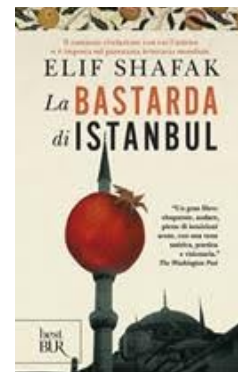




## Istanbul

‘**La bastarda di Istanbul**’, romanzo di **Elif Şafak** pubblicato da Rizzoli (2007), è una doppia saga familiare, ricca di sapori e profumi d’Oriente. *Quella città era un miscuglio di odori, alcuni rancidi e acri, altri dolci e carezzevoli. Quasi tutti le ricordavano un cibo, al punto che [Armanoush] aveva cominciato a percepire Istanbul come qualcosa di commestibile* (a pagina 271 del libro).



La bastarda è Asya, vive a Istanbul, crocevia secolare di culture. La giovane donna diciannovenne è innamorata, anzi ha una *fissazione per un cantante in particolare: Johnny Cash* e ama gli esistenzialisti francesi. In quella città incontra una lontana parente, coetanea, alla ricerca della propria identità: l'americana Armanoush, figlia di padre turco e madre armena. Ha deciso di volare di nascosto nella città della Moschea Blu per cercare le sue radici, a partire dalla casa natale di nonna Shushan. *Una ragazza che si chiama Amy e dice di essere figliastra di mio zio Mustafa* (a pagina 167 del libro). L'incontro delle ragazze non è solo ritrovarsi, ma è un intreccio di vissuti di due mondi segnati da una guerra fratricida. Attraverso la loro amicizia scopriranno ciò che unisce le loro storie, personali e sociali. Due popoli legati in modo profondo da una dolorosa ferita: il genocidio del popolo armeno nel corso della Prima guerra mondiale per opera dei nazionalisti turchi. *Le storie di famiglia possono intrecciarsi in modo tanto profondo che ciò che è accaduto generazioni prima può avere conseguenze su dettagli apparentemente irrilevanti nel presente. Il passato è tutto tranne che concluso* (a pagina 383 del libro). La narrazione affronta molte tematiche: storie di donne coraggiose con vite complicate; l'analisi profonda delle dinamiche intrinseche ai conflitti e agli enigmi di Istanbul e della Turchia contemporanea. La vita è sempre una lotta, ma se sei armeno la lotta sarà tre volte più dura. Il romanzo mescola elementi magici (le violenze del genocidio sono narrate dalla visione di un *jinn*, un demone al servizio di una chiromante), tocchi esotici e un'attenzione particolare alla cucina e al modo di vestire. Il romanzo è costruito su capitoli che, alternandosi, pongono lo sguardo all'interno della famiglia turca di Istanbul e in quella armena che vive in America. Ciascun capitolo è denominato con il nome di un alimento: *cannella, ceci, zucchero, nocciole tostate, vaniglia, pistacchi, grano, pinoli, scorse d'arancia, mandorle, albicocche secche, semi di melagrana, fichi secchi...* Quello che colpisce oltre la somiglianza di vita e di comportamenti è la condivisione di ricette e di tradizioni, a sottolineare un passato comune. Le donne giocano il ruolo più importante in entrambe le famiglie, nonostante la palese venerazione per gli uomini di casa.

Trovi il libro in sala **Leggerissimo** alla collocazione **NAR 813.6.SHA.1**

Un dettaglio che non può passare inosservato: per questo romanzo, nel 2006 la scrittrice subì un processo, per aver offeso l'identità nazionale turca per bocca di alcuni personaggi. Venne infine prosciolta.

«Cos'è successo? I tuoi jinn ti hanno mollata?» chiese Asya. Invece di rispondere, zia Banu andò in cucina, e nelle successive due ore risistemò i barattoli di cereali sullo scaffale, lavò il pavimento, preparò i biscotti con le noci e l'uvetta (a pagina 215 del libro).

Ispirata dalla zia Banu preparo nel bistrot dei piccoli biscotti turchi, super friabili, arricchiti con le noci, uvetta e spezie, chiamati **kurabiye**. Sono stati una vera scoperta tanto per il palato, quanto per la loro storia perché parlano di un passato inaspettato. Questi deliziosi biscotti turchi hanno avuto origine da alcune antiche paste dolci medievali note con il nome di ghurayba, che significa letteralmente “la piccola cosa straordinaria”. E di

straordinario non dovevano avere soltanto il nome, poiché venivano preparati in occasione di eventi speciali che richiedevano leccornie per deliziare e lasciare a bocca aperta coloro a cui venivano donati.

Ingredienti per circa sedici kurabiye:

100 gr di farina; mezzo bicchiere da shottini di olio di semi di girasole; 20 g di zucchero; un cucchiaino di

cannella; una bustina di vanillina; mezzo cucchiaino di lievito in polvere per dolci; 50 g di noci tritate e un cucchiaino di uva sultanina. Per decorare: zucchero a velo e polvere di cardamomo. Mescolo in una ciotola la farina con lo zucchero, il lievito, la vaniglia e le noci, tritate finemente. Aggiungo il latte, l'olio di semi, mescolo con un cucchiaino e poi con le mani fino ad ottenere un impasto morbido. Faccio riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Prendo dall'impasto dei pezzi di pasta e con le mani formo delle palline, grandi come noci. Le sistemo su una teglia antiaderente (o una ricoperta di carta forno), schiaccio leggermente al centro. Inforno a 180 gradi per circa 20 minuti in forno già caldo. Quando sono dorate le sforno e faccio raffreddare, poi spolvero con lo zucchero a velo mischiato al cardamomo in polvere. Sono piccoli pasticcini ma straordinariamente deliziosi da far perdere la testa per il suoi profumi: tra gli effluvi delle spezie, il gusto carnoso, tostato delle noci e dell'uvetta. Si gusta un po' di magia dell'Oriente, come fossimo nel Bazar delle spezie di Istanbul.

Istanbul non è solo la città che fa da sfondo della vicenda, ma è un'anima viva, con i suoi venditori di ciambelle al sesamo e il suo bazar, cuore pulsante della capitale: un luogo carismatico.

*Istanbul è un libro aperto con scarabocchiate dieci milioni di storie (a pagina 267).*

Buona lettura!

MRC

