



## ПУТЕШЕСТВИЕ СО ВКУСОМ ТУРЦИИ: ВСЕ ЛУЧШЕЕ ВКЛЮЧЕНО

Турция. Какие ассоциации возникают сейчас с этой страной? Первая страна, открывшая свои двери для туризма в эпоху ковида. Главное направление для отдыха на море в течение последних 20 лет. Страна, в которой насчитывается теперь около 500 русскоязычных блогеров, пишущих именно о Турции, но при этом страна, нам неизвестная во многих отношениях. Поэтому о ней еще будут писать и писать. А пока на полках книжных магазинов текстов о Турции раз, два и обчелся.

Я писала эту книгу с 2012 года, параллельно публикуя написанные для нее статьи и рецепты в блоге.

Книга, которую вы держите в руках, — плод моего знакомства с Турцией через призму кулинарии. Попутно на ее страницах я делюсь и своими впечатлениями от первых лет жизни в этой сказочно богатой на материал стране, будь то тема историческая или культурная, археологическая или архитектурная, сельскохозяйственная или ботаническая, кулинарная или винная.



A close-up photograph of an olive branch with several green, elongated leaves, positioned in the upper left corner of the cover. The background is a dark, textured brown surface.

Елена Воронцова

# ИЗ ТУРЦИИ С ЛЮБОВЬЮ

Турецкая кухня  
от Стамбула до Мардина



хлеб\*соль

Москва



# Содержание

К читателям	7	Запеченная тыква	87
<b>Весна</b>		Суп из тыквы	90
<i>Стамбул: в розовом облаке цветения</i>	10	Котлета на противне	92
<i>Великая Османская</i>	14	<i>Между Азией и Европой.</i>	
<i>Базарный день</i>	17	<i>Стамбульский марафон</i>	94
Сарма из виноградных листьев	21	Хашлама	98
Букет на обед	26	<i>Трудности перевода слова «паста»</i>	100
Салат из портулака с йогуртом	29	Рулетики с намазкой из оливок	101
Салат аланьезе от шефа Чалара	33	Халва из манки	103
<i>Путями христианства</i>	37	<b>Зима</b>	
Пасхальное печенье	41	<i>Цвет зимы — зеленый</i>	108
<b>Лето</b>		Шпинат с булгуром	114
Блюдо из кабачков	46	Маринованные корешки шпината	117
<i>Турецкий завтрак: на то оно и утро!</i>	48	Сладкая айва	119
Намазка из красного перца	53	<i>Тонкая материя: тесто uufka</i>	121
<i>Турецкий кофе: 600 лет традиции</i>	56	Бёрек с луком-пореем	125
<i>Ода Помидору</i>	58	<i>О супах</i>	128
Пастуший салат	60	Суп из красной чечевицы	131
Абаганнуч — намазка из баклажанов	63	<i>Немного о пряностях</i>	133
<i>Как спалось, Ваше Высочество?</i>	65	Смесь 7 специй	135
Лимонатный Мехмет	69	Зимнее горячительное сахлеп	137
<b>Осень</b>		<i>Скорей бы Новый год!</i>	141
<i>Попробовать Стамбул на вкус</i>	75	Новогодняя индейка	143
Тантуни	79	Яхни из бараньих ребрышек с айвой	147
<i>Дары турецкой осени</i>	82	Ягненок в йогурте по-анкарийски	151
<i>Жирный фрукт</i>	85	Морковный кекс	153
		Сладости из тыквы	155





*Благодарю маму и папу за то,  
что привили вкус к жизни*

## *К читателям*

Добро пожаловать на страницы этой книги, книги о том, что меня удивило и даже поразило или просто привлекло внимание своей непривычностью в такой славной стране, как Турция. Большинство знают Турцию в основном по пляжному отдыху, но я имела счастье долго жить здесь и видела ее с самых разных сторон. И я хочу поделиться своими впечатлениями об этой удивительной стране, где «Михалыч» — это название сыра, где сладости готовят из курицы, где мороженое режут ножом, едят суп на завтрак, пьют снег и гордятся изобретением мокрых гамбургеров.

Хотите взглянуть на Турцию по-новому? Научиться готовить вкусно и быстро? Узнать новые оригинальные рецепты? А может, вы не любите готовить, но хотите познакомиться с национальной кухней, чтобы потом попробовать ее в ресторане?

Вы придерживаетесь здорового образа жизни и правильного питания? Или соблюдаете православный пост? Сидите на вегетарианской диете? Или вы совсем не против мяса?

В любом случае эта книга подойдет для вас, ведь в ней найдутся рецепты на любой вкус!

В Турции все есть, и, да простит меня классик, она даст фору даже Греции!

Елена Воронцова



*Весна*





# Стамбул: в розовом облаке цветения



Самое прекрасное время для знакомства с Турцией — это весна. Все вокруг цветет, погода комфортная для прогулок ознакомительных и оздоровительных, и, самое главное, еще нет толп туристов со всего света. Как вы поняли, я не буду здесь рассказывать о пляжном отдыхе по системе all inclusive, а покажу Турцию за пределами обывательского взгляда. Такого разнообразия возможностей для интересного отдыха круглый год вы даже представить себе не можете!

Для начала я приглашаю вас совершить бегство в рай — в апрельский Стамбул. Именно в это время там проходит Фестиваль тюльпанов. Он проводится с 2006 года. Надеюсь, многие уже знают, что тюльпан родом из Средней Азии. Он был известен тюркам и выращивался уже в XI веке н. э., мигрировал вместе с ними в Анатолию. Мотивы с изображением тюльпанов присутствовали в искусстве Конийского султаната (территория в районе современного города Конья в Турции), а затем на протяжении нескольких веков цветок являлся символом Османской империи. В Голландию, сегодня известную как страну тюльпанов, луковицы попали именно с территории современной Турции только в XVI веке.

Организуемый муниципалитетом Стамбула Фестиваль проводится в разных частях города, в нем принимают участие 12 известных стамбульских парков. А цветники в это время разбиты в каждом сквере города. Главным местом действия является парк, или роща Эмирган (Emirgan Korusu) на европейском берегу Босфора. Здесь ежегодно высаживается около 3 миллионов луковиц тюльпанов 120 различных сортов. Вы можете себе представить: почти 3 миллиона тюльпанов в одном парке? Среди самых крупных и известных парков-участников Фестиваля наряду с парком Эмирган и парк им. 60-летия в Гезтепе (Göztepe 60. Yıl Parkı) в азиатской части Стамбула, и парк Гюльхане



(Gülhane) в историческом центре города, разбитый прямо под стенами султанского дворца Топкапы. Но на тюльпанах цветочное разнообразие Фестиваля не заканчивается, этот фестиваль посвящен весенним цветам вообще. Особенно это заметно в парке Гюльхане, где раскидываются целые поляны цветущих гиацинтов (sümbül). Их аромат, кажется, плывет по всему городу вдоль Босфора. Его можно назвать оглушительным. Ковры из мускари (muskari), они же мышинные гиацинты, поражают воображение. Их синий цвет соперничает с синевой южного весеннего неба. Разноцветные виолы, или анютины глазки (menekşe) поражают воображение своими размерами.

В выходные дни парки Эмирган, Гюльхане, холмы Большая и Малая Чамлыджа, роща Бейкоза буквально наводнены гуляющими. Большие семьи устраивают пикники. Множество людей, изображая памятник самому себе, выбирают наилучшие ракурсы для селфи. Здесь особенно востребованы селфи-палки, которые предприимчивые торговцы продают прямо перед входом в парк.

В последние годы одним из главных явлений Фестиваля стал самый большой в мире ковер из живых цветов прямо перед главной достопримечательностью города — храмом Святой Софии, ныне мечетью,

в районе Султанахмет. В 2019 году «живой ковер» был выложен из 570 тысяч тюльпанов на площади 1460 кв. м. Число символичное: оно близко к числу 1453, году взятия Константинополя османским султаном Мехметом II Завоевателем. Обычно Фестиваль длится весь апрель. Но все зависит от погоды. Например, очень теплой ранней весной он может начаться на неделю раньше. Или завершиться позже, скажем, в начале мая, в момент окончания цветения. Ведь погоде не прикажешь! Но для поездок все же рекомендую середину апреля.

Не тюльпанами едиными богат Стамбул в апреле. Кроме Фестиваля тюльпанов, в ботаническом плане есть на что посмотреть в Стамбуле, да и в целом в Турции. Это цветение крупных деревьев, кустарников, лиан. У меня оно всегда вызывает восхищение матерью-природой и климатической зоной, в которой расположилась современная Турция. Большинство растений здесь цветет в розово-сиреновой гамме, так что на время вся Турция превращается в сад Барби. Самой первой зацветает магнолия. Довольно крупные цветы обильно покрывают еще голые, без листьев, ветки. Когда я увидела цветущее дерево впервые, оно поразило мое воображение. К середине апреля магнолия уже отцветает.

Затем обратим внимание и на лиану-глицинию. Иностранцам более знакомо название вистерия (*wistéria*). В апреле она обильно цветет



по всей Турции. В Средиземноморье вистерия увивает беседки, создавая укромные уголки и навесы. В Стамбуле она упорно ползет к самым верхушкам гималайских кедров и тянет вниз их и без того плакучую крону. В это же время гигантскими соцветиями-метелками на средиземноморском побережье цветет павловния (paulownia), или адамово дерево. Это поистине дерево-гигант. Один цветочек из соцветия — во всю ладонь. А огромные листья, раскрывающиеся во время цветения, — мягкие, матовые, бархатистые, как замша. Соцветия павловнии обычно бывает трудно сфотографировать, потому что даже молодые деревья очень высоки, и цветы расположены, соответственно, тоже высоко. Названием этот гигант обязан казусу, непосредственно связанному с историей России: ботаники хотели назвать дерево в честь дочери императора Павла I Анны Павловны. Но назвать род Анна они не могли, поскольку такой род уже существовал. Тогда отчество Анны Павловны исследователи приняли за второе имя, откуда и получилось такое название — павловния. Древесина павловнии легкая, мягкая. В Китае и Японии ее используют для изготовления музыкальных инструментов, мебели, мелких поделок, разделочных досок, а также горных лыж и сноубордов.

Вслед за периодом цветения павловнии наступает время сакуры. Да-да, в Турции тоже можно встретить сакуру. Возможно, из-за исторически сложившейся тесной дружбы Турции и Японии. Например, линию подземно-подводного метро Marmaray, проходящую по дну Босфора, Турция и Япония строили совместно. Это наглядно проиллюстрировано в оформлении вестибюля одной из станции метро — Ускюдар (Üsküdar). Стены станции украшены цветущими садами серебристой акации (известной нам как желтая мимоза), символом Турции, и сакуры — символом Японии.

В Стамбуле в апреле зацветает и один из символов города: багрянник европейский, или церцис европейский, или иудино дерево. Кусты багрянника обильно растут вдоль берегов Босфора. По-турецки это растение называется эргуван (erguvan). Поэтому конец апреля — начало мая часто называют *erguvan zamanı*, то есть «время багрянника». Пожалуй, самый красочный тур по Босфору проходит именно в это время, когда багрянник перекрашивает берега пролива в яркий лилово-розовый цвет, а еще оставшиеся кое-где сады слегка разбавляют насыщенную гамму белым и нежно-розовым.

Так как эта книга является прежде всего кулинарной, сразу после флористической прогулки совершим небольшой исторический экскурс в турецкую кухню.

# Великая Османская

Немного о турецкой кухне. Да-да, именно ее я имела в виду, называя главу «Великая Османская». Ведь турецкая кухня признана третьей величайшей в мире после французской и китайской. Она зародилась в степях, откуда пришли на территорию Анатолии первые тюрки-кочевники, и в течение десяти столетий обогащалась за счет кулинарных достижений присоединяемых к сельджукской, а затем османской цивилизации территорий. Турецкая кухня вобрала в себя черты греческой, средиземноморской, арабской, балканской, египетской и даже йеменской кухонь.

В отличие от французской и китайской кухонь, турецкую можно назвать «кухней чистого вкуса»: в каждом блюде доминирует не более одного-двух ингредиентов, а пряности (при всем их изобилии!) используются всего нескольких видов и в небольших количествах, чтобы не заглушать, а только подчеркивать естественный вкус продуктов. Перечисление основных специй займет не более одной строки: это молотый черный перец, сушеный красный перец в хлопьях, мята, тимьян, зира.

Сам факт существования турецкого государства на территории полуострова Малая Азия определяет использование почти всех известных миру продуктов растительного происхождения. На этой земле они произрастают в изобилии. И по сей день Турция является одной из семи стран мира, которые могут прокормить себя сами, производя достаточно продуктов питания для собственного потребления. При этом хватает еще и на экспорт, как утверждает в брошюре Министерства культуры и туризма Турецкой Республики.

Во времена Османской империи (а она просуществовала более 600 лет) формировалась и совершенствовалась дворцовая кухня, где «вдохновенно творили» сотни поваров родом из разных провинций, имея в своем распоряжении лучшие продукты и специи (ведь Шелковый путь, по которому в Европу доставлялись и дорогостоящие пряности, контролировался султаном).



Еще в XVI столетии во дворце Топкапы было обустроено десять огромных двойных кухонь, обслуживающих обитателей Сералея. Эти кухни можно увидеть и сегодня, они представляют собой один из самых замечательных образцов хозяйственных построек XVI века, дошедших до нашего времени. А в XVII веке в этих кухнях насчитывалось около 1300 работников!

Вот любопытные сведения, приведенные венецианским байло (специальным посланником) Оттавианом Боном примерно в 1604–1607 гг. и рассказывающие о том, что ели при дворе османского султана:

«Из Египта привозят огромное количество фиников, слив и чернослива — их передают поварам, и те используют фрукты для приготовления пищи как жареной, так и вареной. Меда в Порте едят невероятно много: дело в том, что его кладут во все блюда, а также в шербеты — правда, последнее делают, как правило, бедняки. Это мед из Валахии, Трансильвании и Молдавии; воеводы (молдавские князья) часто его дарят султану. Но для стола султана мед собирают в Кандии\*, там он нежнее и без примесей. Растительное масло, тоже используемое для приготовления пищи, поступает из Короны и Модоны в Греции; ... для султана привозят особое растительное масло без запаха из Кандии. Сливочное масло, требующееся Сералею в изрядном количестве, везут по Черному морю из Молдавии, а также из Таны (на левом берегу Дона, близ г. Азак) и Каффы (Феодосия); его упаковывают в огромные воловьих шкуры. Сливочное масло хранят в кладовых, а когда его запас превышает потребности дворца, с большой выгодой продают горожанам; свежее масло едят мало — дело в том, что турки не любят молочные продукты.

Что касается мяса, то осенью главный паша заказывает для императорских кухонь пастрому (отбитые плоские куски мяса); это должно быть мясо стельных коров — оно более вкусное и полезное. Его сушат, набивают колбасы или мелко рубят; так делают не только в Серале, но и в каждом доме. Как бы то ни было, поставка и обработка мяса находится под контролем главного паши; всего обычно закупают 400 коров.

В Серале также ежедневно съедают: овец — 200 штук; ягнят (в сезон) — 100 штук; телят (для евнухов) — 4; гусей — 30 пар; цесарок — 100 пар; кур — 100 пар; голубей — 100 пар.

Рыбу, как правило, не едят, но если у агалары (главных евнухов) есть такое желание, то могут приготовить любую рыбу — ведь в море ее полно.

Фрукты на столе султана и вообще в Серале никогда не переводятся — их получают в дар в больших количествах, а из расположенных поблизости садов султана ежедневно приносят огромные корзины самых лучших плодов».\*\*

\* Кандия — венецианское название острова Крит, использовалось также османами.

\*\* Цитируется по книге: Норман Пензер «Гарем. История, традиции, тайны»