



Il bistrot

‘Il bistrò delle delizie’ (Carbonio, 2022) è il secondo romanzo di una delle voci emergenti della letteratura turca contemporanea: Tuğba Doğan. Il romanzo è stato un caso editoriale in Turchia con migliaia e migliaia di copie vendute in un anno. La Doğan narra una storia di fragilità e conflitti reali, intimi e invisibili, intrecciando fatti sociali e storie individuali. Attraverso le parole di alcuni personaggi conosciamo i segni di una saggezza senza tempo e le riflessioni taglienti sul presente, la malinconia che pervade l’uomo con la necessità, a volte, di accettare ciò che manca. Il ristorante a conduzione familiare del titolo, con i suoi sapori e le sue atmosfere, è un altro personaggio del romanzo. Un luogo amato dal protagonista Salih che lì festeggia con gli amici la decisione di partire per il Brasile lasciando definitivamente la Turchia. Un Paese dove *nulla scorreva più e nemmeno un’Apocalisse riusciva a scoppiare in tutto e per tutto*.



Salih è un cronista che è stato licenziato dal giornale per cui lavorava da ben sedici anni, un intellettuale, che si sente tradito e respinto da un Paese che non lo ama.

Ecco, era questa la ragione per cui volevo andarmene. Una catastrofe è in perenne avvicinamento, ma non è affatto in grado di trovare l’indirizzo, di raggiungere la porta di casa nostra (a pagina 13 e 14 del libro).

La società turca però è solo uno degli argomenti del libro. Nelle trame del romanzo si intersecano e fondono dialoghi e punti di vista: dalle parole dei personaggi a quelle della voce narrante, prima e terza persona. Si raccontano in una serie di flashback tante storie, tra colpi di scena e sensi di colpa, dolori e ricordi, amore e nostalgia. Trame molto complesse che si muovono su diversi livelli spazio-temporali.

La seconda parte del libro diventa più intima e introspettiva. Ai dialoghi e alla narrazione degli eventi si alternano profonde riflessioni esistenziali che hanno un certo sapore filosofico.

Scopriamo le idee del protagonista e si percepiscono i suoi dubbi e i suoi tormenti, incarnati nel demone, o meglio la voce del mondo esterno che gli parla dentro, che trova il modo di modificare e trasformare la sua felicità (è ciò che Salih preferisce credere!). Uno gnomo che ripete continuamente in modo ossessivo *Non ha funzionato*. Questa voce lo fa scavare nel profondo dei suoi ricordi infantili e lo porta non a Occidente (in Brasile dove vorrebbe), nel futuro, ma a Oriente, nel suo passato. Fino alla fine del libro.

Il tempo di un’ultima cena con gli amici al suo ristorante preferito, il ‘Bistrò delle delizie’ di Afitap (cucina favolosamente Afitap!) e poi basta, una svolta alla propria vita, la sua vita in Turchia è una storia finita! O no?

Nel giardino erano in dieci. Afitap, Suphi, Altan, Şükran, Bahadır, Leyla, Metin, Meral, İbrahim. E Salih. Afitap Hanımaveva aperto il Bistrò delle delizie appositamente per la cena d’addio di Salih, e la grande tavola di marmo nel giardino era stata imbandita con tutti i suoi cibi preferiti, che lei aveva iniziato a preparare dalla sera precedente. Ecco gli antipasti. Köpoğlu, melanzane arrostate con yogurt – mi chiedo quante persone io ami quanto amo le melanzane – purea di fave – aspetta un attimo, abbiamo dimenticato di aggiungere un filo d’olio – Girit ezme, formaggio con pistacchi alla cretese – ti mancherà il formaggio bianco – sedano e carote – Afitap è in grado di far apprezzare persino il sedano – portulaca con yogurt – la portulaca ti pulisce dentro [...] E poi pietanze calde: patate al forno con besciamella, sfoglia fritta con formaggio e fette di salume pastırma, stufato di bietole con yogurt, triangoli di sfoglia ripieni di patate, frittata di porri e noci, içli köfte, polpette di bulgur ripiene di carne e noci – grandiose, se cercassi di preparare anche solo questo farei notte. Secondo. Costine d’agnello con riso pilav – e giuro che non mangio più per un mese. Dolce. Sütlü Nuriye, sfoglia ripiena di nocciole con bagna di sciroppo al latte. Ad accomunare le persone che quella sera si erano riunite nel piccolo giardino sul retro del bistrò, in una delle vie di Salacak che scendono verso il mare, non erano soltanto i piatti multicolori che trasformavano la

tavolata in un quadro impressionista, né le canzoni classiche che facevano da sottofondo e che erano ripartite dall'inizio già diverse volte senza che nessuno lo notasse; non era neppure il suono dei bicchieri che sotto la fioca luce arancione si levavano con mille pretesti e toccavano gli altri con forze differenti. E non era nemmeno quella brezza serale che aveva raccolto i profumi da ogni quartiere di Istanbul e li aveva mescolati con l'aroma delle fucsie che pendevano dai muri del giardino, dei gerani e delle ortensie nell'angolo, creando un impareggiabile profumo di sera d'estate che non poteva non colpire tutti, imprimendosi nella memoria di ciascuno. Ciò che quella sera teneva insieme tutte quelle persone che forse, per altri aspetti non avevano nulla in comune, era il desiderio di salutare in modo adeguato Salih, che per alcuni era solo un conoscente, un vicino di casa, per altri un amico, un confidente, un compagno. L'indomani Salih avrebbe lasciato la Turchia in aereo facendo due scali. Destinazione Brasile. Non per turismo o per lavoro. Per sempre (da pagina 15 del libro).

'Il bistrò delle delizie' è un romanzo che parla di perdita: del lavoro, dell'amore, dell'amicizia, della famiglia, del paese. Cosa resta quando alcuni di questi elementi non ci sono più? Prima sembravano far parte integrante dei nostri giorni e poi sfuggono? E così i nostri progetti cadono come castelli di sabbia. E conosci l'odio di classe. Quella persona che ti fa sentire 'fuori dall'ordinario'. Forse è il cibo, nell'alchimia dei suoi ingredienti e nelle indicazioni delle ricette, che accende l'illuminazione su come nasca la nostra identità, la nostra patria. Sì, il cibo, quel *Sütlü Nuriye* preparato da Afıtap: forse è lì il mistero, fra uno dei livelli di pasta sfoglia, dietro qualche briciola di noce annegata nel latte... solo mangiando plachiamo quella voce che parla dentro, che critica, distrugge ogni nostro sforzo. Forse andando in un altro paese lontanissimo, troveremo altri cibi e pietanze che quieteranno la 'fame' di risposte. 'Il bistrò delle delizie' è un romanzo con tantissime domande e poche risposte, fatto di dubbi, di contrattempi, di indecisioni. Dentro le domande che si pone il protagonista ci sono quelle di una intera generazione turca (non solo turca!), ci sono i dubbi di un momento storico 'stagnante' dal punto di vista economico, il declino delle opportunità, di una società 'imbarbarita'.

Molte domande dove ci si può ritrovare ogni lettore. Ispirata dalla lettura del menù della cena d'addio preparo nel bistrot l'amato antipasto **Köpoğlu**, melanzane arrostate con yogurt – mi chiedo quante persone io ami quanto amo le melanzane. Piatto che è una prelibatezza tipico della regione egea della Turchia. Preparo la ricetta per due persone. Ingredienti: una melanzana media; un peperone; una confezione di yogurt greco (200 grammi); uno spicchio d'aglio; uno scalogno piccolo; 4 pomodori medi rossi; un cucchiaino di concentrato di pomodoro; sale q.b.; pepe macinato fresco; olio d'oliva; maggiorana; prezzemolo e basilico.

Privo il peperone dei semi, lo taglio a listarelle sottili e le frizzo. Dopo cotte prendo le listarelle e le metto a raffreddare su di un piatto. Nella stessa padella poi friggerò le melanzane. Nel frattempo le taglio a tocchetti e le metto a bagno in acqua salata. Poi sciacquo e asciugo. Le frizzo fino a quando non saranno dorate nella padella dove ho fritto precedentemente i peperoni, aggiungo un poco d'olio d'oliva extravergine. Dopo averle fritte e tolte dalla padella, controllo la sapidità e se necessario le spolvero un pizzico di sale. Metto in una casseruola i pomodori a pezzetti (pelati e senza semi), il concentrato di pomodoro, il sale, il pepe macinato fresco e un filo d'olio d'oliva, lo scalogno a pezzetti, un rametto di maggiorana. Faccio bollire dolcemente fino a ridurli a una salsa densa e di colore rosso scuro. Lascio a raffreddare a temperatura ambiente le melanzane, i peperoni fritti e la salsa di pomodoro. Monto (con un mixer ad immersione) lo yogurt greco con sale,



aglio (poco!) e olio. Quindi compongo il tutto: melanzane e peperoni sul fondo, il composto di yogurt al centro e salsa di pomodoro sopra e decoro con il prezzemolo e il basilico. Prima di mangiare, mescolo un po' in modo che il piatto sia ben amalgamato con le salse rossa e bianca. Piatto gustoso e fresco. Deve essere preparato qualche ora prima. Vi invito a provare!

Tornando al libro, è disponibile nelle raccolte della biblioteca in sala Leggerissimo alla collocazione **NAR 894.353.DOG.1**

Salih, il protagonista, è un cittadino senza bandiera e senza appartenenza, vuole solo andare via dalla Turchia. Con lui si descrive una tipologia di persona che non crede più nella retorica del proprio stato e vuole ricominciare da zero. Se ce la farà o meno, questo lo lasciamo al lettore.

Struggente e poetico, 'Il bistrò delle delizie' ci invita a riflettere sul nostro posto nel mondo, sul luogo in cui vorremmo trovarci e sul perché ci sentiamo spaesati, estranei, non conformi.

Allo stesso tempo, ci ricorda quanto sia la cura per gli altri a farci percepire un luogo come davvero nostro, come davvero casa.

Anche quand'è un bistrò, come il nostro magari.

Buona lettura e buon rientro dalle ferie!

MRC

