

Dirección de Medios de Comunicación

Boletín N° 229
17 de julio de 2018

Una prueba de la culinaria iraní y sus sabores persas, llega al Museo Nacional de las Culturas del Mundo

*** Los viernes, sábados y domingos, del 3 al 26 de agosto, diversas actividades esperan al público para mostrarle la rica cultura de ese país de Medio Oriente

*** El Segundo Encuentro Gastronómico. Persia: Sabores y sabiduría tendrá talleres, cine, conferencias, presentaciones de libros, música, visitas guiadas y un concurso de gastronomía

La tradición culinaria surgida en la antigua Persia hace más de dos mil 500 años, y preservada en los hogares iraníes, se estacionará durante agosto en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo (MNCM), en el Centro Histórico de la Ciudad de México. El segundo encuentro gastronómico que organiza este espacio museístico, entablará un diálogo entre los ingredientes utilizados en los fogones de la república islámica, y los usados en la comida mexicana.

Gloria Artís Mercadet, directora del MNCM, comentó que son 12 fechas las programadas para que el público que acuda al recinto ubicado en calle Moneda N° 13, conozca un poco más de Irán a través no sólo del gusto, sino de los demás sentidos, pues los viernes, sábados y domingos, entre el 3 y el 26 de agosto, también les espera la música, la poesía, la arquitectura y todas las artes que caracterizan a ese país de Medio Oriente.

En conferencia de prensa, dio a conocer que todas las áreas del Museo Nacional de las Culturas del Mundo, en colaboración con diversas escuelas e institutos de gastronomía, se involucraron para organizar un evento que abordará las convergencias y divergencias de dos culturas culinarias milenarias, mediante 50 actividades que incluyen talleres, cine, conferencias, presentaciones de libros, música, visitas guiadas y un concurso de gastronomía.

Explicó que en la primera edición, el país invitado fue la Federación Rusa, a partir de ahí el recinto museístico del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), se ha propuesto demostrar cómo aquello que nos alimenta, sirve de unión. Por ejemplo —dijo—, en Irán se consume el maíz mexicano mediante una receta muy similar a lo que aquí conocemos como esquites, un pretexto para que en este encuentro también se aborde en una conferencia la problemática alrededor del maíz transgénico.

Tahere Ghasami, consejera administrativa de la Embajada de Irán en México, coincidió en que “cuando conocemos culturalmente a un país, es cuando podemos romper con las fronteras y los estereotipos. Las distancias geográficas, aunque afectan en la dimensión de ese conocimiento, se acortan cuando tomamos la iniciativa de aproximarnos a la gente y a su cultura, sólo así las fronteras pierden su significado”.

En una breve introducción a la historia de la cocina iraní, Shahin Rostamkhani, consejero político de la misma embajada, citó que ésta tiene sus orígenes hace más de dos mil 500 años, “mucho antes del imperio romano. La antigua Persia, una de las grandes civilizaciones del mundo, abarcó los actuales territorios de Irán, gran parte de Paquistán y Turquía, Afganistán e incluso Irak, y varios países más alrededor del Mar Caspio. Es por eso que la comida iraní no deja de ser un bocado a una de las cunas de la humanidad”.

Aunque diversa, dependiendo de la región, la culinaria iraní tiene gran parte de sus bases en el uso de cárnicos como es visible en dos de sus platillos típicos: el kebab y el ghormeh sabzi, y otros elementos presentes son el azafrán, el arroz y las alubias rojas, “además de que usamos muchas frutas en celebraciones tradicionales como en Noruz (Año Nuevo) y Yalda (la noche más larga en el hemisferio norte), entre ellas las granadas y las sandías”, señaló Tahere Ghasami.

Al respecto, Miguel Ángel Valdés, organizador del encuentro, refirió que sin duda esta diversidad regional, la participación mayoritaria de la mujer y el uso de ciertas especias, son aspectos que hermanan a las cocinas de Irán y México. Entre las tradiciones distintas, está el extendido consumo de café en México y, por otra parte, del té en Irán.

Otro ejemplo es el uso de las hierbas medicinales. Irán practica la herbolaria desde hace más de 10 mil años y fomenta investigaciones para encontrar nuevas formas de utilizar las plantas para curar algunas enfermedades, desde el estrés hasta el Alzheimer. Mientras que la medicina tradicional mexicana tiene su origen en la época prehispánica, representa la cultura originaria de los pueblos indígenas y es una alternativa con respecto del sistema institucional de salud.

Cerca de 80 por ciento de la programación del Segundo Encuentro Gastronómico. Persia: Sabores y sabiduría, fue pensada para rescatar los vínculos entre los sabores mexicanos e iraníes. Sin embargo, habrá eventos exclusivos para abordar temas muy específicos de cada país, por ejemplo la dieta de los persas en los textos antiguos.

Además, el encuentro de este año tiene el objetivo “de mostrar, a la gente que se dedica a la cocina, el valor de la documentación para el desarrollo de la gastronomía”, dijo Valdés. Por lo tanto, realizarán actividades como una visita guiada a las bibliotecas especializadas de la Fundación Herdez, la Universidad del Claustro de Sor Juana y la Biblioteca Pedro Bosch Gimpera del MNM.

En este mismo sentido, el evento se caracterizará por llevar a cabo su primer concurso gastronómico, en el que se premiará el mejor platillo de nueva creación, el cual debe fusionar 50 por ciento de cocina mexicana y 50 por ciento iraní. La convocatoria fue únicamente para estudiantes, los platillos serán presentados el 19 de

agosto y el ganador se dará a conocer durante la clausura del encuentro, el domingo a las 15:30 horas.

Todas las actividades se realizarán con el apoyo de la Embajada de Irán en México, el Diplomado de Cocinas y Cultura Alimentaria en México, de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, y la investigadora del MNM, Alejandra Gómez Colorado. Así como de diversas instituciones especializadas en cocina, como la Universidad del Claustro de Sor Juana, el Colegio Superior de Gastronomía, la Universidad del Valle de México y la Academia Mexicana del Té, por mencionar algunas.

También destaca el conversatorio “Usos y costumbres de Irán”, el viernes 3 de agosto a las 16:00 horas. En la clausura se presentará uno de los grupos más tradicionales de aquel país llamado Navaye Mehr, que se especializa en música iraní tradicional y moderna, el domingo 26 de agosto a las 16:00 horas.

El Segundo Encuentro Gastronómico. Persia: Sabores y sabiduría se desarrollará del viernes 3 al domingo 26 de agosto en el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, ubicado en calle Moneda N° 13, Centro Histórico de la Ciudad de México, a una cuadra del Metro Zócalo.

