



Το μικρό εστιατόριο της οικογένειας του Σεϊτ Αλυτογάν με τα χειροποίητα εδέσματα είναι αποκάλυψη

Νένα Δημητρίου

Φωτογραφίες: Άγγελος Γιωτόπουλος

Στο Ηαγατ, στα Εξάρχεια, για φοβερό κεμπάπ από τον Σεϊτ

Ο Σεϊτ έφτασε στην Ελλάδα από την Τουρκία το 1986 ως πολιτικός πρόσφυγας. Μέχρι πριν από πέντε χρόνια έκανε διάφορες δουλειές, ενώ εδώ και τέσσερις δεκαετίες δεν έχει σταματήσει να αρθρογραφεί σε εφημερίδες της Τουρκίας.

Όταν η σύζυγός του Βάσω έχασε τη δουλειά της και η κόρη τους Αντιγόνη δυσκολευόταν να βρει σταθερή απασχόληση, άνοιξαν στα πολυπολιτισμικά Εξάρχεια το μαγαζί τους, το Ηαγατ, που σημαίνει «ζωή». «Ήξερα να μαγειρεύω από παιδί, για το σπίτι μου, δεν ήθελα όμως να ασχοληθώ επαγγελματικά, αναγκάστηκα. Χάνεται η προσωπική ζωή όταν έχεις εστιατόριο», εξηγεί ο Σεϊτ.

Επί της -όχι και τόσο γοητευτικής- Ιπποκράτους, χωρίς ντιζάιν και διακοσμητικά στοιχεία, στήθηκε το «χειροποίητο» εστιατόριό τους. Τρία έγχωρδα όργανα κρεμασμένα στον τοίχο είναι τα μόνα στολίδια, μουσική δεν παίζουν ποτέ, ακούγεται μόνο η βοή του δρόμου. Το έθnik φαγητό που έφερε στη νέα του πατρίδα έχει καταβολές από το Κουρδιστάν, την Πόλη και τη Μέση Ανατολή. Το άνοιγμα της κουζίνας επιτρέπει στους πελάτες να είναι παρόντες στη δημιουργική διαδικασία: βλέπουν την παστουρμαδόπιτα εν τη γενέσει της, το δίπλωμα της ζύμης με τον μοσχαρίσιο παστουρμά, τα κεμπάπ να αγκαλιάζουν τη μεταλλική βέργα, τα λαχματζούν να «ανασαίνουν» καυτά από τον φούρνο.



Από νωρίς το πρωί οι τρεις τους ζυμώνουν ψωμί και πιτάκια, φτιάχνουν τα ζυμαρικά, με ένα μπαλταδάκι ψιλοκόβουν το κρέας και μαγειρεύουν τους κιμάδες με τα θερμά μπαχάρια της Ανατολής. Σερβίρουν υπέροχα κεμπάπ, από αρνίσιο κιμά, μαζί με αφράτες πιτούλες από προζυμένιο ζυμάρι που ωριμάζει 24 ώρες. Το Άδανα κεμπάπ είναι έξτρα καυτερό, ζουμερό, ψημένο στην εντέλεια και σίγουρα ένα από τα νοστιμότερα που έχουμε δοκιμάσει.

Πάνω στα περισσότερα τραπέζια θα δείτε και το ιτσίλιο κιοφτέ, κεφτεδάκια με κιμά, πλιγούρι, καρύδι και φιστίκι, αλλά και τα μαντί, χερίσια ζυμαρικά που γίνονται ένα ένα με τα δάχτυλα. Τα σερβίρουν με σκόρδο, σουμάκ και αγελαδινό γιαούρτι, που σβήνει την αφάδα. Τα λαχματζούν, λεπτά και λευκοψημένα, με κιμά και μπαχαρικά ανήκουν στα ευπώλητα.

Τα σερβιρίσματα είναι απλά, λιτά, το φαγητό βγαίνει μπροστά ατόφιο. Χρησιμοποιούν μόνο ελαιόλαδο ή φρέσκο πρόβειο βούτυρο, το τελευταίο κυρίως για να παρφουμάρουν τις ζύμες. Το βάζουν και στο κιουνεφέ, που φτιάχνεται με καλή μοτσαρέλα και ελαφρύ σιρόπι ζάχαρης. Φτάνει στο τραπέζι ζεστό, πασπαλισμένο με λίγο φυστίκι Αιγίνης και κλείνει λαμπρά ένα απλό σπιτικό γεύμα από την κουζίνα τους. «Μαγειρεύουμε με την ευαισθησία και την προσοχή που βάζουμε στο σπίτι μας», λέει με ήρεμη φωνή ο Σεΐτ.

Hayat

Ιπποκράτους 78 και Μεθώνης, Εξάρχεια

Τηλέφωνο: 210.55.58.580

Ωράριο: Δευτέρα κλειστά. Καθημερινά από τις 12.00 μέχρι να φύγει ο τελευταίος πελάτης.

Πηγή: gastronomos.gr