

Wprowadzenie do tureckiej kuchni

"Nie obrażajcie potrawy mówiąc, że to tylko jedzenie. To jest najcudowniejsza rzecz na świecie"

- Abdulhak Şinasi (poeta turecki)

Dla podróżników lubiących poznawać kuchnie różnych narodów, Turcja jest idealnym miejscem na kulinarne poszukiwania. Mnogość potraw, smaków, ich wielowymiarowość i sztuka sprawiają, że proces zaznajamiania się z turecką kuchnią może trwać bardzo długo, a jednocześnie dostarczy wielu niezapomnianych wrażeń. Niemożliwe jest wskazanie jednego, najczęściej używanego składnika, czy jakiegoś najpopularniejszego przepisu (tak jak z Włochami, na przykład, od razu kojarzy się makaron).

Nieważne, czy posiłek odbywa się w domu, w znanej restauracji czy gdziekolwiek indziej, zawsze obecne są całe rodziny, łącznie z najdalszymi nawet kuzynami. Posiłek jest swego rodzaju sztuką, która oddziałuje na wszystkie zmysły i jednoczy ludzi w szczególnego rodzaju wspólnotę.

Rozsądne dziecko przyglądając się swojej matce gotującej "cabbage dolma" w szary, zimowy dzień z pewnością zastanawia się: "Kto odkrył tę niepowtarzalną mieszankę smażonego ryżu, orzechów, rodzynek, przypraw i ziół ciasno zawiniętą w półprześwitujące liście kapusty, gdzie każdy taki rulon ma dokładnie pół cala grubości i podawany jest na okrągłym talerzu przystrójonym kawałkami cytryny? Jak możliwe jest, że z tak prostych i zwyczajnych składników powstała potrawa tak wykwintna? I jak to możliwe, że coś tak smacznego jest jednocześnie zdrowe?"

Turyści mogą mieć podobne przemyślenia wchodząc do skromnego sklepu ze słodyczami, gdzie baklava leży obok bardzo skomplikowanych ciasteczek o nazwach takich, jak - na przykład - pępek kobiety. Podobnie poczuć się też w sklepie z puddingiem, widząc jego tysiące rodzajów.

Można jedynie powiedzieć, że rozwój tej wspaniałej kuchni nie był przypadkiem, lecz rezultatem kombinacji trzech kluczowych elementów: specyficznego środowiska naturalnego, imperialnej kuchni i tradycji wspólnoty. Nie zdarza się zbyt często, żeby trzy wymienione wyżej elementy spotykały się w historii jakiejś kuchni. Mamy z tym do czynienia tylko jeśli chodzi o kuchnię francuską, chińską, no i właśnie turecką.

Środowisko tureckie jest niepowtarzalne, charakteryzuje się bowiem bogatą florą i fauną, a także dużym zróżnicowaniem regionalnym. Z kolei setki kucharzy, których jedynym celem było zadowolić dwór, specjalizując się we wszelkiego rodzaju daniach dopracowali kuchnię turecką w najdrobniejszych szczegółach. Długowieczność i trwałość więzów społecznych także ma tu swoje znaczenie. Turcja ma tysiąc lat i podobnie jest z jej kuchnią. Panowanie dynastii Ottomanów i kulturalna przemiana we współczesną, znaną nam Turcję, doprowadziły do powstania wspaniałej kuchni, perfekcyjnych potraw i ich nieskończenie licznych, przeróżnych kombinacji.

Turecka kuchnia zyskała dodatkowo na położeniu państwa między Morzem Śródziemnym a Dalekim Wschodem, ponieważ spowodowało to migrację Turków ze stepów centralnej Azji do Europy (gdzie ich wpływy można było odczuć właściwie wszędzie). Ten wyjątkowy charakter Turcji i jej historia dały tureckiej kuchni bogaty wybór potraw, a każda z nich może być wymieszana z inną, co daje możliwość tworzenia właściwie nieskończonej ilości dań i pozwala na ciągłe improwizowanie. Kuchnia turecka jest otwarta na eksperymenty, ale jednocześnie zachowuje swoją podstawową strukturę. Jest ona ważnym elementem kultury. To część codziennego życia, która poprzez swoje symbole, sposób przygotowywania dań niesie za sobą coś nieuchwytnego i duchowego.

Każdy, kto kiedykolwiek spróbował jakiegoś tureckiego dania (chyba, że trafił na wyjątkowo kiepskiego kucharza) na pewno zauważył wyjątkowość tureckiej kuchni. Aby naprawdę rozsmakować się w tych potrawach trzeba zrozumieć warunki w jakich powstawały, ich znaczenie dla kultury i wartość duchową.

Zróżnicowanie pokazuje, że podstawowe struktury i zasady tureckiej kuchni istniały już w czasach kiedy na tych terenach żyli koczownicy.

Kulinarne nawyki jeśli chodzi o mięso, produkty mleczne, warzywa i ziarna charakteryzujące ten wczesny okres, nadal są obecne w tureckim sposobie myślenia o kuchni. Na początku Turcy byli bardzo przywiązani do pszenicy i na jej bazie robili różne rodzaje pieczywa. Chleb piekli w piecach, smażyli lub wkładali w rozżarzony węgiel. Bułeczki nadziewane mięsem - manti i bugra już wtedy były jak najbardziej powszechnymi potrawami. Gustowano w nadziewanych ciastach i warzywach. Smażone czy też grillowane mięso (my znamy je jako kebab), produkty mleczne, jak sery czy jogurty, były często jądane przez tureckich duchownych. To oni rozpowszechnili te sposoby przyrządzania jedzenia w XI wieku, gdy dotarli na półwysep Anatolii. Wracając, poznali ryż, owoce i warzywa, charakterystyczne dla regionu i całą gamę ryb - żyjących w trzech otaczających te tereny morzach. Już w następnym wieku owe nowe elementy zostały przejęte przez pierwotną kuchnię turecką.

Anatolia jest regionem nazywanym "koszykiem z pieczywem dla całego świata". Nawet teraz Turcja produkuje taką ilość jedzenia, że wyżywia całą swoją populację i jeszcze może pozwolić na eksport.

Turecja jest podzielona na tyle różnych geograficznych stref, że po dwóch godzinach jazdy samochodem, znajdziemy się w zupełnie innej scenerii, a pogoda i temperatura może się diametralnie zmienić. Ponieważ tereny i przyroda są tak zróżnicowane, więc trudno się dziwić, że kuchnia turecka to prawdziwy kolaż.

We wschodnich rejonach Turcji góry pokryte są śniegiem, a zima jest długa i mroźna. Wiosny właściwie nie ma, ponieważ zaraz zamienia się w długie i chłodne lato. Typowym pożywieniem są tu sery, miód, masło, jogurty i mięso. Srogie zimy najłatwiej przetrwać na jogurtowych zupach, mięsach przyprawionych ziołami i herbacie.

Centrum to suchy step i niekończące się łany pszenicy, wzgórza i jałowe skały, na których przesuwające się po niebie słońce odbija się wszelkimi odcieniami złota, fioletu i szarości. Podążając turystycznymi szlakami można się natknąć na piękne antyczne budynki i ogrody.

Tutejsza kuchnia to przede wszystkim kebab, mięsa i rozmaite warzywa. Zachodnia Turcja to ciepłe doliny schowane pośród gór. Pełno tu owoców i warzyw wszelkiego rodzaju, no i oczywiście najlepszych na świecie owoców morza.

Umiarkowana strefa wybrzeży Morza Czarnego od północy jest osłaniana przez Kaukaz. Obfituje w orzechy, kukurydzę i herbatę. Ludzie tu mieszkający to najczęściej rybacy, a jeden gatunek ryby potrafią przyrządzać na ponad 40 sposobów, dodając ją nawet do deserów. Ta rybka to "hamsi", małutka, podobna do anchois.

Południowy wschód Turcji jest bardzo gorący, podobny do pustyni. Tu można nasycić się ogromną różnorodnością kebabów i słodkich ciast. Potrawy są ostre, żeby - jak mówią miejscowi - przybliżyć temperaturę wewnątrz ciała do tej, która panuje na zewnątrz.

Kulinarnym centrum kraju jest region Morza Marmara, a przede wszystkim, oczywiście, Stambuł. Mnóstwo tu owoców, warzyw, a także bardzo dobrej jagnięciny. Z górskiego miasta Bołu pochodzili najlepsi kucharze pracujący dla sułtana. Do dziś właśnie stąd pochodzą najwybitniejsi specjaliści w dziedzinie gotowania.

Analiza potraw pod kątem ich składum, może być pomocna w zrozumieniu podstawowej struktury tureckiej kuchni.

Wszystkie potrawy można w uproszczeniu podzielić na te oparte na ziarnach, mięsie, warzywach, owocach morza, słodczych i napojach. Jeśli chcielibyśmy określić podstawę tureckiej kuchni, będzie to ciasto z mąki pszennej. Żaden inny chleb nie smakuje tak, jak zwyczajne tureckie pieczywo. Kochają je wszyscy mieszkańcy Turcji niezależnie od pochodzenia, statusu czy wieku. W każdej piekarni wypieka się chleb dwa razy dziennie i wtedy ulice wypełniają się jego cudownym zapachem. Chleb, który się zestarzeje jest wykorzystywany w potrawach, albo moczony w mleku i rozdawany kotom. Börek - chleby, cienkie jak naleśniki, zwinięte lub złożone i wypełnione warzywami, mięsem czy serem - to typowe tureckie jedzenie.

Obok börek standardową potrawą, która każdemu kojarzy się z Turcją jest kebab. W zależności od przygotowywania mięsa, istnieją różne odmiany kebabu - między innymi döner i sis kebab.

W Turcji wszystkie restauracje oferujące kebab umożliwiają turystom zjedzenie smacznego posiłku przy minimalnym koszcie. Kebab to swojego rodzaju odpowiedź Turków na fast foody, ale w przeciwieństwie do typowego jedzenia z restauracji szybkiej obsługi, kebab absolutnie nie jest niezdrowy.

Każda potrawa zawiera tylko jeden lub dwa główne składniki. W daniu koniecznie główny składnik musi być wyraźnie wyczuwalny. Nie wolno jego smaku zdusić przyprawami. Wbrew opiniom wielu turystów Turcy bardzo oszczędnie używają ziół i przypraw. Dużo jest w tej kuchni potraw wegetariańskich, a jeśli pojawia się mięso, to nigdy w nadmiarze. Nawet w typowo mięsnych kebabach dużą częścią potrawy jest bułka, surówki i sos.

Przygotowanie potrawy jest dla Turków równie ważne jak jej zjedzenie, dlatego sklepy gdzie kupuje się składniki muszą być bardzo roztważnie wybrane. Najlepszym miejscem na zakupy są wszelkiego rodzaju bazyry. Najsłynniejszy jest w Stambule, gdzie można kupić dosłownie wszystko. Otwarcie bazaru staje się lokalnym świętem. Wtedy można tam kupić dosłownie wszystko. Miejsca te są wyjątkowe poprzez niepowtarzalną feerię dźwięków, zapachów, ruchu i oczywiście świeżego jedzenia.

Dobrym sposobem na oczyszczenie duszy i ciała jest wynajęcie na jakiś czas taniego mieszkania, tuż nad brzegiem morza i odżywianie się tylko owocami i warzywami kupionymi na targu. Efekt gwarantowany.

zdjęcia: Monika Witkowska