

OTRA MIRADA

La sección Otra Mirada de la revista *Acoge* quiere aproximar a nuestros lectores al conocimiento intercultural.

En cada número procuraremos presentar un país diferente, huyendo de los clásicos estereotipos, y centrándonos en aspectos interesantes de la cultura, del folclore, de la gastronomía, y también entrevistas a personas del país destacado.

Alejándonos de la política, la religión y la información que nos llega de los medios habituales de comunicación, pondremos atención a los acontecimientos culturales, artísticos y gastronómicos peculiares y quizás poco conocidos, con el propósito de que cada uno vea en las diferencias culturales una ventaja, la posibilidad de una fusión creativa de estilos y costumbres diferentes.

EGIPTO

En este número de la revista *Acoge* hablaremos de Egipto, país encantador, con siglos de arte, música y literatura, que hoy en día parece renovarse sin perder aquellas características que en el curso del tiempo han hecho particular la formación de su cultura actual, con su generación de poetas, escritores, cantores y artistas.

Según las palabras de Reda, mujer Egipcia de 53 años, su país “tiene muchas características bonitas desconocidas y que sería interesante conocer”.

Reda está en España desde hace 21 años aproximadamente, y 19 en Granada. Aquí vive en una cueva de San Miguel alto.

La conocí una tarde de domingo, mientras jugaba con su perra disfrutando del atardecer granadino. Le expliqué que me gustaría entrevistarla para escribir un artículo sobre Egipto para la revista “Granada *Acoge*”. Desde el primer

momento Reda pareció muy entusiasmada de responder a mis preguntas.

Fue en Egipto donde conoció a su ex marido, un español, y juntos se fueron a vivir a España y tuvieron dos hijos. Ahora Reda vive en una bonita cueva del Albaicín, dice que es muy feliz viviendo en Granada, la siente muy acogedora y no le falta nada: “Aquí no me siento una extranjera, recuerdo mi tierra y cuando vivía allí pero ésta es también mi tierra, además creo que la cultura Andaluza no es tan diferente respecto a la de Egipto”.

Seguimos hablando de cocina y comida típica, ya que, detrás de cada plato se esconde la cultura, el estilo, las tradiciones y a veces las prácticas religiosas de los pueblos.

Reda quiere destacar un típico desayuno que le encanta: “té con leche y ful-medames que son habas hervidas con comino, ajo y limón”, o “arroz con leche, queso fresco, nata, coco rallado, mantequilla, azúcar, limón, canela y pasas”, o una comida que es también típica de Grecia, igual que en Egipto “hojas de parra de uva rellenas de carne y arroz con especias”.

Reda me cuenta que la canela es muy utilizada en la cocina, pero también por las mujeres que tienen la menstruación, porque es una buena y natural solución contra sus dolores.

Me contó que “las bodas son muy particulares, algunas todavía celebradas de manera tradicional. Un par de días antes de la celebración los novios van por el barrio y luego se festeja por las calles, las mujeres llevan muchas joyas, hay cante y baile, no es la clásica danza oriental que aquí se conoce, sino un tipo de baile que nosotros llamamos folclórico”. Reda no recuerda el nombre exacto de esta danza, pero según su descripción creo que habla

de la danza Tanoura que tiene, tal vez, su origen en la cultura Sufí Malawi.

Gracias a la mirada de Reda, sigo investigando sobre las actividades culturales y artísticas del Egipto contemporáneo.

El-Tanoura es una danza estética y con connotaciones espirituales que pone a prueba el equilibrio y la resistencia de los bailarines. Respecto a la típica danza Sufí, la Tanoura es más acrobática y los bailarines durante las fiestas populares suelen tocar también los tambores.

Sunqur Sa' Di Ensemble es uno de los grupos de danza y música Tanora más conocido en Egipto, y en el extranjero, actúan en festivales y eventos culturales en todo el mundo. El grupo es conocido además, por realizar y rescatar la típica danza Nubia del sur de Egipto, que tiene un encanto particular por sus movimientos relajados y por la dulzura de la música. El paso principal es el paso tijeras común a muchas danzas folclóricas, con las rodillas ligeramente flexionadas, el peso y la energía corporal hacia la tierra; es ejecutado por grupos de hombres y mujeres que se desplazan en cada dirección. En la danza Nubia de los hombres es más común el salto mientras, en la de las mujeres un sutil movimiento de caderas y pelvis.

Egipto es uno de los países árabes con más tradición musical y folclórica pero cada vez más, el estilo tradicional se mezcla con el nuevo. Es el principal país de Oriente donde nacen nuevos estilos, combinaciones de arte ciudadano y campesino. Tradición e innovación hoy

están presentes en varias formas de arte egipcia.

Mogataz Nasar
[\(http://www.moataznasr.com/moataznasr/\)](http://www.moataznasr.com/moataznasr/) pintor y escultor, fundò, en 2008 un centro cultural de arte contemporáneo Egipto en Fustat, el centro se llama "Darb1718". Es una asociación sin ánimo de lucro, y tiene el objetivo de promover nuevos artistas locales e internacionales, archivar obras de artes y tener una base de datos completa del arte egipcio, del norte de África y Medio Oriente; fomentar la formación a través de talleres, proyectos y proyección de películas. Además, la asociación contribuye con programas de desarrollos y servicios al bienestar de las comunidades locales de Fustat. [\(http://www.darb1718.com/\)](http://www.darb1718.com/).

Darb 1718, el Centro de Cultura y El Cairo JazzClub Agency llevaron a cabo en Octubre, en Mansoura, Alejandria y El Cairo el Festival de Arte, artesanía y música "ArtBeat Festival 2012", combinando arte y musical local e internacional.

Dentro de la escena artística de Egipto interesante es el nombre de George Bahgoury, pintor, caricaturista y escultor. Su pintura "Una cara de Egipto", ganó el premio Medalla de Plata, y su nombre fue agregado a la lista de los grandes maestros de arte. Interesante es su tesis de doctorado "La línea de Egipto en la obra de Picasso", en la que otra vez se ve como las culturas se mezclan, funden y reinventan. Algunas de sus obras fueron adquiridas por el Museo de Arte Moderno en Ammán y el Museo de Arte Moderno de El Cairo.

Obra de George Bahgoury



George Bahgoury creó también dos obras en granito durante el Simposio Internacional de Escultura de Asuán.

La misma ciudad de Asuán en 2005 fue nombrada por la UNESCO Ciudad del Arte Popular. Es el centro neurálgico de un tipo de artesanía muy refinado, donde la cultura egipcia se une con la sudanesa.

Asuán alberga el Simposio Internacional de Escultura, contando con la presencia de artistas de todo el mundo, y tiene el objetivo de recordar el antiguo arte faraónico pero desde una mirada actual, enfatizando el valor del pasado y, al mismo tiempo, trabajando para cambiar el presente, apoyando el desarrollo sostenible, la comprensión mutua, y la lucha contra la pobreza y el analfabetismo.



Obra de George Bahgoury

Además del Festival Internacional de Cine de El Cairo, Egipto organiza una de las actividades más importantes del Medio Oriente, con más de 3000 expositores y 3 millones de visitantes internacionales por año, la “Feria internacional del Libro”, una de las ferias más antiguas y grandes del Medio Oriente. El evento ofrece la posibilidad de trueque de libros, ayuda a eliminar obstáculos antes de lanzar los libros al mercado, fomenta los debates sobre métodos recientes que facilitan la propagación de cultura y pensamientos.

Ahmad Abdel-Muti Hiyazi, uno de los poetas más destacados de Egipto en nuestros días, nació en 1935 en una pequeña aldea del Delta del Nilo. Lo que sigue es uno de sus poemas:

Ese cuerpo, tú no lo posees.
Tú no lo eras, ese cuerpo, cuando entraste de pronto
Tu cuerpo, esa visita incierta, vino
como una sombra adornada por tu ropa
y se desnudó para aislarse en su propio rincón.

Déjalo en la confusión de los tiempos
y aléjate
quiero descubrir su secreto
dialogar con él por medio de mi boca y mis
manos

en mi cuarto, y te sentaste en mi silla.

para que evoque su infancia
la edad previa a los recuerdos
las palabras que no fueron pronunciadas
los torbellinos de sangre alegre de la juventud
olvidando mañana, su aurora y su tarde.

Si fuera un tigre hambriento
le daría una copa de vino
y encendería fuego en la chimenea.

Si fuera una yegua desatada
con sus crines al viento
la seguiría en el espejismo
y la buscaría hasta el fin de los tiempos
para regresar con ella
pero sin domarla:
¿cómo atrapar un relámpago?
¿cómo encadenar la brasa del alma?

Sin embargo, bailo con ella toda la noche
hasta el amanecer cuando ella revive
como mármol despierto,
desligada, libre,
feliz en un tiempo eterno,
revelando su corazón y buscando su deseo
perdido en las tardes y los jardines solitarios
dibujando con su desnudez interior
imágenes que aparecen una tras otra
sobre sus miembros
como los velos transparentes de sombra y de
luz
que caen en lluvia de crepúsculo sobre sus
hombros

Egipci@s en España

“Asociación de los Egipcios en España” es una entidad sin ánimo de lucro, y tiene como objetivo atender las necesidades de los ciudadanos egipcios en España, además de difundir la cultura y civilización egipcia en Europa y América Latina, y a la vez dar a conocer la cultura Española en Egipto y los demás países árabes. (<http://asociaciondelosegipcios.jimdo.com/>)

Receta egipcia

La gastronomía en Egipto es muy variada por la mezcla de sabores entre comida mediterránea, africana y árabe.

Om Ali: es uno de los postres más consumido cuyos orígenes están enlazados con una antigua leyenda. Los ingredientes principales son frutos secos. Veamos la receta.

y hacen como que respiran sobre ese cuerpo al
que visten y
desvisten.

Cada vez que el cuerpo extiende una pierna
suspira o descubre su blanco pecho
acaricia su cabellera negra
el tiempo se detiene un instante
y retoma su ritmo
cubriendo de sombras las frescas colinas
y de luces las cimas
como una fuente que corre
se vuelve transparente sobre los guijarros
y sombra entre las sombras
haciéndose espuma
finalmente.

Le he dicho al cuerpo cuyo ardor se ha calmado
durante la noche
y que se ha vuelto una idea en mi cabeza:
-Vuelve a ser lo que eras, mi dueño.
Pero aquello que fue nunca regresa.



Ingredientes:

500g de masa de hojaldre
½ taza de nueces picadas
1 taza de pecanas
1 taza de avellanas picadas
1 taza de uvas pasas
1 taza de coco rallado
1 y ½ tazas de azúcar
4 tazas de leche
½ taza de crema de leche o nata
Mantequilla en cantidad necesaria

Dificultad: sencillo

Elaboración:

- Untar un molde para horno con mantequilla y disponer la masa de hojaldre formando una capa, y llevar al horno precalentado a 175 grados. Retirar cuando la capa superior haya adquirido una tonalidad dorada, colocar otra capa e introducir en el horno nuevamente hasta haber cocido todas las hojas.
- Colocar en un recipiente las nueces, las pecanas, las avellanas, las pasas, el coco y ½ taza de azúcar
- Romper las laminas de hojaldre (tendrían que estas crujientes y romperse con facilidad) y espolvorear la mezcla.
- Mezclar y colocar en la fuente para horno.
- En una cacerola verter la leche y ½ taza de azúcar a fuego medio, hasta que hierva.

-Rociar la fuente con esa preparación.

-A parte batir la crema o nata con la ½ taza de azúcar restante hasta que adquiera cierta firmeza.

-Cubrir con ella la mezcla de la fuente de manera uniforme.

-Colocar la fuente en el horno bajo la parrilla, hasta que se dore la parte superior (10 minutos aproximadamente)

NOTA: este postre se sirve caliente o incluso puede disfrutarse en el desayuno.

Enlaces interesantes:

-Crecimiento y desarrollo sostenible a través de un proceso participativo en Ismailia, Egipto
(<http://habitat.aq.upm.es/dubai/96/bp110.html>)

-Nawa El Saadawi, escritora egipcia

(<http://www.mcnbiografias.com/app-bio/do/show?key=saadawi-nawal-el>)

Giulia De Gaetano