



Istanbul sotto le mie ali ...

TESTO di ARZU SAK
FOTO di NIL ERDOĞAN

"La bellezza di un paesaggio risiede nella sua malinconia".

Ahmet Rasim

Mentre attraverso il Bosforo, il braccio di mare che divide due continenti, con le sue forti correnti, le sue raffiche di vento e quella bruma che avvolge sempre le mattine d'inverno, sono seduta sul ponte di coperta di un *vapur*, il tipico traghetto di Istanbul, e sorseggio un tè nero caldo da un bicchiere di vetro sottile, attenta a non bruciarmi le mani ma lasciando che il suo calore mi penetri nelle ossa. Osservo i contorni dei due lati di Istanbul, Europa e Asia, reminiscenze storiche di una città gloriosa chiamata con molti nomi: Costantinopoli, Kostantiniyye e infine Istanbul. Una città che è stata capitale di due imperi, Bizantino e Ottomano, per più di sedici secoli e che oggi è cuore culturale e finanziario della Repubblica Turca.

Il mio sguardo è fisso sull'acqua e le grida dei gabbiani, abitanti del Bosforo, sono la colonna sonora perfetta per la malinconia che scivola addosso. La malinconia, o *hüzün* come dicono i turchi, non è solo un sentimento personale. Come sottolinea Orhan Pamuk nelle sue *Memorie di Istanbul*, è uno stato d'animo condiviso da tutti gli abitanti della città, gli *Istanbullu*. La malinconia che provo io si riflette allo stesso modo nelle profondità del Bosforo, ricordando che questa un tempo è stata patria di tante genti, molte delle quali se ne sono dovute andare per essere sostituite da altre. Ma la città non dimentica.



Uccelli vicino alla Moschea Yeni di Eminönü

Quando scendo sulla costa europea del Bosforo, a Beşiktaş, la città mi avvolge con tutta la sua confusione e il suo rumore. È uno dei principali centri della vita economica e culturale di Istanbul. So bene dove mi trovo, quindi attraverso con calma il mercato, passando davanti al bazaar del pesce, ai venditori di castagne, di *simit* e di *döner* che si trovano lungo il mio cammino...



La Santa Trinità da Pando: kaymak, pane bianco fresco e latte di bufala caldo



Il kaymak di Pando

Oltrepassata la gigantesca statua dell'aquila, simbolo della squadra di calcio locale, entro nel bar di Pando, piccolo e dall'aspetto trasandato, con gli infissi delle finestre dipinti di blu e piatti colmi di perlaceo *kaymak* allineati sul davanzale. Al tavolino vicino alla cassa siede Pandeli Şeskakof, o Pando Amca, come lo chiamano tutti, l'ottantacinquenne proprietario del locale.

Il *kaymak* si può definire come una panna coagulata, fatta solo di latte di bufala, il cui processo di lavorazione richiede tre giorni, ma il risultato è un prodotto molto delicato, da consumare in giornata. Si scioglie lentamente in bocca, rilasciando l'aroma di latte bollito e un persistente gusto, e retrogusto, di *mayhoş*, un raro equilibrio fra la dolcezza del lattosio con una punta di acidità.

Ne *La storia del gusto di Istanbul*, Artun Ünsal sostiene che il decadere della potenza dell'impero ottomano sia andato di pari passo con l'arricchimento della sua cucina. Poiché durante i lunghi anni di guerre fra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo molti territori dell'impero, nei Balcani, in Tracia e nel Caucaso, erano stati perduti, le popolazioni musulmane costrette a emigrare dalle terre patrie per secoli si ritrovarono alle porte di Costantinopoli. Il nonno di Pando era proprio fra coloro che dalla Macedonia emigrarono verso la capitale ottomana, dove nel 1892 aprì il suo negozio. "Non era il mio mestiere", ricorda. "Io ero macchinista. Ma i miei due fratelli erano ancora studenti, e mio padre mi disse di venire qui. Una volta si ubbidiva ai genitori. Avevo trent'anni. Lasciai la mia officina e lo raggiunsi". Mentre Pando continua a parlare, colgo sfuggita un briciolo di *hüzün*. La sua voce si affievolisce, "... erano altri tempi, la gente era diversa, ora è cambiato tutto..."

Un mondo di meze: da Cibalikapı Balıkçısı

Gli *Istanbullu* sanno che il miglior modo di affogare l'*hüzün* è entrando in un *meyhane*, con una buona bottiglia di *raki*, qualcosa di simile all'*ouzo* greco, e un mosaico di *meze*, antipasti caldi e freddi serviti in piccoli piatti. *Meyhane* significa in realtà enoteca, ma a Istanbul, questi luoghi simili a taverne sono conosciuti per la miscita di *raki*, il 'latte del leone'. E tra tutte le tendenze culinarie della città, sono forse gli innocenti *meze* a rispecchiare più fedelmente la sua identità multiculturale e multi-etnica: il *lakerda* (bonito affumicato), la *fava* (una purea densa fatta con le fave), e i *çiroz* (aringhe salate sott'aceto) riconducono alle vite dei Rum (la minoranza greco-ortodossa) nella città, mentre il *topik*, il piatto preferito durante le feste Poon Parengtan, ricorda l'andirivieni nelle taverne della sempre più ridotta presenza di Armeni.

Siamo sulla riva del Corno d'Oro, a Balat, nella periferia della vecchia Istanbul, un quartiere malmesso, con pochi edifici a tre piani restaurati che punteggiano la striscia di terra. Qui troviamo il ristorante Cibalikapı Balıkçısı, aperto undici anni fa da Behzat Şahin, ex editore con la passione per il cibo. "Avevo deciso di aprire il locale a Balat perché era qui che si trovavano un tempo i famosi Rum *meyhane*", dice Şahin. "Ma poi sono venuto qui e ho visto che erano spariti, sostituiti da semplici e spartane copie: neanche l'ombra di quello che erano una volta. Anche l'edificio dove ci troviamo adesso era diventato una schifezza... ma nonostante tutto sapevo che era il posto per me, lo sapevo e basta". Dopo mesi di ristrutturazione, il primo ristorante di Şahin ha aperto le porte con un menu di dieci *meze*, qualche primo di pesce e il *raki*. Oggi continua a perpetuare la tradizione dei Rum *meyhane* tanto da essere considerato un punto di riferimento cittadino proprio per i suoi *meze*. "Questa città è stata la capitale di vari imperi e la sua ricchezza è frutto della multiculturalità. Nella nostra cucina cerchiamo solo di riflettere e utilizzare questa complessa eredità".

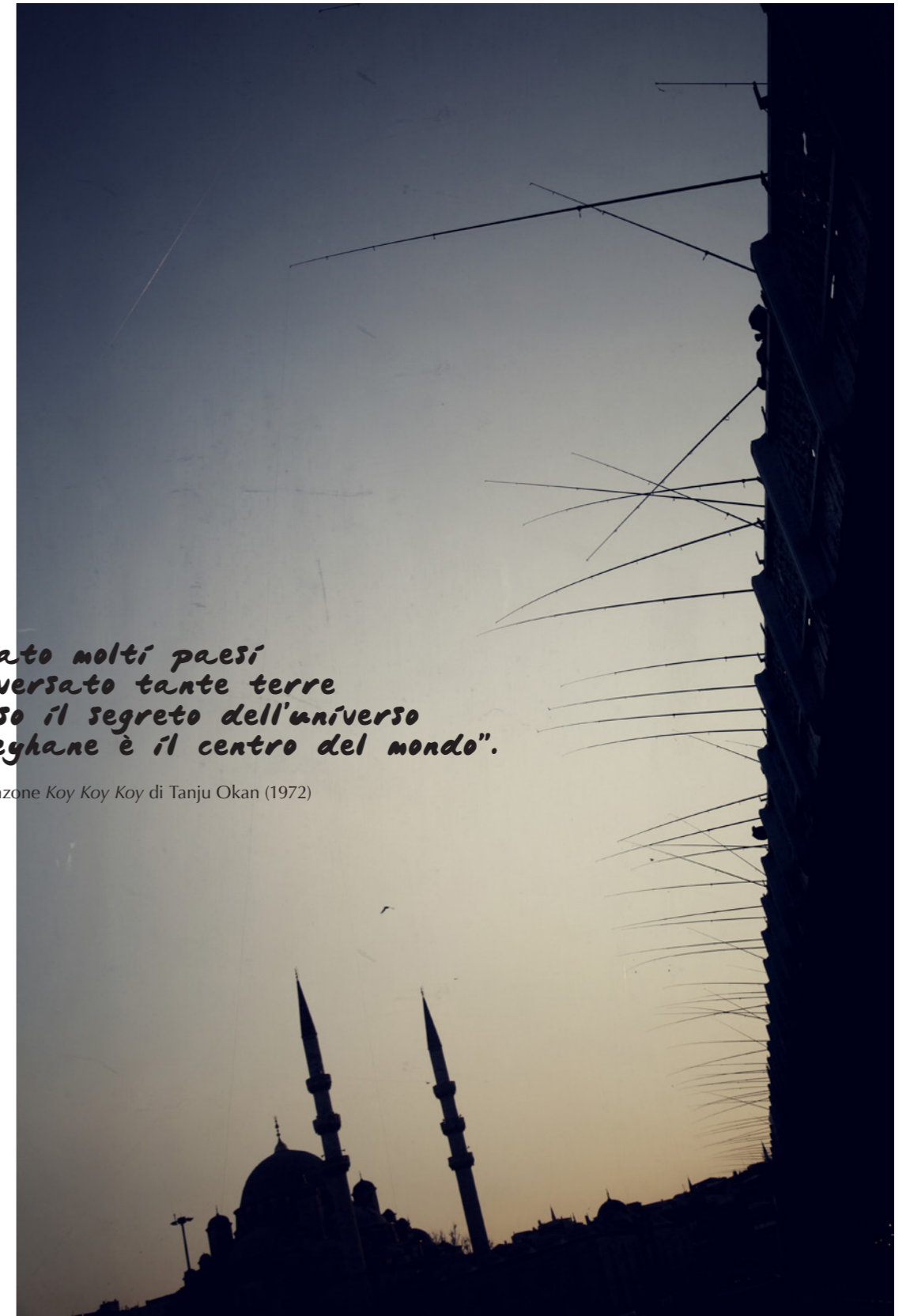
*Saraylı, profumato
con sedici spezie*



L'arrivo del meze

*"Ho visitato molti paesi
ho attraversato tante terre
ho appreso il segreto dell'universo
questo meyhane è il centro del mondo".*

Testo tratto dalla canzone *Koy Koy Koy* di Tanju Okan (1972)





L'interno di Cibalikapi

Il piatto di *meze* del Cibalikapi offre circa venti pietanze che variano a seconda delle stagioni e che vengono portate al tavolo su un vassoio da cui il cliente può scegliere direttamente. Il vassoio è una vera e propria gioia per gli occhi, ricolmo com'è di prelibatezze di Istanbul, dell'Egeo e del Mediterraneo. Tra queste, erbe selvatiche di quasi tutte le sfumature, piatti tradizionali come la purea di melanzane grigliate condita con olio d'oliva, spigola marinata, salicornia, *çiroz*, *lakerda*, fava, formaggio bianco di latte di pecora e *topik*, oltre ai piatti tipici del Cibalikapi quali il *Girit ezmesi* e una rielaborazione del *meze* di pesce in salamoia, il *Saraylı*. "Questo è un piatto che ho scoperto in un quaderno di ricette scritte a mano, risalente al 1748 - racconta Şahin - la ricetta appartiene a Nuh Efendi, uno dei principali medici del palazzo ottomano, e usa per la preparazione ben sedici spezie diverse, con abbinamenti di

gusti contrastanti: miele e aceto, cannella, quattro diverse erbe aromatiche e il pesce come ingrediente principale. Deve essere marinato in un contenitore di terracotta per due giorni". Il risultato è un trionfo di sapori: morbidi, succulenti pezzi di spigola immersi in un miscuglio quasi da harem di profumi e spezie.

Il *Girit ezmesi*, invece, abbraccia la nitidezza del formaggio di latte di pecora e l'aglio, la croccantezza e l'oleosità delle noci e la rifinitura di scaglie di peperoncino rosso: è un accompagnamento perfetto per il *raki*. Il *topik*, il *meze* vegetariano a base di fagioli dal gusto sempre predominante di tahini, cannella, cumino e pimento è impeccabile mentre il *kayakorugu*, di origine egea, è a base di finocchio marino in salamoia marinato in aglio, aceto, succo di limone fresco e olio d'oliva.



Il palazzo delle delizie di carne: da Beyti

I buongustai di Istanbul salutano Beyti Güler come 'il re della carne', e hanno proprio ragione. Questo anziano signore di 85 anni, discendente da una famiglia della Crimea arrivata nei sobborghi di Istanbul nel 1934, è l'unico turco vivente che abbia dato il nome a un piatto di carne, il *Beyti Kebap*. Il suo ristorante, chiamato per l'appunto Beyti, ha ben 30 anni e si trova in un quartiere residenziale a Florya, lontano dal frenetico andirivieni della città. Chi vi si reca per la prima volta resta a dir poco sorpreso dal suo aspetto: esso, ricorda, infatti, un *saray yavrusu*, un mini palazzo!

Il salone d'ingresso è stracolmo di preziosi cimeli donati da alcuni clienti, targhe, premi e simili. Se si osservano le innumerevoli vetrine, sembra quasi di spulciare tra le pagine di un'enciclopedia dell'ultima metà del secolo. Il locale, con dieci sale da pranzo decorate con mosaici e superfici in legno minuziosamente intagliato a mano da un uomo chiamato *deli* (folle) Ibrahim, ha inoltre tre giardini e quattro cucine diverse che servono circa 400 persone.

Ma il vero pezzo forte, qui, è la carne e in particolare quella di agnello, selezionata, lavorata e presentata in un modo degno dei sultani dei palazzi ottomani. "Questo non è solo un luogo per riempire lo stomaco" Beyti ripete più e più volte durante la nostra intervista, "qui ho messo tutte le mie energie e la mia dedizione. E questo è il risultato".



Beyti family



Il piatto forte arriva su vassoi di bronzo. Le *köfte*, polpette tradizionali di carne di vitello e agnello macinata e delicatamente speziata con cumino, sono succose e morbide e vengono servite con un contorno di riso pilaf, secondo la tradizione *Istanbullu*, e purea di patate.

Arriva poi il celebre *Beyti Kebap*. Il grasso che circonda la lombatina di agnello viene tagliato come un foglio e spalmato, lasciando attaccata solo la parte vicina al filetto al quale viene poi avvolto, fermandolo con quattro stuzzicadenti, e infine diviso in quattro parti. Le succulente rondelle di carne e grasso vengono marinate nella cipolla e nel sale e poi grigliate a puntino. Ad accompagnare il piatto, lo *hünkar beğendi* (ovvero, 'è piaciuto all'imperatore'), una delizia di cremosità a base di melanzane.

Vengono, quindi, servite le cotolette di agnello, semplici maquisite, soffici e sottili. Ogni cotoletta è doppia, e una

delle due senza osso. I turchi le chiamano *lokum gibi*, 'una delizia turca', per esprimere la delicata consistenza della carne.

L'ultima portata che ci resta da assaggiare è lo *yogurtlu kebab* che accompagna il *döner*, sapientemente tagliato in un'unica fetta che ricopre il piatto, insieme a *köfte* e strisce di lombata adagiate con cura su un letto di soffice pane *pide* decorato con salsa di pomodoro, yogurt e burro fuso.

Il pranzo, che si è lentamente ma inesorabilmente trasformato in cena, si conclude con *l'ayva tatlısı*, una classica ricetta del palazzo di Istanbul preparata con gelatina di mele cotogne, e con il *künefe*, una dolcezza delicata e croccante, sciropposa ed equilibrata, dal gusto sottile del formaggio fuso che la riempie, accompagnato da *kaymak*.



Yogurtlu kebab

Beyti kebab sulla griglia



© Beyti

La sua professionale costanza e l'attenzione per i dettagli mi mettono quasi in soggezione mentre mi fa strada nelle varie cucine, le *ethane*, dove la carne appena arrivata viene suddivisa e tagliata a regola d'arte, e nella cella frigorifera, dove ci mostra le costate degli agnelli turchi più pregiati, i *Trakya kıvrıcık*. "La carne è come l'oro", dice "quando la compro so quanti carati ha, e io compro solo quella a 24 carati. Ecco il segreto". Beyti questo lo fa da molto tempo. "C'erano solo cinque posti a Istanbul dove si poteva mangiare il *döner*" continua, "e noi eravamo uno di quelli. Abbiamo iniziato con quattro tavoli a Küçükçekmece, e nel 1951 avevamo la coda fuori per mangiare".

Il tavolo rotondo dove mi accomodo viene dapprima riempito di *meze*: su *böregi*, un tradizionale piatto di pasta strati, carciofi all'olio d'oliva, *dolma*, melanzane alla griglia, e poi *Çerkez tavuğu* (gallina circassa), *imam bayıldı* (alla lettera: 'è piaciuto all'Imam'), e i famosi cetrioli sott'aceto provenienti da Çubuk, in provincia di Ankara. Questi sono accompagnati da *ayran* fatto in casa con latte di bufala, una bevanda simile al *kefir*, ma molto più cremosa, più salata e meno acida. La *yaprak dolma*, una preparazione pilaf con spezie avvolte in foglie di vite è la più soffice che abbia mai assaggiato, il su *böregi*, lattiginoso e cremoso e l'insalata di melanzane alla griglia i migliori di sempre.



Istanbul sotto le mie ali: da Mikla

Il Corno d'Oro separa la penisola storica di Istanbul da Pera, una parte della zona di Beyoglu, che un tempo fu il quartiere più cosmopolita di questa grande città. Qui si trova la trecentesca torre di Galata, punto di riferimento genovese sull'orizzonte di Istanbul. La leggenda narra che nel XVI secolo, Hezârfer Ahmed Çelebi, un aviatore ottomano alquanto visionario, abbia indossato ali di uccello e si sia gettato in volo dalla cima di questa torre, atterrando a Üsküdar, sulla costa asiatica e diventando così il primo uomo volante! Credo di capire che cosa abbia provato stando lassù in cima. Eccomi qui, in piedi sulla vetta dell'unico edificio che può equiparare la torre in altezza. Istanbul sotto le mie ali! Sul tetto del Marmara Pera Hotel, di fronte al palazzo dove Agatha Christie scrisse il suo romanzo *Assassino sull'Orient Express*, trovo il ristorante Mikla, e incontro Mehmet Gürs, chef e proprietario.

Mehmet è relativamente nuovo sulla scena culinaria di Istanbul, eppure in pochi anni è diventato il cuoco turco di cui più si parla nel circuito della gastronomia internazionale. Metà svedese-finlandese e metà turco, si è trasferito definitivamente nella città solo negli anni '90. Il suo segreto è la sua visione. Insieme a un potente team, lavora continuamente per 'una nuova cucina anatolica', un concetto menzionato per la prima volta durante la sua ultima presentazione a Identità Golose, il convegno internazionale degli chef. "Non ci siamo limitati ai territori interni della Turchia", spiega Mehmet, "non ci importa dei confini nazionali. I piatti preparati ad Aleppo sono davvero simili a quelli di Antakya. Quello che si servono su un'isola greca, e quello che si trova in un villaggio egeo-turco sono proprio la stessa cosa. Per noi il concetto di Anatolia è molto più ampio di quello di Asia Minore. Il cibo che prepariamo non è turco, in senso etnico, perché l'Anatolia è stata la patria di un gruppo eterogeneo di popoli, e questo è il loro cibo".

Per la cena da Mikla è prevista sia la degustazione alla carta che il menu a prezzo fisso, con un *amuse-bouche*, un piatto di oli dell'Anatolia, un antipasto a scelta, un primo, un secondo, un dessert, e, in ultimo, un assaggio di dolci, il tutto accompagnato da un vino su richiesta tra i 350 della cantina.

L'*amuse-bouche* è a base di cernia cruda, servita quasi come una tartare sul ghiaccio, ma immersa in acqua di mare con un prevalente retrogusto di cipolla fresca.

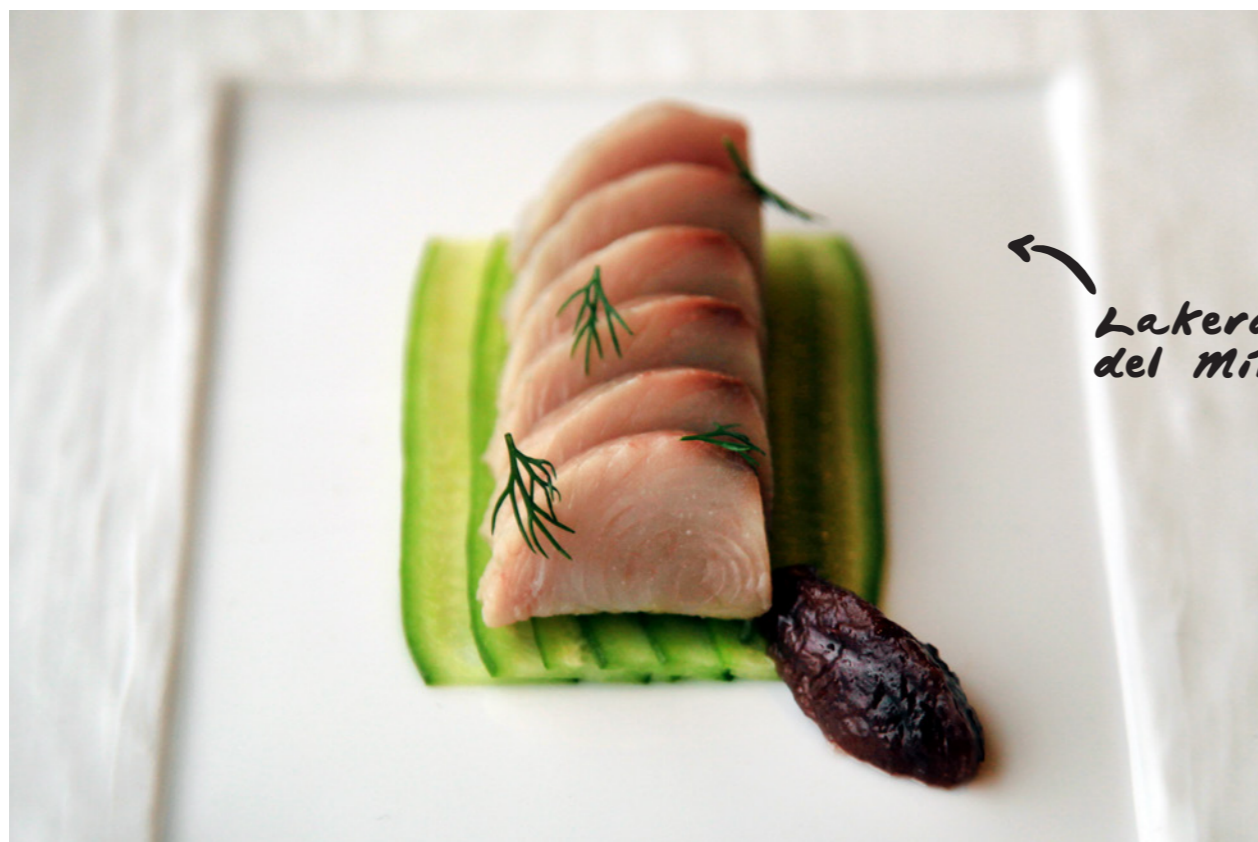
Il piatto di oli contiene un olio fruttato di olive di Manisa, leggermente amaro, formaggio *tulum* con le noci tritate di Erzincan, e burro, prodotto da Pando a Beşiktaş; il tutto accompagnato da pane a lievitazione naturale fatto in casa.

Il nostro antipasto a scelta è il *lakerda*, il Rum *meze* tradizionale di bonito salato. Viene servito su un letto di cetrioli

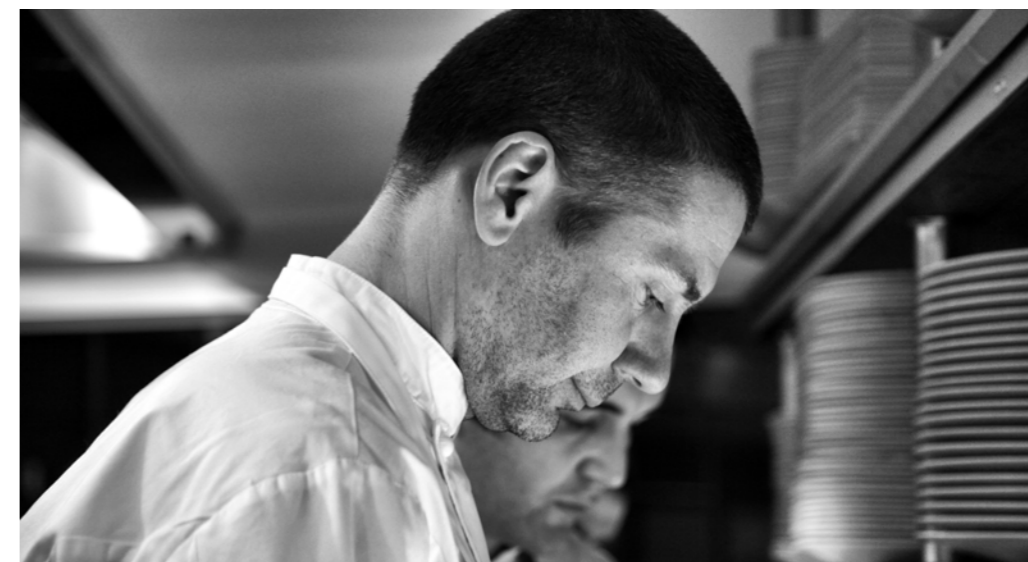


34





← Lakerda
del mikla



che danno un tocco in più alla succosità e alla consistenza, marmellata di cipolla, una soffice mousse *cacik* e un filo di olio di aneto. Il pesce salato, consistente ma succulento, è bilanciato dalla mousse, che però nulla toglie al suo aroma marino. Nessun gusto prevale, e tutti gli ingredienti sono amalgamati alla perfezione dall'olio di aneto. L'Isabey Sauvignon Blanc 2011 del Sevilen, con la sua acidità media e un carattere minerale rinfrescante, ripulisce il palato.

I *manti* di farina integrale, l'alternativa ai ravioli cinesi o italiani, sono serviti con un ripieno di verdure invece che di carne tritata come da tradizione, e ricoperti di yogurt filtrato con aglio arrostito e salsa di pomodori ciliegini, il tutto guarnito con *sumac*. Il *manti* tradizionale, consumato spesso sia nelle case private che in tutti i locali specializzati della città, è portato su un altro livello, con l'acidità del *sumac* e dei pomodorini che si amalgama lentamente alla densità dello yogurt e all'aroma dell'aglio: una danza di gusti sulla lingua.

Come secondo, la zampa di agnello viene servita con una purea di melanzane alla griglia e fagioli con salame *sucuk*, gusti tradizionali sapientemente combinati in un piatto minimalista. L'aroma di origano e la più morbida delle zampe sono accompagnati da uno Shiraz locale del 2010, di Safarin NK.

Il piatto di formaggio e miele, poi, si compone di tre formaggi di latte crudo provenienti da diversi angoli dell'Asia Minore, un *gravyer* stagionato di latte di mucca di Kars, al confine con l'Armenia, un *karga tulum* di Çorum invecchiato in pelle di capra, e un *tulum* da Izmir fatto con latte misto di capra e mucca. Sono serviti da un contorno più dolce, una purea di noci appassite, miele di fiori di Bitlis, e miele di castagno di Artvin. Un tour-de-force geografico attraverso l'Anatolia.

Finisco con l'ultima portata, la terza: *kabak tatlısı*, il dessert di zucca cristallizzata. Alcune isolette di zucca perfettamente croccante affiancano la purea tahini e una pasta di semi di sesamo preparata da uno dei due ultimi produttori tradizionali ormai esistenti in Turchia. Sul bordo, una cucchiaiata di gelato al pistacchio, chiamato 'cacca di uccello'. Mentre sorseggio il mio tè alla menta fresca, un piccolo tartufo al cioccolato valhrona, l'unico prodotto che si continua a importare al Mikla, arriva per addolcire la partenza ormai imminente!



Kabak tatlısı
con gelato di 'cacca
di uccello'





Tramonto sul vapur

Ritorno al Bosforo: da Lokanta Maya

Scendiamo dalla cima di Beyoğlu a Karaköy, dal ponte di Galata, attraversando tutta la penisola storica. Karaköy, uno dei quartieri più antichi e storici di Istanbul, si sta rinnovando completamente con l'apertura di bar all'avanguardia, gallerie e ristoranti, sebbene i vecchi abitanti della zona, tra cui i Güllüoğlu baklava, continuano ad avere lì le loro radici.

Lokanta Maya è uno dei nuovi arrivi sulla scena culinaria di Karaköy. È aperto dal 2010 e Didem Senol, un ex collega di Mehmet Gürs, crea piatti fantasiosi con prodotti provenienti solo dai mercati locali e dai produttori della zona. Il suo forte sono i prodotti di stagione e, senza ombra di dubbio, il pesce la fa da padrone. "Quando ho aperto il ristorante, ho voluto creare un locale in cui il menu cambiasse spesso a seconda della disponibilità dei prodotti e della stagione. I clienti si renderanno conto che l'essenza del menu è la stessa, anche se gli ingredienti sono tutti diversi" esordisce Didem, il trentaquattrenne proprietario e chef.

Così il suo menu resta fedele alla sua idea. "Con l'inizio dell'inverno, c'era abbondanza di sgombri locali, quindi ne abbiamo approfittato. Siamo andati a comprare i bonito e abbiamo fatto la *lakerda*. Ricordo che mio nonno li preparava in passato, ma io non l'avevo mai fatto nel mio ristorante. Qui la abbiamo proposta con le fave, non concentrate come gli *Istanbullu* si aspetterebbero, ma in purea".

L'*amuse-bouche* del pranzo, al momento della stesura di questo articolo, è un *muhammara*, una sfoglia speziata alla noce, con purea di semi di cumino e peperoni affumicati, servito con pane a lievitazione naturale. I *mücver*, tortini di zucca fritti con formaggio *Ezine* bianco, sono serviti con doppio yogurt filtrato e *labne* condito con cardamomo e coriandolo, perfettamente croccanti. Il paté di sgombro, affumicato con legno di ciliegio, ha un profumo intenso di frutta rossa e un gusto altrettanto fruttato. Il *kerevizli levrek pilaki*, spigola e sedano stufato, presentato freddo, ha una dolcezza strana ma affascinante, arricchito da aneto e cipolla bianca. "C'è del succo d'arancia nella preparazione", spiega Didem, "è da qui che proviene la sua dolcezza acidula". Il branzino alla griglia, con la rucola di lato, è perfettamente cotto, croccante e succoso: è forse il piatto più semplice, proposto solo di giorno, ma molto adatto per un pranzo sul Bosforo.



Un dettaglio della parete da Lokanta Maya

Croccante Mücver del Maya



Lasciata Lokanta Maya, mi avvio verso il ponte di Galata. I venditori ambulanti si stanno già sistemando nei loro angoli quando i passanti si dirigono verso l'attracco dei traghetti. Guardo le acque del Corno d'Oro sull'altro lato, dove le sagome di luci soffuse di Hagia Sophia, della Moschea di Sultanahmet e del Palazzo Topkapı sono tutte visibili. Penso tra me e me quello che una volta ha detto lo scrittore belga Octavo Maus:

"Costantinopoli non è una città, è un mondo".

E così continua a essere Istanbul.

