

Κωνσταντινούπολη: Οδηγός για ξεχωριστές εμπειρίες στην αρχόντισσα του Βοσπόρου

Δεν είναι απλά ένας ακόμα διάσημος προορισμός με ιδιαίτερη ιστορική φόρτιση, αλλά ένα επιβλητικό σταυροδρόμι μεταξύ Δύσης και Ανατολής

ΑΠΟ ΤΟΝ
ΝΙΚΟ ΜΑΟΥΝΗ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΤΗΚΕ
28 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2022



τεράστια δάχτυλα που ενώνουν την Ανατολή με τη Δύση. Το καλύτερο σημείο για να αντιληφθείς τη ροή της Κωνσταντινούπολης, να προσανατολιστείς και να καταλάβεις πού βρίσκεσαι, είναι να ανέβεις **στον Πύργο του Γαλατά**, από όπου θα έχεις μια πανοραμική άποψη της έκτασής της.



Η βόλτα μας ξεκινά από την περιοχή του Πέραν, **την πλατεία Taxim** και τη διάσημη οδό Istiklal. Εδώ χτυπά **η καρδιά της καθημερινής ζωής** με τα μαγαζιά, τα εστιατόρια, τα μπαρ και τα σινεμά, όπου οι φερετζέδες συνυπάρχουν με τις μίνι φούστες και τα μπλου-τζιν. Το **τραμ** διασχίζει εντωμεταξύ τον πεζόδρομο, δίνοντας στην όλη εικόνα μια νοσταλγική νότα, η οποία σε μεταφέρει σε παρελθοντικές εποχές.

Στην αρχή του πεζόδρομου **το φημισμένο μαγέΡΙκο Hadjibaba** έχει τις νοστιμιές του απλωμένες πάνω σε μεγάλα ταψιά. Πιο κάτω, το γλυκατζίδικο Hadjibekir σε προκαλεί γευστικά με **άπαιχτο καζάν ντιπί και ασουρέδες**. Στη συνέχεια θα συναντήσετε το νεοκλασικό μεγαλείο του **πάλαι ποτέ ελληνικού Πέραν**, που έγινε γνωστό και από τη «**Λωξάντρα**» της Μαρίας Ιορδανίδου. Η ευρύτερη περιοχή ονομάζεται Βείγοϋλου και σφύζει από νεανική ζωή: μπαράκια και μοντέρνα εστιατόρια στέκουν δίπλα-δίπλα με street food, από τα οποία αναδύονται γαργαλιστικές τσίκνες. Εδώ βρίσκεται και η παλιά αγορά των λουλουδιών, αλλά και **η αγορά των ψαριών με τα παραδοσιακά μεζεδοπωλεία**, όπου οι Τούρκοι έρχονται να απολαύσουν ρακί.



Πίσω από τον Γαλατά, **η διάσημη γαλλική συνοικία** με τις brasserie, τα ζαχαροπλαστεία και τα καφέ θυμίζει κάτι από Παρίσι. Φτάνοντας έπειτα στην άκρη του Κερατίου Κόλπου συναντά κανείς τη Γέφυρα του Γαλατά, όπου καθημερινά βλέπεις δεκάδες Τούρκους **να δολώνουν τα αγκίστρια τους** και να ψαρεύουν. Τα μικρά εστιατόρια της περιοχής σερβίρουν κι αυτά άφθονα θαλασσινά, πλήρως προσαρμοσμένα πλέον σε μια καθαρά τουριστική λογική.



Καθώς προσπερνάμε τη γέφυρα φανερώνεται μπροστά μας η περιοχή του Eminönü με το Γενί Τζαμί, αλλά και η είσοδος της διάσημης σκεπαστής αγοράς μπαχαρικών **Σιμίρ Τσαρσί** –γνωστή και ως Αιγυπτιακή Αγορά. Τα πικάντικα αρώματα των μπαχαρικών σαγηνεύουν. Θες να τα αγοράσεις όλα, να χαθείς μέσα στους **μοσχοβολιστούς παστοურμάδες** και στις μυρωδιές από **σαφράν, κύμινο και τσιμένι**. Αφήνεσαι να απολαύσεις τα δεκάδες χρώματα από τα αποξηραμένα λαχανικά που κρέμονται φτιαγμένα κολιέ από τα τσιγκέλια, σαν να 'ναι στολίδια: **πράσινες τσιγκελωτές μπάμιες, κατακόκκινες νυχάτες πιπεριές, λιαστές ντομάτες, μαύρες μελιτζάνες, ολόλευκα σκόρδα**.

Εδώ γεύεσαι τραταρίσματα, γελάς με τα καμώματα από τους εμπόρους και παίζεις με τη λογική των παζαριών, πριν φτάσεις τελικά στην «**Ταβέρνα του Παντελή**»: την **τελευταία ελληνική** ταβέρνα (αν και πια δεν ανήκει σε Έλληνα), που θυμίζει γαστριμαργικά μεγαλεία μιας περασμένης πολιτικής εποχής. Η ποιότητα δεν είναι πια η ίδια, όμως η ατμόσφαιρα σε προτρέπει να δοκιμάσεις ένα λαχταριστό λαβράκι στη λαδόκολλα.

Η συνέχεια μας φέρνει στο ιστορικό κέντρο της Πόλης, με την πλατεία Sultanahmet, το Μπλε Τζαμί, τον Ιππόδρομο, το Τορ Καρί και φυσικά **την Αγιά Σοφιά**. Η μεγαλοπρεπέστερη εκκλησία της ορθόδοξης χριστιανοσύνης έχει ανακαινίσει εδώ και καιρό **τα απαράμιλλου κάλλους βυζαντινά ψηφιδωτά της**, αν και τα περισσότερα έχουν πια καλυφθεί λόγω της μετατροπής της σε τζαμί. Τα συναισθήματα που γεννώνται με την είσοδο σε έναν τέτοιον ιστορικό χώρο είναι δύσκολο να περιγραφούν. Απέναντί της, το **Μπλε Τζαμί** δείχνει σαν να θέλει να την ανταγωνιστεί, δίνοντας με μεγαλοπρέπεια το στίγμα του Ισλάμ.

Πριν συνεχίσουμε τη βόλτα, μια επίσκεψη στα σαντουϊτσάδικα της περιοχής. Εδώ στυλώνουμε τα πόδια με τα ψωμάκια τους, γεμιστά με κιοφτέ και φρεσκοκομμένη, λαχταριστή σαλάτα. Στο γοητευτικό χάος του Eminönü, με τους καστανάδες (το φθινόπωρο), τους παγωτατζήδες (το καλοκαίρι), τους καλαμποκάδες (τον χειμώνα) και τους κάθε λογής μικροπωλητές, αξίζει **να σταθείτε στον «Μεχμέτ Εφέντι» για να απολαύσετε έναν διάσημο τούρκικο καφέ**. Έπειτα συνεχίζετε προς το πραγματικά απαράμιλλο Τορ Καρί.

Εδώ κοντά θα δείτε και τις προβλήτες, όπου δένουν τα πλοiάρια που διασχίζουν ασταμάτητα τον Βόσπορο περνώντας στην ασιατική ακτή. Εδώ, επίσης, καταλήγουν και οι γραμμές του σιδηροδρόμου όπου **κάποτε έφτανε και το θρυλικό Οριάν Εξπρές**. Ο **Ιππόδρομος** είναι πραγματικά εντυπωσιακός, και το ίδιο ισχύει και για τη **Βασιλική Κινστέρνα του Ιουστινιανού**: το επισκέψιμο (κάτω από τη γη) βυζαντινό σύστημα υδροδότησης αποτυπώνεται

επιβλητικό, σκοτεινό, γεμάτο με κατακόμβες. Στην αίσθηση ταιριάζει γάντι η κλασική μουσική που ακούς από τα ηχεία του χώρου.



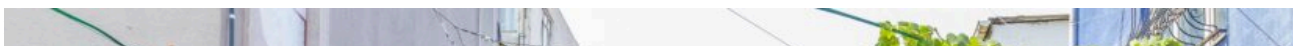
Κατηφορίζουμε έπειτα προς το **Καπαλί Τσαρσί** –το μεγαλύτερο κλειστό παζάρι της Πόλης, όπου μπορείτε να ψωνίσετε τα πάντα: 64 δρόμοι και 4.000 μαγαζιά με χρυσαφικά, μεταξωτά χαλιά, ανατολίτικες αντίκες και υφάσματα από το Τουρκμενιστάν, σας καλούν να ξοδέψετε τα ευρώ που έχετε διαθέσιμα στην τσέπη σας. Κάντε όμως μια στάση και **στο Cajaloglou Hamami**, ένα παραδοσιακό χαμάμ, όπου **θα σας τρίψουν μέσα στους ατμούς**, προσφέροντάς σας ένα μοναδικό μασάζ. Κάτω από τους μαρμάρινους θόλους και την πηχτή ατμόσφαιρα του ατμού, καθώς το κορμί σου χαλαρώνει, νιώθεις ακόμα περισσότερο τη γοητεία της Κωνσταντινούπολης. Έπειτα, **ένας glam καφές** μοιάζει ως ιδανική ολοκλήρωση της εμπειρίας. Κατά προτίμηση θα τον πιείτε **στο εντυπωσιακό ξενοδοχείο Four Seasons**, σε έναν υπέροχα ανακαινισμένο χώρο όπου παλιά βρίσκονταν φυλακές.



Επιστροφή κατόπιν στην πλατεία Taksim. Από εκεί κατηφορίζουμε προς το **Ντολμά Μπαχτσέ**: 285 δωμάτια, ένας μυθικός πολυέλαιος και απίστευτης χλιδής αντίκες, πιάνα και πίνακες. Εξαιρετικό δείγμα αρχιτεκτονικής, υπήρξε **το τελευταίο παλάτι των Οθωμανών Σουλτάνων, πριν γίνει κατοικία του Κεμάλ Ατατούρκ**. Είμαστε πια στις ευρωπαϊκές όχθες του Βοσπόρου. Λίγο μετά συναντάμε το διάσημο ξενοδοχείο Cirağan Palace.



Ο παραλιακός δρόμος μας οδηγεί στο **Ortakoy**, στη βάση των πωλώνων της γέφυρας που ενώνει τις δύο όχθες του Βοσπόρου. Σταθείτε να χαζέψετε την προκυμαία, από την οποία φεύγουν τα καραβάκια για την απέναντι ασιατική ακτή, σε ένα ασταμάτητο πήγαινε-έλα. Δοκιμάστε επίσης να χαθείτε για λίγο στα σοκάκια μιας περιοχής **με εντυπωσιακή, δική της αγορά**, όπου κάθε Κυριακή διοργανώνεται παζάρι. Στην επιστροφή περάστε και από τη **Maçka**, όπου δεσπόζουν τα καταστήματα Dolce Gabbana, Prada και Armani.



Τα τελευταία χρόνια **η νεολαία διασκεδάζει στη συνοικία Karakoy**, πίσω και δεξιά από το ξενοδοχείο Novotel Istanbul. Μια περιοχή παλιά και λίγο βιοτεχνικού χαρακτήρα –**κάτι σαν το δικό μας Ψυρρή**. Μέσα σε στενά καλντερίμια, δίπλα σε τοίχους με φοβερά γκράφιτι, έχουν ξεφυτρώσει μπαράκια, ταβερνάκια, μπυραρίες, ξενώνες, μεζεδοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, σοκολατερίες και ό,τι άλλο μπορεί να φανταστεί ο νους σας. Το ένα δίπλα στο άλλο, με νέο κόσμο να τα γεμίζει, κάνοντάς τα να σφύζουν από ζωντάνια.

Για καφέ και ποτό προτιμήστε το **Chez Moi**. Στο **Insta Karakoy** θα πάτε για μεζέδες, ενώ για πιο στιβαρή κουζίνα προτιμήστε το **Burgerlab Karakoy**. Το **Muhit** απευθύνεται σε όσους αποζητούν πιο multi καταστάσεις –από πάστα με σολομό μέχρι παϊδάκια. Πάντως δεν χρειάζεται να προβληματιστείτε πολύ, αν βρεθείτε στο Karakoy. Ξεκινήστε την περατζάδα στα σοκάκια και **όπου σας αρέσει κάθεστε** για έναν καφέ, για ένα σνακ, για ένα μπέργκερ ή ένα κεμπάπ, για μια ζεστή σοκολάτα λίγο παραπέρα.



Αυτή είναι η γνωστή και ας πούμε «παραδοσιακή» Κωνσταντινούπολη. Αυτή που πρέπει να επισκεφτεί κανείς αν πηγαίνει για πρώτη φορά ή/και για δεύτερη. Όμως τα τελευταία 10 (περίπου) χρόνια το τοπίο αλλάζει: **μια νέα Πόλη γεννιέται, με τα καλά και τα κακά της**. Μέσα σε έναν οργασμό ανάπτυξης, ολόκληρες γειτονιές ανασυγκροτούνται και παλιά κτήρια ανασκευάζονται, αναπαλαιώνονται ή γκρεμίζονται για να στηθούν στη θέση τους νέα, προκειμένου να εξυπηρετηθούν οι ανάγκες ενός **πληθυσμού που αγγίζει πια τα 17.000.000**.

Φυσικά, μια τέτοια ανάπτυξη δεν έχει μόνο θετικά. Καθώς χιλιάδες άνθρωποι έρχονται στην Πόλη από τα ανατολικά βάθη της Τουρκίας ψάχνοντας μια καλύτερη ζωή, **διογκώνεται μια μεγαλούπολη-τέρας**, η οποία απλώνεται σε περίπου 200 χιλιόμετρα έκτασης. Με δικά μας δεδομένα, δηλαδή, μιλάμε για μια απόσταση ίση με αυτή μεταξύ της Αθήνας και της Λαμίας. Η πληθυσμιακή συσσώρευση **αλλοιώνει τον χαρακτήρα της Κωνσταντινούπολης που ξέραμε μέχρι σήμερα**, αφού οι συνοικίες της μετατρέπονται σιγά-σιγά σε μικρές πόλεις, δημιουργώντας **εξοντωτικά κυκλοφοριακά προβλήματα**.

Μαζί με την ανάπτυξη, ασφαλώς, έρχεται και **η αύξηση των τιμών**. Η βενζίνη αγγίζει τα 2 ευρώ το λίτρο, τα ταξί έχουν χρεώσεις Ελλάδας (ίσως να είναι και λίγο ακριβότερα, πια), ο ρουχισμός, το φαγητό έξω, ο καφές, οι συγκοινωνίες στεριάς και θάλασσας, **όλα κάνουν άλματα προς τα πάνω**. Μάλιστα, κάποια ξενοδοχεία και εστιατόρια έχουν φτάσει πια σε τιμές Ευρώπης. Κι αυτό είναι κάτι που χρειάζεται προσοχή, εάν σχεδιάζετε ταξίδι στην Κωνσταντινούπολη.



10 προϊόντα που αξίζει να ψωνίσετε από την Πόλη

Φυσικά μπαχάρια και μυριστικά που θα σας τη θυμίζουν μήνες μετά, όταν θα τα γεύεστε στο φαγητό σας.

Αποξηραμένα βερίκοκα, τα καλύτερα που έχω δοκιμάσει.

Παστουρμά, φυσικά.

Πελτέ τομάτας και καυτερής κόκκινης πιπεριάς.

Εξαιρετικό σαλέπι.

Τα καλύτερα καθαρισμένα κουκουνάρια που έχετε δοκιμάσει.

Μοναδικά λουκούμια με γέμιση βουβαλίσιο καϊμάκι. Τα φτιάχνει το Hadjibekir, στο 83α της Istiklal cad.

Μπακλαβά, βεβαίως. Ο καλύτερος γίνεται στο Karakoy Gulluoglu, δίπλα στον Πύργο του Γαλατά.

Τούρκικα τυριά, καθώς μερικά έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Όπως π.χ. το erzican tulumu: τουλουμίσιο πρόβειο, που παλαιώνει σε δέρμα ζώου. Ή το kargi tulumu, από γάλα φθινοπωρινής εσοδείας ωριμασμένο σε δέρμα κατσίκας. Επίσης το cerkez fume, το οποίο φτιάχνεται μόνο στον Μαρμαρά και καπνίζεται σε ξύλο πεύκου.

Τα κρασιά δεν λένε πολλά πράγματα, δοκιμάστε όμως ένα kavaklıdere: κόκκινο φρουτώδες, που παλαιώνει για έναν χρόνο σε δρύινα βαρέλια.



Αξίζει να γευτείτε

Παστιρμαλί χούμους: το γνωστό χούμους, σερβιρισμένο με παστοურμά.

Μιουντεμπέλ: πουρές ψητής μελιτζάνας με γιαούρτι, σκόρδο και φιστίκια.

Πιλάφια: κυρίως με σταφίδες και κουκουνάρια.

Ιστλί κεφτέ: κεφτεδάκια από πλιγούρι με γέμιση κιμά.

Κοκορέτσι: ψιλοκομμένο στο ταψί, με ντομάτα και πιπεριές.

Τα διάφορα κεμπάπ: άδανα-κεμπάπ από αρνάκι με καρυκεύματα, σιμίτ-κεμπάπ με αρνάκι και πλιγούρι, σισ-κεμπάπ, γιαουρτλού-κεμπάπ (συνδυασμός από κιμάδες με γιαούρτι και πίτες), ντονέρ-κεμπάπ από ψιλοκομμένο αρνί και μοσχάρι σε σούβλα και ισκεντέρ-

κεμπάπ με φέτες από αρνί και μοσχάρι, το οποίο σερβίρεται με πίτα, γιαούρτι και σάλτσα ντομάτας.
Και τέλος, λαχματζούν: λεπτή ζύμη με κιμά και καρυκεύματα.



10 πράγματα που δεν πρέπει να χάσετε στην Πόλη

Την πολύχρωμη συνοικία Ortakoy, που βλέπει στις όχθες του Βοσπόρου.

Τη βαρκάδα στα στενά του Βοσπόρου.

Εκδρομή με καραβάκι **στα Πριγκιποννήσια**.

Χάζι στο καινούργιο The Mall λίγο έξω από την πόλη, το οποίο είναι τεράστιο κι έχει τα πάντα. Στο πίσω ισόγειο θα βρείτε και μια εντυπωσιακή αγορά με κρέατα, λαχανικά και ψάρια, όπου τα μαγαζιά διαθέτουν τραπεζάκια και σερβίρουν τα προϊόντα τους επί τόπου. Καλύτερο από όλα, το ψαράδικο.

Επίσκεψη στο **Οικουμενικό Πατριαρχείο**, στη συνοικία Fener.



Μια μεγάλη βόλτα στη Μαζκα, τη συνοικία διαμονής των πλουσίων, αλλά και στο Nisantasi: **το τούρκικο Κολωνάκι**, όπου θα βρείτε τα πάντα –από επώνυμα ρούχα μέχρι μικρά deli και café για