



Albóndigas en salsa con papa, pan, yogur y miel, arroz con frijol

Algunas mesas en Turquía

Juan Carlos Castrillón Vallejo y Ali Onur Uyar

Durante mi trabajo etnográfico sobre música religiosa en Turquía, realizado a finales del 2005 y principios del 2006, frecuenté variadas mesas en las cuales comí diferentes alimentos. Es difícil para mí hacer una caracterización puntual acerca de cómo es la comida o la cocina turca, pero, a pesar de la dificultad, acogí esta inquietud como parte de

mi breve ejercicio turístico-investigativo en otras cotidianidades.

**Me parece muy difícil hablar de la cocina turca sin reconocer la cosmopolita cocina Otomana que permitió integrar sabores de todos los pueblos que en algún momento fueron parte de este mosaico: turcos, kurdos,

griegos, armenios, árabes, persas, rusos y balcanes.

Pude constatar que el “plato típico” turco, o mejor, el plato emblemático, nacional de la república turca es *Kuru Fasulye ve pilau*, algo así como fríjoles blancos con arroz, lo cual suena muy austero para ser un plato nacional; no obstante, los sabores, formas, alimentos y guarniciones que se presentan bajo estas cuatro palabras en lengua turca, desbordan cualquier intento de austeridad.

**En el caso de Turquía, la comida emblemática o nacional no es el mejor plato de la cocina turca, sino la comida más típica y común. Es el plato que uno encontraría, a la hora del almuerzo, en la cafetería de la escuela o la universidad durante sus años de estudio, en el cuartel realizando el servicio militar, o en cualquier parada del bus durante un viaje. Para muchos turcos, no necesariamente es su plato favorito, pero es algo que uno terminará comiendo muchas veces durante su vida, quiéralo o no. Se puede incluso decir que muchos turcos empiezan extrañar el sabor de este plato típico y a reconocer su importancia después de estar alejados de su país natal por algún tiempo.

Además de poner en remojo durante un día estos fríjoles, se sofríe carne de res en un poco de aceite de oliva con cebolla picada y

orégano, junto con los aliños: pimentón y tomates secos, pimienta, *yeni bahar* y otras especias. Luego de sofreír la carne, se integra a los fríjoles, adicionándole un tomate junto con los pimentones rojos o verdes, picados en trozos no muy grandes. Al final se cubren de agua los fríjoles, echándoles un poco de sal y se cocinan en olla a presión por 30 minutos. Pueden comerse solos o servirse con arroz. Se acompañan con ensalada de remolacha y



Simit

vinagre, agua... y luego té.

El acompañante más importante de *kuru fasulye pilau* es *tursu* (vegetales encurtidos). Sin embargo, esta preparación “típica” no alcanza a enunciar todos los sabores, formas, alimentos, contextos y situaciones en las cuales se puede ver, disfrutar, y consumir la comida en Turquía. Por lo tanto, retomo para esta caracterización breve, la idea inicial de referirme a variadas *mesas*, con el fin de articular algunos contextos y lugares. Por supuesto, hay contextos donde esta manera de agrupar no es útil, tales como la comida

callejera y la comida rápida. Iniciaré a partir de esas dos excepciones.

Yendo por las calles de Estambul, Ankara, Kütahya, Bursa, Konya, e incluso al sur del país, en ciudades como Izmir, puede uno comprar *simit* y comerlo mientras camina o arrojárselo por trozos a las gaviotas mientras va en barco. *Simit* es un tipo de pan parecido, en su forma, a un pandequeso, con la diferencia de que no está preparado a base de queso, es de una textura más bien dura — parecida a la del pan francés— y tiene ajonjolí en la superficie. Dentro de este tipo de comida callejera también pueden incluirse el *kestane* y las ostras con limón; estas últimas, muy propicias para aquellos que prefieren acompañar su tanda de cervezas hasta bien entrada la noche a la orilla del mar. El *kestane* es un tipo de nuez que se asa en los andenes de las calles, en fogones parecidos a aquellos donde hombres y mujeres afrocolombianas asan chuzos, chorizos y mazorcas. No existen chuzos ni chorizos en la comida callejera turca, pero sí las mazorcas asadas y cocidas. No hacen arepas en Turquía.

Finalmente, dentro de la comida callejera también incluiría el *sağlep* —similar a la colada con canela— y el *kokoreç*, vísceras de cordero asadas. Para garantizar un mayor deleite a quienes no están habituados a este tipo de carnes, dicen los que saben, es necesario considerar muy bien el lugar donde son preparadas y llevar por lo menos una

semana en contacto con estos aceites, condimentos, texturas y olores.

Entre la comida rápida incluyo toda la gama de *kebablar* —pitas— y guarniciones de pan, verduras y carnes. Los jugos no hacen parte habitual de las mesas en Turquía; sin embargo, el jugo de naranja es el preferido para acompañar este tipo de platos, aunque para beber existe una gama de bebidas gaseosas

“extranjeras” de producción local, al igual que en nuestra ciudad: desde *Coca-Cola* hasta *Cola-turca*.



Kestane

**Quizá valga la pena aclarar que *Kebablar* en Turquía no tiene absolutamente nada que ver con el *Kebab* vendido en Colombia, y más que un plato, o una variedad de comida rápida, es una clase de comida a base de carne. Entre las más de cien variedades de *kebab* que existen, los que hacen parte de la comida rápida son, sin duda, una excepción. En un restaurante modesto, es común encontrar más de quince variedades de ellos, la mayoría bien y dispendiosamente elaborados. En Turquía, la gente no consume

mucha carne, pero cuando lo hacen, la comen con un gusto muy elaborado.

No puede olvidarse que la bebida más común para acompañar las comidas es el *ayran*, una mezcla de yogur natural, sal y agua. Quizás no sea así en invierno, pero en el verano se consume en grandes cantidades. La comida cambia todo el año dependiendo de las estaciones, las cosechas y las necesidades del cuerpo, según las condiciones climáticas. Por ejemplo, no es muy común consumir el *ayran* en invierno, pues es, quizás, la mejor bebida para hidratar el cuerpo, aportándole mucha agua, sal, y minerales; pero tampoco es común consumir *pekmez* (miel de uva) en verano, pues resulta ser una excelente fuente de energía para calentar el cuerpo en invierno.

Balık etmek es un sánduche de pescado que venden en los barcos anclados a las orillas de los mares de Estambul. El pescado es extendido y asado en planchas eléctricas; el pan, de textura tiesa, es abierto en dos y en su interior se alojan, junto con el pescado, rodajas de tomate y cebolla. Se pone sal y limón al gusto... y se acompaña preferiblemente con *Coca-Cola*.

Camino al interior de las locaciones, las guarniciones y las maneras como son servidas comienzan a exhibir regularidades. En las ciudades turcas que pude visitar iniciando el invierno, los individuos acostumbran hacer una pausa, sentarse, reunirse y tomar los

alimentos al iniciar la mañana, al llegar la noche, y entre las doce y la una de la tarde.



Tomar los alimentos en la oficina, en la casa, en el restaurante, en un *tekke*, sugiere contextos necesariamente distintos donde las preparaciones pueden no obstante ser las mismas. La misma sopa de lentejas con hierbabuena puede ser servida tanto en la casa como en el restaurante; sin embargo, la manera como es servida exhibe una diferencia.

En algunos locales comerciales y oficinas, la mesa se cubre con la prensa local a manera de mantel. Son llevadas las aceitunas —siempre en aceite— en los mismos recipientes donde serán conservadas hasta consumirse. También se ofrece queso. El pan reposa sobre las noticias, mientras los comensales toman la sopa y comen aceitunas. Es habitual tomar agua durante el almuerzo y la comida. El plato de sopa puede estar acompañado con una fritura a base de aceite de oliva y *sucuk*, un chorizo de res en forma de “U” muy condimentado con pimentones secos y

pimienta roja. Terminada la sopa, aparece *çay*, el té. La tetera es llevada hasta la mesa. Allí quien ha estado sirviendo la mesa, asigna las esbeltas copas de té con su respectivo plato y cucharita. La tetera está compuesta por dos jarras: una reposa sobre la otra. La jarra pequeña contiene el té caliente y la grande el agua hirviendo. Las cantidades de té se sirven a gusto de los comensales y a continuación la copa se completa con agua. El té es endulzado con azúcar o miel de abejas.

El *sucuk* también es servido al momento del desayuno. A diferencia de sofreírlo sólo en aceite de oliva, como en el almuerzo, es mezclado con *yumurta* —huevos—, a manera de tortilla de todo el tamaño de la sartén. La sartén es llevada a la mesa junto con las aceitunas, pepinos, queso y *helva* (similar al “queso dulce urraeño” pero a base de pistacho y nueces). Cada comensal recibe su trozo de pan, su copa de *çay* y su tenedor. Ocasionalmente no se usan platos, sino que los alimentos se toman de la fuente donde han sido llevados hasta la mesa. Los corazones de las aceitunas se van acumulando cerca de la copa de *çay*. Luego de terminados los alimentos, se recoge la prensa junto con los platos, y la mesa vuelve a lucir el mantel. Los objetos y revistas regresan a su lugar.

**Los alimentos indispensables del desayuno son el pan, el queso, las aceitunas y el té. También la miel o alguna mermelada acompañan muchas veces el desayuno. En

verano, el desayuno es más ligero, siendo éste acompañado, para la hidratación corporal, con sandías o melones.

En los contextos domésticos, la mesa presenta una particularidad: no en todas las casas los comensales se sientan en taburetes y apoyan sus codos en la mesa, como ocurre en gran parte de las ciudades y del campo en nuestro país. En algunas casas, los comensales encuentran en el tapete de la sala el lugar apropiado para tomar los alimentos; allí se pone, literalmente, la mesa. Uno de los hijos o una de las hijas tiende un mantel sobre el tapete, sobre el cual se ensambla una base móvil y desplegable a la gran bandeja de acero inoxidable o de madera. A continuación llevan la sopa servida en los platos respectivos, acompañada de pan y vasos de agua. Cada comensal tiene asignada su porción de pan y sus cubiertos. Los platos van sucediéndose en la medida en que se consumen los alimentos. Esta sucesión de platos es posible, dado que no todas las personas están sentadas a la mesa y no todos los alimentos preparados se llevan a ella.

Siempre unas personas están atendiendo a otras. No es frecuente el autoservicio en los contextos domésticos, ni en los *tekkes* donde se sirve la mesa. En necesario recalcar mi condición de visitante-invitado en cada uno de los contextos descritos, pues el invitado siempre es atendido de la mejor manera posible. Las mujeres, sus hijos o sus hijas son

quienes preparan los alimentos y sirven la mesa. Los hombres mayores o el esposo, reciben y atienden mediante la conversación. La atención referida a la mesa no se reduce al transporte de platos, vasos, cubiertos y copas. Existe una atención detallada, un tipo de cuidado, de conversación no verbal, de asistencia, característico del contexto doméstico donde se toman los alimentos. Servir el té, poner el pan, retirar los platos y agregar el agua, mientras se está reclinado sobre las rodillas, concede decencia, respeto y mutuo re-conocimiento entre quienes participan de los alimentos. Esta característica se percibe tanto en las mesas servidas en los contextos domésticos como en los *tekkes*.

Los *tekkes* son lugares donde hombres, mujeres, jóvenes y ocasionalmente niños se reúnen para sus encuentros religiosos. Allí, habitualmente, recitan juntos plegarias acompañados con instrumentos musicales. En la mitad del encuentro se ofrece una comida para todos los asistentes. En este caso, debido al buen número de individuos, se disponen manteles y se sirven las guarniciones en bandejas o menajes. Tomar en común los alimentos no hace parte en sí del encuentro religioso; sin embargo, hace parte de las acciones y situaciones compartidas por los asistentes. Luego de consumir los alimentos, las plegarias continúan.

Pero sí existe una ocasión en la cual un alimento hace parte integral de una práctica religiosa: *el Kurban*, el sacrificio. A mediados de enero se con-memora el acontecimiento donde los musulmanes “más pudientes” sacrifican un cordero y reparten su carne entre familiares cercanos y creyentes de escasos recursos. Durante los días previos al sacrificio, se instalan “ferias esporádicas” en diferentes lugares de las ciudades donde se venden centenares de corderos. La carne se reparte cruda y es preparada con una acentuada disposición. De igual manera, existe un alimento que, si bien su consumo no se inscribe en una práctica religiosa en particular, ni hace parte de la dieta alimentaria, recibe usos y disposiciones particulares: *zem zem*, agua traída de las peregrinaciones a La Meca. Esta agua



proviene de la fuente que yace en el cubo en torno a la cual circunvalan los peregrinos. Guardada en recipientes plásticos, *zem zem* llega al lugar donde el fiel creyente inició su peregrinación.

Çay

**Las festividades religiosas de Islam se determinan por el calendario lunar, el *Kurban Bayramı* se celebra en una fecha diferente cada año (según el calendario solar). La repartición de la carne del animal sacrificado sigue una regla particular: un tercio para consumir festejando en familia, otro para familiares y vecinos, y el restante para la gente pobre desconocida. Este rito toma otro significado cuando se tiene en cuenta que una familia pobre en Turquía puede pasar meses sin comer nada de carne. La gente a veces tiende a olvidar que el vegetarianismo no es necesariamente una decisión moral o un gusto exótico, sino a veces una obligación impuesta por la falta de recursos económicos.

Ofrecer una oración antes de tomar los alimentos, así como ofrecerle *gracia* a las manos de quienes han preparado los alimentos, es frecuente en los contextos domésticos, en *tekkes*, restaurantes y oficinas.

Finalmente, ante las mesas descritas, puede uno deleitarse/alimentarse con variedades de carnes, —exceptuando la carne de cerdo y demás carnes frías asociadas— pescados, mariscos y aves; leguminosas, frutos secos, hortalizas; postres, dulces, quesos, panes, cremas, yogures, vinos; semillas, especias y algunas frutas locales. Los alimentos cocidos, fritos, rellenos, asados, tostados, marinados, refrigerados, secados al sol, almibarados, preparados en conserva y madurados durante

las estaciones, hacen parte del repertorio de procedimientos característicos de las mesas en Turquía.

¿Se le ha aumentado su antojo por *lo ajeno*, por el sabor aún no probado característico de las necesidades no satisfechas? ¿Se le ha incrementado su curiosidad *de saber* qué ocurre en otros contextos y durante los otros momentos del año en las mesas turcas? Si sus respuestas son afirmativas, sin duda el Laboratorio de Comidas y Culturas del Departamento de Antropología contará con su presencia durante las próximas actividades que se programen.

¡Buyrun! [¡A la orden!]

***Juan Carlos Castrillón Vallejo** es estudiante e integrante del Laboratorio de Comidas y Culturas del Departamento de Antropología de la Universidad de Antioquia.

* ***Ali Onur Uyar** es un ciudadano turco residente en Medellín desde hace 6 años.

Escribieron este artículo especialmente para la *Agenda Cultural*.