viva su historia y su identidad cultural.

No obstante, son conscientes de que los ingredientes disponibles varían según el contexto, por lo que, en ausencia de los originales, recurren a la experimentación para replicar, en la medida de lo posible, el sabor y la esencia de las recetas ancestrales. En muchos casos, esta adaptación da lugar a innovaciones culinarias, incorporando intencionadamente sabores mestizos.

A través de la cocina, se construyen puentes simbólicos entre la tradición menonita y el entorno sociocultural mexicano, generando nuevas formas de identidad y pertenencia que enriquecen el tejido intercultural de la región.

A continuación, se presentan algunos platillos de cocina fusión. Se utiliza el término *Menomex* para describirlos, ya que su elaboración integra elementos característicos de la gastronomía mexicana:

Summerborscht: la receta tradicional rusa con papas y cebolla se ha enriquecido con salchicha ahumada, en el caso de Colombia la salchicha se sustituye por tocino ahumado.

Caldo Ruso de Res: Tipo de sopa ucraniana elaborada con carne de chamorro de res con hueso para que fuera pesada por el tuétano, ya en México de le añadieron chiles y tomates. *Rindsbraten* o *Rinderbraten* estofado de res: este platillo se popularizo en Europa en el siglo XVIII, gracias a la influencia española. El *Ridsbraten* es tradicionalmente alemán, utilizado para celebraciones o popularmente consumido los domingos (Crónicas germánicas, 2020).

Los menonitas mexicanos han añadido chile a la preparación y tortillas para comerlo, también otra variante es que se hace con carne molida ya que la pulpa tiene mucha fibra y grasa. "En Colombia se elabora con una mezcla de papas, amarilla, blanca y roja, esto le confiere un sabor diferente, e incluso se le agrega yuca. Mi mamá nunca le agregó chile porque no lo conocía" (Comunicación oral, Susana F. 2023).

Tomates Verdes Encurtidos: se elaboran con dulce y vinagre, la receta original ha sido fusionada con chiles chilaca, los cuales se dan solamente en Chihuahua y cuando se secan se llaman chile pasilla, la receta es única de los menonitas de Cuauhtémoc. En la actualidad se hacen en conserva al igual que los pepinillos y rajas de chile jalapeño.

Reisballs and Katoffen o Caldo de Albóndigas de Chihuahua: Son bolas de carne de res con verduras y arroz, los menonitas fusionaron los ingredientes y le agregaron papas y crema o las elaboran con carne de pollo.

Sopaipillas: son una receta mexicana de tortillas de harina de trigo cortadas y fritas, adicionadas con canela y azúcar. Los menonitas las adoptaron, pero las sirven calientes con miel o mermelada.

Tamales menonitas (*Dietshe* tamales): son una variación de los tamales mexicanos, utilizan los granos de la mazorca de maíz para molerlos y hacer una mezcla con caldo de pollo, carne de pollo, sal y pimienta. Se utilizan las hojas frescas para formar el tamal y las mazorcas se ponen en el fondo de la olla tamalera con caldo de pollo, se cuecen y se dejan enfriar.

Komsrollen o rollos de repollo: considerado un plato tradicional que se suele disfrutar tanto en ocasiones especiales como en la cotidianidad de la comunidad eslava. Los rollos de repollo tienen su origen hace unos dos mil años en la comunidad judía polaca. (Troica,2021). En el siglo XIX, se popularizó el esquicito plato en Europa en la actual Polonia, a la llegada de los ucranianos. Las recetas tradicionales incluían trigo y patatas, pero en la actualidad la receta se diversificó al incluir carnes, arroz y otros cereales. La receta ha sufrido de variados cambios según la comunidad religiosa y ubicación geográfica. (Polana,2023). En México se elabora una salsa de tomate con chile para bañar los rollos, en las otras latitudes de Latinoamérica esta receta se ha ido perdiendo.

LA CARNITA ASADA: IDENTIDAD CUAUHEMENSE EN LOS MENONITAS MEXICANOS

Al mirar hacia el pasado, es posible observar cómo la identidad de los menonitas mexicanos se ha construido de forma diacrónica. Factores como la interculturalidad, la convivencia con otras comunidades y la necesidad de adaptación han propiciado una fusión no solo de ingredientes, sino también de costumbres.

Pese a las múltiples migraciones que ha experimentado este grupo, su cultura no ha desaparecido. aunque podría pensarse que los constantes desplazamientos habrían transformado profundamente su identidad, los menonitas han conservado su religión, sus principios y su idioma, el *Pleutdisesh*. Como afirma Hursh (2017) "Su cocina, por su parte, ha mantenido muchas de sus raíces holandesas, alemanas y rusas" (p.33), aunque actualmente se ve cada vez más influida por técnicas e ingredientes mexicanos.

En el estado de Chihuahua, una tradición profundamente arraigada entre las familias mexicanas es la elaboración y consumo de carne asada por los hombres de la familia. Los domingos, es común reunirse en el campo o en casa para compartir la comida, la música y la convivencia. Esta práctica de preparar y cocinar la "carnita asada" para que las mujeres de la casa descansen de sus labores de preparación de alimentos, ha sido adoptada, reinterpretada y fusionada con costumbres menonitas.

Así, la comida se convierte en un lenguaje común que permite a los menonitas mexicanos expresar una identidad dual: orgullosamente menonita y profundamente cuauhtemense. Esta adopción no es una pérdida de cultura, sino una manifestación viva de transculturación, donde el acto de cocinar y comer se convierte en un símbolo de adaptación y diálogo entre culturas.

LA ALIMENTACIÓN COMO PATRIMONIO CULTURAL: EL CASO “MENO-MEX”

La historia del mundo está íntimamente ligada a los procesos migratorios. Desde tiempos antiguos, las expediciones, conquistas y desplazamientos humanos han propiciado el intercambio de ingredientes, técnicas y prácticas culinarias entre diversas culturas. En este contexto, la diáspora menonita —marcada por múltiples migraciones a lo largo de Europa, América del Norte y América Latina— no solo transformó sus formas de vida, sino también su alimentación. A través de ese constante ir y venir entre territorios, los menonitas participaron activamente en el tránsito cultural de alimentos: adoptaron productos locales, adaptaron recetas y conservaron otros elementos que hoy conforman una cocina híbrida, resultado de siglos de desplazamientos y encuentros interculturales.

En este contexto, se entiende que, al llegar a la región de Cuauhtémoc, Chihuahua, los menonitas trajeron consigo un valioso bagaje culinario, junto con utensilios de cocina, alimentos preparados, harina de trigo e ingredientes tradicionales. Sin embargo, pronto se enfrentaron a la necesidad de adaptarse a un entorno natural desafiante: el suelo pedregoso y seco de sus nuevas tierras representó un obstáculo inesperado para sus prácticas agrícolas.

Ante esta situación, se inició un proceso de intercambio con las comunidades mestizas locales, quienes les enseñaron a cultivar productos como el maíz y el frijol, fundamentales en la dieta mexicana. (Islas, 2023). A cambio, los menonitas compartieron sus propias técnicas agrícolas y conocimientos culinarios, dando lugar a una dinámica de colaboración e integración que enriqueció ambas tradiciones.

Este diálogo intercultural no solo transformó la dieta menonita, sino que propició una fusión culinaria que dio origen a una identidad gastronómica compartida. La incorporación de ingredientes locales como chile, tomatillo y calabaza, combinados con cultivos traídos de Canadá y Estados Unidos, como ruibarbo, girasol y trigo, dio lugar a nuevas recetas que, con el tiempo, trascendieron las fronteras mexicanas.

Fruto de esta transformación, surge el término **“meno-mex”**, una expresión que designa la forma en que la cultura menonita se adapta e integra con la cultura mestiza del norte de México sin perder sus raíces.

Esta cocina híbrida, representa una manifestación concreta del patrimonio cultural intangible del estado de Chihuahua que implica también una revalorización de las prácticas domésticas comunes para convertirse en un acto simbólico, de pertenencia y afirmación comunitaria. El patrimonio intangible está presente en todos los aspectos de los bienes culturales: es base de identidad, creatividad y diversidad. La identidad cultural es relacional, contextual, dinámica y procesual. (Arévalo, 2010).

Además, la migración de familias menonitas mexicanas hacia países como Colombia, Bolivia, Brasil, Belice y Paraguay ha permitido que esta cocina trascienda fronteras. Las recetas adaptadas en Cuauhtémoc — mezcla de productos locales y traídos del norte— han llegado a otras latitudes de Latinoamérica, llevando consigo una identidad alimentaria única que sigue evolucionando.

CONCLUSIONES

Escenario posible: Rescate de la identidad cultural

Reconstruir el patrimonio cultural para salvaguardar la herencia colectiva es una tarea de las diferentes generaciones, así los adultos contribuyen salvaguardando la lengua materna que es el *pleuttidiesh* en el ambiente familiar y religioso, las escuelas conservan su tradición educativa a través de las tradiciones como los cantos, el estudio de la biblia y las conversaciones en su idioma aun cuando la formación de los niños también incluya otras áreas como ciencias y artes.

La participación de los jóvenes para la conservación de la identidad de ser menonita es importante también, un ejemplo es el museo menonita, es un lugar de memoria colectiva el cual no solamente es una forma de mostrar la cultura a los demás, también es un símbolo de memoria colectiva que perdurará en la conciencia de los otros y los propios. Indudablemente la herencia colectiva es un asunto que corresponde a todos y cada uno de los miembros de la comunidad menonita, primero apropiándose de ella y luego transmitiéndola a su comunidad.

Empoderamiento femenino

Aunque la comunidad menonita suele regirse por roles de género tradicionales, la cocina es un espacio de poder y autonomía para la mujer. En este lugar ella decide, cuida y preserva. Es el espacio donde puede ejercer su creatividad, su experiencia, su autoridad doméstica y, muchas veces, su sabiduría ancestral. Las mujeres entrevistadas coincidieron en que la cocina, la hortaliza y el jardín son territorios femeninos, en una sociedad en donde su participación pública es muy limitada, al menos en el entorno de su propia comunidad logran sentirse valoradas. De acuerdo con Salinas y Chavira (2020), las mujeres: Han desarrollado la capacidad de utilizar los recursos propios, ampliando aptitudes para dirigir un grupo, decisión y compromiso para crear e implementar sistemas que les permiten brindar ayuda a sí mismas y a las demás.

El empoderamiento en estas mujeres, tal vez no es consciente, pero su deseo de apoyar a quien lo necesite las ha llevado por el camino del liderazgo para resolver problemas que se observan en la vida cotidiana de este grupo vulnerable a través de la formación de pequeños núcleos de aprendizaje que generan confianza entre las familias, iglesias y autoridades de la comunidad. (p.119)

Uno de los hallazgos más relevantes fue conocer las percepciones de las mujeres menonitas tradicionales —en su mayoría no hispanohablantes— respecto a un concurso de recetas organizado por el Instituto de Cultura de Ciudad Cuauhtémoc, en colaboración con Justina Dyck Janzen, en

el marco del Festival de las Tres Culturas. El evento, conocido como *Haund Hoat*, ha propiciado un proceso de empoderamiento femenino a partir del reconocimiento de su rol central dentro de la comunidad. Las participantes se sienten confiadas al integrarse, dado que la cocina es una actividad socialmente legitimada tanto por los varones como por la iglesia. Esta aceptación ha favorecido una alta recepción del concurso, permitiendo a las mujeres demostrar sus habilidades y conocimientos en la preparación de platillos tradicionales transmitidos por generaciones, desde sus madres y abuelas. "cocinar para mi es una terapia, en mi hortaliza y mi cocina comulgo con Dios, por eso me gusta venir al concurso porque así sirvo" (Comunicación oral, E.7).

La cocina menonita, conformada a lo largo de una extensa diáspora por distintas regiones del mundo, ha evolucionado principalmente por necesidad, más que con la intención explícita de innovar. Al verse obligados a adaptarse a nuevos contextos, los menonitas sustituyeron ingredientes escasos por otros locales, sin perder de vista la nostalgia por las materias primas y sabores del país de origen.

Esta dinámica de intercambio y adaptación ha dado origen a platillos representativos a nivel estatal y nacional, como la popular Pizza Menonita, que incorpora sabores híbridos entre lo mexicano y lo europeo, o el queso Chihuahua, producido en diversas variedades, incluso con chile jalapeño. Estos productos no solo reflejan la creatividad culinaria, sino también el profundo proceso de interculturalidad en comunidades multiculturales como Cuauhtémoc, Chihuahua, son símbolos de identidad que viajan más allá de las fronteras nacionales, especialmente hacia Latinoamérica.

La vida cotidiana constituye un reflejo tangible de la historia, las tradiciones y la cultura de un pueblo. En este sentido, los testimonios de las mujeres que participaron en esta investigación no solo enriquecen las recetas tradicionales y fusionadas con elementos mestizos, sino que también aportan una dimensión profundamente humana al patrimonio culinario. En sus relatos no se describen únicamente ingredientes y procedimientos, sino también percepciones, emociones, recuerdos y sensaciones que revelan la centralidad de la cocina en la construcción de identidad y memoria colectiva.

De manera fehaciente, estas mujeres demuestran que la preservación del patrimonio cultural gastronómico recae, en gran medida, en su género. Así, su papel trasciende lo doméstico y se inscribe en un proceso más amplio de transmisión intergeneracional, adaptación cultural y afirmación identitaria. Reconocer esta labor es, por tanto, fundamental para comprender el valor social, histórico y simbólico de la cocina como expresión viva del legado cultural.

REFERENCIAS

- Arévalo, J. (2010). El patrimonio como representación colectiva. *La intangibilidad de los bienes culturales*.
- Bautista Flores, E., & Sánchez Carlos, Ó. A. (2018). Diáspora transnacional de comunidades entre menonitas de México y Brasil. *Revista mexicana de sociología*, 80(4), 739-765.
- Butler, K. D. (2001). Defining diaspora, refining a discourse. *Diaspora: a journal of transnational studies*, 10(2), 189-219.
- Carrizosa, A. J. (2023). Los hilos de Ariadna: el cabello en Las mujeres flores de Eunice Adorno. *HArtes*, 4(7), 65-79.
- Crónicas Germánicas, (2020). Rinderbraten Rezept im Topf: receta tradicional de la cocina alemana.. <https://cronicasgermanicas.com/2020/12/08/rinderbraten-rezept-im-topf-receta-tradicional-cocina-alemana/>
- Fernández, M. (2008). Diáspora: la complejidad de un término. *Revista venezolana de análisis de coyuntura*, 14(2), 305-326.
- Fuchs, R. (2017). Vegetable gardens. Gardens, kitchens, recipes and remedies. *Preservings magazine* Issue number 37, 2017 <https://www.plettfoundation.org/preservings/archive/37/>
- Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de investigación del CECYP*, (22) Recuperado en 06 de junio de 2023, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200002&lng=es&tlng=es.

- Halbwachs, M. (2004). *Los marcos sociales de la memoria* (Vol. 39). Anthropos Editorial.
- Harshbarger, E (1953). *Cookery, Mennonite (American)*. *Global Anabaptist Mennonite Encyclopedia Online*. Retrieved 17 August 2024, from [https://gameo.org/index.php?title=Cookery,_Mennonite_\(American\)&oldid=102786](https://gameo.org/index.php?title=Cookery,_Mennonite_(American)&oldid=102786).
- Hursh, K. (2017). *Immigrant Cooking in Mexico: The Mennonite Kitchens of Chihuahua*, Preservings No. 37, 2017. Plett Historical Research Foundation, Inc.
- Islas P. (2023). *Don Abram: esencia de dos culturas*. Primera edición. México. Editorial El Booke. Print
- Islas P. (2017). *Menonitas del noroeste de Chihuahua : historia, educación y salud*. Primera edición. Chihuahua, Chih., México: Universidad Autónoma de Chihuahua. Print.
- Islas, P. (2013). *La diáspora de los menonitas*. Revista Sythesis Universidad Autónoma de Chihuahua. ISSN 01876007
- Lee, A. (2018). *De Rusia con Borscht*. De Rusia con Borscht. <https://www.DeRusiaconBorscht.com/archive/historians-cookbook/russia-borscht>
- Márquez Pulido, U. B. (2021). La sociología de la vida cotidiana de Ágnes Heller: importancia y vigencia para los estudios sociales contemporáneos. *Papers: revista de sociología*, 106(3), 0331-356.
- Monterroza-Rios, A. D. (2023). Una Concepción Enactiva de Cultura: Enculturación como Acople Dinámico entre Seres Humanos y sus Entornos de Cultura Material. *Principia: an international journal of epistemology*, 27(2).
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, (44), 1-13.
- Pérez Gómez, Á. V. (2012). La etnografía como método integrativo. *Revista colombiana de psiquiatría*, 41(2), 421-428.
- Polana. (2023). ¡GOLABKI! LA HISTORIA DEL REPOLLO RELLENO POLACO. POLANA. <https://www.polana.com/blogs/blog/golabki-the-history-of-polish-stuffed-cabbage>

- Safran, W. (2019). Las diásporas en las sociedades modernas: Mitos de la Patria y el Retorno. *Diásporas: reflexiones teóricas*.
- Salinas, P. I., & Chavira, C. T. D. LA FUNCIÓN EDUCATIVA DE LA MUJER MENONITA HACIA UNA TRANSFORMACIÓN SOCIAL. *SOCIEDAD, AMBIENTE Y CULTURA*, 117.
- Taylor, L. (2005). *Las migraciones menonitas al norte de México entre 1922 y 1940*. *Migraciones internacionales*, 3(1), 05-31.
- Thiessen, D. (2017) Food and Spirituality in Gardens, kitchens, recipes and remedies. Preservings No. 37, 2017. Pleet Foundation. Winipeg, Ca.
- Troica.(2021). Historia de los rollos de repollo. Troica. <https://troikafoods.com/2021/04/13/history-of-cabbage-rolls/>
- Yoder, Michael L. (1989). Ethnicity. *Global Anabaptist Mennonite Encyclopedia Online*. Retrieved 17 August 2024 ,from <https://gameo.org/index.php?title=Ethnicity&oldid=119255>
- Wiebe, Victor G. (February 2013). Sunflower Cultivation. *Global Anabaptist Mennonite Encyclopedia Online*. Retrieved 28 May 2025, from https://gameo.org/index.php?title=Sunflower_Cultivation&oldid=166236
- Wiebe, Victor G. (February 2018). Faspa (word). *Global Anabaptist Mennonite Encyclopedia Online*. Retrieved 8 August 2022, from [https://gameo.org/index.php?title=Faspa_\(word\)&oldid=156811](https://gameo.org/index.php?title=Faspa_(word)&oldid=156811)

