

ISTANBUL:

# LIKA INTENSIV SOM INSPIRERANDE

*Kulturkrocker kan skapa makalösa krogupplevelser. Få platser är lika kulinariskt inspirerande och intensiva som Turkiets största stad. Matscenen i Istanbul imponerar – och nu har den också just fått sina första Michelinstjärnor.*

TEXT LARS COLLIN FOTO MAURO RONGIONE





**D**en hyperaktuella Natofrågan och de många politiska nälsticken till trots: Istanbul är en måste-stad att uppleva och minnas. Intensiteten går nästan att ta på. Det här är en megametropol med över 15 miljoner invånare. En organism i ständig rörelse – lika trolldbindande asiatisk som välbekant europeisk.

Intensiteten och de internationella influenserna märks inte minst i Istanbuls vibrerande matscen, som sträcker sig från gatulivets smaker och dofter från hál-i-väggen i kvarter som Sultanahmet med sin berömda kryddbaser och den två kilometer långa Istiklal Street i stadsdelen Pera – till de mest förfinade fine dining-ögonblicken i högt svävande mondána miljöer.

Ett tydligt bevis och inte minst kvitto på att stan numera även officiellt hittas på den kosmopolitiska kulinariska kartan är Michelin-guiden, som för bara några veckor sedan gjorde sitt intåg i Istanbul (de utvalda krogarna tillkännagavs just efter Gourmets pressläggning, reds anm).

Aromerna från kvarterens kebabmakare är fullständig knockande. De har hård konkurrens av grannarna som gör den krispigaste lahmacun, Turkiets färgstarka svar på den napolitanska pizzan – en starkt trendande streetfood som toppas med frisk yoghurtlös och kryddan sumak. De himmelska dofterna ackompanjeras av mer jordnära biltutor. Trafiken i en sådan här enormt stor stad är förstas intensiv. Spårvagn är ett smart alternativ. Eller som de matförsäljare vi snart ska se rulla nedför de stupbranta, smala gatorna med sin värdefulla last av handgjorda mattor. Duon bakom träkärran lyckas på något sätt parera varenda gul taxibil och alla baklavaförsäljare genom att med spända armar och sammanbitna



Kaffekännässören Yigit Güler på Balathane Kafe i bubblande stadsdelen Balat.

»DE HIMMELSKA  
DOFTERNA  
ACKOMPANJERAS  
AV MER JORDNÄRA  
BILTUTOR.«





Utsikt från restaurang Mikla över delar av Istanbul's europeiska sida.

käkar heroiskt hålla emot den tunga lasten.

Bara några gator bort närmare Bosporen blir tystnaden plötsligt slående. Här har man första parkett över båtarna som trafikerar det väldiga, mytomspunna vatten som delar Istanbul i två olika världsdelar. Genom det överraskande smala sundet samsas små fiskebåtar, lyxiga turistikryssare och gigantiska fraktfartyg på väg mellan Svarta havet och Egeiska havet.

Istanbul är en stad som ständigt överraskar med sina kontraster. Just vid Bosporen i kvarteret Kurucemse med sina chica butiker och sportbilar som svischar förbi hela kvällen igenom har kocken Deniz Temel sitt mattempel **Alaf**. Ungt hungrige Deniz kallar sin krog för en nomadrestaurang. Ordet är på kurdisk dialekt och betyder ungefär öppen eld. Kocken och krögarens ambition är att skapa en elegant servering av smaker från flera kulturer mellan den turkiska rivieran i Europa och det asiatiska inlandet i öster. Alaf är en provkarta för rätter med bland annat kurdiska, armeniska och yazidiska förtecken. Och precis som namnet lovar möter kockarna i ett öppet kök med en ständigt synlig brinnande låga från ugnen. Mängder med smårätter är melodin, serverade tillsammans med hantverksöl eller viner från både Turkiet och Syrien.

För Deniz Temel handlar Alaf mycket om att komma tillbaka hem. Kockkarriären har tagit honom till Sheratonhotell i södra

USA, och han har presenterat sitt mångfacetterade kök hos Alex Atala i São Paulo där han sedan fick anställning på hyllade D.O.M i samma stad. Och för tio år sedan tog Deniz sig till Skandinavien, där han praktiserade på både Noma ("det förändrade mitt liv") och numera nedlagda italo-skandinaviska Relae och kom hem med en ännu tydligare idé i bagaget om att hålla hårt på sitt råvarufokus.

Anatolien, eller det vi kallar för Mindre Asien och som upptar en stor del av Turkiets yta, var utgångspunkten när han sedan återvände och öppnade hyllade Alancha i stadsdelen Besiktas. Idén om den anatoliska avsmakningsmenyn där gästen tar inspirerande tuggor av olika kulturer tog han sedan med sig hit, till Alaf.

När jag jobbade med Alex i Brasilien jobbade han till exempel med rätter från Amazonas som då var väldigt okända för folk. Det är samma sak med det anatoliska köket.

För att försöka fånga känslan av detta smakmecka som är Istanbul tar vi nästa morgon båten över Bosporen till den traditionella, folkliga matmarknaden i Kadiköy. Men först, frukost. De vindlande, hippa kvarteren Kuzguncuk i Üsküdar har fått en ansiktslyftning under de senaste tio åren. Numera tycks det gå tretton små personliga kaféer på dussinet i de välbevarade låga små husen längs kullerstengatorna.

På lika färgstarka som mångkulturella Icadiye Street, där både





## »ISTANBUL ÄREN STAD SOM STÄNDIGT ÖVERRASKAR MED SINA KONTRASTER.«

moskéer och synagogor samsas, har **Tarihi** skapat sötsaker sedan 1920-talet. Fortfarande är det ett paradys för kake- och brödläskare. Missa inte deras matiga frukost som består av en bordsstor bricka med allt från frukter och nötter till yoghurt, ost- och ägggrätter – och förstås salt och sött bröd på längden och tvären. Kadiköy lite längre söderut är hem för den stora lokala matmarknaden, som är lite mindre turistintensiv än kryddmarknaden på den europeiska sidan. Här i Kadiköy behövs inga supermarkets för att lyckas med de dagliga inköpen. Ursprungligen en trakt med mycket grönska var det ända in i början av förra seklet något av en rekreationsort och grön lunga för många sultaner under det ottomanska imperiet. Här handlar folk från kvarteren förstås färskt och fräscht varje dag, samtidigt som det är trångt mellan krogborden i detta myller av smala gator i rutnätsmönster. Nötförsäljare, honungsodlare, chokladmakare – och köttbutiker som Gozde Sarkuteri med sitt urval av 40-talet olivsorter, ostar, det lufttorkade köttet pastirma, hemgjorda mezes, fyllda dolmas.

Vi som saknar ett eget kök i Istanbul styr med fördel stegen mot **Çiya Sofrası**, en milt sagt hektisk lunchkrog där de färgstarka, väldoftande rätterna liksom svischas ut till gästerna av snabbfotade kokkar med mustiga mustacher. På enkla träbord utan dukar serveras svårt smarriga smårätter, som olika slags rörer på aubergine, läckra lammrätter – och förstås lahmacun, den lilla turkiska pizzan som trendat stort i bland annat Paris multikulturella kök under de senaste åren.

Çiya Sofrası grundades för 35 år sedan som en från början mycket modest kvartersrestaurang av ägaren Musa Dağdeviren. Med en bakgrund som hagare ville han dock något mer än att som många andra i kvarteren servera kebab, lahmacun och den turkiska pirogen pide. Musa sökte skapa en modern tolkning av det anatoliska köket, ett kök av olika kulturer som han tyckte hade gått förlorat i konkurrens mot den rådande och alltmer snabbväxande fastfood-kulturen. Och efter några år blev Çiya vad restaurangen är idag, en självklar destination för alla som drömmer om att upptäcka okända smaker.



Sabiha Apaydin, sommelier och mångårig restaurangchef på Mikla.

## »ISTANBUL ÄREN STAD SOM STÄNDIGT ÖVERRASKAR MED SINA KONTRASTER.«

Bland annat fann han över 100 historiska recept på kebab och grävde sig allt djupare in i landets regioner och traditionella rätter, som varit på väg att försvinna. Musa Dağdevirens näst intill antropologiska letande efter glömda och gömda smaker gjorde honom också till den första turkiska kock att tillägnas ett avsnitt av "Chef's Table" på Netflix.

Kontrasten till de myllrande matgatorna på den asiatiska sidan till de uppdaterade kajerna i Karaköy på europeiska sidan är slående. Ett helt nybyggt konstmuseum, Istanbul Modern, får just nu sin sista form innan det öppnar senare under hösten. Det är en åtminstone exteriört sätt storslagen satsning, ritad av italienske stjärnarkitekten Renzo Piano – och tänkt att på allvar sätta Istanbul även på den samtida konstkartan.

Hela kajprojektet har fått namnet Galataport och ska med sin unika futuristiska och underjordiska terminal för kryssningsfartyg locka till sig lyxurister som kastar ankar och hoppar i spenderbyxorna över en dag. Så är det också en investering i Istanbul i mångmi-

lardklassen.

Ett efterlängtat ljud bryter plötsligt tystnaden. Det låter drömskt och nästan mytiskt – lite som Istanbul i sig. Ett gigantiskt italienskt kryssningsfartyg har just återvänt efter pandemin: "Åh, den där signalen har jag längtat efter", utropar en man längs strandpromenaden.

Kvarteren i Karaköy mellan Galatabron och Bosporen hör till de äldsta i Istanbul. Samtidigt är det här som många nya lyxhotell och fancy krogar etablerat sig. En av de mest namnkunniga är **Mikla**, på toppen av premiumhotellet Marmara Pera. Sedan öppningen 2005 har krogen hört till toppskiktet av Istanbuls restauranger. Mycket förstås tack vare Mehmet Gürs, den turkisk-finske kocken, krögaren och visionären som verkligen satte strålkastarljuset på att skapa samtida rätter med smak av Det nya Istanbul. Förstås med kraftiga influenser från det nya nordiska köket, som han samtidigt såg växa fram i framför allt Köpenhamn och Stockholm.

Det riktigt stora internationella genomslaget för Mikla kom 2012

A



»VI KALLAR OSS INTE FINE UTAN REFINE DINING, EFTERSOM VI UPPDATERAR VÅRA TRADITIONER SÅ ATT DE KAN BLI ACCEPTERADE I FRAMTIDEN.«

när Mehmet Gürs introducerade sin tolkning av Det nya anatoliska köket, med sin strävan efter autenticitet och närhet till både råvaran och de gamla teknikerna.

Det första man slås av på Mikla är läget högst upp med utsikt över den storslagna staden. Och visst är det Hagia Sofia som syns genom soldiset ända borta på halvön Gyllene hornet? Den inspirerande utsikten blir nästan till en ingrediens i sig som sätter tonen för resten av kvällen, med en sju-rättersmeny och tillhörande vinpaket i fokus som får nya inslag varje dag.

Mehmet Gürs lyser med sin frånvaro denna afton, uppenbarligen upptagen med något nytt kulinariskt samarbete. Istället möter vi Sabiha Apaydin, restaurangchef och sommelier som varit Mehmet's högra hand sedan starten för 17 år sedan – och som numera även sprider kunskap om turkiska druvor från landets alltmer uppmärksammade vingårdar till ett internationellt klientel av nyfikna näsar.

Vi har nästan fullt fokus på turkiskt vin. Vi har sju olika vinområden, de största i det vi kallar Anatolien, östra delen av landet på gränsen till Armenien och Georgien. Trakten runt Kaukasus och gamla Mesopotamien är ju egentligen också själva vinets vagg. Jag skulle säga att bara i Turkiet har vi närmare 800 inhemska druvsorter, säger hon och håller upp ett glas friskt bubblande Yasinin gjort enligt traditionell champagnemetod på den röda druvan Kalecik karasi.

Vinet som görs i området Kalecik utanför Ankara är också ett givet



Maksit Askar, kock och ägare till nyskapande Neolokal.

startskott för restaurangens avsmakningsmeny. Mikla matchar eleganta mellanrätter med sina runt 45 olika viner på glas.

Från norra regionen Kappadokien kommer till exempel några naturviner som tillverkats enligt gamla metoder och lagrats i stora amforor.

Mikla är ett måste. Dessutom, missa inte midnattsdrinken på hotelltaket; där står bartendern och blandar cocktails med hela detta intensiva Istanbul nedanför fötterna.

Dagen efter åker vi längre söderut här på den europeiska sidan, in i distriktet Fatih och de gamla judiska kvarteren Balat. Kaféer, antikbutiker, nytt och gammalt möts i en härligt vihrender villervalla. Bli inte överraskade om mångkulturella Balat inom ett par tre år kommer att vara en destination att sukta efter, och ett blivande måste på många världsresenärers checklistor.

Utanför utmärkta specialkaffeshopen **Balathane Kafé** samlar en sångare upp sitt lilla mobila sound system, innan en annan kaféägare vänligt ber honom rulla vidare på hans lilla eldrivna moppe. Konstnärerna hittade hit först, sedan kom gallerierna och kaféerna. Nu väntar vi bara på att någon av de unga kockar på fine dining-restaurangerna som drömmer om att öppna eget ska komma över ett charmigt hål i väggen och få Balat att börja blomma upp på riktigt.

Kanske kommer någon av dem från **Neolokal**. Ett av Istanbuls unga och mest kreativa kockteam hittas nämligen i en mycket pampig före detta bank från tidigt 1900-tal. Att göra entré i lokalen med all marmor och den väldiga trappan är lite som att stiga in på ett museum. Men på andra våningen väntar en ytterst levande värld, med Bosporen och den väldiga staden som kuliss.

Neolokal är kocken och krögaren Maksit Askars högst personliga skapelse. Och ett besök på krogen är också ett möte med den högst sympatiska Maksit, som bjuder på sig själv och sin bakgrund kryddad med personliga berättelser kring varje rätt och dryck som serveras. Att ta del av hans 11-rättersmeny är att upptäcka Maksit Askars Anatolien, begränsat av geografi och inte landsgränser. Han föddes själv i sydöstra Turkiet i ett område som för 80 år sedan tillhörde Syrien – men Maksits smakrike sträcker sig hela vägen till Egeiska havet i väster via berg, slätter och städer. Följaktligen börjar det med att vi bryter brödet, gräddat ur Neolokals äldsta ingrediens: en surdeg som skapades i juni 2014, fem månader innan krogen öppnades. Neylan eksi, som denna ursprungsmoder kallas, serveras med ett smör gjort tillsammans med olivolja från Svarta havet, persilja och en svampinfusion.

Vi kallar oss inte fine utan refine dining, eftersom vi uppdatrar våra traditioner så att de kan bli accepterade i framtiden. Så vad ni kommer att se framför er på tallrikarna är vad vi som barn brukade få hemma av våra mödrar, säger Maksit Askar.

Det blir en magisk kväll i Maksit Askars regi. Och om Michelinpatrullen ännu inte upptäckt Neolokals nyfikna och själfulla sökande i dessa traktens gastronomiska historia – ja, då står inte allt rätt till i denna värld, tänker jag. Allt medan kvällens bönentropare mässar långt där under oss från staden och lounge-beatet ligger som ett lock över Neolokal. Tradition och samtid. Istanbul i ett nötskal.