

*Orchis provincialis*

Capítulo 6

Helado de testículos de zorro

Estaba exhausto del esfuerzo por tratar de seguir el ritmo de las complejas batallas que fueron peleadas en la escena horticultural británica. Siguiendo mis enrevesadas discusiones con Azadehdel, sentí que había sido atrapado por el enrarecido mundo de la política de las plantas y que distraje mi foco de atención de las orquídeas. Necesitaba algo fresco para levantar y reavivar mi interés en las plantas, así que llamé a mi amiga Eleanor Kerrigan in Seattle para preguntarle si tenía alguna rara historia de orquídeas para mí.

—“Helado de orquídeas”— dijo ella, —“hecho a base de lo que los viveristas del Renacimiento llamaban “*bollock grass*” (yerbas de forma testicular). Verifique esto”.

Eleanor me encauzó a leer *Orchid Biology*, una fina colección de artículos científicos escritos por algunos de los más distinguidos y oscuros orquideólogos del mundo. En el volumen 3 de la serie descubrí que Leonard J. Lawler, en su segmento “*The Ethnobotany of the Orchidaceae*”, habían muchas cosas interesantes que decir acerca de las yerbas de forma testicular, que incluían algunas historias referentes a los helados de orquídea. Lawler es bien conocido por su atrevido conocimiento, especialmente en el campo de la *esoterismo orquidiano*, y fue con su ayuda que eventualmente tropecé con extrañas narraciones sobre un postre turco hecho con tubérculos de orquídea silvestre, leche y azúcar. La mezcla fría era batida con varillas de metal, comidos con cuchillo y tenedor, y tan elásticos que se podían alargar como cuerdas de saltar.

¿Helado de orquídeas en forma de cuerda? Este es el tipo de material que me puede mantener despierto por la noche. Por capricho llamé a la oficina editorial de *Natural History magazine* en Nueva York diciéndoles que tenía una historia para ellos acerca de un helado de orquídeas de Turquía. Al principio creyeron que la historia propuesta era una broma, pero persistí con la idea hasta que finalmente cedieron y me dieron una comisión para investigar los rumores. Un mes después estaba de pie en la barandilla de un viejo transbordador que cruzaba El Bósforo, dirigiéndome a la costa asiática de Estambul.

Con el puente Galata y la silueta del domo de Hagia Sofia alejándose de nosotros, contemplé un postre que, de acuerdo con los expertos, podía curar el bazo, prevenir el cólera y la tuberculosis, facilitar el parto, detener el temblor de pies y manos, y mejorar su vida sexual. Una mala traducción de un libro de medicina herbolaria

turca (el cual encontré en *Sahaflar Carsisi*, el viejo bazar de libros localizado justo afuera de *Cadircilar Cad-desi*) explica como el helado de orquídeas silvestres “*curará a aquellos que estén mentalmente locos de amor*”. Este producto parece ser dudoso, aún en los mercados estándar occidentales, así que para investigar esos rumores, de paso visité a Ali Kumbasar, un hombre que ha hecho helado de orquídeas en Estambul por más de veintiocho años.

Ali y sus cuatro hermanos pusieron en funcionamiento *Ali Usta*, una heladería en el elegante vecindario de Moda, y esto es lo que recibí en mi primer bocado de *salepi dondurma*, el helado de orquídeas de Turquía. En *Ali Usta* hay 32 sabores, pero el primero que me interesó fue el de sabor original. Me pareció helado de vainilla y venía con un adorno que incluían semillas trituradas de pistache fresco, volutas de chocolate y pedacitos de almendra tostada. Era cremoso como *gelato*¹ pero sorprendentemente era masticable, con una suavidad y textura que fue enteramente nueva para mí. Estaba también delicioso.

Ali me explicó que *dondurma* es la palabra turca para el helado, y el ingrediente esencial del helado de orquídeas es el *salepi*, una harina blanquecina de los tubérculos secos y molidos de cierta orquídea silvestre terrestre. Orquídeas similares crecen a través de Europa, el este mediterráneo y Asia Menor, pero los tubérculos usados para esta delicia turca viene de las márgenes montañosas de la meseta de Anatolia. Especies del género *Orchis* (principalmente *O. latifolia*, *O. mascula*, *O. maculata*, y *O. anatolica*) se dice que son las mejores fuentes para la harina de orquídeas, y los lugareños recolectan el par de tubérculos de cada planta durante los meses de la primavera y verano.

Los vendedores de *salepi* dicen que los tubérculos más apreciados para el helado son aquellos que se secan con el color amarillo traslúcido del alabastro. Esta traslucidez indica un sabor más complejo y un alto porcentaje de mucílago, una sustancia parecida a la goma similar a la celulosa que a menudo es el 45% del *salepi*. El mucílago le da al helado de orquídeas su distintiva firmeza, y hace necesario usar cuchillo y tenedor para comerlo, aún durante el verano. En la planta viva, el mucílago ayuda al tubérculo a retener agua y disminuye el punto de congelación del tejido de la planta, haciendo a la orquídea menos susceptible a la sequía y a las heladas. Para ser honesto, esta parte del mucílago no me interesó mucho, pero me imaginé que debía ponerlo dentro de la historia porque esto es justo el tipo de información que los editores de *Natural History magazine* deseaban.

La palabra *salepi* viene del árabe *sahlab*, que significa “*testículos de zorro*”, Ali me mostró un manojo de tubérculos secos, y aunque nunca tuve oportunidad de examinar un zorro de cerca, el par de esferas ovoides daban una notable semejanza de esa parte de la anatomía humana masculina.

Los registros antiguos refieren a esta similaridad, ya en el siglo I A.C. el médico Dioscorides recomendaba el uso de los tubérculos de orquídea como un afrodisíaco. Linnaeus, en sus escritos en 1751, también mencionó el uso de *salepi* como un afrodisíaco. La palabra *orchis* en griego significa “*testículo*”, y parece que el interés de los europeos por las orquídeas, fue originalmente enfocado sobre los efectos eróticos posteriores al comer los tubérculos en lugar de la apreciación de las hermosas flores.

“Helado de testículos de zorro” —la traducción literal de *salepi dondurma*— No parece ser un nombre apropiado para la colorida cucharada de helado en el plato de ensaladas que Ali colocó en la mesa frente a mí. Las sedosas y frías esferas poseen los sabores familiares de chabacano, pistache, grosella roja, durazno, vainilla y arándano, pero había un sutil sabor que no pude identificar, ligeramente dulce, con un sutil sabor picante similar a la leche en polvo. También tenía un indicio de hongos, mantequilla de yac, y el aroma de cabra en un día lluvioso. No desagradable, pero terroso, una fragancia a lanolina añadía una intrigante dimensión al helado que lentamente se derretía en mi boca.

Ali me dijo que el *salepi dondurma* se originó en el este de Anatolia en el siglo XVI. No sé de donde se obtuvo esta información, pero después me topé con una narración europea sobre helados de fruta de Turquía en “*Les Observations de Plusieurs Singularites et Cboes Memorables*”. Publicado en 1553 y escrito por Pierre Belon, un botánico francés que atravesó Turquía y Asia Menor, este libro confirma que los postres fríos fueron comunes en ese tiempo.

¹ Helado italiano a base de leche y huevos, más denso y con un sabor más fuerte que el helado americano - *diccionario de cocina*.

Los estudiosos de la comida occidental continúan debatiendo las fechas precisas, localidades y orígenes de los postres helados, pero muchos entusiastas de los helados turcos están de acuerdo desde hace mucho que el *salepi dondurma* originalmente llegó de Maras, una ciudad localizada en la Turquía sur central en las faldas orientales de las montañas Taurus. Varias especies de orquídeas crecen cerca de ahí, hay leche disponible de ganado vacuno, ovejas y cabras, y la nieve es abundante para el proceso de congelamiento. Hábitats similares de orquídeas existen dondequiera en Turquía, especialmente cerca del monte Ararat y el lago Van al este, pero para el pueblo turco, Maras es la casa del helado de orquídeas.

Una bebida caliente, llamada también *salepi*, se hace de harina de tubérculo seco de orquídea, azúcar, leche y canela. Durante cientos de años ha sido servido en los meses fríos del invierno en Grecia, Turquía, Siria e incluso Inglaterra, donde se le llama *saloop*. Hoy en día, cuando los hombres turcos aseguran que la bebida es usada para fortalecer el cuerpo, es sobradamente claro a qué parte del cuerpo ellos se refieren.

Alí supone que la primera mezcla de *salepi dondurma* fue probablemente un error, el resultado de una marmita de *salepi* caliente enfriándose toda la noche. En un intento de salvar sus valiosos ingredientes, el vendedor probablemente picó y removió la mezcla con una vara de metal en un intento para extraerla de la marmita. La endurecida masa de leche, azúcar, y *salepi* resultó ser más bien sabrosa, y este descubrimiento lo llevó a favorecer su refinamiento. Con el tiempo, el vendedor de *salepi* desarrolló la técnica de amasar la masa de *dondurma* a una consistencia blanda usando varas de metal forjadas a mano, similares a las varas para *dondurma* fabricadas por los herreros turcos de ahora. Alí me sugirió que fuera a Maras si quería aprender más acerca del tradicional *salepi dondurma*. Allí pude encontrar a los maestros batidores de helado y seguir la operación completa, desde la recolección de los tubérculos de orquídea hasta el producto final.

La moderna ciudad de Maras, con un rápido crecimiento de población de más de 350,000 habitantes, está anidada entre las márgenes de las montañas Taurus. Desde el aire, se ve rodeada de un paisaje parchado de campos verdes y cuadros de tierra recientemente labrados extendiéndose en onduladas pendientes picos nevados en la lejanía. Los árboles de pistache puntan los campos. A medida que el avión se aproximaba a la pista de aterrizaje, pude ver los grandes rebaños de ovejas en las laderas y las tiendas de los pastores nómadas.

Llegué a Maras en taxi, y a pocos minutos de mi arribo me reuní con Melvut Dogan, un asceta de la acera impecablemente vestido con un mostacho tipo manubrio de 4 pies de ancho, las extremidades se las había sujetado a los hombros de su chaqueta con seguros de bronce. Mevlut se describió a sí mismo como “un hombre ordinario”, y me llevó a mi primera tienda de helados de orquídea en Maras.

En Yasar Pastenesi, la más elegante tienda de *dondurma* en la ciudad, observé a un hombre atacando un contenedor frío de metal con una vara de acero de 4 pies (120 cm) de largo. El punzaba y retorció su herramienta, echando todo su peso en el trabajo, como colegialas, jóvenes parejas y aldeanos entrados en años silenciosamente se formaban en el frente de la tienda. A la distancia, el hombre parecía que intentaba arrancar linóleo o alquitrán del fondo del contenedor con una barreta, pero estaba solamente haciendo porciones de helado. El metió la mano desnuda al contenedor y produjo una bola blanca que puso en un cono, lo sumergió en un tazón de pistache triturado, y se lo dio al siguiente cliente en la fila. Cuando llegó nuestro turno, Mevlut me recordó: —“Si comes *dondurma*, tu vida sexual será más enérgica. También previene que tengas nudos en la espalda, y mantiene tu pecho despejado... y también cura la bronquitis”.

Después que comimos nuestra *dondurma*, Mevlut me presentó al dueño de la tienda, Mohammed Kambur, un heladero de cuarta generación y el productor más grande de *salepi dondurma* de la ciudad. Mohammed me platicó que el helado de orquídeas se ha hecho en Maras por más de 300 años. Su bisabuelo trajo nieve y hielo desde las montañas para usarlo en el enfriamiento del *dondurma*. Para mostrarme que tan lejos ha llegado el negocio desde los días que transportaban el hielo en burro desde los campos nevados en invierno, Mohammed me llevó a una correría por su moderna fábrica de helados, con su maquinaria de acero inoxidable y trabajadores con uniformes almidonados. El *salepi dondurma* originalmente era mezclado a mano, usando tinas con hielo y agua salada para congelar la mezcla. Era entonces golpeada hasta una consistencia blanda con varas de metal, y después estirado a mano. Hoy en día, Mohammed usa máquinas de *gelato* importadas de

Italia. Estas realizan la tarea de enfriamiento en las adecuadas proporciones de leche, azúcar, y harina de *salepi*, pero el producto final aún es batido y amasado con varas de metal por lo menos durante 20 minutos para conseguir el adecuado grado de elasticidad. La receta para la melcocha de *dondurma* ha cambiado ligeramente, pero aún es costumbre comerlo con cuchillo y tenedor.

En la oficina de Mohammed, seguí la mirada fija y cristalina de un anadón disecado colgado en lo alto de un librero. El ave estaba frente a una pared donde examiné una fotografía enmarcada de un niño saltando la cuerda. Mohammed no perdió tiempo para apuntar que la gruesa cuerda blanca era un trozo de helado de orquídea. Claramente era un postre para ser tomado en consideración. Obviamente los rumores de la cuerda de helado de orquídea eran verdad, así que, ¿cuáles eran los beneficios y el uso de los tubérculos de orquídea como afrodisíaco?

Los siguientes dos días Mohammed y yo nos dirigimos a las montañas a buscar orquídeas en flor. Era el inicio de la primavera y mientras viajábamos a través de pantanos, praderas y pastizales encontrábamos grandes poblaciones de orquídeas, pero ninguna en flor. Continuamos nuestro viaje a lo largo de caminos escarpados en la montaña hasta que finalmente comenzamos a encontrar plantas que iniciaban sus espigas florales. Salimos del vehículo y escalamos entre un bosque de pinos esparcidos y a través de laderas rocosas. Lejos, por debajo de nosotros pude ver las distantes aldeas montañosas. Escuché campanas de animales más arriba de la cuesta, y voces de mujeres, pero no vi a nadie y las voces se fueron callando conforme nos acercábamos. En la base de un pino, creciendo en una profunda colcha de agujas de pino, encontramos nuestra primera orquídea en flor. Un ramillete de seis flores blancas en el extremo de una lánguida espiga floral. Más allá, las flores comenzaban a ser más numerosas, estas se distinguían por ser alargadas, delgadas, con una espuela apuntando hacia arriba. No pude hacer una identificación positiva al verlas, pero tomé una fotografía de la planta que después comparé, y coincidió con un espécimen seco de *Orchis provincialis* de the *Royal Botanic Gardens*, en Kew.

Mohammed desenterró la planta y me mostró el par de tubérculos. Uno, ligeramente descolorido, era del año anterior. El otro tubérculo era fresco y blanco, éste es el que se recolecta. Los aldeanos lavan el tubérculo fresco y después lo sumergen en agua caliente por cerca de 15 minutos. Esto lo ablanda y ayuda a desprender la piel externa. Los tubérculos son entonces ensartados en cuerdas y secados al sol por una semana. Mohammed calcula que 2 libras (907 gr) de tubérculo fresco de orquídea pesan cerca de 10 onzas (283 gr) cuando están secos.

Todo el *salepi* usado en la fabricación de helado proviene de la recolección de plantas silvestres. Los aldeanos aseguran que las orquídeas son abundantes y que no hay porqué intentar propagarlos artificialmente en viveros. El nivel de producción de Mohammed requiere aproximadamente 5.5 toneladas de tubérculos secos al año. El no tiene problemas para obtener esa cantidad localmente, y cuando se le pregunta el efecto que tiene el negocio del helado en la población de orquídeas silvestres, el explica que las montañas aún están cubiertas con las plantas. De acuerdo a Mohammed, las áreas de recolección, y las especies usadas, cambian de año en año dependiendo de las lluvias, y la fluctuación normal de los patrones climáticos previene que cualquier hábitat sea sobre recolectado.

Otros en Turquía están preocupados por la sobre recolección de especies de orquídeas, y esto ha animado a los investigadores de la Universidad de Ankara a buscar la posibilidad de cultivar orquídeas terrestres como un cultivo de granja. Un proyecto a largo plazo involucra la búsqueda de un adecuado sustituto químico para el *salepi*. Hasta ahora nadie ha dado el obvio primer paso de hacer una encuesta en la población para determinar, si lo hay, que efecto ha hecho la producción de helado en Turquía en la población de orquídeas silvestres.

De regreso en Maras, Mohammed me presentó a Mehmet Adnan Dedeoglu, quien tiene un negocio de ventas al mayoreo de *salepi* seco, champiñones morel, cera de abejas, colonia con aroma de limón, aceite de cocina y pieles de zorro. Mehmet me trajo trenzas de *salepi* seco para que las observara. El depende de los lugareños y pastores nómadas para que le surtan el *salepi*, el cual clasifica y después vende suelto, en cuerdas o en forma de polvo. La mayoría de la gente prefiere comprar el *salepi* como tubérculos secos, porque algunos vendedores combinan la harina con ingredientes de calidad inferior. a mejor calidad es conocida como *salepi*

Maras. Este viene de las montañas y se vende el kilo por aproximadamente 5 millones de liras turcas. Esto se traduce en cerca de \$66 por libra (453 gr). Quise tratar de hacer *salepi dondurma* en mi máquina de helados manual, así que antes de dejar la tienda de Mehmet compre una bolsa de 1 kilo de polvo blanco para hacerlo en casa.

También visitamos a Kemal Kucukonderuzunkoluk, quien opera uno de las más antiguas tiendas en Maras. Después de 50 años de batir *salepi dondurma* con varas de acero, Kemal es aún un entusiasta de su helado. Como la mayoría de las tiendas en Maras, la de Kemal tiene una modesta operación, y hace el helado a mano en pequeñas cantidades. Cuando supo que había viajado desde Estados Unidos para visitar su tienda, insistió que probara todas las formas en que él preparaba el helado. A las dos horas de estar probando, comí *dondurma* con *baklava*², *dondurma* con chocolate, *dondurma* con avellana tostada y quebrada, *dondurma* espolvoreado con pistaches quebrados y *dondurma* con fresas frescas. El *dondurma* llegaba en platos de postre y en conos bañados en chocolate, pero afortunadamente, no en forma de cuerda, porque de ninguna manera la iba a saltar. Mientras caminaba trastabillándome hacia la puerta, me ofrecieron un último bocado de la punta de la vara de acero inoxidable.

Mientras descansaba en la cama del hotel esa tarde, era demasiado pronto para evaluar los beneficios saludables a largo plazo que podían resultar de comer esa cantidad de helado, pero al corto tiempo, los pronósticos fueron excelentes. Ningún signo de cólera o tuberculosis, sin dolores de espalda y sin problemas con el bazo. Mientras que para los efectos del helado en la vida sexual, las opiniones varían. Parece que afecta a la gente de diversas maneras, pero si las largas filas de hombres esperando su cono de helado en Maras es un indicador, puedo vivir con la esperanza.

Desde Maras volé de regreso a Estambul y después a Nueva York, donde me formé para pasar la aduana norteamericana. De pronto recordé la bolsa de plástico transparente con polvo blanco de *salepi* que compré en Maras. Caí en la cuenta que se veía exactamente como una bolsa de 1 kilo de heroína, llegué al mostrador de inspección. El oficial hurgó en mi maleta y levantó la bolsa con polvo blanco.

—“Bueno, ¿qué tenemos aquí?” — preguntó.

—“Polvo seco de tubérculo de orquídea para hacer helado de testículos de zorro” — expliqué.

—“¿Helado de... testículos... de zorro?!”. —

—“Una delicia turca”.

El oficial digirió la información por unos momentos. Me miró, miró la bolsa, y con un gruñido de disgusto apenas audible, arrojó la bolsa de polvo blanco dentro de la maleta y me la devolvió haciendo gestos con las manos.

² Torta oriental muy dulce.