



domenica
18 marzo 2012
**TERRE
OSPITALI**

ÇAY Turchia

CHE COS'È

“Çay” nella lingua turca si usa per indicare una bevanda calda di colore rosso. E' un'infusione ottenuta dalle foglie di una pianta che viene coltivata soltanto nel nord-est della Turchia per la particolarità delle condizioni climatiche.

DOVE SI CONSUMA

Çay si consuma in tutte le regioni della Turchia nello stesso modo.

COME VIENE PREPARATO

Çay si prepara servendosi di un recipiente chiamato “çaydanlık”, composto da due contenitori sovrapposti. L'acqua viene fatta bollire nel recipiente inferiore, mentre quello superiore contiene le foglie precedentemente raccolte, essiccate e sminuzzate.

Una volta bollita, l'acqua viene versata sulle foglie e lasciata riposare per un po' di tempo, affinché assuma un bel colore rosso e un buon sapore. L'infusione deve durare almeno un quarto d'ora a fuoco basso.

Çay è pronto quando vediamo che le foglie si depositano sul fondo del contenitore.



COME VIENE CONSUMATO

Çay generalmente è consumato caldo o quasi bollente e a seconda delle preferenze con o senza zucchero. Il gusto si può arricchire aggiungendo qualche goccia di succo di limone. Viene degustato in bicchieri di piccole dimensioni. Anche se si può consumare in qualsiasi momento del giorno, tradizionalmente si beve a colazione (una colazione senza çay è considerata una colazione “a metà”), ed è indispensabile per gli ospiti e durante le conversazioni con gli amici.

ORIGINE

Çay ha una storia di cinquemila anni, è uno dei doni dell'Oriente a tutto il mondo ed è la bevanda più consumata nel mondo dopo l'acqua. La Turchia conosce il çay verso la fine del Settecento grazie ai semi importati dal Giappone. Nonostante questo incontro sia in ritardo rispetto ad altri paesi del mondo, çay è piaciuto molto al nostro popolo ed è diventato un'abitudine irrinunciabile ed un compagno fedele in tutte le circostanze della vita.

IL NOSTRO TÈ

Il nostro tè non è una bevanda che si consuma per far fronte ad un'esigenza alimentare. Il nostro tè rappresenta l'identità del popolo turco. Se non è abbastanza caldo chi lo beve fa una smorfia, perché il suo calore deve servire a riscaldare le mani e il cuore. Il vapore che sale dai bicchieri è un invito alla conversazione. Per questo gli ospiti in arrivo non chiedono se siamo disponibili ma chiedono se il tè è pronto. La mattina non si chiede se la colazione è pronta ma se il tè è pronto. Il tè non si può preparare velocemente, ma bisogna avere pazienza e aspettare. Quando il tè viene preparato dalle nuove generazioni in fretta, l'adulto che lo assaggia guarda prima il tè (che non è rosso) e poi chi lo ha preparato e pensa inevitabilmente con un sospiro di rammarico: *“dove sono le signore di una volta che ci preparavano il tè rosso sangue...?”*.

Quando arriva un ospite nelle nostre case la porta viene aperta dal più piccolo della famiglia seguito dalla madre e dal padre. L'ospite viene accolto con un caloroso sorriso, e dopo il benvenuto si prende il cappotto e si porge un paio di pantofole al posto delle scarpe che l'ospite nel frattempo si è tolto. Se in casa ci sono i nonni l'ospite li saluta per primi e riceve da loro la benedizione e dopo viene fatto accomodare nella parte più accogliente della casa. Se è possibile le signore vengono fatte accomodare in una stanza e i signori in un'altra. L'ospite è molto importante perciò il tè viene preparato con pazienza e con amore, e viene versato nei bicchieri caldi senza creare schiuma. Naturalmente il tè viene accompagnato da un dolce, un salato o da della frutta secca. Chi offre il tè dice “prego” e chi lo riceve risponde *“che siano in tanti a servirti il tè”* intendendo un augurio ad avere molti ospiti.

UN MIO RICORDO

La mia famiglia vive in un piccolo villaggio del **Mar Nero**. D'estate dopo una lunga giornata nelle nostre piantagioni di noccioline, si torna a casa stanchi ma non ci si ferma comunque: la moglie di mio fratello accende il fuoco del camino che si trova in cortile, mio fratello porta la legna, e mia madre, quando vede la lievitazione dell'impasto preparato la mattina, dimentica tutta la stanchezza. Io invece riordino, ripulisco, e come ogni sera preparo la tavola per eventuali ospiti. Mentre svolgo queste attività mia madre mi ricorda di preparare il "semaver", ma come potrei dimenticarmi di prepararlo dato che il tè in ebollizione nel semaver significa lunghe e piacevoli sere di conversazione in cortile? Però lo lascio accendere a lei come vuole la tradizione: mia madre usa dei piccoli ramoscelli per accenderlo e lo lascia bollire lentamente mentre noi ceniamo. Nel nostro villaggio le case sono molto distanti l'una dall'altra, ma appena il tè è pronto mio padre chiama tutti i parenti, e ci si ritrova tutti insieme attorno al semaver: da un lato si ascoltano i vecchi ricordi e dall'altro i sogni e le speranze. Come la vita delle persone i bicchieri di tè vengono riempiti e svuotati, e alla fine non ci accorgiamo nemmeno di quanti bicchieri abbiamo bevuto. Quando il tè finisce, la stanchezza della giornata si spegne insieme al fuoco, e ci si prepara al giorno dopo con più forza e speranza in attesa della sera successiva in cui ci rincotrerà tutti insieme attorno al calore del semaver...

Esra Şahin