



**Voorjaar 2018,
Gaziantep &
Istanbul,
Lia & Holger.**

Gezondheid!

Als ik een slok neem, denk ik meteen aan de stokjes in een glazen pot, op de toonbank van Van Dam, het kruidenierswinkeltje in mijn geboortedorp Voorhout. Per stuk te koop, voor een paar cent en je deed er dagen mee. Zoethout.

Adem Baba uit Gaziantep trakteert ons op zijn zelfgemaakte meyan şerbeti, een drankje dat in het zuidoosten van Turkije veel verkocht wordt, gewoon op straat. Maar we zijn nu in het brouwerijtje, waar dit gezonde en dorstlessende nat geproduceerd wordt.

Op zo'n 25 vierkante meter voltrekt zich het hele proces. Van zoethout tot ingevroren şerbet.





Tegen de achterwand liggen zakken opgestapeld, waarin de vezels zoethout. Deze zoethoutvezels worden in een bak met wat water gelegd, waardoor een sterk, stroperig aftreksel via een gootje onderaan de bak langzaam in een vertinde koperen teil loopt. Hier wordt het aangelengd met meer water.



Zoethoutextract is het enige ingrediënt wat aan het water wordt toegevoegd. Geen suiker want zoethout bevat van zichzelf al een mierzoete stof die, naar verluidt, geen nadelige effecten heeft op tanden of gewicht.

Regelmatig schept Adem het vocht met een pannetje op en giet het van grote hoogte weer terug in de teil. Hierdoor ontstaat een dikke schuimlaag en wordt het steeds doorlopende extract goed gemengd.







Als de inhoud van de teil goed op smaak is, wordt het in grote plastic vaten gegoten en ingevroren. Er worden geen conserveringsmiddelen aan toegevoegd en daardoor blijft het slechts 2 dagen goed. Invriezen maakt het langer houdbaar. Adem verkoopt zelf, maar hij levert ook aan anderen.



De door de stad lopen de verkopers van dit goedje. De şerbetçi dragen over hun schouder en op hun rug grote koperen kannen met een enorme schenktuit, waar 100 bekers uitgeschonken kunnen worden. Van oudsher dragen zij daar heel herkenbare kleding bij.

Op onderstaande foto staat de schoonzoon van Adem in vol ornaat. Wij ontmoeten hem in de brouwerij, als hij zich startklaar maakt voor een verkoopronde door de stad.

De volgende dagen zullen wij hem regelmatig tegenkomen en telkens worden we getrakteerd op zo'n heerlijk bekertje koele şerbet. "Gezondheid."



Tegenwoordig zie je echter steeds meer ventwagentjes als verkooppunt van dit lekkere frisdrankje. Aan de ene kant jammer, want een kleurig ambachtsman verdwijnt langzaam maar zeker uit het straatbeeld, maar voor de rug en schouders van de serbetçiler is het absoluut een uitkomst!

Als ik zo rondkijk in het bedrijfje van Adem en zijn vrouw Ülger, bedenk ik hoe eenvoudig het kan zijn om een eigen bedrijfje te beginnen. Geen regels, geen wetten lijken hen in de weg te staan. Met een sigaret in de mond is hij aan het werk en het zou me niet verbazen als er af en toe per ongeluk wat as in de schuimlaag terecht komt. Ook de ramen kunnen wel een flinke wasbeurt gebruiken.



Maar dit deert ons niet. We krijgen een tweede beker aangeboden, direct uit de teil en het smaakt ons heerlijk. En als we horen waar het allemaal tegen helpt, verlaten we het pand in ieder geval gezonder dan bij binnenkomst. Goed voor de maag, lever, luchtwegen en een prima middel tegen keelpijn, hoest, mondzweertjes, astma, voedselvergiftiging en nog veel meer!

Adem en Ülger poseren met veel plezier nog even voor de foto en aan hen is goed te zien dat het drinken van meyan şerbeti je stralend gelukkig maakt. Het heeft zo te zien wel iets weg van een liefdesdrankje!



Water, bron van leven of van oorlog?

De sleutel om de motor mee te starten past niet en er blijkt ook geen diesel in de tank te zitten. "Het komt goed", belooft Kaptan Mehmet ons, terwijl hij mopperend van de boot naar de kant loopt en af en toe iets onverstaanbaars schreeuwt naar een collega op de kade. Ondanks de opstartproblemen, geloven we hem.

We zijn vanmorgen in ons huurautootje voor één dag, op weg gegaan richting Halfeti.

Eindeloos veel boomgaarden met pistachenoetbomen maken de tocht erg aangenaam. Het voorjaar hier loopt op Nederland vooruit en het frisse lentegroen steekt mooi af tegen de strakblauwe lucht. De pistachenoetjes dienen zich al aan.





Waarom naar Halfeti, gelegen aan de Eufraat?

Allereerst vanwege de Eufraat, de belangrijkste rivier in het Midden-Oosten die ontspringt in het Zuidoosten van Turkije en via Syrië en Irak, dus van noord naar zuid, naar de Perzische Golf stroomt.

Turkije beschikt over meer water dan de rest van het Midden-Oosten samen. Het land kijkt lange tijd met een afgunstig oog naar de olierijkdommen die de golfstaten enorme welvaart en macht geven. Maar nu het belang van de olie afneemt ziet Turkije mogelijkheden om met het water haar economische en politieke invloed in de regio te vergroten. Het Midden-Oosten bestaat voor 95% uit woestijn en is voor water afhankelijk van vier rivieren. De Nijl, Jordaan, Eufraat en Tigris.

Omdat de bron van de Eufraat en Tigris in Turkije ligt, beschouwt het land zich eigenaar van al het water en Syrië en Irak kunnen er zo geen aanspraak op maken. Zo wordt water, een eerste levensbehoefte voor iedereen, door Turkije ingezet als een politiek machtsmiddel.

Op de grens van de provincies Gaziantep en Sanliurfa gaan we de Eufraat over en in de verte zien we de Birecik Dam die, samen met andere stuwdammen, er voor zorgt dat er in deze regio een stuwmeer is ontstaan, als onderdeel van de rivier.



De bewoners van Halfeti en omstreken betalen hier echter een hoge prijs voor. Het water is hier circa 385 meter gestegen met als gevolg dat bijna iedereen geëvacueerd moet worden. Halfeti is, evenals omliggende dorpen, grotendeels verdwenen in het water. De compensatie bestaat uit óf een appartement binnen de sociale woningbouw in de nieuw gebouwde stad, dan wel een lening tegen zeer gunstige voorwaarden waarmee men zelf kan bouwen op een plek naar keuze. Helaas wordt het boerenbestaan voor velen een leven in de stad en vooral de oudere mensen hebben nog altijd geen werk en slijten onwennig de rest van hun leven.

En nu zitten we dus op de boot van Mehmet, die hij niet aan de praat krijgt. We stappen uiteindelijk de kade weer op en lopen verder naar een veel kleiner exemplaar, maar wel volledig gestoffeerd én gemeubileerd.





De motor wordt aangetrokken met een touwtje waaraan een houten klosje zit en al snel pruttelt het vaartuig weg van het haventje. De kapitan aan het roer en Holger, zittend op het voordek, achter zijn fotoestel.



Het wordt een adembenemende tocht. De oevers variëren doorlopend. De rotsen zijn begroeid of kaal en grillig of juist gepolijst. De kleur van het water is van blauw tot jadegroen en kraakhelder.





Al snel ontwaren we Rumkale, de tweede reden van onze tocht vandaag. Rumkale of Rum Kalesi is een indrukwekkende vesting, in de middeleeuwen gebouwd op een natuurlijke hoge rotspartij aan de westelijke oever van de Eufraat. Het fort controleerde de belangrijke zijderoute. Het vormt nu als het ware een schiereiland en we varen er dan ook aan drie kanten langs.

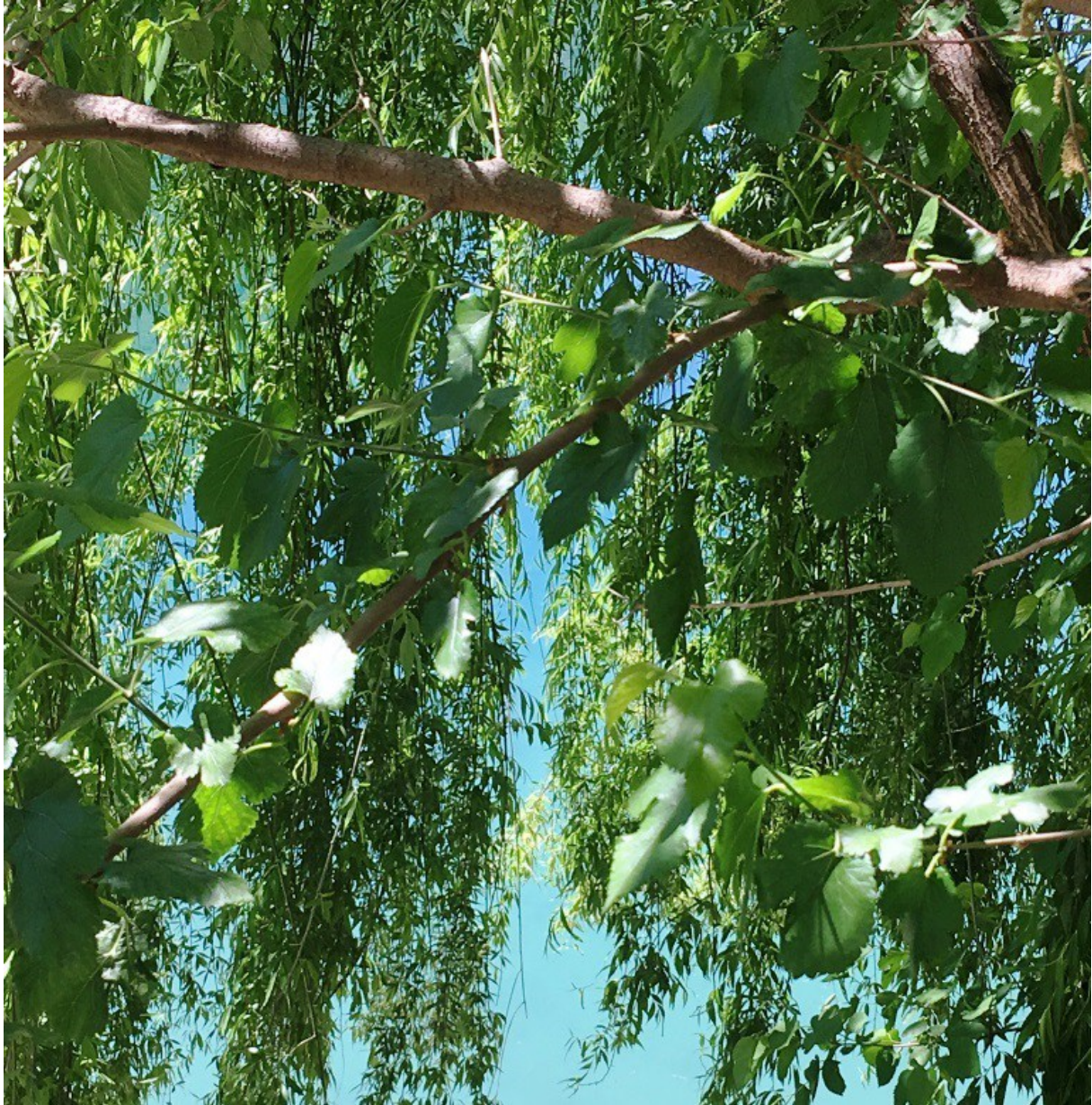
Van oorsprong ligt het fort op een hoogte van 500 meter en het zal dus niet in het water verdwijnen.



Uiteindelijk komen we aan bij de aanlegsteiger van het verdronken dorp Savaşan Köyü, ons einddoel. Het water staat in deze tijd van het jaar relatief laag, dus er “drijven” daken in het rond en de minaret van de voormalige moskee lijkt als een raket uit het water op te stijgen.



Mehmet meert aan en op een hoger gelegen terrasje genieten we van het uitzicht op wat eens was en wat nu is. Het water en het jonge groen geven samen een mooi palet aan groentinten en nu we het gepruttel van het bootje niet meer horen heerst er een aangename rust.





We praten wat met de uitbater van het uitspaninkje en zijn vrouw. Zij vertellen gekozen te hebben voor een nieuwe woning op een plekje naar eigen keuze en dat is hierboven op de rots, veilig voor het wassende water. Maar hun voormalige tuin zijn ze kwijt en hoewel ze tevreden zijn met het hier en nu, voelen ze toch een soort van heimwee naar hun oude stek, daar beneden onder het water.

Bij het afscheid krijgen we wat takjes oregano, een handvol kleine, zure en onrijpe pruimpjes, een heerlijk geurende witte roos en twee zoenen.



Hopelijk leidt de Turkse beheersing van de Eufraat in de toekomst niet tot meer onrust en conflicten in deze van oudsher o zo instabiele regio, hoewel de kans daartoe groot is. Immers, water zal in de toekomst meer waard zijn dan olie en zal, zo vrezen we, een bron van oorlog kunnen worden in plaats een bron van leven.

Stof tot nadenken.

Via via komen we terecht in de winkel van Yusuf Mekikçi. Hij verkoopt kutnu kumaşı, de voor Gaziantep zo kenmerkende stof.

Yusuf vertelt ons met gepaste trots dat hij al de vierde generatie van zijn familie is die deze stof produceert én verkoopt. Zijn vader, Hüseyin, is ook nog altijd actief in de zaak. De weverij is zo'n anderhalve km verwijderd van de winkel en als wij hem nou ons telefoonnummer geven, belt hij zo gauw hij tijd heeft om ons naar het familiebedrijf te brengen, waar we naar hartenlust mogen rondkijken, fotograferen en vragen. Hoe leuk is dat nu weer!

Om warm te lopen toont hij ons alvast een filmpje op Youtube, waarop informatie gegeven wordt over zijn product en hoe het gemaakt wordt.



Wat is er zo bijzonder aan kutnu kumaşı?

In de 16^{de} eeuw wordt deze textielvorm in Antep geïntroduceerd vanuit Aleppo. Tijdens de Ottomaanse periode behoren Aleppo en Antep lange tijd tot hetzelfde district, wat niet zo vreemd is, want de steden liggen slechts een kleine honderd km van elkaar verwijderd.

De sultan is helemaal weg van deze stof en lange tijd wordt de kleding voor de bewoners aan het hof van dit mooie materiaal gemaakt.

Kutnu is een geweven stof met een glanzend uiterlijk. Dit komt doordat de scheringdraden van zijde zijn. De inslagdraden echter zijn van katoen. De heldere kleuren en het verticale patroon zijn de kenmerkende eigenschappen van deze stof. Kutnu heeft Gaziantep nooit meer verlaten en is nog altijd dé specialiteit van deze stad.



Een uurtje later rinkelt onze telefoon en tien minuten later zitten we bij Yusuf in de auto, op weg naar de industriestraat van de wijk. Als we uitstappen heb ik geen idee waar we de weverij moeten zoeken. Maar we dalen door een openstaande deur de trap af en betreden zo een ondergrondse ruimte, schamel verlicht en met een hoop herrie.



Als mijn ogen wat gewend zijn aan de duisternis zie ik de veroorzakers van de geluidsoverlast. Twee mechanische weefgetouwen draaien op volle toeren. De twee wevers die het getouw bedienen, beheersen hun vak tot in de puntjes. Ze zijn steeds bezig met het bijstellen van de machine, controleren van de scheringdraden, bevochtigen van de draden en zij zorgen er voor dat de schering strak blijft hangen door ijzeren bolgewichten om de assen van de scheringklossen steeds bij te stellen. Ze leggen ons met plezier uit wat en hoe ze alles doen, zodat we het goed begrijpen!





De ruimte lijkt een georganiseerde chaos. Overal liggen attributen, gebruikt voor het ontstaansproces van kutnu kumaşı. Houten stokken om het geverfde garen op te winden, koperen en plastic teilen om in te verven, geverfde strengen, proeflapjes, en zakken vol met klossen en spoelen, al dan niet voorzien van garen. Ik vermoed echter dat Yusuf, zijn vader Hüseyin en de twee wevers exact weten waar wat te vinden is.







De oude wever, helemaal achterin het pand, geniet duidelijk van onze belangstelling voor hem en zijn vak. Ik bedenk me dat deze man bijna zijn hele leven nauwelijks daglicht ziet, onder een oorverdovend lawaai werkt, in een ruimte waar slecht wordt geventileerd. Toch doet hij zijn werk zichtbaar met veel liefde.

Hij is verantwoordelijk voor 'zijn' getouw en kan er mee lezen en schrijven. Elk geluid dat hij hoort informeert hem over wat goed en wat fout gaat tijdens het weefproces. Indien nodig, grijpt hij onmiddellijk in. Mooi om naar te kijken!



De stappen in het productieproces zijn als volgt. Eerst worden de zijden draden bij elkaar gebracht tot een bundel van 200 tot 600 draden, al naar gelang de kwaliteit. De bundel wordt vervolgens op een grote molen gewikkeld, in strengen tot wel 450 meter lang.



Deze bundels worden dan geveerd door ze in ketels gevuld met natuurlijke plantaardige kleurstoffen te dompelen. Meestal worden de bundels in één kleur geveerd, maar soms wordt ook de tie and dye techniek toegepast, wat na het weven leidt tot een geleidelijke overgang van kleuren en witte patronen, nodig voor het bekende “ikat” patroon.



Na het verven en drogen op speciaal daarvoor bestemde stokken komt dan uiteindelijk het weefproces. De zijde garens worden naar het weefgetouw gebracht en als kettingdraden geïnstalleerd. Omdat de zijde meer rekbaar is dan katoenen inslagdraden ontstaat zo een sterke en flexibele stof.





De familie Mekikçi is inmiddels in de vierde generatie met de productie van kutnu bezig. De vijfde studeert inmiddels aan de universiteit om uiteindelijk usta, oftewel meester te worden in dit ambacht. De familietrots blijkt uit hun productie, maar ook uit de uitleg en antwoorden op alles wat we willen weten.

Vroeger waren er tientallen families bezig met de fabricage van kutnu kumaşı. Nu zijn er nog maar enkele over. Om te voorkomen dat deze traditie uitsterft, heeft de steenrijke Sani Konukoğlu, oprichter van het Sanko-concern uit Gaziantep, ingegrepen. Op scholen en universiteiten staat het vak van kutnu-wever op het rooster en men heeft de kutnu stoffen salonfähig gemaakt door deze te exporteren en te gebruiken voor moderne kleding, tassen en mode- accessoires. Een dubbele ontwikkeling dus. Het kan het ambacht redden maar tegelijkertijd vercommercialiseert het de kutnu productie en maakt deze wellicht grootschaliger.

De familie Mekikçi wacht al deze ontwikkelingen met gemengde gevoelens af.

Veel stof tot nadenken dus, als we na ons bezoek aan het kutnu atelier de trap oplopen, richting daglicht.



Op de koffie.

Het roosteren en malen van de koffie is in vroegere tijd een collectieve bezigheid. Aangename koffiegereuren verspreiden zich door de straten van het stadcentrum tijdens het roosteren en malen, waardoor publiek naar het koffiehuis verleid wordt.



Koffiehuis Tahmis in Gaziantep staat bekend als de eerste plek waar Anatolië in contact komt met de koffiecultuur. Naar verluidt komt op een dag Sultan Murad IV naar Gaziantep op zijn weg terug van de Bahgdad campagne. Hij stopt bij het Tahmis koffiehuis voor ontspanning en rust terwijl hij koffie drinkt. Dat bevalt hem zo goed dat Tahmis decennia lang hofleverancier wordt van dit heerlijke drankje!

Tahmis koffiehuis is in haar 350 jarig bestaan twee maal afgebrand. Maar de door de laatste brand beschadigde gebouwen worden hersteld door de Mevlevihane sjeik Mehmet Münif Efendi. Münif Efendi betaalt de restauratie kosten van 130 duizend kuruş uit eigen beurs, en schenkt de gerestaureerde Buğday Han (Korenbeurs), het Tahmis Koffiehuis en 33 winkeltjes aan de mevlevihane, het klooster in de leer van Mevlâna, de grote islamitische mysticus en humanist van 800 jaar geleden. De inkomsten uit deze panden worden gebruikt ter bekostiging van de mevlevihane. De mevlevihane beheert deze panden tot 1926.

Op last van Atatürk worden de derwijs ontmoetingsplaatsen en kloosters gesloten en overgedragen aan het beheer van de Diyanet Vakfi, het algemene Directoraat voor Stichtingen.

Het beheer van Tahmis Koffiehuis en sommige andere winkeltjes wordt overgedragen aan de familie Ocak uit Gaziantep. Tahmis is voor het laatst gerestaureerd tussen de jaren 2009 en 2011.

De geuren van het roosteren en malen van de koffiebonen trekt ook ons vandaag naar het Tahmis koffiehuis.

Gaziantep staat bekend als de moeder van de Turkse keuken, maar daar valt de koffie kennelijk niet onder. Althans, koffie zoals wij die graag drinken. We willen dus graag de melengiç-koffie proberen, maar niet voordat we het interieur van het etablissement bekeken hebben.



In de hoek staat de spellenkast met de bekende tavla borden en de okay standaards met zakjes stenen. Want geen koffie- of theehuis in Turkije zonder kaart-, triktrak- of rummicub-spel.

Ook zitten er poppetjes in Ottomaanse klederdracht in de vitrine, veilig achter slot en grendel omdat ze oud en waardevol zijn. Maar het deurtje mag van het slot en natuurlijk mogen ze op de foto.

Het zijn allemaal mannetjes, van groot-vizier tot “de gewone man” en alles wat er tussen zit.





In de tuin aangekomen bestellen we een kopje melengiç-koffie. De garçon brengt het ons, mét een glaasje water en een bakje met de ingrediënten. Pinda's, kikkererwten in twee soorten, hennepzaad en de piepkleine wilde pistachenoten die groeien aan een boom welke wij kennen als de terpentijnboom.







Al met al een goed begin van een onze laatste dag in Gaziantep!



Habib Gerez, kunstenaar in woord en beeld.

Voordat Lia en ik naar Istanbul afreizen, zoek ik regelmatig op internet naar leuke plekken en mogelijke ontmoetingen. Bij een van deze zoektochten kom ik de naam Habib Gerez tegen, een schilder en dichter van naam in Turkije.

Gerez? Die naam ken ik nog uit mijn Turkse jeugd. Immers, de nog altijd in leven zijnde beste vriend en collega van mijn vader in Turkije draagt dezelfde achternaam. Daar wil ik meer van weten en wat ik voorvoel, blijkt ook te kloppen. Het is Hizkiya's jongere broer!

De inmiddels 93 jarige Habib Gerez willen we daarom graag bezoeken. Zijn adres is snel gevonden, dus trekken we de stoute schoenen aan om op zoek te gaan daar deze enigszins bekende onbekende. We vinden zijn verblijf in een zijstraatje in Beyoğlu, om de hoek bij de Galata toren.



Bij aankomst kunnen we onze stoute schoenen gelijk uittrekken, want het verblijf blijkt woonhuis, galerie, atelier en museum in één te zijn. Habib, geplaagd door een zeer pijnlijke hernia, wankelt ons tegemoet en nodigt ons uit plaats te nemen aan de keukentafel, waarop zijn ontbijt klaarstaat. Terwijl hij dit nuttigt, leg ik uit hoe we elkaar indirect kennen en hoe bijzonder het voor ons is om hem te ontmoeten. Dit is het begin van een bezoek dat enkele uren gaat duren en waarin een groot beroep wordt gedaan op mijn Turks. Habib vertelt veel, op een abstract niveau en eigenlijk is dat de beste Turkse les die ik ooit heb gehad.



Habib breekt in zijn jeugd een studie rechten af en richt zich op zijn twee grote liefdes, schilderen en dichten. In Turkije is leven van de kunst maar voor weinigen weggelegd, maar bij Habib is het overduidelijk gelukt. Hij woont in een ruim, eeuwenoud, goed onderhouden huis van drie verdiepingen, midden in oud Istanbul. In de kelderverdieping is de opslag. Hier liggen exemplaren van zijn 15 dichtbundels en meer dan 2500 schilderijen, grotendeels van zijn en enkele van andermans hand. Rekken vol met werk, het is onmogelijk om alles te bekijken.



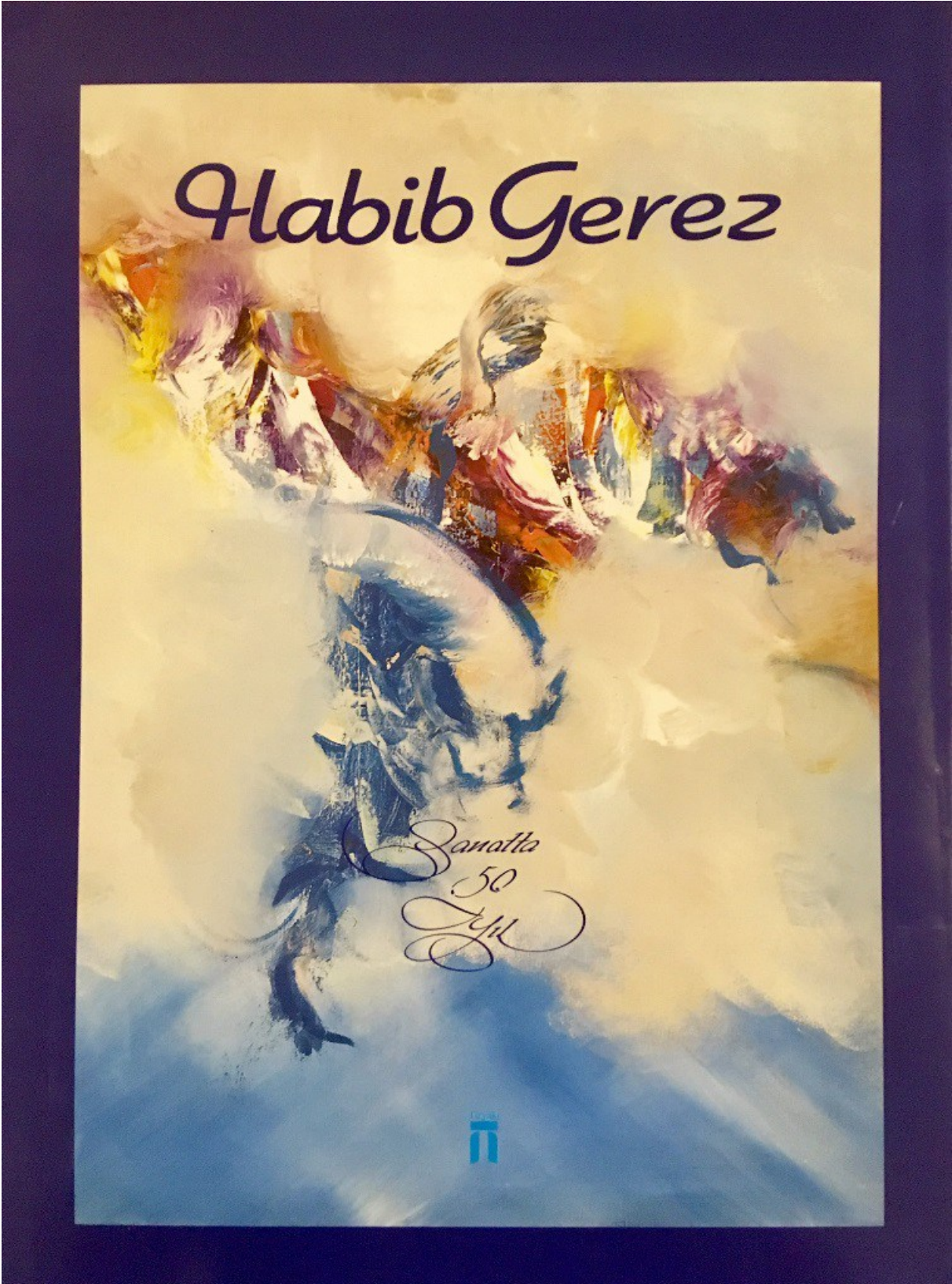
Habib schildert en dicht inmiddels 67 jaar en heeft binnen de Joodse gemeenschap in Istanbul een kentering teweeggebracht door zijn gedichten in het Turks in plaats van Hebreeuws uit te geven. Toen hij hier meer dan vijftig jaar geleden voor koos, was dat min of meer het doorbreken van een taboe. Maar dat deert Habib niet.

Hij weet wat hij wil en met een op zijn leeftijd nog bewonderenswaardige energie en eigenzinnigheid streeft hij zijn doelen na. Zijn Joodse origine is overigens goed herkenbaar in veel van zijn schilderijen, vol symboliek en bijbelse taferelen.



Hij doet ons een Engelstalige dichtbundel cadeau en speciaal voor mij stopt hij er nog drie Turkstalige bundels bij. Volgens hem zijn dit de beste lesboekjes om mijn Turks te verbeteren.

Als klap op de vuurpijl signeert hij voor ons een overzichtsuitgave van zijn oeuvre dat in 2002 verschijnt, ter gelegenheid van zijn vijftigjarige vakmanschap als schilder.



Habib Gerez

Amatsever
ia + Holgeri
evgilerke !
L'ol
eez!

De werken van Habib hangen in diverse musea, verspreid over de wereld, zoals in Israël, de VS, Frankrijk, Italië, Duitsland en natuurlijk ook in Turkije. Hij exposeert door de jaren heen tientallen malen in binnen- en buitenland.

Twee kasten in zijn woonverblijf op de eerste verdieping staan vol met oorkondes en prijzen, die hij heeft gewonnen met zijn dicht- en schilderkunst. Aan de muren van zijn huis hangen 137 schilderijen van zijn hand. We raken werkelijk niet uitgekeken.



Op de tweede verdieping van het huis is zijn atelier te vinden, evenals zijn bureau, zijn collectie boeken, foto-albums en een compleet overzicht van de perspublicaties over hem van 1962 tot heden.



Habib vertelt ons ook dat hij zijn testament heeft opgemaakt. Na zijn overlijden gaat het huis met al zijn werk en documentatie naar het Joods Museum in Istanbul, op voorwaarde dat het zal worden getransformeerd tot het "Habib Gerez Museum". Wat een enorme klus zal dit zijn!

Hoe mooi deze nalatenschap ook is, we hopen van harte dat dit niet in de nabije toekomst gebeuren gaat. Habib is weliswaar oud, maar nog altijd barstensvol vol energie en creativiteit. Zijn laatste werk, amper een week oud, ligt ingelijst en wel in zijn atelier nog na te drogen.





Na een uur komt Halil langs, vriend, assistent en huisfotograaf van Habib. Met ons vieren praten we nog een tijdje. Het is zo bijzonder contact te hebben met een Turks kunstenaar die al decennia lang de ontwikkelingen in Turkije meemaakt, op allerlei gebied.

Met perioden van voorspoed, jaren van tegenwerking en culturele en maatschappelijke veranderingen.
We verrijken onszelf met zijn uitleg en verhalen en hangen aan zijn lippen.



Habib is erg tevreden met ons bezoek. Natuurlijk, hij wordt prima verzorgd, heeft het materieel duidelijk uitstekend voor elkaar, maar hij komt weinig meer buiten de deur en dan is een bezoek van Nederlanders een welkome afleiding.

Met de belofte nog een keer langs te gaan voordat we naar Deventer terugkeren nemen we afscheid van Habib Gerez, een levende legende! Met twee tassen vol boeken en een klein schilderij, lopen we het pad af naar beneden en komen zo weer terug, in de drukte van alledag.





Naar de bollen.

Tulpen halen op de markt is voor Holger en mij op zaterdag vaste prik. Het is mijn lievelingsbloem en ik geniet er elke keer weer van. Ook is deze wekelijkse aankoop een soort eerbetoon aan mijn vader. Ik ben immers een kind uit een geslacht van bloembollenkwekers.



Vandaag echter geen tulpen van de markt. Maar Istanbul biedt een goed alternatief. Sinds 2006 viert deze stad het Istanbul Lale Festival. De gemeente plant zo'n slordige 30 miljoen tulpenbollen op elk vrij stukje openbare grond. In parken, bermen, rotondes, waar je ook loopt en rijdt, overal zie je de heldere kleuren van bloeiende tulpen.



De meeste exemplaren echter bloeien echter in Emirgan Korusu, het hooggelegen park in de wijk Sariyer, met een subliem uitzicht over de Bosporus. Nu we er toch zijn móeten we dit tot een Klein Keukenhof omgetoverde park wel met een bezoek vereren.



Maar eerst naar het Lale Müzesi, het tulpenmuseum, gelegen aan de rand van dit park en gehuisvest in de voormalige gerestaureerde stallen van het complex.

We verwachten er heel wat van want het wordt omschreven als het grootste tulpenmuseum in de wereld. Ik ken het museum "De Zwarte Tulp" in Lisse, een alleraardigst museum dat een goed beeld geeft van de geschiedenis van de tulp, de teelt, veredeling, handel en de betekenis van deze bloem in de kunst.

Maar het museum in Istanbul is dus nóg veel indrukwekkender..... Ik kan niet wachten en begrijp niet waarom we er nooit eerder van gehoord hebben. Het bestaat tenslotte al sinds 2015.

Als we binnen komen, bekruipt me al snel het gevoel dat dit wat tegen gaat vallen. De hal in het midden van het museum fungeert als verkooppunt van prullaria en snuisterijen en blijkt tevens de grootste ruimte. Aan weerskanten van deze entree liggen achter zwarte gordijnen nog twee zaaltjes verscholen. De collectie bestaat voornamelijk uit afbeeldingen op grote banners die aan de wanden hangen. Maar er zijn ook wat vitrinekastjes, waar een aantal interessante objecten ligt uit de Osmaanse tijd.





Wat textiel, laarzen, gevoerd met de voor ons inmiddels herkenbare kutnu kumaşı, kaftans, koperwerk, marmereen grafzuiltjes en houtsnijwerk op kastdeuren, alles voorzien van tulpmotieven.





Maar het pronkstuk van het museum is toch wel de huwelijkskist waarin aan de voorzijde een tuğra en een zeer fraai gestileerde tulp in uitgesneden zijn.



Foto's mogen niet gemaakt worden, maar als ik na een tijdje bid en smeeek, wordt het oogluikend toegelaten. Er zijn nauwelijks andere bezoekers, dus een echt precedent wordt hier niet mee geschapen.

Het museum is verre van imposant, maar wel een soort van schattig, zoals Holger het omschrijft.

Na het museum een rondje door het park. Het is er hartstikke druk, een echt gezinsuitje, en er wordt druk gefotografeerd en geposeerd door letterlijk in de bloemen te gaan zitten. Ook de waterval is een gewilde plek.



Er staan, volgens de informatie, 125 verschillende tulpensoorten, waarvan er al een flink aantal uitgebloeid zijn. Nog een paar dagen lenteweer zoals vandaag en 30 april wordt door menig tulpensoort niet gehaald vrees ik.



Maar al met al is het toch zeker weer genieten. De zon schijnt, de lucht is strakblauw, de bomen en blauwe regen bloeien uitbundig en de sfeer van de Keukenhof, waar ik als kind zo vaak kom, wordt heel aardig benaderd, hoewel er hier bijna uitsluitend lokale bezoekers komen, dit i.t.t. het bloemenpark in Lisse.



De tulp vind je ook vandaag de dag in Turkije nog altijd veel terug in alledaagse dingen. Natuurlijk in de vorm van het bekende theeglaasje, in het logo van de gemeente Istanbul en in veel smeedijzeren hekken. Dagelijks komen we de trots van Turkije én van Nederland wel ergens tegen en altijd maakt mijn hart een klein sprongetje van herkenning en trots. Trots op mijn roots.





De wandeling terug, langs de Bosporus is de kers op de taart. Altijd een feest langs de kust. Vissers, ballonverkopers, ruziënde meeuwen, slapende honden, enorme vrachtschepen die voorbij varen, onbetaalbare jachten die aangemeerd liggen en volgens mij zelden in beweging komen en houten plofbootjes van de lokale bevolking, die volgens mij zelden stil liggen.



Al met al beleven we vandaag een dag op de wijze waarop een gemiddeld Turks gezin één van de eerste lentedagen doorbrengt. Op de BBQ na dan.

(Schoon)moeders wil is wet.

“Ha, lekker. Eten in Üsküdar, bij Zekibey.” Dit is één van de vele gedachten die in mij op komen wanneer Holger en ik weer plannen maken om naar Istanbul te gaan.

Waarom? Zeker niet omdat het restaurant zo romantisch gesitueerd is. Het staat zo goed als letterlijk midden op een drukke rotonde en het overdekte terras kijkt uit op een continue stroom van auto's, scooters, vrachtverkeer, bussen en taxi's. Uitlaatgassen en veel getoeter dus, hoewel het eerste steeds minder wordt door het gebruik van veel nieuwe en dus ook schonere vervoermiddelen.

Maar ondanks dat, komen wij er graag. Het eten is er zo ontzettend lekker en de mensen zijn er zo verschrikkelijk aardig.

Binnen in het restaurant is een open keuken waar een deel van de gerechten bereid wordt. De heren koks poseren met alle liefde tussen de bedrijven door voor wat foto's!



De wanden zijn prachtig betegeld met Kütahya-tegels, er hangt een enorme koperen afzuigkap en in de achterwand zit een continue werkende steenoven.



Ik hoef de menukaart niet te zien, want ik weet thuis in Deventer al wat ik hier ga bestellen. Perde Pilav, de specialiteit van het huis sinds 1969.



Het lijkt een wat nietszeggend gerecht als je het zo kleurloos en kaal op je bordje ziet liggen, een soort van tulbandje, maar schijn bedriegt. Perde Pilav komt oorspronkelijk uit Siirt, een provincie in het zuidoosten van Turkije, midden in de Koerdische regio. Het wordt gegeten bij een huwelijksfeest en er hoort, naar ik nu weet, een prachtig verhaal bij vol symboliek.

De schoonmoeder van de bruid bereidt deze pilav op de dag na het trouwfeest. De rijst symboliseert de gewenste voorspoed en het welzijn voor het pasgetrouwde stel. Het vlees van de gekookte haan staat voor de bruidegom, dat van de kip voor de bruid. De amandelen en pijnboompitten stellen de naaste familieleden van de bruidegom voor alsmede de toekomstige kinderen van het kersverse echtpaar. Het knapperige jasje waarin het gerecht verpakt zit, houdt de hele familie bijeen en doet tevens dienst als bescherming. Deze korst is wel een bijzondere want het deeg hiervoor wordt namelijk gemaakt van ei, yoghurt, olijfolie, bloem en zout. Vooral de yoghurt als ingrediënt klinkt mij curieus in de oren.

Maar dit geeft ongetwijfeld juist die fris zurige smaak, wat zo lekker combineert met de zoetige pilav.

Terwijl de schoonmoeder het cake-vormige gerecht in plakken snijdt, spreekt zij tot haar schoondochter, die vanaf nu deel uitmaakt van de schoonfamilie en zich zal moeten aanpassen aan de regels en wetten die in deze familie gelden: "Alles wat gebeurt en wat gezegd wordt in jouw nieuwe thuis, moet binnen vier muren blijven. Als je al jouw geheimen tegen Jan en alleman onthult, beschadig je de integriteit van onze gehele familie en dat accepteer ik niet", is haar eerste en hoogstwaarschijnlijk niet haar laatste advies.



Zoals gezegd bestel ik dus vandaag ook weer mijn Perde Pilav. Eigenlijk is het een voorgerecht, dat je met een aantal mensen deelt maar ik bestel het als hoofdgerecht, heerlijk voor mij alleen. Ik heb me er weer zo op verheugd de afgelopen weken en geloof het of niet, af en toe droom ik er zelfs over. Als ik het mes in de korst zet, wat pilav op mijn vork schuif en de eerste hap neem, doe ik mijn ogen dicht en geniet.



Het smaakt precies, zoals ik het mij herinner. Ik weet niet hoe vaak we er al gegeten hebben, maar elke keer weer is het verrukkelijk. Ik ben blij dat het in Deventer en omstreken niet te krijgen is, want juist die ene keer per jaar houdt het zo bijzonder en lekker.

Dat we nu ook het verhaal dat erbij hoort kennen, maakt het extra leuk en ik bedenk me hoe jammer het is dat ik dit niet meer aan mijn eigen lieve schoonmoeder kan vertellen. Die zou er van genoten hebben, zonder te weten hoe de Perde Pilav smaakt.

Wat heb je nodig om Perde Pilav zelf te maken

Voor de rijst:

*2 glazen Turkse rijst
2 eetlepels roomboter
2 glazen kippenbouillon
2 grote kippenbouten
Mini rozijnen
Peper en Zout
Vermicelli (sehriye)*

Voor het deeg:

*2 eieren
4 eetlepels Turkse yogurt
100gr roomboter of margarine
1 zakje bakpoeder
Zout*

Meel (zoveel als er nodig is, beetje bij beetje toevoegen tot het deeg niet meer plakt)

Vorbereiding:

Rijst: Was de kippenbouten met azijn en zout in water en kook deze met zout, peper en wat citroen gaar. Haal het kip uit het water en maak er kleine stukjes van en haal de bouillon door de zeef. Was de rijst en laat het 30 minuten in warm water met zout en 2 druppels citroen rusten. Spoel de rijst af en laat deze goed uitlekken. Smelt de roomboter in de pan en voeg de vermicelli toe en roer deze enkele minuten om met een houten lepel, voeg daarna de rijst toe en bak deze 3-4 minuten mee. Voeg nu de kippenbouillon, zout en peper toe roer het om en laat het 10 minuten koken en voeg de kip en mini rozijnen toe.

Deeg: Smeer de bakvorm in met roomboter en plaats de amandelen om de bodem en zijkanten. Voeg alle ingrediënten voor het deeg toe en begin met kneden totdat alles een mooi geheel is. Deel het deeg in een grote bol en een kleinere. Rol het grote stuk deeg uit en plaats deze in de bakvorm en laat het resterende deeg over de bakvorm heen vallen. Voeg de rijst nu in de vorm. Rol nu het kleine bolletje deeg uit en bedek de rijst ermee zorg dat het deeg goed aansluit en snij de restjes eraf. Smeer de bovenkant in met eigeel.

Plaats de Perde Pilav in een voorverwarmde oven op 200 graden gedurende 20 tot 30 minuten (goed in de gaten houden). Haal de Perde Pilav uit de oven en serveer het door de Perde Pilav uit de bakvorm te halen en op het bord te zetten.

Afiyet olsun!

Kinderen aan de macht.

Het is al enkele dagen te merken. Rode ballonnen met witte ster en halve maan zijn veelvuldig te koop. Af en toe ontsnapt er één uit de enorme tros en zwiert vrolijk door de lucht de vrijheid tegemoet, of hobbelt ongelukkig over het wegdek in de hoop niet plat gereden te worden.



Ook veel vlagvertoon en andere nationalistische symbolen, zoals afbeeldingen van Atatürk. Kleine, grote en hele grote nationale rode lappen wapperen tussen bomen, lichtmasten, tegen voorgevels van kantoorpanden en overheidsgebouwen of hangen aan balkonnetjes van de vele appartementsgebouwen die Istanbul rijk is.



En dat allemaal ter ere van vandaag, 23 april, Çocuk Bayramı oftewel De Dag van het Kind. Een nationale feestdag, officieel uitgeroepen in 1929 door Atatürk. Wij vieren deze feestdag een beetje in Yeşilköy, het dorp waar Holger vroeger heeft gewoond.



Atatürk, dol op kinderen, heeft de Turkse Republiek aan de jeugd van toen opgedragen, ter nagedachtenis van alle kinderen die omgekomen zijn tijdens de Eerste Wereldoorlog en in de oorlog voor de nieuwe Turkse staat. “De kinderen zijn de toekomst van het land” en “Het kind van vandaag is de bestuurder van morgen” zijn fameuze uitspraken van hem en onderstrepen zijn liefde voor kinderen.

Op 23 april 1920 vindt de eerste en grootste zitting plaats van de nationale vergadering van de Turkse republiek en de onafhankelijkheid wordt bevestigd.

In 1979 roept UNESCO De Dag van het Kind uit tot Internationaal Kinderfeest. Veel landen houden 23 april als datum aan, maar dit is niet universeel.

In grote stadions worden allerlei activiteiten georganiseerd, zoals sportwedstrijden, spelletjes, voorstellingen, het opzeggen van gedichten en zingen van liederen. De naam Atatürk valt dikwijls. Erdoğan zal er met lichte jaloezie naar kijken en luisteren, zich afvragend of dit grootse eerbetoon ooit voor hem zal zijn weggelegd in de verre toekomst.

Sommige kinderen krijgen de kans om op deze dag nieuwslezer, ambtenaar, burgemeester of deelnemer aan de Grote Nationale Vergadering te zijn. Zij krijgen dan de kans nieuwe beleidsvoorstellen te doen op gebieden zoals onderwijs en milieu. Ook op het Nederlands Consulaat en de Nederlandse Ambassade zijn Turkse kinderen vandaag tot "baas" benoemd. De eerste beslissing van de jeugdige ambassadeur van vandaag? Gratis ijs voor iedereen in de ambassade!



Het parkje bij het haventje van Yeşilköy is the place to be. Het barst er van de activiteiten en op het podium speelt een klein fanfare-orkest de sterren van de hemel. De teksten zijn bekend want iedereen, groot en klein, zingt uit volle borst mee met de zanger van het orkest.



Als we later een stuk langs de kust lopen zien we vooral grootouders met kleinkinderen. De scholen zijn immers dicht vandaag en morgen maar lang niet alle ouders hebben vrij! Sommige kinderen zijn, traditiegetrouw, prachtig verkleed, zoals het Spaanse danseresje dat voor haar opa een optreden verzorgt op een rotsblok aan de Zee van Marmara.



Even verder speelt een grootvader met zijn kleinzoon. Niet met ingewikkeld elektronisch speelgoed, maar met wat keien op een stoeptegels maken zij samen de mooiste figuren. Zo lief om te zien.



In het dorp zelf is het niet voor elk kind feest. Zoals altijd zit er bij de Migros een Roma moeder met haar twee kinderen, de jongste in een doos. Zij haalt het karton en plastic op in en rond de supermarkt en verdient zo een schamel inkomen. De Roma-kinderen gaan meestal niet naar school en zo wordt de vicieuze cirkel waarin deze families al jaren zitten, nauwelijks doorbroken.





Weliswaar lijken ze blij met de enorme ballonnen die ze in hun bezit hebben, maar lettend op de intentie van deze dag is er nog een hoop werk te verzetten in dit land als het gaat om het wel en wee van álle Turkse kinderen!

Couleur locale.

Na vier haltes met de metro stappen we uit in Göztepe.

De uitgang van het metrostation gaat bijna naadloos over in de entree van de Sali Pazari, een traditionele, met doeken overdekte openluchtmarkt, waardoor het hier ook fijn struinen is bij regen of ondraaglijke zonschijn.

Het begint allemaal in 1969, redelijk bescheiden. Een markt op de dinsdag en vrijdag langs de Altiyol, midden in het oude Kadiköy waar de straatjes nauw zijn en sterk stijgen en dalen.

De stad dijt uit en zo ook de markt, waardoor deze voor kooplui, marktbezoekers en het stadsleven meer en meer een lijdensweg wordt door het ernstig geblokkeerde wegverkeer tijdens de marktdagen.

Zodoende verhuist de markt in december 2008 naar een stuk braakliggend terrein in Göztepe met een oppervlak van 44.000 vierkante meter, waar niet minder dan 4.000 kramen opgebouwd kunnen worden. Er is tevens een enorme parkeerplaats aanwezig.



Het is dinsdag, Sali Pazarı betekent Dinsdagmarkt, dus een mooie dag voor ons om erheen te gaan. We zijn kennelijk vroeg want het grootste deel van de marktkooplui is nog druk doende hun waar uit te pakken.



Met de grootst mogelijke zorg presenteert de standhouder alles in zijn kraam of hangt het met een lange stok in de lucht. Als klanten met hun vinger hoog in de lucht wijzen, is het niet altijd onmiddellijk duidelijk wat zij willen zien. Ook dan komt de lange hengelstok goed van pas. Als een leraar die plaatsnamen aanwijst op de blinde kaart tikt de verkoper diverse dingen aan, totdat de potentiële koper verheugd knikt. Met een geroutineerd gebaar wipt hij het van het haakje en wordt het betreffende kledingstuk wel of niet ingepakt.



In een aantal gevallen gooit hij de bulkartikelen juist quasi slordig neer op de tafel, waardoor gelijk het idee van een graaikraam ontstaat zodat de klanten weten: hier mag je trekken en plukken aan datgene wat jou interesseert. Dit heeft veel weg van de vroegere Dolle Dwaze Dagen in de Bijenkorf.



De benen, torso's en hoofden zijn zo 's morgens vroeg nog niet allemaal voorzien van kousen, hemden mutsen of pruiken.



Een grap is dan ook snel gemaakt, wanneer je een “yabanci” bent met een camera, zoals hier onder op de foto te zien is.



Het aanbod van koopwaar is enorm. Aan het begin van de markt is textiel de core business.

Waar je ook kijkt, voor je, achter je, naast je of boven je, overal zie je beddengoed, hamam-doeken, hoofdoekjes, huishoudtextiel, kleding en vitragestof per strekkende meter. Nog niet iedereen is goed uitgerust, getuige de twee heren die heerlijk liggen bij te komen tussen hun glasgordijnen.



Langzaam gaat het textiel over in schoenen, tassen en riemen, met af en toe een eet- en drinkkraam, zoals die van wat vrouwen die gözleme maken, op de traditionele manier.



De groente en fruitstalletjes zijn vanzelfsprekend ook van de partij. Vijftig tinten groen, minstens. Veel kraamhouders willen graag op de foto en af en toe voldoen we aan hun vraag.



Wat ik nooit eerder heb gezien is het live "ontharten" van artisjokken.



Vliegensvlug snijdt de verkoper het overtollige groen weg en in een mum van tijd ligt het hart in een teil met water, waar het geduldig wacht op een klant.





En dan is er nog het keukengerei, de schoonheidsmiddelen, nep-parfums, sokken en kousen, het ondergoed, de pruiken, haarproducten, koffers, kruiden, noten en alles wat ik vergeten ben.



Het publiek bestaat grotendeels uit vrouwen en er wordt flink ingeslagen en afgedongen.



Soms heb je een doorkijkje naar buiten en tref je een wat vervreemdend beeld.



Het sluitstuk van de markt wordt afgesloten met een enorme diversiteit aan gordijnstoffen, die mij doen denken aan de Sprookjes van Duizend en Één Nacht. Het einde van de marktvoorstelling nadert, het doek kan vallen.



Galata.

“De nauwe straatjes zijn bochtig en bezaaid met herbergen, kleermakers, bakkerijen, slaggers, kappers, Griekse en Armeense kroegen, handelskantoren, werkplaatsen een marktkramen. Een drukke menigte vult de straten, constant onderbroken door koetsen, kruiers, ezels en omnibussen. Vrijwel alle handel in Constantinopel vindt plaats in de wijk Galata. Hier bevinden zich de effectenbeurs, het douanekantoor, de kantoren van Oostenrijkse en Duitse verzekeringsmaatschappijen; kerken, kloosters, ziekenhuizen, warenhuizen. Een ondergrondse spoorweg verbindt Galata met Pera. Zonder de tulbanden en de fezen zou je niet zeggen dat je in de Oriënt was. Plotseling wees mijn vriend achter mij. Ik draaide mij om en keek naar Stamboul (de oude stad aan de overkant van de Gouden Hoorn). De Seraglio (Topkapi), de Hagia Sophia en de Ahmedmoskee glinsterden in de verte door een azuren gordijn”



Tijdens de Tanzimat, het einde van het Ottomaanse tijdperk, verandert Istanbul in een moderne stad. De Italiaanse schrijver Edmondo de Amicis bezoekt de stad in 1874 en schrijft naar aanleiding hiervan de bovenstaande impressie.

In de jaren vijftig moet Istanbul opnieuw moderniseren. Er wordt ruim baan gemaakt voor doorgaande wegen en veel oude panden worden afgebroken om zo plaats te maken voor afgrijselijke jaren '60 en '70 betonblokken.

Maar er rest gelukkig nog een aantal indrukwekkende bank- en verzekeringsgebouwen, die dateren uit het einde van de 19^{de} eeuw.



Op de hoek van de Tershane Caddesi, aan de voet van de Galatabrug, recht tegenover de tramhalte staat nog zo'n prachtig pand in neorenaissance stijl.





Het is een ontwerp van de in Istanbul geboren Italiaanse architect Giulio Mongeri en gebouwd 1889 in opdracht van Rafael Samuel Kamondo, nazaat van de beroemde 19^{de} eeuwse Joodse familie Kamondo. Deze familie laat ook de bijzondere Kamondo trappen bouwen, die naar hun hoger gelegen villa leiden, zodat deze gemakkelijker te bereiken is. De straatjes naar boven zijn namelijk enorm steil.

Deze trappen gebruikt Holger halverwege de jaren '60 op weg naar school, het Sen Jorj Avusturya Lisesi waar ook een lagere schoolklasje ondergebracht is.



We lopen samen deze trappen op om, gek genoeg voor het eerst samen langs zijn vroegere schoolgebouw te lopen.



Het pand is prima onderhouden en functioneert nog altijd als onderwijsinstituut. Op het ommuurde schoolplein, waar nog altijd die ene boom staat, spelen kinderen voetbal en basketbal. De rest van de straat, de Kart Çınar Sokak, is jammer genoeg in ernstig verval geraakt. Als we langs een openstaande deur wandelen, kijken we even naar binnen. Vergane glorie is wat de blik naar binnen ons biedt.



Maar terug naar het financieel instellingsgebouw van de heer Kamondo. In 1928 koopt de Duitse Verzekeringsmaatschappij Nordstern het gebouw en krijgt het zijn huidige naam.

En nu is het sinds een jaar of tien een hotel en 'wonen' wij hier de komende vier nachten. Drie hoog, op de hoek met ramen aan weerszijden. Links uitzicht op de Galata Kulesi, rechts de Galata Köprüsü en de Haliç, met in de verte de Aya Sofya en Topkapı Sarayı. Mooier kan het niet!

Zowel overdag als 's avonds in het donker hebben we uitzichten waar we geen genoeg van krijgen!



In de Bankalar Caddesi, de Straat van de Banken, welke achter ons hotel loopt, bezoeken we op nummer 11 SALT Galata .

In 1892 vestigt de Ottomaanse Bank zich in dit door de Franse architect Alexandre Vallauri ontworpen pand. Zoals de straatnaam aangeeft, hebben alle financiële instellingen hier hun hoofdkantoor gehad. Inmiddels hebben alle banken en verzekeringsmaatschappijen de wijk Galata al lang verlaten en dit pand fungeert sinds 2011 als kunstinstituut, op initiatief van voormalig directeur Vasif Kortun en de Garanti Bank. Er is een nevenvestiging in een nabijgelegen wijk genaamd SALT Beyoğlu en een in Ankara, SALT Ulus.

Vooral het pand in Galata is van een grote schoonheid. Veel lichtgekleurd marmer aan de wanden, waardoor er een lichte sfeer ontstaat. Mooie vloeren en een statig trappenhuis.

Het pand in Beyoglu is een voormalig appartementengebouw. Minder indrukwekkend, maar met een mooiere expositie.





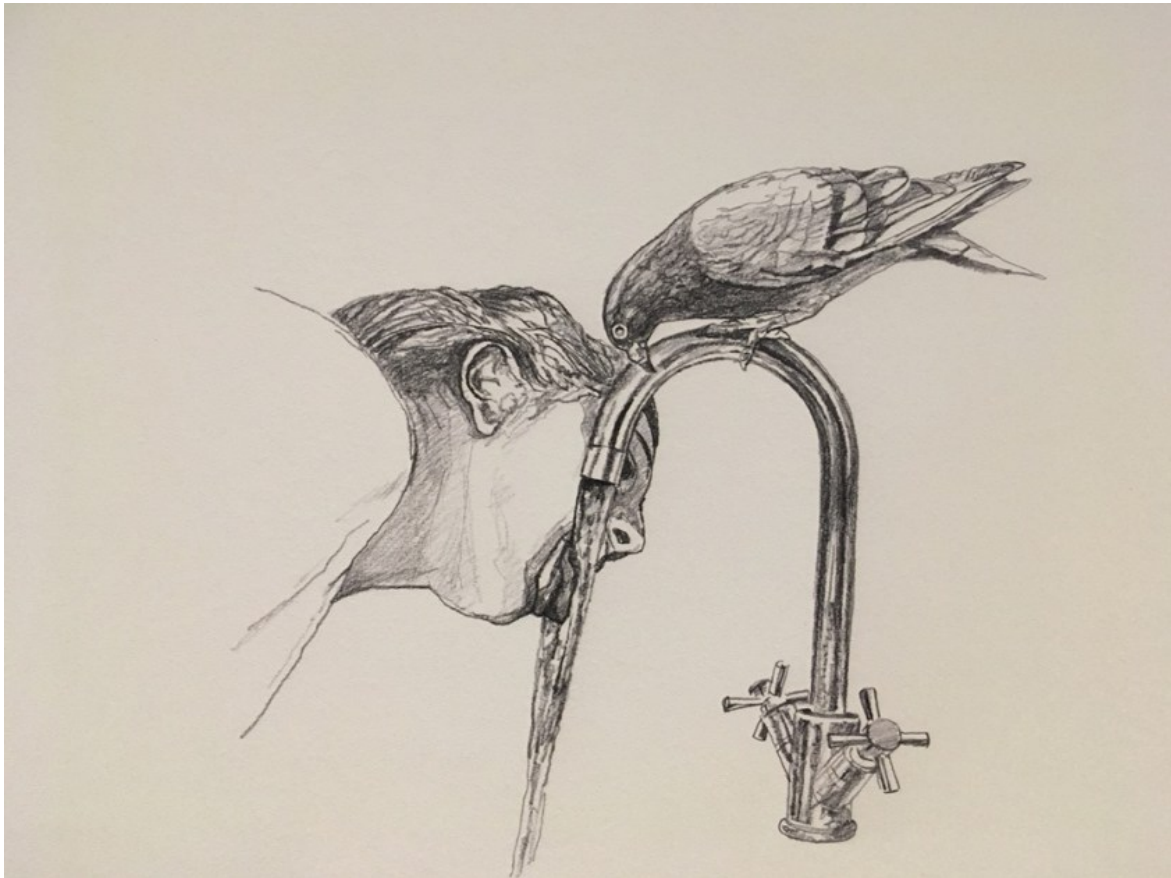


Het doel van SALT is het organiseren van exposities, het bijhouden en openstellen voor studenten van een enorm archief over moderne kunst in Turkije, het houden van lezingen en vertonen van films. Waarschijnlijk is SALT té kritisch naar de zin van de huidige president want SALT Ulus is onlangs uit het niets gesloten en SALT Beyoğlu heeft, na twee jaar zonder duidelijke redenen dicht te zijn geweest, sinds 17 april de deuren weer geopend.



Devamlılık Hatası, Continuity Error, is de titel van de huidige expositie met foto's en tekeningen van Aydan Murtezaoğlu ve Bülent Şangar.







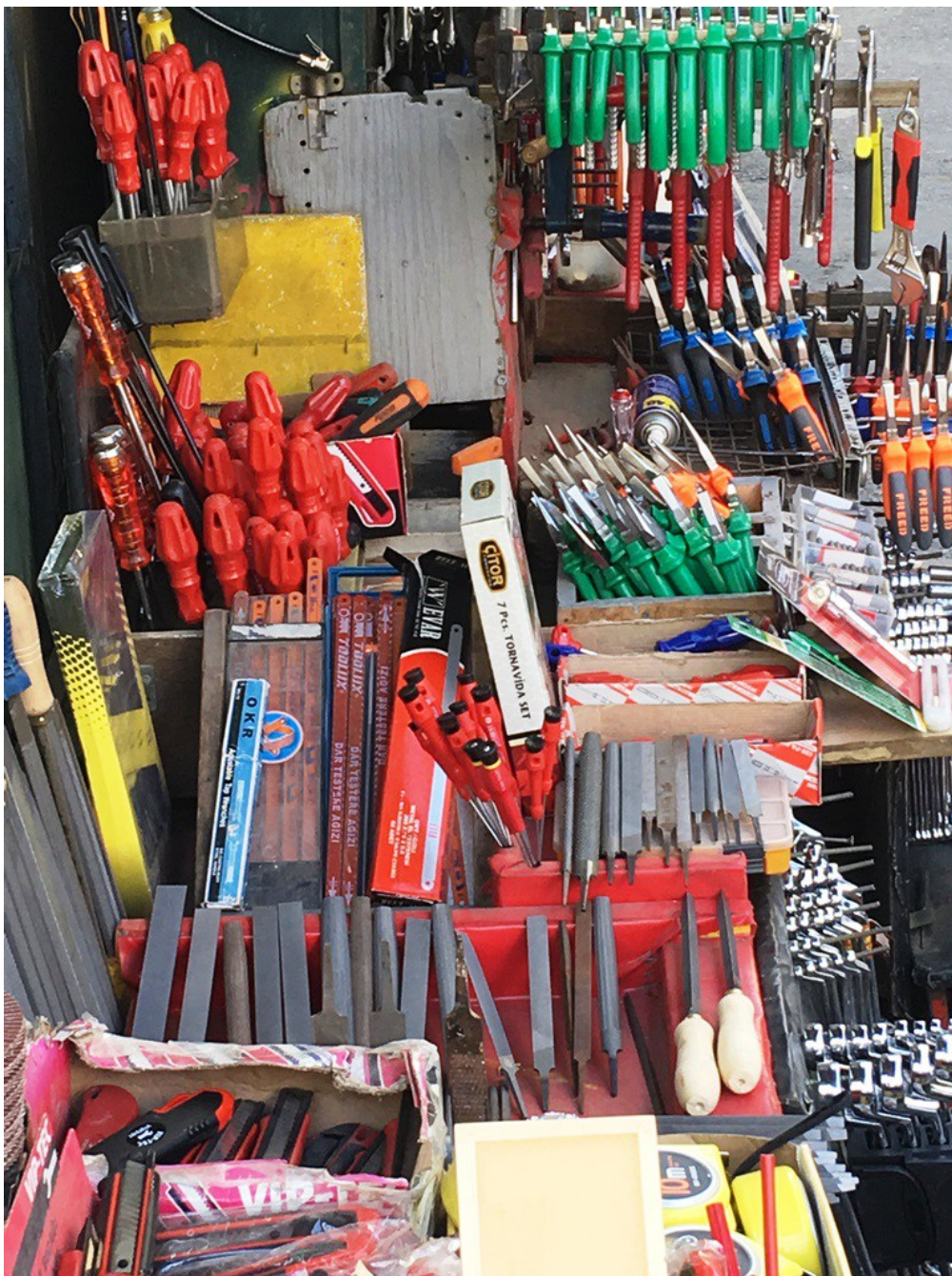


Zowel voor de kunst als voor ons is fijn dat niet alle gebouwen uit de financiële wereld van weleer gesloopt zijn. Ze bieden aan exposities en ons nog altijd een geweldig onderdak.

Kurşunlu Han, lood om oud ijzer.

Als we de hoek van ons hotel omslaan, komen we in straatjes en steegjes met eindeloos veel op het gebied van ijzerwaar.

Gereedschap voor ijzer- en houtbewerking, Ottomaanse en moderne waterkranen, douchekoppen, scharnieren en beslag voor deuren en kozijnen, spijkers en schroeven en dus ook schroevendraaiers, boren in allerlei maten, vijlen en messen, rollen ijzerdraad, kettingen, motorzagen, slijpbanden, werkelijk alles wat je kunt verzinnen is te koop én riant op voorraad.





Het is ongelooflijk wat er allemaal in de winkeltjes van een paar vierkante meter ondergebracht kan worden. De stoep wordt en passant meegenomen als presentatieruimte, zodat je goed op moet letten dat je niet struikelt over bijvoorbeeld een kartonnen doos met verkeersborden, want die verkopen ze natuurlijk ook. Met eigen regels in het verkeer heb je immers altijd gelijk.



Als we in het bezit zouden zijn geweest van een plofbootje of luxe jacht, zitten we in deze buurt ook goed. Buitenboordmotoren en scheepsbenodigdheden, zoals koperen bellen en touw om zeemansknopen in te leggen, kortom alles voor de boot die we niet hebben, is te koop.



Kennelijk zien we er uit als mensen die dringend verlegen zitten om zaken als boven genoemd, want menig winkelier vraagt ons zijn nerinkje binnen te komen.

Voor Holger is dit winkelgebied een soort van Luilekkerland en hij kan de verleiding uiteindelijk niet weerstaan om een knoppenpaneeltje aan te schaffen. "Voor op het dashboard in de Landcruiser", legt hij uit, waarop in mijn herinnering geen millimeter meer vrij is vanwege de reeds aanwezige metertjes, schakelaartjes en navigatieschermpjes. Maar hij is er reuzeblij mee, dus is het een goeie koop.

We struinen verder en komen zo per toeval bij de ingang van een han. Boven de brede toegangspoort is een metalen bord aan de muur genageld waarop de naam te lezen is. 'Kurşunlu Han' staat er in vette zwarte letters boven de eerdere naam 'Rüstem Paşa Hanı' die, verstopt onder een laagje felgroene verf, nog met moeite te lezen is. Kurşunlu Han duidt op een Han met loden dak.



Er zijn nog maar een paar van deze hanlar over in Istanbul. In vroegere tijd gebruikt men ze als onderkomen voor kooplieden die hun producten naar de stad brengen. Ze overnachten hier en stallen hun koopwaar uit, zodat goed te zien is wat ze in de aanbieding hebben. Eigenlijk hetzelfde wat we zojuist in talloze kronkelstraatjes buiten de han gezien hebben.



We gaan naar binnen door de grote brede poort en komen via het toegangstraatje uit op de binnenplaats waarboven een eeuwenoude druivenrank een natuurlijk plafond vormt. De net verschenen frisgroene bladeren steken mooi af tegen de terracottakleurige bakstenen van het complex. We stappen in een andere wereld, een oase van rust overvalt ons en we voelen dat we op een bijzondere plek zijn beland.







Een han is altijd een verborgen juweel in de oude centra van de steden in Turkije. Vaak verkeren ze in erbarmelijke staat maar de sfeer is er uiterst aangenaam en je komt er altijd interessante mensen tegen die ambachten uitoefenen welke bij ons al lang verdwenen zijn. Dat is nu ook weer het geval.

We blijven eerst een tijdje vol bewondering en verwondering om ons heen kijken en komen ogen tekort.

Het toegangsstraatje heeft een grote verscheidenheid aan plaveisel, bestaand uit versleten en niet passende stenen. Uit de grond lijkt een Romeins kapiteel te groeien waar een waterpomp op bevestigd is en waar passerende werklui regelmatig gebruik van maken.

Aan de muur van het theehuisje hangen twee voor Turkije zulke kenmerkende tepsi's en staan er de typisch kleine krukjes, die bij ons in de kleuterklassen niet zouden misstaan.



We proberen wat meer te weten te komen over deze han en het blijkt gebouwd te zijn op de ruïnes van San Michelle, een Genuese kerk. Mimar Sinan, de meest bekende architect uit de Ottomaanse periode, bouwt Rüstem Pasa Hani in opdracht van de gelijknamige Groot-Vizier, bedoeld voor reizigers en handelaren die langs de Zijderoute trekken. We zijn dan in de tweede helft van de 16^{de} eeuw.

De binnenplaats is helemaal omsloten door zuilengalerijen. Zoals met veel historische hans in Turkije krijgt Rüstem Pasa Hani, toen het niet langer als karavanseray diende, een andere functie. De ruimtes in de galerij op de begane grond worden voornamelijk voor opslag gebruikt. Rollen gaas, ijzerdraad en andere metaalwaren liggen hier, al dan niet verpakt, te wachten op gebruik of verkoop.



In het midden van de binnenplaats bevinden zich trappen die de twee tegenover elkaar liggende verdiepingen met elkaar verbinden. Hier zijn voornamelijk metaalbewerkers en -handelaren actief. De één boort schroefdraadgaatjes in ijzeren plaatjes, er wordt gelast en er wordt veel gehandeld in bouten en moeren. Iedereen klaagt over het slechte onderhoud van de han, maar wie daar dan voor verantwoordelijk is, daar komen we niet echt achter. Natuurlijk drinken we een kopje thee en luisteren naar de geluiden die de metaalbewerkers voortbrengen. Iedereen loopt wel even langs, om te praten met die buitenlanders die Turks spreken.

De bekçi, een soort conciërge, wil er ook het zijne van weten. Hij waakt over de hele eerste verdieping vanuit een loket-achtig raampje in zijn blikken "kantoortje", tegenover het toilet. Hij wil graag op de foto en begint vervolgens onverstaanbaar tegen mij te praten. Dit is dus geen diepzinnig gesprek geworden.



We lopen een aantal malen de galerij op de eerste verdieping over en bij elk rondje ontdekken we weer nieuwe dingen.

Zo staat er een soort kooi, helemaal gevuld met houtskool, dat ongetwijfeld gebruikt wordt in de keuken.



Verder veel sfeervolle hoekjes, gewoon doordat dingen staan zoals ze er staan.





Boven de poort hing nog een ander bordje, namelijk "Art on Board". Onder deze naam is een aantal mensen gestart in de inmiddels leegstaande en te huur aangeboden werkruimtes. Kunstenaars en andere creatievelingen nemen heel langzaam de eerste verdieping over. Zo is er een kunstschilder, grafisch vormgever, een keramiste en een siersmid. In de drie huisjes op de tweede verdieping zit nu een architectenbureau.



We praten even met Dogan Ergen, de siersmid. Hij is op dit moment bezig bezig met het vast solderen van delen van een lamp en vertelt ondertussen enthousiast over zijn werk hier in de han.



Voor het raam hangt een fraai ijzeren gordijn van zijn hand, wat een mooi effect geeft wanneer het zonlicht er doorheen valt.



De ruimtes, omgebouwd tot atelier, zien er goed uit. Ook de galerij oogt op die plekken een stuk verzorgder. Leuke zitjes, bloembakken her en der en bijzondere voordeuren. Er wordt echt in geïnvesteerd.

Misschien is deze nieuwe bestemming van de Kurşunlu Han, een broedplaats van kunstenaars en creatieve ambachtslieden, wel de redding van het complex waardoor het de komende decennia in ieder geval bestaansrecht blijft houden.

Theetijd.

Waar en wanneer we ook in Turkije zijn, we zien altijd weer mooie dingen. Het lijkt wel of elke straat, elk pand een geheim bevat dat zich openbaart als je goed kijkt. En die schatten worden altijd met liefde toegelicht door de mensen die we er ontmoeten.

Gastvrijheid is zo diep geworteld in de Turkse cultuur en samenleving. We zijn er altijd welkom voor een ontmoeting. En natuurlijk een glaasje thee, hét symbool voor welkom zijn en de uitnodiging voor een prettig gesprek.

De thee is op, wij keren tevreden en dankbaar huiswaarts.
Het glas blijft halfvol, altijd!

