



El viaje de Pietro della Valle

El peregrino

(1586 – 1652)

I.3.02 – Importancia del café y del tabaco en la sociedad turca.

a 7 de febrero de 1615

Cartas escritas durante los 12 años de su viaje por Próximo Oriente e India a su amigo Mario Schipano. (1614 a 1626)

Edición y traducción: Esmeralda de Luis y Martínez
esmeralda.deluis@cedcs.eu

Colección: Clásicos Mínimos. Viajeros por Oriente.
Fecha de Publicación: 12-01-2024
Número de páginas: 7
I.S.B.N. 978-84-690-5859-6

Archivo de la Frontera: Banco de recursos históricos.
Más documentos disponibles en www.archivodelafrontera.com



Licencia Reconocimiento – No Comercial 3.0 Unported.

El material creado por un artista puede ser distribuido, copiado y exhibido por terceros si se muestra en los créditos. No se puede obtener ningún beneficio comercial.

El *Archivo de la Frontera* es un proyecto de la **Fundación CEDCS: Centro Europeo para la Difusión de las Ciencias Sociales**, bajo la dirección del Dr. Emilio Sola.

www.cedcs.org
info@cedcs.eu

Del VIAJE DE PIETRO DELLA VALLE “El peregrino”

Primera parte

TURQUÍA



CARTA TERCERA

desde Constantinopla, a 7 de febrero de 1615

I.3.02 – Importancia del café y del tabaco en la sociedad turca.



**3ª CARTA desde
CONSTANTINOPLA
(entrega I.3.02)**

En la entrega anterior (I.3.01, el Señor della Valle comenta su amistad con el Embajador de Francia ante la Gran Puerta, y su preocupación por la manera de vestir a la italiana, peligrosa según el embajador, que le pide vestirse a la francesa mientras le acompañe...”

Continúa de este modo, hablando de las comidas...

*El Sr. Della Valle comenta
su manera de vivir*

En cuanto a mis comidas, he de decir que aquí las hago prácticamente igual que en Italia, solo difieren en un punto, y es que ahora como menos de la mitad que en Nápoles, en donde vos mismo sabéis que nunca pasé yo por alguien de mucho comer. No sé si esto es de resultas de la calidad de la carne, que es más grasienta en estas latitudes, o bien por el aire, no tan puro, lo que excita menos mi apetito; pero en efecto, he constatado este extremo en mi inapetencia. Por lo demás, yo llevo la vida de siempre, y la carne normal nunca me falta, pues he hallado en Laurent un buen proveedor, que la compra y la hace guisar a nuestro estilo.

*En Constantinopla
se come pan blando*

Durante cierto tiempo he comido y dado mi aprobación al pan de los turcos que es muy blando y especiado con granos de sésamo, lo que nosotros llamamos *jugeoline*; pero el nuestro es mejor, y he vuelto a usarlo porque lo juzgo más sano que el otro. He encontrado menos productos lácteos y de las distintas mezclas que hacemos para nuestra alimentación, ya que los turcos, o bien solo saben hacer leche cuajada, o es que no la necesitan para sus guisos, pues aquí no se encuentran ni crema, ni requesón, ni quesos delicados; hay algunas mantequillas, pero traídas de lejos en pellejos de búfalo, muy saladas, y con un sabor malísimo. Hacen también una suerte de leche agria, como la de los nómadas, poniéndola en ocasiones junto a sus platos más deliciosos, según afirma Estrabón, sin que yo haya podido descubrir cómo consiguen ese sabor agrio. Esa leche no es líquida hasta el punto que pueda escanciarse, ni tampoco tan espesa como una cuajada, pudiéndose tomar solo con cuchara, y es algo menos fermentada que nuestros quesos frescos. Yo la he probado tan solo en dos ocasiones: la primera no me gustó, por lo que dije que no me la trajeran más a casa; la segunda, la consumí el otro día por la tarde en un banquete; ésta me pareció mucho mejor, pero aún no sé si me decidiré a tomarla normalmente más adelante.

*No le gustan nada
los distintos guisos
que hacen los turcos*

Las salchichas, y otros tipos de ragús, cocinados a la turca, los hacen con carne de vaca, ya que tienen prohibida la de cerdo, y me resultarían bastante gustosos, si no echaran tanto comino, algo que acaba por quitarme el apetito. A sus asados, envueltos en manteca, les falta el tocino, que también lo tienen prohibido, al igual que otras carnes que al final me resultan desagradables. Otros guisos turcos, cuyo nombre desconozco, pero que se parecen a nuestra “olla podrida”, no estarían tan mal si no fuera por la cantidad de ingredientes que les ponen, y que a mí me desagradan, tales como la cebolla, el queso, y otros por el estilo.

*En los festines de los turcos
nunca puede faltar el arroz*

No se puede decir que uno ha comido a la turca si falta el arroz, algo en lo que estoy bastante de acuerdo, aunque nosotros lo preparamos mejor que ellos; además, el arroz de Salerno es de mayor calidad que el de este país. En materia de postres, no se elabora aquí nada que valga la pena, y el regalo más digno que se pueda hacer a la gente más importante es ofrecer una comida a la italiana. Hay abundancia de todo tipo de frutas, que durante el verano se sirven con nieve, como le gusta al Señor Coletta; pero que en invierno no se toma, a pesar de que podrían obtener la nieve más fácilmente; pero no se sirve cuando hace frío.

Hacen unos sorbetes deliciosos

De entre todo lo que se toma aquí, yo destacaría por su agradable sabor, la cantidad y variedad de siropes; son exquisitos y resultan ideales para los que no bebemos vino. No me extraña esta habilidad para los sorbetes, pues aquí todo el mundo hace del agua casi una profesión de fe, y ello, a pesar de que muchos toman vino a más y mejor, y es posible que esa afición por el agua sea la causa de que estudien constantemente el modo de darle un sabor más delicioso. No utilizan, como hacemos nosotros, agua hervida con cedro o coriandro, sino que en su lugar ponen en el agua clara el *Scerbet*, un compuesto que elaboran, líquido o sólido, cuando quieren conservar el agua durante mucho tiempo, llevándosela, sin miedo a que se corrompa. Este producto [el *scerbet*] lleva azúcar, zumo de limón, un amplio surtido de frutas y flores de distintas especies, junto con otros ingredientes; casi como las conservas de confituras que se hacen en Nápoles, y cuando quieren beber, ponen un poco de este compuesto en una cántara llena de agua, dejándola que se mezcle durante cierto tiempo, si le añaden *Scerbet*, al rato el agua toma el color de esta mezcla, su olor y su sabor. Lo que no me gusta es que con frecuencia estas bebidas están turbias; pero por lo demás, son agradables gracias a las virtudes que le comunican flores y frutos, ya que el gusto del agua se disfraza de mil y una maneras diferentes. Por ejemplo, con los sabores y olores de rosas, violetas, y otros muchos ingredientes, como el almizcle, el ámbar y otros excelentes perfumes. En fin, que cualquier combinación que uno pudiera desear, se puede encontrar aquí. Me agradan estos brebajes, aunque

en realidad preferiría mejor tomar agua pura, que continuar bebiendo estas mezcolanzas con todas las comidas, al menos hasta que me pudiera acostumbrar, y eso que no dejo de tomarlas con mucha frecuencia, e intentaré hacerme con la receta para poder elaborarla en Italia.

*Los turcos tienen otro brebaje
al que llaman Cahvé.*

Los turcos tienen además otra bebida, de color negro, que durante el verano es muy refrescante, a la par que calienta bien en invierno, sin que altere su composición, pues siempre es el mismo producto, que se hierve en el fogón, y se bebe a sorbos, mientras uno está de tertulia en compañía de los amigos. No hay una sola reunión en donde no se consuma este brebaje.

Lo toman en todas sus reuniones sociales

Para ello, se mantiene siempre encendido un buen fuego, en donde se colocan a su lado, ya preparadas, pequeñas escudillas de porcelana rellenas de esta mezcla, y cuando están bien calientes, los hombres que se dedican solo a ese oficio, no hacen más que llevar esas escudillas a todos los contertulios, dándoles también a cada uno, mientras pasan el rato, una pipa de melón para mascarla, y con esas pipas y este bebedizo, que ellos llaman *Cahvé*¹, pasan el tiempo conversando en las fiestas públicas, o en reuniones privadas y, en ocasiones, durante más de siete u ocho horas.

Se suele servir muy caliente

El verano pasado lo bebí, como si fuera un refresco, con la pipa de melón, y debo decir que me satisfizo bastante, a pesar de que apenas notara su sabor, o de que, en caso de haberlo, no pueda describir en qué consiste; pero si no se bebe este *cahvé* como es debido, es bastante frecuente que se corra el peligro de quemarse uno los labios y la lengua, lo que no impide que encuentre cierto placer al tomarlo, sin que pueda explicarme el por qué.

Cómo se elabora el Cahvé

Este brebaje, si no recuerdo mal, se elabora con el grano, o el fruto de cierto árbol que crece en Arabia, cerca de la Meca; su fruto se llama *Cahvé*, de donde procede el nombre de esta bebida. Es de forma oval y un grosor como el de las aceitunas mediocres. Para hacer esta bebida, unas veces se usa la corteza tierna que envuelve el grano, y otras, únicamente el grano, que tiene la forma de dos pequeñas habas unidas. Hay quien opina que de esas dos partes que componen el fruto, la una tiene propiedades refrescantes, mientras que la otra, proporciona calor, pero no me acuerdo si lo que refrescaba era en realidad la corteza, o bien el grano. Se cocina del siguiente modo: hierven las cortezas y los granos de estos frutos, cada cual, a su gusto y creatividad, y luego los reducen a un polvo muy fino, de color negruzco no

¹ Se refiere al café: *Cahvé* en turco.

muy agradable a la vista; este polvo, que se conserva durante mucho tiempo, siempre lo puedes encontrar en las tiendas de los drogueros.

Para tomarlo hay que hervir el agua en una especie de jarritas de cobre, con una delicada boquilla en forma de largo pico, para poderlo verter como es debido en pequeños cuencos. Cuando el agua haya hervido suficientemente, se pone este polvo de Cahvé en una proporción conforme a la cantidad de personas que lo van a beber, y se deja de nuevo en ebullición hasta que el polvo se haya mezclado bien con el agua, y pierda su desagradable sabor amargo, que conservaría si no se realizara una cocción perfecta; luego se vierte este contenido, que se ha de tomar todo lo caliente que puedan resistir la boca y la garganta, en los cuenquillos de porcelana de los que ya he hablado, bebiéndolo poco a poco, y a sorbitos, para no quemarse. Este brebaje se sirve, una vez ha adquirido el color y sabor del polvo de *cahvé*, cuya masa desciende y se queda en el fondo de la jarrita de cobre. Para una mayor exquisitez, se puede tomar mezclando una buena cantidad de azúcar, canela y un pellizco de clavo con este polvo, lo que le añade un sabor delicioso a la par que nutritivo.

*Este brebaje (el cahvé)
posee virtudes admirables*

Pero incluso sin estas delicadezas, con el simple polvo de *Cahvé*, esta bebida tiene un gusto agradable, y si es cierto lo que dicen, contribuye de modo notable a mantener una buena salud, ayudando a la digestión, fortaleciendo el estómago, y como preventivo de las gingivitis y de los catarros; con lo que, si esta bebida produce en realidad esos efectos, puede decirse que posee muy buenas propiedades. También dicen que previene la somnolencia si se toma tras la comida, y debido a esa propiedad del Cahvé, se recomienda una buena dosis a aquellas personas que quieren estudiar durante la noche.

*El impuesto sobre el cahvé
en Constantinopla
llena las arcas del Gran Señor.*

Aquí se consume tal cantidad de *cahvé*, que dicen que el impuesto sobre éste reporta una considerable suma a las arcas del Gran Señor. Cuando esté a punto de regresar, me traeré este producto para que lo conozcan en Italia, pues es posible que sea desconocido hasta el momento. Si se bebiera este Cahvé tanto como el vino o el agua, me atrevería a imaginar que bien podría tratarse del *Nepenthes*¹ de Homero, ese que dijo que lo trajo Helena de Egipto; pues es cierto que el Cahvé llegó hasta aquí a través de ese país, y que ese *Nepenthes* era un antídoto contra el aburrimiento, al igual que sucede con el Cahvé, que hoy en día sirve a los turcos de entretenimiento y para pasar el rato, sirviéndolo con calma durante las horas de una grata conversación, e incluyendo, entre cada servicio, chistes y adivinanzas que tal vez

¹ *Nepenthes*, y este del gr. *νηπενθής* *nēpenthēs* 'exento de dolor'. Bebida que los dioses usaban para curarse las heridas o dolores, y que además producía olvido, como las aguas del Leteo.

insinuara en los espíritus ese olvido de las tristezas que el Poeta atribuyó a la virtud de su Nepenthes.

*En Constantinopla cualquier ocasión
es buena para fumar tabaco*

También consumen tabaco en las reuniones, como una forma más de esparcimiento; pero yo nunca lo he querido probar, aunque ya lo conocía de Italia, en donde hay bastante gente que lo toma, y en particular el Señor Cardenal Crescencio, que lo usa en ocasiones como medicina, aconsejada por el Señor Don Virgino Ursino, el primero, si no me equivoco, en traerlo desde Inglaterra a Roma hace ya algunos años. Pero aquí se fuma a todas horas, como uno más de sus entretenimientos, y de diversos modos, haciendo salir el humo por la nariz, algo que me resulta bastante vulgar, pero que a ellos les parece muy elegante.

*En Constantinopla se purgan
con un laxante llamado Scerbet
(igual que los sorbetes)*

Aquí, los que necesitan purgarse, suelen hacerlo con un *Scerbet*¹ al que llaman sorbete laxante, para diferenciarlo del sorbete común, que tiene el mismo nombre. Lo elaboran de muchas formas, todas ellas mucho más agradables que los siropes y los brebajes de nuestros boticarios, pero mucho menos que nuestros sublimes dulces, y las otras delicadezas de nuestro amigo el Señor François. Yo ya he probado este laxante de *Scerbet* para remediar una ocupación² y aliviarme un poco, pensando que lo necesitaba, y tengo que reconocer que no me fue nada mal, tanto por el resultado, como por el sabor de la pócima. Además, estos bebedizos, aunque no son para tomarlos como si fuera un dulce, sino cuando se necesite, su ingesta no supone un trago amargo o tomar algo que nos resulte desagradable.

Os he descrito un detalle particular de estas cosas, pensando que serían dignas de vuestra curiosidad. Si me he extendido demasiado, espero que me perdonéis, porque la próxima vez intentaré hacerlo mejor. Hablemos ahora de algunos de sus festejos...



Próxima entrega: I.3.03 – El *Beiram*. Las fiestas turcas.

¹ Sic.

² Ocupación intestinal, estreñimiento.