

Елена Атай

Семь моих турецких лет

Книга 2. Байрам, который всегда с тобой



16+

Елена Атай

**Семь моих турецких лет. Книга 2.
Байрам, который всегда с тобой**

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Атай Е.

Семь моих турецких лет. Книга 2. Байрам, который всегда с тобой
/ Е. Атай — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-03434-1

Это продолжение романа «Семь моих турецких лет». Во второй книге я, из Беларуси, со своим новоиспеченным турецким мужем прилетаю в Турцию – жить. Турецкий дом, турецкий быт, турецкая кухня. Разность менталитетов, традиций, религий. Мы говорим на разных языках. О многих вещах думаем по-разному. Но мы – семья. И здесь начинается наша увлекательная семейная сага.

ISBN 978-5-532-03434-1

© Атай Е., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

Глава 1. Конфликтные ситуации	6
Глава 2. Как мы бросили курить	8
Глава 3. Про турецких котиков	11
Глава 4. Благополучная семейная жизнь и лишний вес	14
Глава 5. Турецкая кухня – культ угощения	17
Глава 6. Вся правда о турецком завтраке	19
Глава 7. Турецкий обед – давайте выпьем супа	21
Глава 8. Турецкий ужин и алкоголь	23
Глава 9. Феномен турецкого чая	25
Глава 10. Декабрь – пора собирать оливки	27
Глава 11. В Турцию к Санта Клаусу	29
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Разность менталитетов, традиций, религий. Мы говорим на разных языках. О многих вещах думаем по-разному. Но мы – семья. И здесь начинается наша увлекательная семейная сага.

Посвящаю моей дочери Марине.

Благодарю моего мужа Мурата.

Пишу для всех, кто хочет найти любовь.



И стали мы жить-поживать.

Глава 1. Конфликтные ситуации

Множество приключений, романтических и не очень, пришлось нам пережить. Но вот мы, муж и жена, прилетели в Турцию. Началась жизнь, какая она есть. И конфликты. Хотя с годами они случаются все реже. Но надо понимать, что конфликт между мной и моим турецким мужем, это всегда нечто большее, чем ссора двух «одного поля ягод». Тем он и интересен. Всегда глубже, чем кажется на первый взгляд, и сложнее, и многозначнее. Всегда отягощенный бэкграундом, от которого никуда не денешься. Преодоления, притирки, компромиссы – ах, как это трудно, особенно между двумя взрослыми людьми, которые не хотели бы меняться. Но меняются – из любви.

Все знают отрывок из поэмы Н.А. Некрасова «Мороз, Красный нос» – «Есть женщины в русских селеньях...», в школе учили. Так вот – я такая. Беларускаго во мне, кстати, ровно отцовская часть. А мама – из Волгоградской области. И вчера у меня не было времени на литературное творчество, потому что я чинила стиральную машину.

Вот вы что делаете, когда стиралка выдает F4? Я открываю гугл (образование-то филологическое), а потом беру в руки отвертку. Нет, ну сначала как положено, включила-выключила, ногой пнула, программы поменяла. А потом-таки, отвертка. Починила. Довольна. Но такие фокусы я могу себе позволить, потому что сейчас я в Минске. А в Турции оно не так.

Едва переступив порог нового турецкого дома, я сразу бросилась все в нем менять. Люблю обустраивать жилище по-своему. И ремонт делать люблю. Обои клеить обожаю. Полочки всякие и украшения по стенам развешивать.

У меня часто спрашивают, в чем разница между нашими и турецкими мужчинами. Вопрос вообще не однозначный. И ответа простого на него нет. Но могу сказать, что белорусские мужчины охотнее делегируют женщине выполнение любой работы, которую они сами могли бы сделать, но не делают, по разным причинам. Это может быть:

«Мне некогда, я деньги зарабатываю»

«Я устал на работе, могу отдохнуть хотя бы в выходные?»

«А ты что сама не можешь?»

«Тебе прямо сейчас надо?»

«Я не сборщик мебели, я инженер»

«Вечно тебе что-то от меня нужно»

И еще тысяча отговорок вместо того, чтобы взять и ту же полку повесить. И проблему им всегда приходится проговаривать. То есть, дом наш, живем вместе, пользуемся всем вместе, но я вижу, что лампочка в туалете перегорела, что в пылесосе фильтр засорился, что в ванной не хватает полочки для шампуней, что собака не выгуляна, что прокладку в кране пора менять, что на дверной ручке выкрутился шуруп, что стиралка сломалась, в конце концов, а он – нет.

Думаю, в этой ситуации многие себя узнают. И продемонстрируют, конечно, различные поведенческие модели. Все люди разные. А я не люблю указывать на очевидное, не люблю инфантильности и терпеть не могу просить. Я беру в руки отвертку, или молоток, или разводной ключ.

Да, психологи советуют в этом случае обращаться за помощью, апеллируя к сильной половине и пытаясь правдами-неправдами заставить его так сделать требуемое. Не то, мол, у него вообще все хозяйственные навыки атрофируются, и он вконец обленится. Ага, сейчас. Буду я танцы с бубнами устраивать. Мне проще сделать самой.

И я вяла красивую вешалку для полотенец, которой, как мне показалось, не хватает на моей турецкой кухне. Отыскала молоток и два гвоздя, пока муж спал (кстати, все инструменты у него в идеальном порядке, разложены по ящикам и ящичкам, шуруп к шурупчику – вау!) И быстренько ее прибила. Молодожен проснулся и обалдел: «Что ты делаешь!? Зачем ТЫ прибиваешь полку, у тебя же есть Я! Нужно было просто сказать».

Да мой турецкий муж замечает, когда в доме что-то не так. Он постоянно пытается усовершенствовать наш быт. Куплены все приспособления, какие только можно придумать, чтобы упростить жизнь. А если мне чего-то не хватает, достаточно просто сказать. Не просить и не ждать, когда его посетит вдохновение. Только сказать – я хочу сделать это. А не самой хватать молоток и начинать колотить.

Но я так не умею. У меня когнитивный диссонанс. И вот он – многолетний конфликт. Разрешается следующим образом. Я постепенно меняюсь и учусь не входить в горящую избу, а пропускать мужчину вперед. А он закрывает глаза на мои отклонения от курса, когда я все-таки умудряюсь сделать «мужскую» работу. Кстати, когда у нас в Турции сломалась стиральная машина, он вызвал мастера.

Но каждое лето я приезжаю в Минск, и с наслаждением привожу дом в порядок, возвращаясь хотя бы на пару месяцев в привычное состояние «Мама умеет все». Дети, правда, потом долго свои вещи найти не могут и по утрам на работу опаздывают.

А Мурат, пока я отсутствую, успевает еще прикупить кухонных и бытовых гаджетов и устроить в доме все по-своему, как ему кажется, удобнее и лучше – для нас.



Даже когда мы ссоримся, все равно друг друга любим.

Глава 2. Как мы бросили курить

Есть две категории людей: курильщики и те, кто их на дух не переносит. Ни разу не видела лояльного отношения тех, кто этой привычкой не обременен, к активно курящим гражданам и особенно гражданкам. Моя мама в юности, когда я только вступала на стезю курения (она еще об этом не знала) часто говорила: «Лучше пей, но не кури!»

Я всю жизнь успешно совмещала эти два приятных занятия. Курить по-настоящему начала в 15 лет. Нет, ни в коем случае не хвастаюсь и даже не горжусь своим ранним развитием, просто констатирую факт.

На момент нашей встречи с моим турецким мужем мой стаж курильщицы был 24 года, минус время беременности и недолгого кормления грудью. Мурат, поскольку старше и беременным не бывал, курил дольше. И больше – по две пачки сигарет в день, против моей одной.

Эта привычка нас очень объединяла и радовала. Вообще, курить – хорошо. Если не принимать во внимание аспекты здоровья. Прекрасно, считаю, начинать утро чашечкой кофе с сигаретой. В любой ситуации, когда нужно заполнить паузу, всегда можно прикурить. Если надоест общение – выйти на перекур. Когда ждешь чего-то или нервничаешь, закуливаешь, и становится легче.

Мы были рады, что оба курим. Что по этому поводу нет разногласий (разве что в марках сигарет). И, если в Минске у меня была комната для курения, то в турецком Дидиме, где кроме нас в доме не жил никто, мы курили везде, кроме спальни. Особенно вкусно курилось в кабинете, за работой. Но и на балконе тоже неплохо.

В турецких квартирах на стенах редко встретишь обои. Чаще всего они выкрашены белой, серой или бежевой краской. Наши стены были белоснежными. А через 11 месяцев непрерывного курения стали даже не бежевого, а почти коричневого цвета. Проявив воображение, можно было представить, что точно таким же никотиновым налетом покрыты наши легкие, и ужаснуться. Тем более что оба мы люди грамотные и о вреде курения наслышаны.

Но воображение молчало. И о том, чтобы перестать курить, даже мысли ни разу не возникло.

Я бросала курить множество раз. Даже книгу Аллена Карра читала. Но она на меня не подействовала. Уж слишком хорошо видно, как она сделана. Кино документальное о том, что происходит с легкими курильщика, произвело большее впечатление, честно скажу, почти два месяца держалась. А потом, то ли с партнером рассорилась, то ли еще что-то случилось – нервно закурила опять.

Одно время пыталась не курить дома, когда дочь была в опасном возрасте, чтобы пример дурной не показывать – только на работе. На другой работе курилка была местом нездоровых сплетен, ходить туда не хотелось. Поэтому первую сигарету выкуривала утром дома с чашкой кофе. А следующую – тоже дома, в 7 вечера. Зато потом по ночам «догоняла» дневную норму. Еще однажды бросила, и решила курить только когда выпью, в основном это были выходные, и уж «укуривалась» тогда всласть.

В общем, не такой сильной, возможно, была моя зависимость, но прочной. А муж никогда в жизни не бросал и не пытался даже. Он вообще одну от одной прикуривал, и курил без перерыва. А если ему на работе запрещали, менял работу.

И вот 13 октября 2014 года утром он вдруг мне и говорит: «Я хочу жить с тобой долго и счастливо. Хочу, чтобы мы были здоровы. Поэтому, давай бросим курить». Простота, ясность и

красота этой мысли меня поразила. Мы выкурили по последней сигарете. И даже не стали прятать зажигалки и остатки табака – оставили для курящих гостей. Мы отмыли и заново выкрасили стены в белый цвет. Но не сделались табаконенавистниками. К нам приходят друзья, им разрешается курить у нас в доме везде, кроме спальни. Повсюду стоят пепельницы. В доме всегда есть запас сигарет. И 13 октября будет 6 лет, как мы не курим.

Жить с кем–то, ради кого–то долго, счастливо, сохранив здоровье. Ради этого стоит бросить курить. Мы открыли новый способ. Кто хочет, может воспользоваться.



Это я в 2012 году.

Глава 3. Про турецких котиков

Котов я не люблю, потому что я люблю собак. Общеизвестно, что «кошатники» и «собачники» – два антагонистичных лагеря. Есть, конечно, любители животных вообще. Но я не верю в их искренность. Это для меня, как любить фаст-фуд и быть приверженцем здорового питания. Как быть вегетарианцем и мясоедом одновременно.

Коты – эгоисты. Они не знают, что такое самопожертвование, по отношению к людям. Они – существа берущие. Собаки – дающие, и при этом ничего не требующие взамен. Мне ближе по духу собаки.

Уличных котов в Минске я кормлю, от случая к случаю. В основном, зимой. Они ловкие и пронырливые, могут лазить по мусорным контейнерам, и почти всегда найдут себе пропитание. А если нет, жалостливо помячут, и сердобольные граждане вынесут им что-нибудь. Ну, исключительные ситуации, когда приходится вконец отощавшему коту-бродяге покупать сосиску в срочном порядке, не рассматриваются.

И, тем не менее, коты у нас дома были всегда. Впрочем, как и собаки. Но не мои коты. То есть, я не была «в ответе за тех, кого приручила», потому что приручала не я. Пока лично мне прямо на грудь не бросилась, вцепившись и обняв за шею лапами, шестимесячная Принцесса Элис породы меконгский бобтейл. Откуда она свалилась на мою голову – не знаю. Но вот уже 10 лет живет у нас в Минске.

А в Турции мы имеем кошку, которую зовут словом, обозначающим даму легкого поведения. Именно это слово я сказала, когда увидела, как она в первый раз, на сносях, втекала в наш диван на балконе, чтобы там благополучно разродиться. Муж подумал, что это я ей имя такое дала.

С тех пор эта животная три раза в год рождает по пять или шесть котят. Вообще она дикая, но котят рожать и выкармливать приходит к нам. Конечно, я их кормлю, кашку варю, сначала на молоке, пока маленькие. Потом на курином бульоне. А кошка в это время шипит на меня, как прорывленная шина. И детей учит шипеть – никакой благодарности.

Где-то после двух месяцев пребывания в наших «яслях» эта полностью оправдывающая свое имя особа отправляется на поиски нового партнера. Причем, если роды случились в ноябре, уже с конца января на оливах возле дома гроздьями висят котяры и зловеще завывают, поглядывая на наш балкон. А по ночам они устраивают драки, издавая леденящие душу вопли. И приходится разливать их водой, чтобы они друг друга не покалечили. Ох уж эти темпераментные турецкие коты.

Котята тем временем куда-то исчезают. Иногда потом они приходят в гости, по старой памяти спят у нас на качелях, ужинают и опять уходят. Вот такой круговорот котов на балконе.

Кстати, мне муж сказал, что если кот пришел к твоему порогу, надо его обязательно накормить. Примета у них турецкая такая.

Не знаю, как в других городах Турции, но в курортном Дидиме котам прекрасно. Они, как метко выразилась моя коллега-журналистка, «контролируют общепит». Их все любят. И они размножаются не по-детски. Целые улицы котов. Им оставляют еду везде, где можно и нельзя. Ставят плошки с водой в жару. Редко возле какого кафе или ресторана не увидишь

пару-тройку вполне ухоженных кошек, которые спят себе в тенечке. А, просыпаясь, подходят к столикам и требуют пайки. Зато в нашем городе абсолютно нет проблемы мышей и крыс.

Кроме вышеупомянутой кошки, которую впору переименовать в «Яжемать», был у нас еще один турецкий представитель кошачьих, но недолго. Его принес сосед, который кошек не просто не любит, а терпеть не может. Принес на вытянутой руке за шкурку – прицепилась, говорит, заберите ради Аллаха, от греха. Дымчатый комочек, которого я тут же пожалела и назвала Пушинка. Через день она получила новое, более подходящее имя – Шайтан.

Это была уникальная кошка. Она возникала внезапно и везде. Только прогонишь ее в дверь, она уже врывается в окно. Она открывала лапой защелки, просачивалась через решетки. Упорно не хотела жить на балконе и ломилась в дом. Она уходила гулять с вечера, а потом в пять утра прыгала к нам в постель, доводя меня до инфаркта. И она ела хлеб. Никогда не видела, чтобы кошка с таким наслаждением пожирала сухой, ничем не размоченный белый хлеб, в безумных количествах, не запивая, огромными кусками. Мы списывали это на тяжелое детство, и пытались кормить ее протеинами, но хлеб она ела гораздо охотнее, чем курицу или рыбу. А кошачий корм не признавала вообще.

Шайтан исчезла так же внезапно, как и появилась. Просто однажды ушла гулять и не вернулась. Мы до сих пор ее вспоминаем и гадаем, что с ней случилось.

Еще одно наше «приобретение» – рыжий Борис. Нагло пришел, как к себе домой, и остался. Все кошки, которые приживаются у нас, с каким-то «прибабахом». Борис, по виду восьми-девятимесячный, то есть вполне уже взрослый кошок, имел, вероятно, детскую травму, которая выражалась в постоянной потребности сосать материнскую грудь (или как она там у кошек называется). За неимением в нашем доме подходящего объекта, он присасывался к любому открытому участку кожи каждого, кто попадал в его поле зрения, будь то хозяева или гости. И начинал чмокать. Отодрать его не было возможности. И муж часами сидел за компьютером с висющим на его левой руке Борисом. Трогательное зрелище.

Вот к нему мы по-настоящему привязались. И когда пришлось на неделю уехать в Анкару, соорудили на качелях роскошную лежанку из подушек. Купили три коробки самого вкусного корма и попросили соседа регулярно приходить кормить кота. Сосед позвонил уже вечером и сообщил, что Борис ужинать не пришел. С тех пор как увидел нашу отъезжающую машину, он исчез. Больше мы его не видели.

Да не люблю я кошек! Я собак люблю. Но это так расстраивает, когда они приходят, их принимаешь, привыкаешь, а потом ищешь на улицах глазами среди кошачьих толп и бросаешься к каждому рыжему пятнистому. Так расстраивает, что мы решили больше кошек не заводить. Даже если будут очень проситься. Даже если на шею бросаться будут. Ну, разве что Яжемать в очередной раз придет в диван рожать свою «ясельную группу». Тут уж никуда не денешься.



Турецкие кошки – такие кошки.

Глава 4. Благополучная семейная жизнь и лишний вес

Решила назвать эту главу моего турецкого романа именно так. Этот заголовок лучше всего отражает суть проблемы. А проблема большая и толстая. И мой рассказ не только для девочек, страдающих от лишнего веса. И не о том, как от него избавиться.

В первый раз я приехала в Турцию в 39 лет, будучи 55 кило. Нет, не всегда я столько весила – после родов, которые случились в двадцать, не могла избавиться от набежавших «лишних» 15 килограммов целых 16 лет. Хотя, здесь надобно уточнить – я от них и не пыталась избавляться. Жила себе спокойненько в родном Минске с мужем и дочкой.

Потом наступил развод, и видимо природа позаботилась о том, чтобы мой организм встряхнулся и решил для успешных поисков нового партнера стать стройнее. Это я сейчас, все проанализировав, могу предположить. Тогда уж и не помню, что я об этом думала. Но хорошо помню момент начала первой в моей жизни диеты.

Мы с фотографом пошли снимать художественную выставку. Журналисты обычно за кадром (я не тележурналист – пресса). Но здесь мы так оживленно обсуждали что-то с художниками, что фотограф решил и меня поснимать. И вот открываю я солидный глянец со своей статьей, а там, мама дорогая! Я в бордовом платье в пол, похожая на греческую колонну. Ракурс еще на мне, а не на художниках, и меня бочком хотя бы встать никто попросить не догадался.

За дело похудения я взялась рьяно. Перелопатила весь интернет, перепробовала штук 10 диет. И остановилась на варианте, который мне идеально подошел. Не хочу грузить подробностями, упомяну только, что диета было фруктово-овощная с минимумом калорий. Протеин добавлялся постепенно со второй недели. Дальше шло чередование белково-углеводное два через два дня. Жиры были на минимуме. Сахар исключен.

Я похудела на 18 килограммов, но длился это процесс два года. И два года подряд я держала сорокадневный Великий пост. Не строгий вариант, конечно.

А потом уже привыкла так питаться. Привыкла не жрать и считать полноценным приемом пищи два помидора, или одно яблоко, или половину грейпфрута.

И вот такой я приехала в Турцию. А Мурат, к которому я приехала, щедрой души человек, закупил на две недели моего пребывания комнату (не холодильник и не два, а комнату) продуктов. И тут я такая – шесть оливок, 20 граммов сыра и два помидорчика черри. И кофе без сахара.

Все турки любят покушать. Но, видя мои «птичьи завтраки», и Мурат решил не ударить в грязь, и стесняясь меня, сократил свой рацион наполовину. И кофе стал пить без сахара, и чай. Ну, типа тоже не лыком шит.

Кстати, он на протяжении жизни периодически побарывался с лишним весом. И хотя бывали времена и к 80 кило подходило, на момент нашего знакомства он весил 65 килограммов, на 10 больше меня. В таком весе мы поженились, в таком приехали в Дидим и прожили год, не заботясь о том, сколько в нас фунтов жиру. Из некоторых вещей «выросли», поехали новые купили.

А потом мы бросили курить.

И вот нет, я не буду утверждать, что набирать вес мы начали, потому что бросили курить и стали «заедать». Не только.

В Турции очень вкусный хлеб. Белый. И тут, я считаю, культ этого хлеба. Практически вся национальная кухня приспособлена к тому, чтобы в еду можно было макать хлеб, или складывать ее в хлеб. Да они даже фасоль в томатном соусе с рисом – дежурное блюдо – с хлебом едят. А на улице – все эти кебабы, корочечки, все эти пиде и лахмаджуны, балыкекмеки, гезлеме, почка, симит. Я уж не говорю о турецких сладостях. И оно все вкусно, черт побери! Только сладости я к счастью не люблю, но это не помогает.

А порции в ресторанах! А подача! Никогда в жизни, если ты закажешь суп, тебе не принесут просто суп. Принесут суп, салат или нарезку овощей с половиной лимона, перец маринованный, оливковое масло, какой-нибудь чесночный соус и корзину с хлебом. Никогда не принесут просто кёфте, а сначала штук шесть закусок – мезе, и тоже салат, и тоже хлеб. Причем, хлеб будет свежеспекоченной лепешкой с умопомрачительным запахом, в корзинке, завернут в полотенце, и если мало, принесут еще.

Сначала я держалась своего «пищевого курса». Первое слово, которое я выучила, было уагит – «половина». Когда Мурат делал заказ, я кричала официанту – мне половину. Все ржали. У них не принято заказывать полпиццы, как не принято на базаре покупать полкило овощей. И я сдалась.

А еще я люблю готовить. И надо же Мурату предложить попробовать блюда славянской кухни. А Мурат тоже готовит неплохо. И турецкая кухня – на нем. Я готовлю чаще, зато он метко – мусаку на литре оливкового масла, кавурму какую-нибудь или барашка на гриле. И мы берем свежий белый хлебушек...

В общем, за шесть лет благополучной семейной жизни мы набрали по 15 кило. И, в принципе, от лишнего веса не сильно страдаем. Но если мой «турецкий жирок» равномерно распространился по всему телу, то у Мурата – абдоминальный жир, который уже опасен для здоровья и жизни вообще. И поскольку мы «человеки разумные» и знаем о вреде ожирения. Тем более, возраст наш близится к почтенному, решили с лишним весом бороться. И боремся. С очень переменным успехом.



Вот такой я приехала в Турцию.

Глава 5. Турецкая кухня – культ угощения

Раз уж речь зашла о еде, поговорим о турецкой кухне. Не устаю удивляться их отношению к питанию. Турки не обжоры, не гурманы. Они просто любят еду чистой, искренней и чувственной любовью.

Когда идешь по турецкой улице, маленького ли городка или большого города, первое, на что невозможно не обратить внимания – это еда. Она повсюду.

Стройными шеренгами вдоль дорог – кокоречные, кебабные, шашлычные, пельменные, блинные, рыбные, буречные, кофейные и прочие заведения.

Они перемежаются лавочками с соленьями, сладостями, специями, овощными и фруктовыми магазинчиками, мясными лавками, булочными, лотками морепродуктов.

На балконах домов красочными связками сушатся перец, баклажаны, помидоры и похожая на бусины четок бамия.

Прямо на тротуаре продают фрукты, орехи, сухофрукты и оливки.

В будках на колесах торгуют выпечкой, сладостями, жареными каштанами, миндальными орехами на льду и кукурузой.

В парикмахерской, автосервисе, аптеке, офисе, куда вы зайдете по делу, вам предложат чай или кофе.

В гостях, даже если вы заглянули на минутку, обязательно покормят, а если похвалите какое-то блюдо, завернут с собой.

Здесь – настоящий культ еды. Вернее, не еды, а угощения.

Почему нужно хотя бы раз поесть не в отеле

Большинство туристов предпочитают all inclusive. И в турецких отелях кормят просто отлично. Но далеко не все предлагают традиционный турецкий завтрак, предполагая, что клиентам будет привычнее шведский стол. Либо, завтрак по ассортименту блюд турецкий, но подается в европейском формате.

А стоит отойти 200 метров от отеля и заглянуть в любое заведение, где написано kahvalti (завтрак), и я гарантирую вам гастрономический шок в самом хорошем смысле слова. Это надо испытать хотя бы раз в жизни.

Также в отеле вряд ли подадут на ужин, как полагается, десяток закусок (meze). И уж точно не будут готовить для иностранцев «драконы» блюда, от которых перехватывает дыхание и перед глазами проходит вся жизнь.

А всего-то отличие – любимое словечко каждого турка сызмальства из трех букв – аси (горький). Ищите его в названиях ресторанных блюд или на упаковках продуктов в магазине, если хотите попробовать настоящую турецкую еду, а не безвкусное расшаркивание перед иностранными гостями.

Я не призываю категорически отказываться от привычного инклюзива, но сделайте хотя бы пару вылазок в сторону турецкого общепита. Не смущайтесь незнанием языка – турки, даже не понимая по-русски, найдут возможность объясниться и обслужить клиента. А самое приятное в турецкой еде – это цены. Они невероятно низкие, если не считать алкоголь, который здесь очень дорогой.



Выбор всегда сделать трудно.

Глава 6. Вся правда о турецком завтраке

Первым и основным ингредиентом завтрака (и любого приема пищи) можно смело назвать хлеб. Хлеб в Турции исключительно белый, пушистый, мягкий, ароматный, с хрустящей корочкой. Буханка 250 г съедается мгновенно. Она может быть заменена лепешкой или другим хлебобулочным изделием из пшеничной муки высшего сорта.

Традиционный турецкий завтрак состоит из 25 блюд. Их может быть и больше, но если меньше 20, это уже неприлично.

Когда вы закажете турецкий завтрак, вам принесут на большом подносе или нескольких кучу маленьких плошечек, креманок и блюдецек. В каждой посудине будет по 20-30 г еды, но в общей массе наберется столько, что съесть все просто физически невыполнимо.

В турецкий завтрак входит:

- сыр (обязательно нескольких сортов на выбор, в основном сыры творожные);
- сливочное масло;
- несколько творожных и сырных кремов;
- каймак (очень густые пастообразные сливки, 65% жирности);
- несколько разновидностей джемов, варений и мед;
- шоколадная или ореховая паста;
- аджика;
- картофель фри;
- блинчики или трубочки из теста с разными начинками;
- оливки и маслины в масле;
- смесь тахина и пекмеса (это сладко);
- овощное ассорти;
- чай или айран (кисломолочный напиток с солью).

Это суровый минимум, который каждое заведение разнообразит и дополняет по-своему, добавляя в виде фишки то перец, печеный на углях, то пончики, то варенье из помидоров черри.

В турецком завтраке продумано все. На столе должно быть то, что можно намазать на хлеб, или во что можно хлеб помакать. Такое на первый взгляд «дробное» питание из маленьких мисочек выливается в очень большое количество съеденной пищи. Завтракающий периодически зависает над столом с кусочком хлеба в руке, выбирая, во что его макнуть или что на него намазать. Причем, очередность соленое-сладкое не соблюдается никак. Сначала может быть съеден мед, а потом – острая аджика, затем сыр с оливкой, джем и так далее.

В турецкой кухне абсолютно отсутствуют каши. Из манной крупы турки готовят халву (irmik helvası) и сладость типа пудинга – шамбали (şambalı) с сахарным сиропом.

Из риса готовят рис в качестве гарнира. Называется пилав (pilav), но в нем, в отличие от плова, нет других ингредиентов, кроме риса и горстки обжаренной на сливочном масле мелкой вермишели.

Из перловки готовят сладкую жидкую кашу, напоминающую кисель, с сухофруктами и орехами – ашуре (aşure). Но едят ее не на завтрак, а раз в году, поздней осенью.

Гречки и овсянки турки не признают, хотя в туристических городах в крупных супермаркетах продают для иностранцев. Пшеница и кукурузной крупы не найдете от слова совсем.

В качестве основного блюда завтрака подается яичница. Иногда обычная глазунья, но чаще всего – «болтунья». Ее особенность – минимум яиц и максимум остальных продуктов. Яичница может быть с помидорами, творожным сыром, колбасой, грибами. Ее можно было бы назвать омлетом, не будь она полужидкой консистенции, специально чтобы есть хлебом (макая или набирая внутрь). Классика – менемен (menemen) – из яиц, помидоров, перца и лука.

Глава 7. Турецкий обед – давайте выпьем супа

Обед, а также ужин здесь начинается с супа, довольно, на наш взгляд, своеобразного. Почти все супы или готовятся изначально негустыми (горсть крупы загущается мукой и томатной зажаркой) или развариваются до пюреобразного состояния. Варить супы на мясном бульоне не принято. Исключение – первые блюда из субпродуктов (рубец, копыта и прочее), в которых тоже все разваривается до жидкого состояния. Суп подается в маленькой мисочке (максимум 200 г). И в применении к нему употребляется в турецком языке глагол пить.

Мясо, рыба и хруст турецкой булки

Из вторых блюд самыми популярными являются следующие.

Кавурма (kavurma) – мелко порезанное мясо – жарится в собственном соку с добавлением небольшого количества сливочного масла, баранина, а еще лучше ягнятина.

Кебаб (kebab) – тоненькие пластиночки, соструганные с вертела, на котором жарятся намотанные мясные пластины.

Кёфте (köfte) – изделия из мясного фарша – в основном это расплюснутые в лепешку котлеты, но могут быть и маленькие фрикадельки.

Чоп шиш (çöp şiş) – шашлык (мясо или колбаски, приготовленные на шампурах).

Изгара (izgara) – мясо или колбаски на гриле.

Кокореч (kokoreç) – кишки ягнят, фаршированные ягнячими же внутренностями, намотанные на огромные вертела и хорошо прожаренные на огне. А потом мелко порубленные и уложенные в хрустящую булку, вместе с острыми маринованными овощами.

В хрустящие булки здесь укладывают любое мясо. А если повар принес мясо и хлеб отдельно (по желанию клиента), трапезничающий тут же сам обязательно уложит его в кусок хлеба или внутрь лепешки.

Особенность всех мясных турецких блюд – они из мяса. То есть никто и нигде не добавит в мясной фарш хлебушка, манки, тертого картофеля, даже лука – мясо, специи и соль.

Кроме мяса, разумеется, в Турции готовят рыбу и морепродукты. Лучше всего рыбу выбрать на витрине и попросить пожарить на мангале или запечь в керамике. Кроме крупной рыбы, из которых нам более-менее известны сибас, дорада, кефаль, ставрида, лосось и скумбрия, здесь очень любят хамси (hamsi) – европейский анчоус. Он ближе всего к популярной у нас кильке, только не соленый, а жареный, обваленный предварительно в кукурузной муке.

По ценам в недорогом ресторане суп будет стоить около 3\$, второе – мясо или рыба с гарниром из риса, булгура или картофеля – 10-12\$. Свежие овощи в виде ассорти или салата, скорее всего, принесут бесплатно. Также в чек не посчитают хлеб. Зато возьмут 50 центов за бутылку воды, которая есть на каждом столике, если вы ее откроете.



Турецкая чорба.

Глава 8. Турецкий ужин и алкоголь

Алкоголь турки пьют. Несмотря на то, что страна мусульманская, а цены на любой спирт-содержащий напиток в пять раз выше, чем в России, практически каждый четвертый турок ужинает со стаканчиком ракии, бокалом вина или бутылочкой пива. Но одной порцией все обычно и ограничивается. Причем, порция крепкого алкоголя – это 35 мл, а 50 мл – уже «дубле».

Предваряет вечернюю трапезу (а часто и дневную, особенно если клиент заказывает выпивку) почти в любом ресторане или на праздничном застолье мезе (meze). Это набор закусок, которые подаются перед супом и салатами в маленьких пиалушечках. Различные густые острые соусы на основе йогурта и приправ, соления, пасты (из баклажанов с чесноком, авокадо, брокколи), хумус (паста из турецкого гороха), оливки, аджики, овощи на гриле. Причем, все это входит в стоимость заказа.

Например, заказ в ресторане звучит так: «Одну порцию кёфте, пожалуйста». И столик начинает заполняться пиалушками, соусниками, тарелкой салата, корзиной с хлебом. И только затем прибывает кёфте с гарниром из свежих и маринованных овощей, картофеля или риса.

По солениям и маринадам эта страна впереди планеты всей. Туршу (turşu) здесь делают из всего, что растет на земле и под землей. Это не только традиционные огурцы, помидоры и капуста, но и баклажаны, кабачки, перец, лук, чеснок, абсолютно все овощи, коренья, листья целиком, резанные, ассорти, фаршированные друг другом или острым перцем.

Два слова о турецких пельменях – манты (manti). Настоящих манты должно помещаться сорок штук в столовой ложке. Представили? Лепят их, разумеется, вручную, из тонюсенького теста, раскатанного на специальном круглом низком столике, сидят при этом на полу по-турецки и даже умудряются вложить в каждый микро пельмень миллиграмм мясного фарша.

Еще одно популярное блюдо – долма (dolma). Это что-то завернутое во что-то или начиненное чем-то. Капустные листья, перец, баклажаны, кабачки, помидоры, лук, картофель, начиненные мясным фаршем или рисом с овощами – вариантов множество. А знаменитые голубцы из виноградных листьев, известные у нас, как долма, на самом деле называются сарма (sarma).

На десерт обязательно подаются сладости. Их особенность – они невероятно сладкие. Самая популярная и просто волшебная – баклава (baklava). Ее несколько десятков разновидностей. Настоящая баклава готовится из 40 слоев теста, между которыми насыпаются молотые орехи. Затем все это щедро заливается щербетом (сахарным сиропом с каплей лимонного сока) и благополучно плавает в нем. Тает во рту.

Конкурирует с баклавой локум (lokum). В нем сахар, мука, крахмал, шоколад, орехи, фруктовые сиропы. Сортов локума здесь около полусотни.

Третье место занимает халва (helva). Она бывает тахинная, арахисовая, фисташковая, с какао, ванильная.

Особняком стоит пишмание (pişmaniye), напоминающее сахарную вату.

Ну и чай. Черный, крепкий, в маленьких стеклянных стаканчиках, с кусковым сахаром (чтобы снять горечь от крепости чая).

И если вы выпили в гостях или в кафе стаканчик чаю, вам обязательно нальют следующий и следующий, до тех пор, пока не положите сверху на пустой стакан чайную ложку.

А напоследок турецкий кофе – мелкого помола, густой, с необыкновенным ароматом, который выливается в чашку вместе с осадком и пенкой. На осадке можно погадать, что все обязательно делают, предсказывая себе и друг другу удачу, богатство, здоровье, счастье и долгую жизнь.



Алкоголь турки пьют. У них даже есть целая деревня, в которой только и делают, что вино.

Глава 9. Феномен турецкого чая

Чай никогда не был моим любимым напитком. Здесь для меня, как с котами и собаками. Либо поклоняешься чаю, либо кофе. Кофеманка я лет с 12, а чай использовала, скорее, для запивания бутербродов. Но с турецким чаем отношения сложились неожиданно интересно.

Чай, в отличие от кофе, здесь выращивают. Поэтому в рекламе – сплошь высокогорные чайные плантации, где в лучах восходящего солнца счастливые собирательницы в национальных одеждах отщипывают от стеблей самые нежные верхушки.

Сырье 100% экологично. Способы ферментации – на уровне. Хотя все известные турецкие чайные бренды появились на рынке не так давно – в 1980-х годах. Тем не менее сегодня страна занимает пятое место в мире по производству чая и первое – по потреблению.

Очевидно, что это чайная секта, в которую вовлечены все 85 миллионов человек населения и активно вовлекаются туристы.

И вот тут начинается недопонимание. Весь мир говорит о феномене турецкого чая. Абсолютно все турки убеждены, что их чай – самый лучший. На деле же редко кто из приезжих сразу влюбляется в местный чай. Большинство (и я на первых порах тоже) считает его невкусным. Плюс ограниченность выбора. В основном он мелкого «помола», черный. Отличаются только марки.

Здесь нелегко найти листовой чай с ароматными добавками, и его не станут пить турки. Ну, только в гостях, из вежливости. Хотя я привожу из Беларуси мои любимые чаи с цветками василька и прочими «глупостями», не вписывающимися в концепцию турецкого чаепития. Уже всех приучила, приходят – просят вкусный «беларусский» чай.

В чем же феномен и есть ли он вообще? Думаю, в чайной церемонии.

Когда мы с Муратом поженились, а вы помните, что это было в Минске, моя подруга в качестве шикарного свадебного подарка принесла персональный сертификат на крутую чайную церемонию. Муж обхохотался и сначала не хотел идти. Мол, что еще за церемонии такие, завариваешь чай и пьешь. Турки пьют чай, как дышат. Но, ведь, на самом деле, вся их жизнь, практически с рождения – одна сплошная и нескончаемая чайная церемония. Просто они этого не осознают.

В результате использования сертификата, кстати, Мурат был просто потрясен. Он до сих пор (7 лет прошло) вспоминает, как на церемонии он разговаривал с чаем, как чай ему отвечал, и как тот же самый напиток приобретал с последующими завариваниями совершенно иные вкусы и вызывал в воображении новые образы.

В Турции чай пьют везде. На базаре, в магазине – по обе стороны прилавка, в банке, в бане, в аптеке. В любое время дня и ночи. В любом возрасте.

В церемонии участвует специальный двухэтажный чайник (верх – заварник, низ – для кипячения воды), который постоянно подогревается (обычно он весь день стоит на плите, на маленьком огне и туда только воду доливают). У нас электрический – он шпарит 16 часов в сутки в режиме подогрева. Потому что вдруг в гости кто придет.

Также немислима церемония без турецких чайных стаканчиков, ну, вы знаете – это вообще символика. И ностальгия – у нас в советские времена такие рюмки дома были, с золотым ободком.

Пить чай нужно крепкий, поэтому в заварник насыпается много чаинок. Они мелко рубленные, как силос для молодых телят. «Внешность» самая заурядная. Никаких красиво изогнутых длинных листочков, которые распускаются в причудливые узоры.

Но его аромат – дивен. Он такой тонкий. И вот чайник целый день шпарит в режиме подогрева, доливается вода, насыпается свежая заварка. И время постоянно хочется чая. И теперь я могу сказать – турецкий чай я очень, очень люблю.



Турецкий чай, без сомнения, особенный.

Глава 10. Декабрь – пора собирать оливки

У нас в саду растут две оливы. Серебристые листочки, неприметные мелкие цветки со слабым запахом, бледные плоды, которых среди листвы и не особо заметишь. Но в один момент они начинают созревать. И вот уже все дерево просто усыпано ярко-зелеными, а потом сизо-черными оливками. И они падают на траву. Пора собирать урожай.

Собирательством я занималась в своей жизни немало. Все ягоды и грибы белорусских лесов. Семечковые и косточковые в нашем саду. Ягодные кустарники – от крыжовника до облепихи. Огурцы и всевозможные овощи. Картошку копала. Виноградные кисти срезала (у нас в Минске растет виноград изабелла, прекрасно вызревает).

Но процесс сбора оливок не похож на другие. Хотя бы потому что их не срывают, а колотят длинными палками, граблями или специальными вилами по гибким ветвям. Ветви не повреждаются, плоды сыплются на подстилку. И занятие это, особенно в урожайный год, нелегкое.

Когда после 6 часов колотья и сбора мы оказались обладателями 60 килограммов оливок, я поняла, что с этим надо же будет что-то делать. Опять-таки, умею и варенье варить, и компоты закатывать, и огурчики мои маринованные повкуснее турецких turşu будут. Но консервирование оливок – вообще особый процесс, доселе мне неведомый.

Муж пошел спрашивать «дядюшку Гугла». Рецептов вылезло море – выбрать нереально. Стал звонить папе. Получил внятную инструкцию, и мы приступили к действиям, предварительно треть урожая раздав соседям.

С черными оливками все просто. Они моются, заливаются маринадом (или засыпаются солью, лимонкой и специями при сухом консервировании). И потом только ходи, встряхивай банки, чтобы в них все равномерно просаливалось.

А вот зеленые сначала нужно резать, или бить-дробить. То есть каким-либо способом повреждать мякоть. Способов для этого существует множество. Наверное, у каждой турецкой семьи – свой. Бьют молотками, режут ножами, прокалывают вилкой. Мы выбрали прогрессивный аппарат. Пластмассовая штукавина – внутри крест-накрест металлические пластинки-ножи. Надеваешь на палец защитный колпачок. В отверстие помещаешь оливку. Проталкиваешь. Оливка падает в банку уже вся в порезах. На картинке выглядит красиво и чисто. Наяву – совсем не так.

35 килограммов пропихнуть по одной в эту гильотину! Вся кухня была в ошметках, руки у нас отвалились, спины тоже.

Но и это только прелюдия. До консервирования еще далеко – нужно сначала вымочить зеленые оливки в воде, чтобы с них сошла горечь. Две недели, ежедневно меняя воду. А потом уже можно мариновать или солить.

Вполне отдаю себе отчет, что мой опыт не уникален. Половина «русских жен» скажут, я тоже так делаю, и что? Половина скажут – фу, буду я еще руки марать, схожу куплю лучше.

Но никто вам не напишет о том, как градом падают оливки на пленочный полог. Как ломит спина и в глазах рябит от тысяч штук этих удивительных созданий, каждое из которых нужно по одному засунуть в аппарат и протолкнуть пальцем. Как разгораются в молодой бело-русско-турецкой семье нешуточные дебаты по поводу того, добавлять ли в качестве консерванта уксус или лимонку (кстати, Мурат сказал, что даже есть турецкий сериал, построенный на том, что у мужа и жены были разные взгляды на способы консервирования). Как каждое

утро встает вопрос – кто сегодня будет менять воду и трясти бутли. И в результате, для меня они все окажутся слишком солеными, и прежде чем есть, я должна буду их вымачивать.

Но потом, когда все позади, оливки насыпаются в глубокую плошку, заливаются оливковым маслом (Мурат любит еще жгучего красного перца и живого лимонного сока туда, я – нет). И берется белый пушистый хлебушек с хрустящей корочкой.

Жизнь прекрасна во всех ее проявлениях, в любой стране мира, в любое время года. Я так считаю. Но если рядом человек, которого любишь, красота жизни удваивается. И мелкие неприятности становятся маленькими радостями. А маленькие радости превращаются в большие. И все вместе дает ощущение счастья. Ну, разве не так?



Сбор оливок – непростое занятие.

Глава 11. В Турцию к Санта Клаусу

Это была моя мечта – увидеть Церковь Святого Николая Чудотворца, где жил и работал Святой Николай, более известный миру под «ником» Санта Клаус, а по-турецки просто Ноэль Баба (Рождественский Папа). Ну или Дед Мороз – кто в кого верит. Абсолютно реальный персонаж – Николай Мирликийский, который родился и жил на земле современной Турции, в городе Патара.

От города Древней Ликии Патара (сегодня это турецкий поселок Гелемиш), где во второй половине III века появился на свет будущий Чудотворец, сохранились только античные руины. А вот в 60 километрах от них по направлению к Анталье – Демре (столица Древней Ликии – Мира). Здесь можно встретиться если не с самим Санта Клаусом, то с его витающим повсюду духом – точно. Церковь Святого Николая – популярнейшее место паломничества и просто интересный маршрут для путешественников.

Триста какой-то год нашей эры. В Демре прибывает из Патары Святой Николай и начинает проповедовать и творить чудеса. В том числе, дарить подарки на Рождество Христово детям и взрослым, и сбывать их мечты. Но не только щедростью запомнился он в веках. Святой Николай помогал путешественниками, исцелял болезни. Стал епископом, служил здесь целых сорок три года, и здесь же, в Демре, умер.

Сразу перед входом в церковь – статуя Святого Николая, созданная российским скульптором Григорием Потоцким.

Сверху музей накрыт навесом, поэтому красоту архитектуры оценить сложно. Но если бы крыши не было, с высоты птичьего полета базилика выглядела бы как крест, именно в таком виде строилось здание.

Большая часть базилики расположена ниже уровня земли. Демре стоит на реке, и когда ее русло изменилось, многие здания в городе, в том числе и церковь, «ушли под землю» из-за просадки фундамента (некоторые на 6 метров и более).

Спустившись по ступеням, путешественники попадают в просторный вестибюль. Их в постройке два. И два боковых зала.

Центральная часть церкви – огромный сводчатый зал. Со всех сторон он окружен коридорами, по стенам которых расположены саркофаги. Система коридоров устроена так, что в церкви слышен каждый шепот.

Центральный зал, в котором находится алтарь, соединен с боковыми арками. К алтарю спускаются ступени. Возле стен – каменные скамьи.

В одном из боковых залов – саркофаг, в котором были захоронены мощи Святого Николая. Полы украшены хорошо сохранившимися мозаиками. Стены и потолок расписаны фресками.

Снаружи – церковный сад, окруженный толстыми каменными стенами, и просторный внутренний двор.

На вдумчивый и внимательный осмотр понадобится около часа. Паломники, которые приезжают сюда сотворить молитву и положить в саркофаг святого записки с просьбами, задерживаются дольше.

Для того чтобы принять участие в ежегодной поминальной службе, лучше приехать сюда 6 декабря днем. Чтобы помолиться святому и попросить его о чем-то – в любое время.

Чтобы полюбоваться архитектурой и прочувствовать атмосферу без большого наплыва посетителей – в октябре или в апреле.

Разумеется, внимания достоин саркофаг Николая Чудотворца. Даже несмотря на то что мощей святого в нем нет. В XI веке на этот край напали турки-сельджуки. Итальянские купцы решили спасти святыню и попросту украли ее. Мощи находятся в католическом храме города Бари. И, несмотря на то, что туркам очень хочется иметь эту реликвию (для привлечения еще большего числа туристов), возвращать Ватикан ее не собирается.

Вторая важная деталь – напольные мозаики. Исследователи утверждают, что они созданы до строительства на этом месте первого варианта церкви, и украшали еще полы храма Артемиды. Если это так, то сохранились они со времен «до нашей эры» прекрасно.

Третья особенность – фрески. Изображения святых, библейские сюжеты, создание которых относят к XI-XII вв. Их можно разглядывать бесконечно.

Мы провели в этом удивительном месте три часа, и никак не могли оттуда уйти, но туту величественное очарование нарушила группа шумных и восторженных американских туристов.

Погружение в это здание, его архитектуру, историю, которую красноречиво «рассказывал» каждый камень, было настолько полным, что мы совсем забыли о саркофаге святого.

Но пока экскурсовод в вестибюле сообщал группе историческую часть, успели пять минут постоять возле гробницы Николая Чудотворца в одиночестве.

После посещения церкви-музея почему-то совсем не хотелось покупать у настойчивых уличных продавцов религиозные сувениры или заходить в многочисленные лавки, которые торгуют иконами.

В каждом путешествии люди ищут что-то особенное. Древняя церковь с непростой историей, жизнь самого Николая Мирликийского, наполненная благочестием, самоотречением и добрыми делами, параллели с Санта Клаусом и Рождеством, дедом Морозом, дарами и праздником. Казалось бы, здесь просто обязано «жить» чудо. Но галереи икон и тонны реликвий, которые в Дебре повсюду, начинают лезть в глаза уже в нескольких метрах от храма. Они выставлены на продажу слишком настойчиво. Они просто кричат о том, что здесь нет ничего святого, только бизнес. Насколько хорош храм, настолько отвратительно его окружение, подступы к нему.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.