

Turquía: La Europa más Oriental

Introducción

Turquía es un país de paisajes exóticos que posee diversos palacios, mezquitas y castillos. Su capital es Ankara y su ciudad más poblada Estambul. Gracias a su posición estratégica, ubicada a mitad de camino entre Europa y Asia, Turquía supo ser hogar de grandes civilizaciones y lugar donde se libraron grandes batallas entre ellas. Como país, Turquía influye la zona que comprende entre la Unión Europea (en el oeste) y Asia Central (en el este), Oriente Medio (en el sur) y Rusia (en el norte), razón por la cual ha ido obteniendo gran importancia estratégica.

En el año 2008, Turquía fue elegida por la Organización Mundial del Turismo como el octavo país más turístico.

Ankara (Angora en español), como ya dijimos es su capital y cuenta con una población de más de cinco millones de habitantes. Estambul (antiguamente Constantinopla) es el centro financiero, económico y cultural de Turquía. Otras ciudades importantes son: Izmir (Esmirna en español), Bursa, Adana, Trabzon (en español Trapisonda), Malatya, Gaziantep, Erzurum, Kayseri, Izmit, Konya, Mersin, Eskisehir, Diyarbakir, Antalya y Samsun. En su totalidad, 12 ciudades cuentan con poblaciones que exceden los 500 mil habitantes y otras 48 tienen más de 100 mil habitantes.

Los tan variados paisajes de Turquía son producto de los grandes movimientos sísmicos que han formado la región a lo largo de miles de años y aun hoy en día se siguen manifestando con frecuentes terremotos y ocasionales erupciones volcánicas. Tanto el Bósforo como los Dardanelos son producto de las fallas a través del territorio turco, lo que condujo a la creación del Mar Negro.

La zona de Turquía que bordea el Mediterráneo tiene un clima templado, los veranos suelen ser secos y calurosos, y los inviernos húmedos y fríos. Estas condiciones climáticas pueden ser mucho más severas en el interior por ser más árido. La cadena de montañas cercanas a la costa mediterránea evita la influencia del clima hacia el interior, esto le da a la meseta central de Anatolia un clima continental con marcados contrastes entre estaciones. La meseta suele tener inviernos especialmente graves con temperaturas de -30 °C a -40 °C que suelen tener lugar en las zonas montañosas del este. Por el contrario, los veranos pueden ser calurosos y secos, con temperaturas superiores a 30 °C durante el día.

En los últimos veinte años el sector del turismo experimentó un rápido crecimiento, constituyéndose en una parte importante de su economía. En 2009 tuvo más de 30 millones de visitantes que aportaron a su economía más 20 mil millones de dólares. Otros sectores clave en la economía turca son: la banca, la construcción, los automóviles, los electrodomésticos, la electrónica, el textil, la refinación de petróleo, los productos petroquímicos, los alimentos, la minería, el hierro y el acero, la industria y la maquinaria.

La cultura turca es muy diversa, esa mezcla es resultado del encuentro de su cultura con las de los pueblos que fue encontrando en el camino durante su migración de Asia hacia el oeste. En la actualidad, Turquía se transformó en un moderno Estado-Nación que tiene una fuerte separación de estado y religión, a lo que le siguen un aumento de los medios de expresión artística. El gobierno invirtió durante los primeros años de la república en gran cantidad de recursos en las bellas artes, tales como museos, teatros, y arquitectura.

Turquía y sus atracciones turísticas

Turquía cuenta con numerosos destinos turísticos, tanto por sus bellas playas como por su rica historia.

Turquía pone a tu disposición diferentes actividades como: cruceros por el mar Mediterráneo y el Egeo, trekking y senderismo, en las playas y costas podrás practicar windsurfing, esquí acuático, vela o buceo. Siendo una de sus características más famosas son los baños turcos o los huevos de pascua.

Turquía, país de contrastes, que podrás apreciar a través de sus principales ciudades, ciudades como la moderna Estambul la capital honorífica de Turquía, que es su ciudad más grande, la más poblada y la de mayor historia. Estambul está dividido por el Bósforo, que parte en dos a la ciudad.

En Ankara podrás visitar el Museo Arqueológico de las Civilizaciones Anatólicas, Gordión, el Teatro Romano, el Templo de Augusto y las mezquitas de Haci Bayram y Ahí Elval. En Estambul también se encuentra el Gran Bazar y el mercado de especias y diversas mezquitas. Las playas de Turquía y sus aguas cristalinas son el denominador común de destinos turísticos lindantes con el Mar Mediterráneo, el Mar Egeo o el Mar Negro.

Bañado por el Mar Egeo, el Mediterráneo, el Mar Negro y el Mar Marmara, además del Estrecho de Bósforo. La demanda turística que presenta Turquía en los últimos años crece agigantadamente, y junto con ella, la necesidad de adecuar sus playas a las necesidades de los turcos y de los turistas extranjeros que llegan hasta este país.

Extensas playas, calas, la calidad de sus aguas, su destacable limpieza, son solo algunas de las razones para conocer las playas turcas, entre ellas podemos destacar las costas del Mar Mediterráneo y el Mar Egeo, playas muy concurridas, tanto por turistas como por los locales.

También, merece destacarse el gran desarrollo hotelero, todos con un gran nivel, alrededor de sus principales ciudades. Si elegimos la costa Jónica, en el Mar Egeo, merece destacarse Kifasadi, que ha tenido un gran desarrollo turístico en los últimos años, en el lugar podemos encontrar grandes zonas para el descanso y la práctica de diferentes actividades. Por otro lado, sobre el Mediterráneo, desde Marmaris hasta Anyla, tendremos un litoral de más de 1000 Kms., donde los acantilados y las calas destacan, especialmente en Marmaris, lugar de auténtico lujo con sus grandes infraestructuras hoteleras, de apartamentos y turísticas.

Los amantes de los deportes acuáticos encontrarán numerosos lugares, entre Izmir y Antalya, donde practicarlos. Como dato adicional, queremos mencionar que por estos días el gobierno turco tiene prevista la creación de nuevos puertos deportivos sobre el litoral del Mediterráneo. Las playas con que cuenta Turquía son estupendas, de arenas blancas como en Marmaris, Bodrum o Kusadasi. Excelentes lugares como Estambul o Dalyan, ideales para la práctica de deportes acuáticos.

En todo lo extenso de su largo litoral, especialmente sobre el Mar Mediterráneo nos encontraremos con pequeñas aldeas de pescadores, donde podremos descansar en sus maravillosas playas de blancas arenas al tiempo que degustamos de sus excelentes frutos del mar. Turquía y su territorio atesoran infinidad de riquezas para todo amante de la historia y la cultura.

Pero Turquía es mucho más que esto, Turquía nos ofrece múltiples opciones para surfear, bucear, practicar senderismo, natación o tan solo relajarse en alguna isla. Turquía es un país con una oferta turística muy amplia, donde disfrutaras de tu descanso.

Deportes, cultura, ocio, exquisita gastronomía, actividades para todos los gustos y bolsillos, infinidad de lugares donde ir, museos que visitar, yacimientos arqueológicos, conocer las Islas Príncipe? en Turquía son amplias y muy variadas las posibilidades de pasarla bien.

No debes olvidar cuando estés en Estambul una visita al Museo Santa Sofía o la Mezquita Azul, y como el mejor broche de cierre a un día de mil y unas recorridas, nada más oportuno que relajarse con un buen baño turco?

Delicias de la Gastronomía turca

En la actualidad la cocina turca es muy conocida y todo indica que ha ejercido influencia en otras gastronomías en el uso de asado de carnes, especias, etc.

Sus características, un puente entre la cocina árabe, la persa, la cocina india y la del Medio Oriente, nos permiten asegurar que su posición actual es muy destacada entre las gastronomías mediterráneas, no solo por su ubicación geográfica, sino porque al igual que el común de las otras cocinas tiene el predominio del empleo y uso del aceite de oliva y las verduras en la mayoría de sus platos.

La gastronomía turca es característica por el uso de diversos ingredientes en la elaboración de sus platos, podemos decir que en casi todos ellos, desde el punto de vista nutricional son muy equilibrados, es conocido que las carnes se mezclan muy bien con los arroces, estas sabias mezclas se originaron durante el apogeo del Imperio Otomano cuando se extendió desde Egipto y Europa.

Una característica de la cocina turca es el abundante uso de especias que puede extenderse a diversos platos. Frecuentemente se comen verduras acompañando los platos de carnes, los que suelen rellenarse con pimientos, tomates, etc. Un protagonista fundamental de la cocina turca son las berenjenas (Pettican), tienen más de cuarenta formas diferentes de prepararlas, son una parte esencial de platos como el Karniyarik o el Imam bayildi, estos platos se combinan con la carne picada.

Los patlican kebabs una especialidad del Este, así como el Tokat Kebab lo es de la provincia de Tokat, los podemos encontrar en las ensaladas de berenjenas (saksuka), el platican dolma, el platican begendi y la moussaka. En la cocina turca se denomina ?dolmas? (relleno en turco) a una especie de mezcla hecha con carne de cordero, arroz y pasas junto con calabacines. El yaprak es el más famoso de los dolmas, este va recubierto por hojas de vides, van rellenos de arroz, pasas, diferentes tipos de carnes y lo suelen servir frío, este plato tiene su similar en la cocina árabe y es exquisito, para elaborarlo se eligen las primeras hojas que dan las vides, las más tiernas. Entrando ya en terreno de las legumbres, nos encontramos con la sopa de lentejas rojas. Se trata de una ensalada muy popular en la cocina turca, la Coban salatasi.

Los platos que contienen arroz se denominan pilaf, el arroz es un acompañamiento de los más comunes, es muy popular el bulgur pilayi (un pilav elaborado con cereales ?bulgur- como sustituto del arroz). Los platos que se elaboran con legumbres secas (kuru fasulye) como el nohut (garbanzos), börülce (judías), mercimek (lentejas), etc. se combinan con cebollas, pasta de tomates, etc. Al arroz se lo considera una forma económica de alimentación.

Los meze unos populares entremeses son servidos acompañados de raki, entre los más populares tienen a las berenjenas en todas sus variantes, los tomates, las cebollas frescas, los pepinos, y los pimientos rellenos con arroz, el pollo carcasiense (con salsa a base de nueces), fava, un puré de habas, los mejillones, çiroz (caballa ahumada), pescado en salazón (lakerda), garbanzos tostados (leblebi), aceitunas verdes y negras, la pastirma (jamón de buey en salazón), rábanos, y el salchichón turco sazonado (sucuk).

Entre las carnes, la más consumida es la de cordero, muy empleada en toda Turquía, esto se debe a la tradición desde antaño. El Kuzo çevirme (cordero lechal asado) es desde tiempos inmemorables una tradición culinaria. Otra especialidad es la espalda del cordero asada y cortada en cubos, el adjem pilaf. Hay regiones de Turquía donde la carne solo es servida en ocasiones especiales o bien, durante el Kurban Bayrami como ser el etli pilav, este plato con el tiempo paso a ser parte de la dieta diaria gracias a su producción industrial.

El Döner Kebab (carne que gira) es el plato típico más popular y a la vez internacionalizado de Turquía, se trata de una comida rápida hecha con carne asada sobre un eje giratorio, es en sí, una mezcla de carne picada y trigo que puede comerse solo y acompañado con arroz (Pilav Üstü Döner). De este tradicional plato existen diversas variantes como el Iskender Kebab de la localidad de Bursa que es preparado con Döner Kebab, yogurt, y se le agrega mantequilla frita y una salsa especial. También puede ser elaborado con diferentes tipos de carnes como ser de ternera, cordero, pollo llamado Tavuk Döner (aunque no es tradicional).

Muchas de estas carnes son acompañadas con una salsa hecha con pepinos rallados con una base de yogurt que es conocida con el nombre de Cacik. Un Kebab tradicional, el Sis Kebab hecho con cordero marinado, tomate y pimientos, es un plato del que existen variantes hechas con aves y pescado. En la ciudad de Adana se conoce el denominado Adana Kebab, está variante contiene verduras a la parrilla, siendo a la vez una variante de este el Urfa Kebab.

Otro celebre plato de la gastronomía turca es el Lahmacun o pizza turca, hecho sobre la base de pan lleva sobre ella carne picada, cebolla, especias, limón y perejil. Este plato es proveniente del sudeste turco. Siempre se lo ha considerado como una comida rápida que suele tomarse con un vaso de

Ayran, una refrescante bebida.

Un plato similar a una empanada, el Börek, se elabora con yufka (una base de frutas muy finas) y se rellena con carne, espinacas o queso, se lo sirve como entrada. Un pan aplastado que tiene forma de torta, el Dürüm, se enrolla sobre carne picada.

Fiestas, Ferias en Turquía

Sólo hay dos fiestas religiosas Seker Bayrami, es un festival de tres días al final del Ramadán (30 días entre diciembre y enero durante los cuales el buen musulmán realiza ayuno total durante las horas diurnas), y el Kurban Bayrami (marzo y abril) donde se conmemora el sacrificio que Abraham estuvo a punto de concretar con su hijo Isaac en el monte Moriah.

En conmemoración del permiso que Dios dio a Abraham para que sacrificara un carnero en lugar de a su hijo, cada familia turca compra una oveja, y llevándola a su casa la degüella después de las plegarias de primera hora de la mañana. A continuación, familiares y amigos organizan una fiesta.

Durante el Kurban Bayrami es preciso planear bien la estancia, ya que muchos bancos cierran durante toda la semana, los transportes están atestados y las habitaciones de hotel resultan escasas y caras.

Son para destacar las luchas de camellos, en el pueblo de Selçuk, al sur de Izmit; a mediados de enero, se celebra el Día de la Soberanía Nacional, el 23 de abril, con una gran fiesta para festejar la primera reunión del parlamento republicano en 1920.

Hay un festival increíble de luchadores untados con aceite a principios de junio en Sarayı, cerca de Edirne; el Festival Rural Kafkasör, cerca de Artvin, al noreste de Turquía, la tercera semana de junio; el Festival Internacional de las Artes de Estambul (de finales de junio a mediados de julio); el Festival de Folclore y de Música de Bursa, a mediados de julio, y el Festival de la Sandía de Diyarbakir, a mediados o finales de septiembre.