



---

Gönül Paksoy: *La comida turca*

---



La evolución de la cocina turca se puede dividir en varios períodos, a saber: el período de Asia Central; la síntesis anatolia, que se desarrolló tras la emigración a esa región; la cocina de Estambul, o de palacio, y la cocina turca actual.

(...)

Se sabe que el plato turco más antiguo, el *tutmaç* (*Tutma Aç*) encabezaba los menús seleucidas y los otomanos. Se trata de un complicado plato de repostería. Era una comida que saciaba, que daba energía y que tenía propiedades curativas. (...) Podemos encontrar platos de repostería similares en los desayunos otomanos.

No cabe duda de que la cocina otomana es la raíz de la moderna cocina turca. Los elementos más importantes de esa cocina son los alimentos que se trajeron de Asia Central. Algunos ejemplos son el *çemen*, que es un aderezo hecho de hierbas, ajo y pimienta roja, utilizado para cubrir la carne cruda (*pastirma*), el yogur y la mayoría de las variedades del *kebab*, así como algunos platos de repostería. Los otomanos jamás perdieron sus vínculos con su antigua cultura aunque gobernaran un inmenso imperio. Pero integraron la cultura que trajeron de Anatolia con las de las poblaciones locales, creando un acervo cultural común.

Otro acontecimiento importante es la adopción del islam por los turcos, que dio como resultado una estrecha relación entre Turquía y las culturas árabes. El dominio turco de diversos territorios árabes también desempeñó un papel en la mutua influencia de las dos cocinas. Dicha influencia se evidenció en la cocina turca principalmente en forma de dulces y postres. De acuerdo con las reglas islámicas, se produjo una disminución de la variedad de platos de carne en los menús turcos. En Asia Central se consumía carne de cordero, cabra, antílope, caballo, burro silvestre, buey, conejo y camello con compota de jengibre. En cuanto a las aves, el faisán, la perdiz y el pichón, además de del gorrión, el pollo, la gallina y el pato, cocinados en aceite de almendras, romaban parte del menú. Después, sólo la carne de cordero y el pollo tendrán sitio en la cocina de palacio, aunque en ocasiones especiales se serviría también ganso, pato, perdiz, codorniz y pavo. Parece ser que cuando los otomanos introdujeron los cambios en los hábitos de Asia Central, la dieta mediterránea no encontró sitio en palacio. Como prueba de ello, podemos decir que, pese a estar en una ciudad en la que abunda el pescado, en palacio éste no era apreciado.

En contraste con la pompa y el esplendor del palacio otomano, su cocina resulta bastante sencilla. El número de comidas se limitaba a dos al día; la hora del desayuno se situaba alrededor de las diez de la mañana, y la de la cena justo antes de la puesta del sol, a las seis de la tarde. El desayuno consistía la comida principal, y consistía en un plato de arroz pastoso o de masa rellena, seguido de una sopa. La cena solía incluir un sencillo plato de carne, sopa, yogur y varias hierbas crudas como ensalada. La miel, el sirope de uva (*pekmez*), el azúcar y los frutos frescos y secos tenían también un importante papel en los platos otomanos, ya que se trataba de una cocina agrídulce. En la actualidad, el azúcar se utiliza principalmente en platos cocinados con aceite de oliva. En cuanto a las especias, el zafrán, el almácigo, el jengibre y el almizcle son las más utilizadas. Hoy en día sigue existiendo en Estambul un mercado de especias muy activo.

Las hortalizas más frecuentemente utilizadas son la calabaza, la zanahoria, la berenjena, el haba, la col, el pepino, el tronco de acelga, la espinaca, el puerro y el nabo. La variedad de fruta que puede encontrarse en los mercados resulta ser bastante sorprendente. En cuanto a los postres, los más frecuentes suelen ser varias clases de postres lácteos. (...) Aparte, están los postres de masa de hojaldre. (...) Es interesante señalar que los turcos, que en Asia Central apenas apreciaban los dulces, se convirtieron en una comunidad aficionada a ellos y que los consume con asiduidad.

Unas horas después de la cena se toman dulces y frutos frescos y secos.

(...)

Es esta una cocina que da más importancia al contenido que a la apariencia.

(...)

En lo que respecta a las clases de grasas utilizadas en la cocina otomana, éstas son: la mantequilla de rabo de cordero (*kuyruk yai*), la mantequilla clarificada o grase de cocina (*sade ya*) y el aceite de oliva. Se trata, sin duda, de una cocina muy grasa. Aunque actualmente el aceite de oliva ocupa el lugar principal, la mantequilla constituye un requisito previo para algunos platos como el pilaf, las diversas clases de *bureks* (pasteles de masa de hojaldre rellena) y algunos postres.

Las bebidas turcas no se limitan ciertamente a los sorbetes. La más importante es el famoso *kimiz* de Asia Central, elaborado a base de leche de burra y con un contenido de alcohol de 3-4°. Otra es el *boza*, hecho de mijo fermentado y con el mismo contenido de alcohol que el *kimiz*. El *boza* sigue consumiéndose en nuestros días, normalmente con garbanzos tostados.

Los turcos han aplicado las reglas islámicas con cierta flexibilidad. Antes de la adopción del islam se elaboraba vino a partir de diversas frutas, pero su consumo disminuyó con la aparición de la nueva bebida, el *raki*, cada vez más popular.

(...)

Aunque algo modificadas, las comidas ceremoniales de la tradición otomana siguen ocupando un lugar en nuestra vida moderna en ocasiones como nacimientos, funerales, circuncisiones, bodas y festividades religiosas

*De: Sabores del Mediterráneo. Aportacions para promover un patrimoni alimentari comú.* (2005) Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània.