

TOMAR CAFE EN TURQUIA TODO UN ARTE Y UNA TRADICION



El sabor, aroma y carácter del café negro turco supone toda una experiencia gratificante para los sentidos. Su textura, sabor amargo y su color intensamente negro, significa para muchos el símbolo distintivo de la tradición turca.

Un café dulce, perfumado y de gran cuerpo, originado probablemente en El Cairo y difundido hoy en todo Oriente Medio.

Con el paso del tiempo, los turcos han aprendido a tomarlo de diferentes maneras, como capuchinos, café con leche o incluso con el té. Pero lo que verdaderamente convierte a esta experiencia en especial es la forma de prepararlo.

El café turco se prepara en un recipiente especial llamado "cezve", una jarra especial de cobre o latón con una larga asa. Se bebe en pequeños pocillos o tazas sobre los que sobresale una ligera espuma.

El café turco le debe sus marcadas características y su nivel de concentración a su especial modalidad de preparación, el café tiene que ser molido de manera uniforme y muy fino con un molinillo de cobre manual, hasta conseguir que se convierta en polvo, requiere una especial dedicación y entrega, propia de las cosas bien hechas.

Agua, azúcar y polvo de café se mezclan juntos y algunas partículas de café y azúcar quedan suspendidas en la bebida final, de consistencia densa y parecida al jarabe.

El café se sirve tanto en los compromisos matrimoniales, como a la hora de predecir el futuro y también se relaciona con los antiguos rituales de hospitalidad. De hecho, en Turquía tomar café se asocia con amabilidad y sociabilidad: "una taza de café significa 40 años de amistad".



El café Turco se prepara de la siguiente manera:

1. Para cada taza, poner en el cezve dos cucharitas de polvo de café.
2. Para cada taza, añadir de una a una cucharita y media de azúcar, según el grado de dulzor deseado.
3. Verter la dosis de agua en el cezve (una taza de agua por cada taza deseada), y mezclar para que el azúcar se deshaga.
4. Calentar al fuego. Cuando el café hierva, empezará a hacer espuma. Cuando la espuma suba hacia el cuello estrecho del cezve, quitar del fuego.
5. Con una cuchara, poner un poco de espuma en cada taza. Después, volver a poner el café al fuego y, cuando vuelva a hervir, quitarlo. Repetir tres veces esta operación y después verter el café en las tazas.
6. Esperar hasta que el polvo no se haya depositado en el fondo antes de beberlo.

En muchos países el café turco se aromatiza con especias, como cardamomo y canela. Para degustar esta opción, añadir las especias molidas muy finas a la mezcla de agua, café y azúcar antes de ponerlo todo al fuego.

La particularidad que tiene este tipo de café es que no debes colarlo nunca, o de lo contrario arruinarías el proceso. Por lo cual, lo que se aconseja es servirlo directamente sin colar en pequeñas tasas. El sabor es fuerte, aunque su aroma es completamente armónico.

