

Tenk deg en by splittet i to av hav og separert av to kontinenter.  
I all verden, sier du kanskje. Finnes virkelig det? Utrolig nok er dette en nokså  
nøyaktig beskrivelse av Tyrkias Istanbul. TEKST OG FOTO Mette Solberg Fjeldheim

## Byen der øst møter vest



Store deler av Istanbuls gamle bydel er på Unescos verdensarvliste.

EN BY MED 13,9 millioner innbyggere, fordelt på asiatiske og europeiske sider, på hver sin bredd av Bosphoros-stredet. Ikke rart det føles så eksotisk å være der. Man vet det kanskje i teorien, man har hørt om det på skolebenken. Men å være der, midt i dette, er noe helt annet.

En evig strøm av biler flyter nedover gatene, gjennom brede avenyer, sakte fremover på motorveien, stanger gjennom smauene. *Tut-tuut! Tut-tuut!* Bybildet preges av fløyende biler, av utålmodige bilførere, som trosser skilt med «fløyting forbudt». Det hjelper ikke å fløyte. Det er for mange biler, for mange mennesker,

for tette årer til at flyten går jevnt. Men hva skal man ellers gjøre?

Det er vel også derfor t-banen er et yndet fremkomstmiddel. Den er effektiv, avgangene hyppige, noen få stoppesteder og vi er nesten fremme. Vi må bare finne en ny bane, en båt, en buss, eller ta beina fatt. For en taxi er heller ikke å oppdrive på den travleste tiden. Tett i tett står vi om bord på banen, lent mot hverandre, mens man snuser på naboens kroppsduft, klemmer på vesken i et forsøk på å avverge potensielle lommetyver, og kjenner på følelsen av en invadert intimsoner. Vi gynger i takt med vognens ferd gjennom gatene. Ved neste stopp



Med 13.9 mill. innbyggere blir det lett trafikk-kork i Istanbuls gater.

øker trengselen. Opplevelsen av sild i tønne-prinsippet stiger. Passasjerer skal på, passasjerer skal av. Et salig kaos, der den kjappeste, sterkeste, mest ivrige vinner. Andre må stå over, vente til neste stopp, neste trikk. Om man er riktig uheldig.

*Aaah-aaaa-aaahaaa-aaaahaaaa ...* Bønneropene strømmer ut fra byens mange tusen minareter. Kuppelformede og overdådig utsmykkede gudshus står i sterk kontrast til den, i store deler av byen, østblokk-pregete bebyggelsen. Enkel arkitektur, leilighet på leilighet, familie på familie. Det er en by som rommer så mange mennesker, så mange sjeler, så mye historikk. Kontrasten mellom gamlebyen og den moderne delen av Istanbul er stor. Det er også kontrasten mellom handelssentrum og bydelene der folk bor.

*Drrrrr, drrrrr.* Det borres i murstein. *Klink-klink.* Det hamres på jern. Metall mot metall, det skurrer i øret. Det foregår en mengde arbeid rundt omkring i millionbyen. Istanbul gjennomgår en oppussing, en modernisering. Tyrkia har opplevd en styrket økonomi de senere år. Sannsynligvis er det dette vi ser resultatet av nå. Men historiske bygg er bevart og blir fortsatt restaurert. Hele området som omfatter gamlebyen – der vi finner palasset Topkapi, kirken

Hagia Sophia og Den blå moské – er på Unescos liste over verdensarven. Og det er hit turistene kommer i stort monn. Mens tyrkerne forsvinner til forstedene etter endt arbeidsdag. Da drar de hjem for å spise sammen med familien, etter å ha guidet turister hele dagen, solgt dem *döner kebab* fra sjappa på hjørnet eller ristede kastanjer fra små kjerrer.

Men det er ikke bare rundt de eldste severdighetene matvognene står og lokker med brød og nygrillet mais – hele byen er preget av mat. Tyrkisk mat er i verdens-



Trikketur gjennom handlegatene.

toppen, og det er ikke få fristende retter man klarer å få i seg i løpet av et opphold. *Meze, kebaps, pide, og lahmakun*, mat laget med all verdens krydder. For ikke å snakke om *turkish delights*, tyrkisk te eller sterk tyrkisk kaffe som selges overalt. Eller brødet, som selges i vogner på hvert gatehjørne og som brukes til supper, til salat, til *meze* og til kjøtt, for ikke å snakke om brød som serveres til brød. For brødet i Tyrkia kommer i alle former. Mangfoldig, frodig og spennende – som byen Istanbul selv.

Denne artikkelen finnes også på reisestedet [www.reiselykke.com](http://www.reiselykke.com)  
Mette Solberg Fjeldheim er markedsansvarlig for skjønnlitteratur og dokumentar i Aschehoug Litteratur.