

Istanbul tisíce a jedné chuti

Náš výlet do Istanbulu byl jako lenošení na otomanu. Žádný div, však jsme také byli v říši otomanské. A to tu dává na vědomí i měsíc. Ten si tu totiž leží na zádech!

Připravila Lenka Požárová, www.zapalena-kucharka.cz Foto Lenka Požárová

Chcete-li si ještě na podzim užít teplého počasí, udělejte si výlet do Istanbulu. I v listopadu je to tam na krátký rukáv a kromě sluníčka k návštěvě lákají fantastické památky i příjemná atmosféra, pohostinní lidé nebo nákupy na Velkém bazaru...

Smlouvání na bazaru

Vcházíme do zastřešené budovy tržiště Velký bazar (Kapalı Carsi). Ulička je prostorná, občas nám někdo něco nabídne k nákupu, my zdvořile s úsměvem odmítneme a máme pokoj. Z přehršle látek, špičatých papučí, kožených bund, vodních dýmek, zlata, starožitností, koberců a hudebních nástrojů mě zaujalo jediné – ručně malované kameninové misky. Po nákupu mám uspokojivý pocit, že jsem usmlouvala dobrou cenu, ale po chvíli je mi jasné, že vyhrál domácí Turek. Proplétáme se bludištěm chodeb a chodbiček. Jak praví průvodce, zabloudit tady patří ke koloritu místa. A i nám se to nechtěně podařilo. Občas chodbou proběhne Turek s visutým táckem, na kterém má malé ozdobné skleničky s čajem. Ochutnáváme ho s menší dávkou cukru, než na jakou tu jsou zvyklí. Je černý a dobrý. Míjíme směnárnu (stále ještě v bludišti chodeb Velkého bazaru), ze které co chvíli vyjde chlápek s paklíkem bankovek, jež začne před zraky okolo přihlížejících přepočítávat. Zvyky tu jsou zkrátka jiné.

Rybí sendviče u Galatského mostu

U zálivu Zlatý roh se u břehu houpe několik lodí, na jejichž palubě se pečou ryby. Ty se pak strčí do kusu pečiva a rybí sendvič je hotový. Sednout si můžeme k malým dřevěným stolečkům, pod kterými už leží spousta rybích kostí. Jednoduše se tu házejí na zem. Dáváme se do řeči s místní rodinou u sousedního stolu. Mluví výborně německy. Doporučují nám

šťávu z červené řepy – salgam suyu, kterou tu prodávají ve zdobených stáncích. Chuť má ostrou (prý díky chilli papričce) a kořeněnou. Je výborná a dost podobná šťávě z kysaného zelí. Kupodivu nás ani neprohnala. Na nábřeží je i restaurace Hemdy s hezkou vyhlídkou a výbornými kebaby. Galatský most je obsypáný rybáři a z blízké mešity právě halekají do reproduktorů modlitby. I to patří bezpochyby k atmosféře Istanbulu.

Egyptský trh s kořením

Přímo proti nám jde prodáváč s tácem sezamových simitů (místních typických chlebových kroužků), který nese umně na hlavě. A bez držení! Trh s kořením, nazývaný také Egyptský trh (Misir Carsisi), skrývá spoustu surovin i neodbytných prodavačů. Čaje s okvětními lístky, sušeným ovocem a skořicovou kůrou vypadají lákavě. Ze stropu obchůdků tu visí sušené vydlabané lilky navlečené na dlouhých nitích. Je tu „nátršek“, tak raději mizíme do přilehlé uličky, kde nakupují spíše místní než turisté. Joj, to je výběr! Ořechové stánky přetékají obřími vylopanými vlašáky, praženými lískáčky, arašidy, sušenou cizrnou nebo sušenými meruňkami... Vše se tu dá koupit levněji než u nás. Když míjíme Kurukahveci, vyhlášený obchod s tureckou kávou (velmi jemně mletou), ulička se najednou zahálí do kávové vůně. Lahůdky tu jsou nacpané dobrotami až po strop. Sýry s pistáciemi, naložené celé palice česneku, olivy omotané sardelkami, klobásky, marinovaný lilek, paprikové pasty... To je jen zlomek toho, co vás tu čeká. V jednom stánku prodávají sušenou drcenou papriku. Několik druhů! Vypadá jako chilli, ale je jemnější a ne tak palčivá. Proti mně tlačí pán svůj pojízdný zeleninový stánek. Za chvíli jede další náklad, obří granátová jablčka na trakaři. Jadýrka jsou obrovská



Takto vypadá ulice, kde nakupují především místní.



Pistaciové sladkosti tu mají na každém rohu.

Ne všude se v Turecku smlouvá. I na trzích narazíte na pevné ceny.



Rybí sendviče se pečou přímo na lodích v přístavu.



Když si vyberete z orientálních koberců, třeba se na něm i proletíte...



Granátová jablka tu mají trochu jinou velikost i „grády“.

Co si určitě nenechat ujít:

- Prohlídku Modré mešity (Sultan Ahmet Camii), avšak v jiné době než v době modlitby.
- Projít se zahradami kolem paláce Topkapı a kolem mešity Aya Sofya.
- Návštěvu kouzelné podzemní vodní nádrže Yerebatan Srnici.
- Plavbu lodí po Bosporu od Galatského mostu do asijské části Kadıköy a zpět.

a nalitá granátovou šťávou. Chuť, barva i velikost jsou nesrovnatelné s tím, co známe z našich obchodů.

Vůně kebabu a vodní dýmky

V hospůdce, kterým se tu říká lokanta, si objednáme kebab. Vyhlášené turecké jídlo tady připravují na otevřeném ohništi, takže můžete sledovat celou jeho přípravu. Nejdřív nám loupou pistaciové oříšky, pak je zapracovávají do masa, kterým následně obalí špíz. Ten vypadá jako meč. Jehněčí špíz s pistáciemi, který si objednal manžel Michal, je výborný. Bohužel ten můj lilkový už ne. Slupka lilku je černá na uhel a spáleninou je cítit i zbylá dužina. Těžko říct, jestli je to běžné, nebo se to jen kuchaři nepovedlo. K jídlu dostáváme placky (pide). Ty jsou tak velké, že by mohly sloužit i jako ubrus. Až později jsme okoukali od místních jedlíků, že jsme si do nich měli vše zabalit. Po večeri vyrazíme do setmělých ulic. Na chodnicích je rozložené všelijaké zboží. Holící stroky, sprchové hadice, štětky na holení, slipy... Po desáté večer je zřejmě pro místní ideální doba na pouliční bazar. V turistických částech města leží před bary spousta lidí zabořených v pohodlných polštářích a kouří vodní dýmky. Tomu říkám istanbulská idyla.

Z lilku tu budete v mdlobách

Máte-li rádi lilek, rajčata a jehněčí, budete si tu lebedit. Místní specialitou je jídlo zvané imam bayildi, což je celý pečený lilek plněný opečenou cibulkou a rajčaty. V překladu název jídla znamená imam v mdlobách (imam je označení vůdčího postavení v komunitě), jelikož prý jakýsi imam po jeho ochutnání omdlel blahem z té vynikající chuti. Podává se zastudena a my jsme ho ochutnali ve starobylé lokantě Haci Abdullah. Je tady už od roku 1888 a má svoje kouzlo. Do zadní nekuřácké části se jde kolem stěny s policemi naloženého ovoce, zeleniny a marmelád. Ty se tu, mimochodem, dají taky koupit. Ochutnáváme i výbornou okru s mrkví a rajčaty nebo jehněčí koleno v omáčce s fazolkami a hráškem. Příloha – lilkové pyré zahuštěné zasmažkou.

DALŠÍ KULINÁRNÍ TIPY

- V baru Leb-i Derya si večer vychutnejte kromě drinku nádherný výhled na zlatě se třpytící Istanbul a na Bospor.
- V obchodech Muhallebici (mléčné speciality) si nenechte ujít krémový dezert z kuřecích prsíček rozebraných na vlákna. Jmenuje se Tavuk Gögsü Kazandibi a vůbec byste v něm kuře nepoznali!
- Jelikož Turecko není v EU, své tekuté suvenýry si tak můžete ponechat i v palubním zavazadle (platí však pouze pro cestu z Turecka, nikoli na cestu tam).
- V centru na náměstí Taksim to žije i ve 3 hodiny v noci. Kebab si tu můžete vychutnat spolu s mnoha taxikáři a podává se v housce spolu s hranolky.
- Rozhodně neodjíždějte bez nákupu bílého sýra, sezamové pasty tahin, drobného bulguru, melasy z granátových jableček, tureckého jogurtu a lískových oříšků.



Chrám Aya Sofya je uvnitř jednou z nejpůsobivějších staveb ve městě.

To bylo na můj vkus až moc hutné a moučné. Když vidím místní nabídku, lituju, že už v břísku nemáme místo na zelený list plněný jehněčím, lilkový balíček s jehněčím nebo rýžový pilaf s pistáciemi. Před dezerty kapituluju. Vyhlášené jsou hlavně místní kompoty. Například kdoulový (ayva), vařená dýně v sirupu (kabak tatlisi) nebo velká miska vyloupaných granátových jadérek (nar). Na pití si můžete vybrat z čerstvých džusů z pomerančů, višní nebo granátových jableček. I cesta na toalety je tu lemovaná další parádní výstavkou zavařeného ovoce a zeleniny. Není divu, že je to oblíbené místo mnoha osobností, umělců i státníků. Ceny jsou přitom dostupné i obyčejným smrtelníkům, jako jsme my.

Sladké jako jed

Máte-li rádi hodně sladké, máte se na co těšit. Místní vyhlášenou sladkostí je lokum. Průhledné gumové žvýkavé kostičky jsou nechutně přeslazené a neshledávám na nich nic povznášejícího. Stejně tak přeslazené jsou baklavy, pláty listového těsta plněné pistáciemi a medovým sirupem. Vyskládané ve výlohách však vypadají velmi lákavě. Samozřejmě musím všechno ochutnat, ale mám pocit, že mi ta sladkost zabíjí chuťové buňky. Výborné jsou ovšem místní sezamové sušenky. Nemohla jsem si nechat ujít ani fíky plněné ořechy a místní hustou zakysanou smetanou. Kdyby nebyly přelité medem, vychutnala bych si je mnohem víc.

Meze, mušle a gözleme

V restauraci Sofyali 9 jsme ochutnali místní meze, tedy malé porce předkrmů, ze kterých

si můžete vyskládat celé hlavní jídlo. Meze prý vznikly tak, že sultán nechal kvůli své bezpečnosti ochutnávat otroky malé porce svého jídla. Výběr byl opravdu velký. Zvolili jsme lilkový salát s rajčaty, pečené papriky, čočku s mátou a koprem a pak lilek s jogurtem a česnekem. Ten dostal jedničku s deseti hvězdičkami. Vyhlášenou restauraci na meze s názvem Krepdekci Imroz najdete i v uličce Navizade, kde je jeden bar vedle druhého. Poblíž je i ulička s rybími restauracemi a stánky známá jako Balik bazar (rybí trh). Ryby tu opékají na mnoho způsobů a specialitou jsou vyloupané mušle napíchané na jehle a osmažené v těstíčku. Zastavujeme se u jednoho maličkého prodejního stolku, kde starý pán zrovna rozsekával lebku nějakého zvířete. Pak obratně vyhrábl rukou z lebky mozeček a zabalil ho zákazníkovi do papíru. S Michalem jsme na sebe nevěřícně koukli a raději jsme přešli k zelenině. Ta je tady i třikrát dražší než na trhu s kořením. Na povrchu zelenou a uvnitř fialovou ředkev ale koupit musím. Na hlavní třídě Istiklal Caddesi nakukujeme do kavárny Robertson Café, která má uvnitř z dlaždic vyskládané obrazy Alfonse Muchy. Před restaurací Otantik Anadolu Yemekleri však zůstávám stát hodně dlouho. Ve výloze tu sedí ženy, které hbitě válejí placky gözleme, plní je sýrem a opékají na vyduťte plotýnce.

Čím svlažit hrdlo

Co si nesmíte v Istanbulu nechat ujít, je čerstvě vymačkaná šťáva z granátových jableček. V lisech na citrusy ji tu lisují snad v každém občerstvení. To, co následuje po ochutnání, bych popsala jako výbuch chutí. Trpké i slad-

ké, rudé a osvěžující. U parku před Modrou mešitou jsme objevili dřevěný baculatý stánek s nápisem Serbet-i Sultani. Prodávají tu tradiční otomanské nápoje. Jeden z datlí, druhý z meruněk, jiný z ostružin. Já jsem si dala na doporučení paní prodavačky ten nejlepší, což byla směs 40 druhů koření s medem. Výborné a – zaplať pámbůh (nebo aláh) – nepřeslazené. Pokud se navečer ochladí, doporučuju dát si horký, mléčně krémový lahodný nápoj Salep (Sahleb), což je drcený kořen tapioky s afrodisiakálními účinky. Pak stačí zavřít oči a snít pohádku o městě, kde se snoubí svět evropský s arabským a které tak báječně chutná!

Istanbulské protiklady

- **Občas můžete na ulici narazit na čističe bot. Kdo by čekal ušmudlané štokrle, je na omylu. Čističi bot mají zlatem nablýskané náčíní!**
- **Pokud se budete toulat ulicemi, často v nich bude holičství. Možná vás zarazí fakt, že hlavy se zde myjí v předklonu.**
- **Dívky chodí s vlasy zahalenými šátkem, aby prý nesváděly muže. Obličej, který jim zpod šátku vykukuje, si však malují, takže nad tím zvykem trochu zůstává rozum stát.**
- **Na ulicích tu můžete často spatřit muže (dospělé i pubertáky), kteří chodí do sebe zavěšení, nebo se dokonce drží za ruce. Je to ale projev přátelství, nikoli homosexuality.**