

Alsof hij de bevolking nog steeds wil beschermen, torent de Galata-toren sinds de 14e eeuw als een trots relikwie van Genuese handelaren hoog boven de oever van de Gouden Hoorn uit. Vanaf zijn uitkijkplateau hebt u een prachtig zicht op de beroemde contouren van het historische centrum, de Zee van Marmara en de Bosporus. Aan zijn voet bruist het moderne leven. Als geen ander monument verzinnebeeldt de Galatatorn het contrast tussen het verleden en heden in een stad die bepaald niet arm aan tegenstellingen is.



gankelijk. Tegenwoordig ligt de vermarkting van het cultureel erfgoed in handen van particulieren. Als de Bin-

birdirekcisterne niet voor plechtigheden en evenementen is verhuurd, kan hij bezichtigd worden.

Praktische informatie

Yerebatan Sarayı: Sultanahmet, Yerebatan Caddesi 13, tel. 0212 522 12 59, www.yerebatan.com, dag. 9-17.30, 's zomers 9-18.30 uur, entree € 8.

Binbirdirekcisterne: Sultanahmet, İmran Öktem Caddesi 4 (ten zuiden van Divanyolu Caddesi), www.binbirdirek.com, dag. 9-20 uur, entree: € 4,50.

Voor de kleine trek

Al meer dan 90 jaar in dienst van de goede smaak. De **Sultanahmet Köftecisi** 1 (Sultanahmet, Divan Yolu Caddesi 12, tel. 0212 520 05 66, www.sultanahmetkoftesi.com, dag. 11-23 uur) is een instituut en precies wat u zoekt voor een lichte maaltijd. Iets anders dan

kalfsvlees, zout en uien wordt niet gebruikt bij de bereiding van de heerlijk gegrilde köfte, die hier als als bordgerecht, net als *köfte dürüm*, in een dun, plat Turks broodje met salade wordt geserveerd. Daarbij wordt meestal een verfrissend glaasje Ayran gedronken.

Een gezellige theetuin

Met de blik gericht op de pittoreske oostzijde van de Blauwe Moskee kunt u weer even op adem komen in het gemoedelijke **Derviş Çay Bahçesi** 2 (Sultanahmet, Kabasakal Caddesi 1/2, tel. 0212 516 40 65, dag. 7-24 uur). Onder het genot van een kop thee, toast, Ayran en/of een verkoelende frisdrank kunt u alvast bedenken waarheen het volgende uitstapje voert.





4 Schathuis van antieke kunst – het Archeologisch Museum

Kaart: ► J 6; Oriëntatiekaartje: blz. 42

Vervoer: Tramvay T1: Gülhane

Weer eens naar het museum? Vergeet, ook bij mooi weer, niet om vooral ook een bezoekje te brengen aan een van de belangrijkste archeologische collecties ter wereld. Hoogtepunt is de marmere sarcofaag – goed dat in het entreekaartje ook meteen het Museum van het oude Midden-Oosten en het Tegelpaviljoen inbegrepen zijn. In de theetuin kunt u na afloop weer op krachten komen.

Het Arkeoloji Müzesi İstanbul **1** is het belangrijkste museum in zijn soort van heel Turkije. De archeologische vondsten omvatten de beschavingsgeschiedenis vanaf de Grieken tot aan de late periode van de Byzantijnse heerschappij. Aan de wieg stond zoals zo vaak een eenling met een visie: Osman Hamdi Bey, archeoloog en kunstenaar (zijn beroemde 'Schildpadopvoeder' uit 1906 is in Pera Müzesi te

bezoeken) kreeg in 1881 van de sultan persoonlijk opdracht om diens collectie uit te breiden; en dat in een tijd waarin besloten was om voor archeologische vondsten een uitvoerverbod in te voeren en provinciegouverneurs verplicht waren om alle nieuwe verplaatsbare stukken in de hoofdstad te melden.

Op 13 juni 1891 kon het Müze-i Hümayun (Rijksmuseum) voor het publiek opengesteld worden – toentertijd met voor bezoekers meestal niet toegankelijke vorstencollecties. Nadat aanvankelijk de belangrijkste archeologische stukken nog in Çinili Köşk (Betegelde Paviljoen) ondergebracht waren, bleek deze plek door de verzamelwoede van de sultan spoedig niet meer toereikend. Dus werd de architect Alexandre Vallaury (1850-1921) belast met de bouw van een representatief gebouw met meerdere vleugels in neoclassicistische stijl.

Eten en drinken



Turkse smaakexplosie

In de klassieke Turkse (Osmaanse) kookkunst komen de vele smaken van de verschillende volkeren die samen de Turkse staat vormen, bij elkaar. Zij vormen een zeer aromatische en onvervalste keuken die veel waarde hecht aan de smaak van alle ingrediënten afzonderlijk. Naast meer of minder gekruide vleesgerechten van lam, rund en kip, die in de oven, op de grill en aan de spies (*şiş*) bereid worden, worden in Istanbul allerlei soorten vis en zeevruchten geserveerd. Deze worden gevangen in de Middellandse Zee en de Zwarte Zee en de keuze is overweldigend: inktvis, zwaardvis, schol, baars, snoek, kreeft en sardienen.

Belangrijkste bestanddeel van de Turkse maaltijd zijn echter de *mezeler* (voorgerechten), die de gast in een enorme keuze, vaak samen met *ekmek* (brood), aangeboden worden. Het hoofdgerecht is meestal niet zo uitgebreid, zodat men ongestraft op deze voorgerechten kan aanvallen. Knoflooksaus en auberginemoes, scherp gekruide tomatensaus, gemarineerde vis, wijnbladeren, warme *börek* – aan de culinaire fantasie wordt nauwelijks een grens gesteld. Specialiteitenrestaurants met een regionale keuken bieden vaak een enorme smaakexplosie.

Het dessert bestaat in de zomer dikwijls uit verse vruchten. Maar ook zoete deegwaren met noten, pistachenoten en veel siroop zijn favoriet.

Het hoeft niet altijd kaviaar te zijn

Bij een trip naar Istanbul mag zeker een bezoek aan een *lokanta* (een eenvoudige gaarkeuken), een *pide salonu* (een snackbar die met kaas of vlees gevulde broodjes verkoopt) of een *köfteci* (een gehaktballenbar) niet ontbreken. Hier kunt u de veelzijdigheid van de Turkse keuken proeven. Suddergerechten uit de oven met groenten, vlees of een eenvoudige döner met salade en uien kunnen tussendoor of na een vermoeiende dag vol sightseeing, zeer goed smaken.

Alcohol

De Turkse rode en witte wijn is meestal droog en kan daarom goed bij het eten gedronken worden. Vandaag de dag begint men ook met het aanleg van plantages voor de productie van wijnen van hogere kwaliteit. Overal rond de Middellandse Zee wordt met anijs gearomatiseerde sterkedrank gedronken die met water wordt verdund. In Turkije kent men deze sterkedrank als *raki*. Efes is de naam van een Turks bier (pils), dat jaren geleden door Duitse hopexperts ontwikkeld werd en dat een hoge kwaliteit bezit. Houd echter wel in gedachten dat niet in alle gelegenheden alcohol geschonken wordt.

De nationale drank

Naast de hete *çay* (thee) – die wordt bereid uit een sterke infusie en daarna wordt aangelengd met water – is *kahve*