

LA COCINA DE LOS SENTIMIENTOS

COOKING WITH FEELING

texto Luis Palacio

«¡FUERA DE AQUÍ!, un cocinero imperial cocina con sus sentimientos, con sus ojos, con su nariz...». Muy enfadado, el cocinero del sultán Abul Aziz (1861-1876) echó con cajas destempladas de «su cocina» en el palacio de Topkapi al cocinero de la emperatriz Eugenia de Montijo cuando, durante el viaje de ésta a Estambul en 1862, el chef francés se presentó con sus balanzas y sus cuadernos a recoger la receta de una crema de berenjenas que acompañaba a un ragú de cordero que había hecho las delicias de la emperatriz francesa nacida en Granada. El plato –uno de los más conocidos de la cocina otomana- ha pasado a la historia y a los recetarios actuales como *Hunkar Begendi*, que unos traducen como «El Sultán lo aprueba» y otros, «Al gusto del Sultán».

La anécdota es medianamente conocida y la recoge Jason Goodwin en su estudio *Los señores del horizonte*. Una historia del imperio otomano. Como todas las anécdotas corre el riesgo de ser rigurosamente falsa, si bien ilustra con bastante precisión uno de los aspectos característicos que el viajero aprecia al llegar a Estambul: allí se come para algo más que alimentarse. ¿Cómo se explica si no que a primeras horas de la mañana –las 6, por ejemplo- o a las últimas de la noche –pongamos la 1- estén abiertos los establecimientos donde se sirven comidas? ¿Cómo entender si no los omnipresentes vendedores ambulantes de fruta, de bollos, de castañas (en temporada), de bocadillos...? ¿Y las incontables pastelerías repletas de delicias turcas?...

Pero íbamos por el *Hunkar Begendi*, un plato que se puede degustar en los restaurantes estambulí que sirven comida tradicional. Se compone de una crema –que fue la que encantó a Eugenia de Montijo- y de un ragú de cordero. Para hacer

la base, se asan unas berenjenas y cuando están bien hechas -con la piel algo quemada, incluso- se vacían con una cuchara, picándose la carne de la berenjena con un cuchillo hasta que está bien desmenuzada. Se prepara un poco de salsa bechamel a la que se incorpora la carne de la berenjena y un queso que funda. Los cánones mandan un queso turco denominado *Kasseri*, pero, en su defecto, puede sustituirse por Parmesano, o, incluso, Cheddar.

El ragú de cordero no tiene ningún secreto, salvo que sea ligeramente especiado, para que su sabor no arrolle al de la crema de berenjenas. Así, a un sofrito de cebolla se le añade unas cucharadas de tomate triturado y los trozos del cordero en dados y previamente dorados. Se le incorpora también una especia al gusto, por ejemplo, una cucharadita de *Fulful Bahr* (en realidad, una mezcla de especias como pimentón, comino en polvo, canela, cúrcuma, pimienta negra y nuez moscada). El plato se presenta con la crema en la base y una ración de carne encima.

“GET OUT OF HERE! An imperial chef cooks with his feelings, with his eyes, with his nose...” Furious, the chef to Sultan Abdul Aziz (1861-1876) slung the Empress Eugénie de Montijo’s chef out of “his kitchen” in the Topkapi Palace during the Empress’s visit to Istanbul in 1862. The French chef had arrived armed with his scales and notebooks to take down the recipe for a cream of aubergine, accompaniment to a lamb ragout which had delighted The French Empress, born in Granada. The dish - one of the best-known in Ottoman cuisine - has gone down in history, and in modern-day recipe books, as *Hunkar Begendi*, translated by some as “The Sultan Approves” and by others as “To the Sultan’s Taste”

This anecdote is reasonably well known, and is included by Jason Goodwin in his study “Lords of the Horizons. A History of the Ottoman Empire.” Like all anecdotes, it runs the risk of being absolutely false. It does, however, perfectly illustrate one of the characteristic features which the traveller observes upon arriving to Istanbul - there, eating is about more than not being hungry. If not, how can we explain that first thing in the morning (6am, for example) or last thing at night (1am, let’s say), everywhere that serves food is open? How should we interpret the omnipresent street-sellers with their fruits, pastries,

chestnuts (in season), or baguettes? And the countless confectionery shops filled with Turkish delight?

But we were talking about *Hunkar Begendi*, a dish which can be tried in Istanbul restaurants serving traditional cuisine. It consists of a cream -the one which Eugénie de Montijo loved- and a lamb ragout. To make the cream, first roast the aubergines until they are well done - with the skin a little charred, even- and then scoop out the aubergine flesh with a spoon and, with a knife, chop finely to a pulp. Prepare a little béchamel sauce and mix in the aubergine flesh together with a cheese that melts easily. The rules dictate that it should be a Turkish cheese called *Kasseri*, but in its absence, it may be replaced by Parmesan or even Cheddar.

There’s no secret to the lamb ragout, except that it should be lightly spiced so as not to overpower the aubergine cream. Add a few spoonfuls of chopped tomato to some lightly fried onions, along with the diced lamb which has already been slightly browned. Spices may be added according to taste, for example, a spoonful of *Fulful Bahr* (in reality a mixture of spices such as cayenne pepper, ground cumin, cinnamon, turmeric, black pepper and nutmeg.) The dish is served with the cream as a base and a portion of lamb on top.



BERENJENA
AUBERGINE
x3



HARINA
FLOUR
12 gr



LECHE
MILK
180 ml

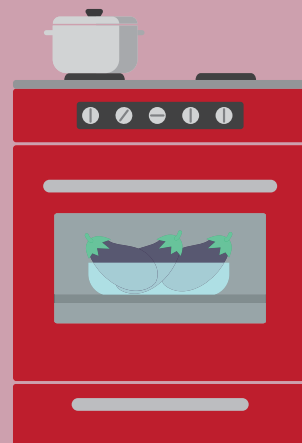


QUESO
CHEESE
200 gr

1



HORNO
OVEN
170°
40 min



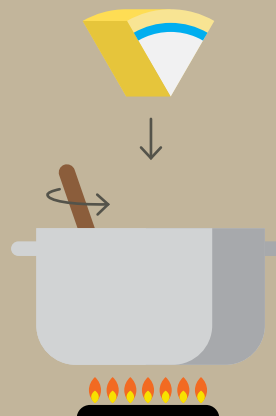
2



+



=

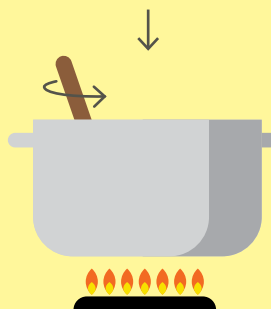


69

3



4



- HUNKAR BEGENDI -

RAGÚ DE CORDERO
LAMB RAGOUT



CREMA
CREAM