

Y a-t-il un arbre, un fruit ou un légume

qui constitue le cœur d'un quartier, le symbole d'une ville, d'un pays ?

Il y en a sans doute.

Par exemple, le cèdre est celui du Liban jusqu'à figurer sur son drapeau, la feuille d'érable celui du Canada jusqu'à en devenir le symbole.

Pour parler de Paris, moi je pense toujours à ses marronniers, alors que dans les films américains, on montre toujours la Tour Eiffel pour faire comprendre qu'on est bien à Paris.

Mais au-delà de ces considérations générales, il y a des symboles qui sont les produits de la subjectivité de tout un chacun.

Les Parisiens ne mangent plus de topinambours à cause des souvenirs désagréables qui y sont associés : ils avaient été obligés d'en manger durant la période de vache maigre de la guerre.

On raconte qu'Anatole France détestait tant la Tour Eiffel, qui allait pourtant devenir le symbole de Paris, qu'il y déjeunait tous les jours. Un jour, un de ses amis lui demanda le pourquoi de cette contradiction. Il répondit en riant : "C'est très simple mon ami, c'est l'unique endroit où je ne risque pas de voir cette tour".

Toute la ville d'Istanbul de mon enfance et de ma jeunesse, mais aussi tous quartiers possédaient chacun leur symbole. Par

ALI SIRMEN

Istanbul de l'aubergine,
l'aubergine d'Istanbul

exemple, le concombre de Çengelköy, l'artichaut de Bayrampaşa, quartier où, à l'emplacement des champs de jadis, s'érige la plus grande prison du Moyen-Orient et des Balkans, les salades romaines de Langa, qui désormais n'existent plus, le yoghourt de Kanlıca. Et nous, nous jouions à composer des devinettes sur la spécialité d'un lieu. Dès qu'on nous disait "Arnavutköy", nous répondions aussitôt "sa fraise". Pour Kavak, c'était la figue, qui apparaissait vers l'automne et qu'on allait cueillir dans les jardins.

Maintenant, quand je considère le passé en cherchant le produit qui aura le plus marqué la ville et que la ville aura le plus marqué, la réponse inévitable est : "*Solanum melongena*". Elle mit à feu et à sang toute la ville et acquit son meilleur goût dans la cuisine de cette ville.

Aucun autre produit que l'aubergine n'a laissé de trace aussi profonde dans l'existence d'Istanbul et son tissu urbain. De nombreux quartiers ont été rasés ou ont surgi du néant à cause d'elle. Ahmet Rasim, un écrivain important d'Istanbul, raconte comment, au XIXe siècle, pendant les mois d'été - saison de l'aubergine - des maisons en bois, bien séchées au soleil, brûlaient à cause des chats renversant les braseros où l'on faisait frire ou griller des aubergines sur des braises ardentes, réduisant en cendres des quartiers entiers, aidées par le *poiraz*, vent du nord.

A l'époque, la ville d'Istanbul ne possédait pas d'organisation de pompiers et cette fonction était assumée par des *tulumbacı* qui se rendaient en courant sur les lieux de l'incendie, et portaient sur leur dos les caisses contenant les pompes à eau. Cette fonction était plus un sport qu'un emploi public. Les équipes de pompiers existaient dans chaque quartier; elles étaient composées de jeunes hommes forts, bons coureurs, frimeurs et bien sûr pauvres, et la compétition ne consistait pas à éteindre le feu, mais à arriver les premiers sur les lieux. Ce sport avait ses propres règles. Et personne n'aurait osé demander "où est le feu?" sans courir le risque qu'on lui réponde en indiquant la partie la plus intime de sa respectable mère.

La première organisation de pompiers fut fondée par le Comte hongrois Szecseny, qui reçut le titre de Pacha en 1874, à la suite du fameux incendie de Péra de 1870 où brûlèrent 3.000 bâtiments .

Mais que se passait-il quand d'immenses quartiers périssaient

dans un incendie dont l'aubergine était à l'origine?

Les habitants desdits quartiers se choisissaient un nouvel endroit sur des terrains vagues, forts nombreux à l'époque, et y construisaient tout d'abord leur maison et leur mosquée (on laissait aussi une place pour le cimetière à côté) et dans cette composition-là, l'espace tordu et courbe resté inoccupé, constituait la route. C'est bien ainsi que se composa Istanbul, d'abord poussaient les immeubles et la route était improvisée.

Les étrangers, qui ne connaissent ni ce passé ni le fait que la formation des routes dépendait du caprice des immeubles poussant ça et là, ne comprennent jamais pourquoi les rues et même les avenues d'Istanbul ne sont jamais droites mais toujours courbes et tordues. Quant aux Turcs, qui ne connaissent pas non plus ce passé et qui se plaignent de l'urbanisation désordonnée de la ville, ils ne savent pas que cette structure trouve ses fondements dans le passé.

Oui, l'aubergine a eu une profonde influence sur le tissu de la ville. Apportée du Sud-est asiatique en Europe par les Espagnols au XVIIe siècle, on la rencontre déjà dans les registres de cuisine de l'époque du Sultan Mehmet le Conquérant. C'est à Istanbul qu'elle acquit ses plus exquises saveurs. La raison en est qu'Istanbul est la capitale de l'Empire Ottoman, empire multinational, qui possédait une des trois plus riches cuisines du monde. Quand on souligne cette vérité, on constate avec encore plus d'évidence le non-sens du débat entre les Turcs et les Grecs pour savoir si tel plat est "à nous" ou "à vous". La cuisine ottomane est le résultat de la création collective née d'une cohabitation multi-ethnique.

La saveur la plus élaborée de l'aubergine, d'après moi, c'est le plat du *hünkâr beğendi* (littéralement : le souverain l'a apprécié) qu'on cuisinait au palais ottoman, avec de l'aubergine cuite à la braise, du lait, un peu de farine et du fromage, et qu'on utilisait pour accompagner la viande.

D'ailleurs, on comprend à son nom que ce plat est sorti du palais.

Chez les Ottomans, l'éventail des plats d'aubergine, consommée chaude ou froide, va du *turşu* (condiment au vinaigre) jusqu'à la confiture. La confiture d'aubergine, qu'on prépare dans les régions du Sud de la Turquie et plus précisément

ALI SIRMEN

Istanbul de l'aubergine,
l'aubergine d'Istanbul

à Antalya, est particulièrement exquise, au point de surprendre celui qui la goûte pour la première fois, et ceux qui ne l'ont jamais goûtée ne peuvent imaginer combien cette confiture est en harmonie avec l'aubergine.

Il est difficile d'énumérer tous les plats d'aubergine sans en oublier.

Je me contenterai de préciser que la salade d'aubergines à la braise a cinq variantes : la salade d'aubergine normale, l'aubergine à la braise qu'on mange chaude dans le Sud-Est, la "*tchaka-chouka*" qu'on prépare dans certaines régions et qui contient de petits morceaux de tomates et de poivrons verts finement émincés, le *söğürme* qu'on cuisine dans les environs d'Izmir, où l'aubergine est braisée mais utilisée sans être réduite en purée. Bien sûr, les différences qui existent entre tous ces plats sont quelquefois de l'ordre de la nuance, comme pour les fromages français. Si vous voulez manger une salade d'aubergine vraiment délicieuse à Istanbul, vous pouvez aller chez *Süreyya* ou *Pandelli*, qui font partie des restaurants les plus anciens et traditionnels de la ville. D'autre part, chez *Pandelli* vous pouvez goûter aussi les *börek* (les feuilletés) à l'aubergine, dont les variantes sont au moins au nombre de trente.

L'aubergine est entrée aussi dans la composition du *kebab*. A Istanbul, il est cuisiné avec de la viande coupée en cubes et de la graisse animale. Au Sud-Est, on met sur la brochette un morceau d'aubergine et une boulette de viande hachée à la main.

Le *Ali nazik* (littéralement : Ali le courtois), plat de la même région et plus précisément de Gaziantep, est d'après moi une variété moins raffinée et moins sophistiquée du *hünkâr beğendi*. A Gaziantep, l'on cuisine aussi les *dolma* (aubergines farcies) préparées avec des aubergines séchées avec de l'huile d'olives ou de la graisse animale.

Il serait erroné de penser que l'aubergine était seulement répandue au palais ou à la table des riches. On le constate avec évidence dans l'appellation du plat *imam bayıldı* (littéralement : l'imam s'est pâmé), très populaire, et qui contient de l'huile d'olive et beaucoup d'oignons.

Il n'y a donc pas à s'étonner de trouver des passionnés de l'aubergine au sein d'une cuisine, où elle est tellement présente.

Un de mes amis, qui fréquente des restaurants réputés pour

leur cuisine locale, peu connus des touristes, comme par exemple : *Hacı Salih* dans le quartier de Beyoğlu, *Küçük Hüdada* à Eminönü ou *Kanaat Lokantası* à *†sküdar*, s'amuse à demander au chef :

– Qu'y a-t-il comme aubergine aujourd'hui?

L'aubergine ne s'est pas uniquement contentée de se forger une place de choix dans la cuisine d'Istanbul, ni de marquer le tissu urbain, mais elle est entrée aussi dans les blagues. C'est avec une de celles-ci que nous allons conclure :

“Un jour, le sultan se mit à faire l'éloge de l'aubergine auprès de son adulateur :

– Ah, comme c'est bon l'aubergine, dans la recette du *karnıyanık* (littéralement : ventre fendu), ou celle de l'imam *bayıldı*.

L'adulateur approuva:

– Vous avez raison mon souverain, l'aubergine n'a pas d'égal.

Peu après le sultan en eut assez de l'aubergine et déclara :

– J'en ai assez de l'aubergine, je voudrais un autre légume, que pousse le printemps et que nous mangions des petits pois à la viande. J'en ai assez du goût âpre de l'aubergine.

L'adulateur changea aussitôt de musique :

– Comme vous dites vrai mon souverain, l'aubergine, ce n'est pas si bon que cela.

Le Sultan se fâcha :

– Tout à l'heure tu en faisais l'éloge, et maintenant tu la dénigres?

Désemparé, l'adulateur baissa la tête :

– Que faire mon souverain, je suis votre adulateur, pas celui de l'aubergine.

Ali Sirmen, Né à Istanbul en 1939. Diplômé du Lycée de Galatasaray et de la Faculté de Droit d'Istanbul. Il a travaillé dans plusieurs journaux. Ses livres sont *12'den 12'ye Türkiye*, *Keleşçeli Yazılar*, *Erkeklerle Mahsus*. Il donne des cours à l'Université de Galatasaray.