



Historia del *Çaydanlık*: La Tetera Doble Turca y el Ince belli

El **çaydanlık** – la clásica tetera doble turca – es un elemento fundamental de la cultura del té en Turquía. Consiste en dos recipientes apilados: una tetera pequeña en la parte superior (donde se prepara un concentrado de té) y, debajo de ella, un hervidor más grande para agua caliente. Esta ingeniosa configuración permite obtener té de distintas intensidades al mezclar en la taza el té concentrado con agua hirviendo, según el gusto de cada persona. Además, al mantener las hojas de té en la tetera superior alejadas del fuego directo, se evitan sabores amargos por quemado, extrayendo los aromas de forma más suave. No es de extrañar que el *çaydanlık* se haya vuelto un símbolo cotidiano de hospitalidad: la taza de té acompaña prácticamente todas las facetas de la vida diaria turca – desde el desayuno hasta las tertulias – y ofrecer un vaso de té siempre es señal de amistad y bienvenida. De hecho, Turquía encabeza hoy el consumo mundial de té per cápita, reflejo de la profunda arraigambre de esta bebida preparada al estilo tradicional del *çaydanlık*.

Orígenes Antiguos de las Teteras y Precedentes del Doble Hervidor

Determinar el origen preciso de la tetera doble (*çaydanlık*) es un desafío, pues su desarrollo fue gradual y ha habido implementos similares en distintas culturas. Las primeras teteras individuales surgieron en Asia Oriental tras la difusión del consumo de té. En China, donde el té se consumía desde la antigüedad, se inventó la **primera tetera** conocida a inicios del siglo XVI: un pequeño recipiente de cerámica de Yixing atribuido al artesano Gong Chun y fechado en 1513. Este diseño inicial de tetera – pensada para infusiones de hojas sueltas – sería el antecesor de todas las teteras del mundo. A partir de China, el uso de la tetera se extendió a otros países asiáticos y luego a Europa en el siglo XVII, cuando el té se volvió una bebida de lujo entre las élites europeas. Aquellas primeras teteras exportadas a Occidente eran de porcelana o barro y de una sola cámara, siguiendo el modelo chino tradicional.

Ahora bien, **mucho antes** de la invención de las teteras para té, ya existían en la Antigüedad artefactos diseñados para **hervir agua eficientemente** que pueden considerarse predecesores lejanos del samovar y del *çaydanlık*. Un ejemplo notable es la *authepsa* grecorromana: un termo o “urna de agua caliente” de la época clásica provisto de un tubo central para carbón, muy similar en concepto a un samovar moderno. Este recipiente “auto-hervidor” se usaba en los banquetes romanos para disponer de agua caliente al instante (por ejemplo, para mezclar con vino o preparar bebidas calientes) y podía estar hecho de bronce o metales preciosos. La *authepsa* muestra que la idea de un hervidor con cámara interna de combustión – es decir, un diseño de doble cuerpo para calentar agua – existía desde la antigüedad clásica.

El Samovar Ruso y la Invención de la Tetera Doble Moderna

En la historia más reciente, el desarrollo más directo hacia la tetera doble turca viene de la mano del **samovar ruso**. El samovar es un hervidor metálico portátil con un compartimiento interno para combustible (carbón o leña) y usualmente equipado con un grifo; sobre su tapa se coloca una pequeña tetera para mantener caliente un concentrado



de té. Este dispositivo, cuyo nombre en ruso significa “auto-hervidor”, se convirtió en el corazón de la cultura del té en Rusia y países aledaños. Si bien el origen exacto del samovar es algo difuso, se lo empezó a fabricar de manera organizada en **Rusia en el siglo XVIII**: los primeros artesanos documentados fueron los hermanos Lisitsyn, quienes en 1778 fundaron en Tula la primera fábrica dedicada a producir samovares. Tula (famosa por su metalurgia) se volvió la capital del samovar, y para inicios del siglo XIX estos aparatos se habían popularizado enormemente en el Imperio Ruso. El samovar permitía hervir varios litros de agua y mantener un suministro constante de té caliente, lo que lo hizo omnipresente desde las humildes *izbas* campesinas hasta los salones aristocráticos. Hay indicios de que la idea del samovar pudo tener influencias externas e internas. Algunos historiadores mencionan posibles conexiones con inventos previos del Cercano Oriente o Asia Central (recordando que los persas y otros pueblos también adoptaron el samovar más adelante). A su vez, no puede descartarse que los rusos se inspirasen en antiguos diseños bizantinos o en la mencionada *authepsa* clásica. Con todo, Rusia perfeccionó y difundió el samovar por Eurasia: durante el siglo XIX, samovares fabricados en Tula se exportaban a **Asia Central, el Cáucaso, Persia y el Imperio Otomano**, integrándose en las tradiciones de té locales. Por ejemplo, Irán (Persia) adoptó el *samavár* como elemento central de su ceremonia del té, y en regiones como el Cáucaso y Asia Central también se incorporó el samovar a la vida cotidiana. Incluso en el Imperio Otomano, especialmente en áreas de contacto con Rusia, se llegó a utilizar el samovar en el siglo XIX, antes de la popularización masiva del té en Turquía.

Es importante señalar que el **concepto de doble recipiente** – agua hirviendo más té concentrado aparte – no es exclusivo de Rusia. Otros pueblos eslavos y de Eurasia empleaban soluciones análogas. De hecho, los propios turcos no consideran al *çaydanlık* como un invento nacional en sí, pues “*muchas culturas también usan instrumentos idénticos pero con otras apariencias*”, como **los rusos y azerbaiyanos con sus samovares**, que son muy cercanos en función al sistema turco. En otras palabras, la tetera doble turca forma parte de una familia de implementos para preparar té que evolucionaron en distintas regiones. No se sabe con certeza dónde surgió por primera vez la idea de apilar dos recipientes para preparar infusiones – **su origen exacto es incierto** – pero sin duda el samovar ruso del XVIII fue la versión que más influyó en la adopción posterior del *çaydanlık*.

Introducción del Té y del *Çaydanlık* en Turquía

Aunque hoy el té es la bebida nacional de Turquía, su adopción masiva fue relativamente tardía. Durante siglos, el Imperio Otomano fue una tierra de **cafeteros**, donde el café era la infusión reinante en la vida social (basta recordar las célebres cafeterías de Estambul desde el siglo XVI). El té, en cambio, apenas tenía un rol menor: si bien se conocía su existencia, no formaba parte del consumo cotidiano de los otomanos. En el siglo XIX hubo algunos intentos aislados de cultivar té en territorio otomano y de fomentar su consumo, pero la verdadera transformación ocurrió tras la caída del Imperio.

En las décadas posteriores a la Primera Guerra Mundial, con la pérdida de las regiones cafetaleras tradicionales (como Yemen) y el encarecimiento del café importado, **la**



joven República de Turquía miró hacia el té como alternativa. El fundador de la república, **Mustafá Kemal Atatürk**, promovió en los años 1920–1930 el consumo de té tanto por razones económicas (alentar un cultivo local en el noreste del país) como culturales, presentándolo como una costumbre más laica y moderna en comparación con el café. El estado impulsó el establecimiento de plantaciones de *Camellia sinensis* en la provincia de Rize, junto al Mar Negro, donde el clima húmedo resultó ideal. Para los años 1940, **Rize se convirtió en el centro neurálgico del té turco** y la producción local despegó aceleradamente. A la par, las *çayhane* o casas de té comenzaron a proliferar en cada pueblo y barrio, incorporando el té como componente esencial de la vida social turca.

Es en este contexto – el auge del té turco en el siglo XX – cuando **aparece el çaydanlık** como la tetera predilecta para su preparación. Diversas fuentes sitúan de manera ligeramente distinta el momento y vía de introducción de la tetera doble en Turquía. Por un lado, se suele afirmar que **el çaydanlık llegó a Turquía hacia la década de 1920**, coincidiendo con la popularización del té bajo Atatürk, y que probablemente **fue adaptado a partir del samovar ruso**. Es decir, los turcos habrían simplificado el concepto del samovar (que incorpora brasero y grifo) a una forma más sencilla de dos recipientes superpuestos para uso directo sobre la estufa. Esta adaptación satisfacía la enorme demanda de té, permitiendo preparar gran cantidad de bebida de forma práctica.

Sin embargo, **algunos estudios señalan** que el concepto pudo haberse introducido algo antes. De acuerdo con una investigación reciente, **ya a inicios del siglo XIX** el ejército ruso habría dado a conocer el samovar/çaydanlık en tierras otomanas durante las guerras ruso-turcas, dejando ejemplos de este aparato entre la población local. En efecto, unidades militares rusas en campaña usaban samovares para preparar té, y es posible que tras conflictos como la Guerra Ruso-Turca de 1828-29 los turcos tomaran nota de aquel método. No obstante, aunque el dispositivo fuera conocido tempranamente, su **uso generalizado en Turquía sólo llegó cuando el té se volvió común**, es decir, entrado el siglo XX. Para mediados del siglo XX, con el té firmemente arraigado como bebida nacional, el çaydanlık ya era un utensilio **indispensable en los hogares turcos**, símbolo de la hospitalidad y parte del mobiliario cotidiano.

En síntesis, la tetera doble turca es fruto de una convergencia cultural e histórica: **heredera del samovar euroasiático** que le sirvió de modelo, e incorporada en Turquía justo cuando este país abrazó el té como nueva tradición nacional. Su origen específico no se atribuye a un inventor único, sino a un proceso: los turcos adoptaron y adaptaron una idea que flotaba en las culturas vecinas, haciéndola suya y perfeccionándola para sus necesidades.

Significado Cultural y Científico del Çaydanlık

¿Por qué el çaydanlık perdura y qué lo hace especial? Desde el punto de vista funcional, presenta **ventajas científicas** en la preparación del té. La separación en dos recipientes permite controlar mejor la extracción: las hojas de té en la tetera superior **no reciben calor directo**, sino el calor indirecto del vapor del hervidor inferior, lo cual evita que se quemem y libera los compuestos del té de forma gradual. El resultado es un **sabor más suave y equilibrado**, sin el amargor áspero que se obtiene cuando el té hierve



directamente sobre la llama. Este principio de infusión suave demuestra un conocimiento empírico transmitido por generaciones de practicantes del té.

Además, el sistema de doble tetera ofrece **flexibilidad para ajustar la intensidad** de cada taza. Dado que el concentrado de té se prepara muy cargado en la tetera de arriba, cada persona puede servirse un chorrito de ese líquido oscuro y completarlo con agua hirviendo del hervidor, logrando así la fuerza de té deseada. En Turquía se suele llenar aproximadamente un tercio del vaso con té concentrado y el resto con agua, aunque algunos prefieren un té *más suave* (más agua) para reducir la cafeína, y otros uno *más fuerte* (más concentrado) para apreciar bien el sabor. Este método también permite tener té listo para servir durante horas: dejando el fuego muy bajo, el agua se mantiene caliente y el concentrado no se deteriora, de modo que siempre haya té disponible – de ahí que los turcos tomen pequeños vasos de té **a lo largo de todo el día** (el promedio supera los 10 vasos diarios).

*Servicio tradicional de té turco usando un **çaydanlık**: de la tetera superior se vierte el té negro concentrado (líquido oscuro) y de la tetera inferior se agrega agua hirviendo (chorro claro) para diluirlo. La mezcla se sirve en los característicos vasos tulipán, permitiendo a cada uno ajustar la fortaleza de su té.*

Culturalmente, el çaydanlık está profundamente arraigado en la identidad turca moderna. Tras más de medio siglo de uso constante, **la imagen de la tetera doble humeante sobre la estufa es sinónimo de hogar y hospitalidad en Turquía**. Ofrecer té recién hecho a las visitas es un gesto de cortesía ineludible, posible gracias a que el çaydanlık facilita preparar grandes cantidades y mantenerlas calientes. En contextos sociales, como bazares o reuniones familiares, el té preparado en çaydanlık actúa como lubricante de la conversación y símbolo de cordialidad. Esta fuerte asociación cultural trasciende fronteras: otros países de la antigua ruta de la seda comparten tradiciones similares. Por ejemplo, Irán y Azerbaiyán utilizan samovares (y en ocasiones también teteras dobles eléctricas) en sus ceremonias del té, y en el Cáucaso es común un sistema de tetera doble muy parecido al turco. Tales paralelos subrayan que, aunque el çaydanlık se popularizó en Turquía, pertenece a un legado **multicultural** del arte de preparar el té.

En conclusión, la historia del çaydanlık refleja un interesante recorrido arqueológico y antropológico: desde rudimentarios hervidores de la prehistoria hasta elegantes teteras apiladas en las cocinas turcas actuales. *¿Dónde y cuándo se construyó por primera vez una tetera doble?* Puede que nunca lo sepamos con exactitud – los restos más antiguos apuntan a la región caucásica hace milenios, mientras que la versión “moderna” tomó forma en el siglo XVIII con los samovares rusos – pero lo cierto es que este invento prosperó en Turquía al converger con la necesidad social de compartir té. Con fuentes fiables que van desde hallazgos arqueológicos hasta estudios culturales, podemos trazar esta evolución con rigor. Hoy, el humilde çaydanlık turco, con su doble cuerpo de metal, cobre o porcelana, no solo hierva agua y infusiones: también **cuenta la historia** de cómo distintas civilizaciones aportaron sus ingenios para optimizar una práctica tan sencilla y humana como preparar una buena taza de té.



Ince belli

Origen y estandarización industrial. El vaso tulipiforme de pared fina (“ince belli”, literalmente *cintura delgada*) aparece en el **último cuarto del siglo XIX** y se masifica con la producción de **Şişecam/Paşabahçe** desde **1935**, lo que lo convierte en un ícono del diseño cotidiano turco del siglo XX.

Nombre y forma. En Turquía se lo llama **ince belli** (*slim-waisted*), y se describe como **tulip-shape**; se bebe muy caliente y el vidrio transparente permite apreciar el color “tavşan kanı” (rojo rubí).

Ergonomía térmica. La **estrechez central** crea una zona de agarre menos caliente; la **boca abierta** ayuda a que la capa superior se enfríe un poco mientras el fondo **conserva calor**—propiedad también documentada para el vaso hermano caucásico **armudu**.

Lecturas simbólicas. En la cultura popular, la silueta se asocia tanto a la **tulipa** (emblema otomano) como—en comparativas regionales—al **contorno femenino** (más explícito en el imaginario azerí del *armudu*).

El plato (nalbeki) y su porqué

Razón práctica. El plato protege la mesa del **calor y goteo**, facilita **transportar** varios vasos y sostiene el **terrón de azúcar**/cucharilla; es parte del *set* de servicio.

Trayectoria cultural. Diversas fuentes turcas sitúan el platillo típico como **derivado del “nalbeki/Acem tabağı”** con **raíces iraníes**, difundido en Anatolia y producido localmente desde el **siglo XIX** (el motivo rojo-blanco “clásico” se fija ya en época republicana).

Contexto simbólico (tulipán en el mundo otomano)

La **tulipa (lâle)** es un **símbolo mayor** del arte y el gusto cortesano otomano (Lâle Devri, 1718-1730).

Azerbaiyán – vaso armudu. Pariente cercano, “**en forma de pera**”, con justificación térmica semejante y asociaciones a la **figura femenina** en relatos locales.