

УДК 911.3

*Матвієнко В.М., Матвієнко Н.М.*

**ЕТНОГРАФІЧНІ РЕСУРСИ ТУРЕЧЧИНИ ЯК СКЛАДОВА  
ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ**

*Розглянуто особливості етнографічних ресурсів Туреччини як важливої складової туристсько-рекреаційного потенціалу.*

*Features of ethnographic resources of Turkey as by the important component of tourist-recreational potential are considered.*

*Постановка проблеми.* Туреччина сьогодні дедалі впевненіше здобуває репутацію першокласної туристичної країни. Наявність унікальних туристичних ресурсів на території країни дають можливість виходу на туристичний ринок з привабливими туристичними пропозиціями та відкривають широкі перспективи для розвитку туристичного бізнесу в майбутньому.

**Метою даної** статті є розглянути особливості етнографічних ресурсів Туреччини, які відіграють непересічне значення у формуванні мотиваційної привабливості багатьох туристичних турів.

*Виклад основного матеріалу.* Коли, відносно недавно, Туреччина вийшла на арену туризму, її представники головним чином могли запропонувати тільки традиційну гостинність. І хоча сьогодні в Туреччині виникла чудова туристична інфраструктура, для більшості турків, які мають до неї відношення, головною мотивацією залишаються щирість та ввічливість. Разом з тим, прагнення турків викликати розуміння та бажання встановити з гостями хороші відносини, контакти, дізнатись більше про людей з різних країн та бути з ними на рівних в якості громадян світу, виявляються ще більш важливим стимулом. Саме під цим кутом зору потрібно сприймати той ентузіазм, з яким місцеві жителі спілкуються з приїжджими. Турки дуже шанобливо ставляться до людей, які знають їхні традиції, а особливо до тих, хто може сказати декілька фраз турецькою мовою. Такій людині вони готові зробити будь-яку послугу. Як будь-який східний народ, вони не люблять квапитися, не дуже пунктуальні, не починають розмову (навіть ділову) без загальних вступних фраз. Турецький народ відомий своєю винахідливістю, кмітливістю та вмінням пристосовуватись до самих різних обставин. Як етнічна спільність сучасного типу він почав формуватися в 20-ті роки ХХ ст., коли виникла Турецька Республіка. Турецька революція, яка відбулася в кінці Першої світової війни, відкрила дорогу корінним перебудовам в соціальному житті та сфері управління. Їх ініціатором був Кемаль-Ататюрк, вождь революції та перший президент Турецької Республіки. Серед найважливіших реформ того часу слід назвати відокремлення релігії від держави та юридичне забезпечення демократичних прав та обов'язків громадян. Одним з безумовних досягнень реформаторів стало надання широких прав жінкам в новому соціальному устрої. Жінка завжди була в Туреччині втіленням материнства та основою сім'ї. Але в результаті реформ Ататюрка жінка почала виконувати значну роль в соціальному, політичному та економічному житті країни. Однак в сімейному побуті турків нові віяння поєднуються з традиціями патріархально-феодалного побуту. Ще в 20-х рр. ХХ ст. в країні було відмінено багатожубність і введено обов'язкове громадянське оформлення шлюбу. Проте і сьогодні є випадки багатожубства. Не зважаючи на норми громадянського законодавства, якими встановлено шлюбний вік для юнаків 18 років, а для дівчат – 17 років, укладаються шлюби між неповнолітніми: 15-16 та 13-15 років відповідно. У виборі нареченої активну участь бере мати нареченого, а сватання відбувається тільки за згодою батьків.

Переважає більшість населення сповідують іслам, тому релігійні норми й правила впливають практично на всі сфери життя. 5 разів на день у певний час відбуваються молитви (намаз), настання цього часу оголошується з мінаретів мечетей. Перед входом у мечеть проводиться ритуальне обмивання обличчя, рук та ніг, на порозі обов'язково знімається

взуття. Мечеті відкриті майже завжди, тому туристи можуть оглядати їх у будь-який час. Але краще не робити цього під час молитви та в п'ятницю (священний день), особливо зранку. Забороняється входити в мечеть у неакуратному одязі, шортах, міні-спідницях, майках. Жінка обов'язково повинна бути в спідниці та з покритою головою. Перебуваючи в храмі, необхідно дотримуватись тиші.

У Туреччині, як і в інших країнах з древньою культурою, античні методи будівництва будинків та принципи планування населених пунктів добре збереглися і до цього часу, ставши невід'ємною частиною місцевої культури. Величні акведуки, збудовані ще римлянами, сприяли розвитку анатолійських міст. Мости, збудовані Синаном та іншими архітекторами Оттоманської імперії, часті супутники турецького пейзажу, як і раніше використовуються за призначенням. Караван-сараї, які виникли ще в XI ст. в епоху сельджуків, протягом тривалого часу пропонували відпочинок мандрівникам. Їх будували через кожні 30-40 кілометрів уздовж торгових шляхів, бо саме таку відстань могли подолати за день коні та верблюди, що везли товар. Турки жартують, що саме в караван-сараях було започатковано систему „все включено”, яку сьогодні з успіхом пропонують чи не всі готелі Туреччини. Навіть сьогодні ви можете зупинитись в такому караван-сараї. Найбільший у Туреччині караван-сарай „Султан-хан”, зведений у XIII столітті, знаходиться на під'їзді до містечка Аксарай.

Типи сільських жител Туреччини відрізняються за географічними зонами. На лісистою північному узбережжі будують будинки з дерева, у гірських безлісих районах - з необробленого каменю. На півдні кочівники віддавали перевагу легкому житлу з чагарників та очерету. В турецьких селах, особливо в Центральній Анатолії, переважають будівлі із саманної цегли, або глини – найпоширенішого та дешевого матеріалу.

Типове турецьке село розміщується навколо головної площі з мечеттю, школою, магазином та кав'ярнею. Остання є осередком чоловічого життя, де вони обмінюються новинами та грають у нарди. Жінки, за традицією, збираються біля фонтану або у внутрішніх двориках, і навіть під час свят, релігійних або сімейних, розважаються окремо від чоловіків. Навіть серед міської еліти під час прийомів, гості можуть сидіти в одній кімнаті, але в той же час жінки розмовляють з жінками, а чоловіки, відповідно, з чоловіками.

У суспільному побуті також ще помітні залишки східного середньовіччя. Найжвавішим місцем в місті чи великому селищі є базар з прилеглими до нього вулицями, де зазвичай зосереджені ремісничі квартали. Тут продукція безпосередньо виробляється і продається.

Майже в кожному селі Туреччини можна знайти хамам (турецька лазня). У столиці Туреччини – Анкарі, їх біля ста. Найвідоміший хамам — Джагалоглу Хамами, у якій, за твердженнями господарів, милися англійський король Едуард, кайзер Вільгельм, Ференц Ліст. У місті Бурса розташовуються так звані Старі Лазні, які вважаються найкрасивішими

лазнями у Туреччині. Внутрішнє оздоблення турецьких лазень завжди було розкішним, адже пророк Мухамед оголосив похід у лазню обов'язковим, відзначивши, що «Чистота — половина віри». Так турецькі лазні одержали масове поширення. Згодом у Туреччині розвинулася особлива філософія «хамам», з якою були пов'язані особливі традиції й ритуали. Турецька лазня завжди вважалася на Сході джерелом істинної насолоди. Основною відмінною рисою цього типу лазень є особливий температурний режим. Вона не така жарка, як звичайна лазня або сауна (температура в діапазоні від 30 до 55 градусів), ідеально підходить для людей, які не люблять, або не переносять високі температури. Це також забезпечує турецькій лазні популярність серед жінок. Жіночі лазні в Туреччині завжди будуються поруч із чоловічими. У випадку, коли засобів у місцевої громади або забудовника, виражаючись сучасною мовою, на будівництво окремої лазні не вистачало, лазня будувалася одна. Для жінок виділявся окремий день. Для турецьких жінок відвідування лазні є окремим ритуалом, частиною громадського життя, місцем, де можна обговорити справи, поділитися новинами, попліткувати. Кожен турок раз у тиждень зобов'язаний відпустити свою дружину в лазню. Жінки завжди збиралися в хамам як на свято: наряджалися в гарний одяг, брали з собою солодощі.

Любителі старовини отримають велике задоволення, відвідавши села в районі Бурси. Так, село Кумаликизик практично не змінило свого вигляду з XIII ст. Тут можна ознайомитися з прообразом типового турецького будинку з його віконними ставнями, господарськими приміщеннями внутрішнього дворику та особливим розміщенням кімнат на другому поверсі.

Традиційний турецький одяг частково зберігся лише в селах. Міське населення носить одяг загальноєвропейського типу. Відомий національний колорит до одягу городянок додають лише шалі. Цікаво, що головні компоненти традиційного чоловічого та жіночого одягу турків співпадають. Він складається з шаровар, сорочки, жилета, пояса та головного убору. Чоловічий традиційний одяг зберігся у турків меншою мірою, ніж жіночий. З жіночих прикрас розповсюджені намиста з коралів та старовинних монет, браслети, сережки, каблучки. Дівчата носять налобні пов'язки, обшиті золотими монетами.

Організацією «ХАГЕМ», що має важливе значення в турецькій культурі, в результаті проведених досліджень стилю одягу у двадцятьох п'ятьох областях країни, був створений каталог народних вбрань, де зібрано зразки одягу, оригінальні деталі вбрань, викрійки тощо [4].

Вишукана турецька кухня бере початок у султанських палацах Османської імперії, де створювали свої рецепти кулінари найвищого класу. Але турецький стіл немислимий і без споконвічних селянських блюд Анатолії. Обидва напрямки згідні з тим, що, яким би складним не був рецепт страви, у ньому повинен відчуватися аромат основних продуктів, який не слід перебивати приправами. Зелень і прянощі використовуються

тут дуже ощадливо. Основна пряність турецької кухні - червоний перець. Його стручки розтирають у ступці і змішують з рослинною олією.

Основу харчування для більшості населення, особливо для селян, складають хліб та вироби із борошна та зерна, молокопродукти та овочі. Тут, на батьківщині пшениці, ніщо не може зрівнятися зі смаком свіжовипеченого хліба. До нього тут ставляться з великою шаною. Викидати хліб не можна - це вважається великим гріхом. Блюзнірством вважається навіть впустити шматочок хліба. У цьому випадку його потрібно підняти, поцілувати й прикласти до ока.

Особливе місце надається першим блюдам. Суп завжди подається на початку трапези, причому, не тільки на обід, але й на сніданок, і на вечерю.

Серед жителів узбережжя популярною є риба. Що стосується м'яса, то найбільш вживаними є баранина та м'ясо домашньої птиці. Свинину турки, як і інші мусульмани, не споживають. Відомою стравою національної турецької кухні є плов, який окрім сніданку, їдять в будь-яку годину дня. У Туреччині плов готується не тільки з рису - є також пшеничний, гороховий і вермишелевий плов. Часто його приправляють цибулею, помідорами, фісташками, ізюмом, сухофруктами, зеленню, а також м'ясом та куркою. До числа улюблених страв з м'яса належать також шашлик та люля-кебаб. Поширена страва – пача, дещо схожа на холодець. Влітку турецькі господині готують долму – фаршировані кабачки та помідори. Символом турецької кухні цілком міг би стати баклажан. Говорять, є тисяча й один спосіб приготування цього „м'яса для бідняків”. Йогурт, що рятує людину від шкідливих мікробів, цінувався ще тюркськими кочівниками. Сьогодні йогурт з'являється на столі як начинка в пирогах, у вигляді супу, у соусах, як освіжаючий напій айран - без нього в Туреччині не обходиться, мабуть, жодна трапеза. Турецькі солодощі це взагалі окрема розмова. Тут навіть існує свято Шекер-байрам (свято насолод), у ці дні гостей щедро пригощають лукумом, мигдалем у цукрі, шербетом, печивом, пахлавою та іншою смакотою. Найпоширеніші десерти – молочний кисіль на рисовому борошні, кешкюль із мигдалем і кокосовим горіхом, айвовий пудинг, фарширований персик. Фірмовою стравою турків, що надзвичайно популярна серед туристів є суміш різноманітних горіхів, виноградного соку та меду. Кажуть, три ложечки цього продукту значно підвищують чоловічу силу.

Вважається, що кава та кав'ярня – частина великого внеску Туреччини в концепцію життєвого комфорту. Одним з улюблених напоїв туристів також є боза – ситний корисний для здоров'я продукт. Виготовлений на основі заквашеного просяного тіста з додаванням кориці та інших пряностей, густий і мутний, він споживається охолодженим і не містить алкоголю. Тому його п'ють як чоловіки, так і жінки. У літню спеку великий келих холодного боза з його вираженим кисло-солодким смаком відмінно втамовує спрагу. З напоїв також вживають айран, фруктові шербетти, каву, чай та алкогольні напої.

Запрошення гостя на обід до дому означає особливу повагу до нього, тому відхилити запрошення вважається вкрай неввічливо. Господиня пропонує добавки декілька разів, причому все наполегливіше. Зазвичай гість після декількох відмов відповідає згодою. У Туреччині їдять не тільки, щоб насититися. Обіди проходять неспішно та неквапливо, у смакуванні смачних домашніх страв. „Вибирай друга за смаком страв, що йому подобаються”, — говорить турецьке прислів'я. Гості, ідучи на званий обід, можуть приносити квіти та солодощі. Улюбленою темою для обговорення турків є політика, а от теми держави, прапору, армії та релігії потребують особливої делікатності.

Значна частина населення Туреччини дотримується мусульманського місячного посту рамазан, більшість відзначає свято жертвопринесення (курбан-байрам) та свято шекер-байрам, яке знаменує закінчення рамазану. Особливим святом відмічається народження сина (оглан халваси). Не стерлись і залишки деяких домусульманських вірувань. Особливо поширена віра в священну силу вогню та очищаючу силу води, а також поширені різні амулети від хвороб та пристріту.

Дуже багатим є турецький фольклор. Старовинні звичаї та танці, ручне ткацтво, ляльковий та драматичний театр в його первинному вигляді збереглися в турецьких селах. Піснями часто супроводжуються національні танці та ігри. У кожному регіоні Туреччини, а іноді навіть в окремих селах, є свої старовинні танці (всього їх нараховують більш як півтори тисячі). Народні танці і сьогодні відіграють важливу роль у житті провінції. Особливого поширення набули танець хорон, танець із шаблями та щитом, а також дуже відомий сьогодні танець живота. Розвинене також мистецтво імітації (меддахлик). Вистава, все видовище якої – сцена, декорації та костюми – уособлені в одному акторі. Відомий, також, турецький народний вуличний театр та народний театр тіней. Ігри є як кімнатні, так і масові, які супроводжують весілля та інші свята. У Туреччині обожають футбол. Багато старовинних ігор набули в сучасній Туреччині спортивного характеру - стрільба з лука, боротьба силачів, перегони на конях, джиріт, охота, бої биків та верблюдів.

З метою збереження культурного надбання організуються національні й міжнародні фестивалі. Ці фестивалі можна розділити на дві категорії: фестивалі, де головною метою є реклама якої-небудь сільськогосподарської продукції (фестиваль у місті Малатя, який проводиться в період дозрівання абрикосів), і фестивалі, які проводяться не з економічною, а культурною метою (Міжнародний фестиваль, присвячений Хаджі Бекташ Велі, свята, що влаштовують на честь Абдал Муси й свята, що носять назву Кадига). У чорноморському регіоні країни щороку дуже пишно проводяться свята «Шават Сахра Панджари Шенлігі».

Традиційна турецька ручна творчість, злившись із культурною спадщиною різних цивілізацій, що існували на території Анатолії зі споконвіків, створила багату творчу мозаїку. Одним із найдревніших та найпоширеніших зразків традиційної ручної творчості в Анатолії є

ткацтво. У багатьох регіонах країни й сьогодні воно є основним джерелом доходу. У Туреччині розвинені також традиційні ручні ремесла: виготовлення килимів (найпопулярніший турецький сувенір) і циновок, тканин, повсті, фаянсу, виготовлення кераміки, шиття мережив, обробка шкіри, виготовлення музичних інструментів, обробка каменів, міді, дерева, різних металів; плетіння кошиків, мистецтво сідельника, гірнича справа, вироби з повсті, виготовлення візків.

Цікавими з точки зору національного колориту є міста Чанаккале, Амасія, Сафранболу, Токат, Невшехір, Діярбакир, Шанли Урфа, Мардін та інші.

*Висновки.* Унікальні етнографічні особливості території Туреччини є важливою складовою її туристсько-рекреаційних ресурсів. Вдале використання останніх в поєднанні зі створенням потужної національної індустрії туризму дали Туреччині змогу стрімко увійти в число чільних об'єктів паломництва мандрівників та відпочивальників з усього світу та здобути репутацію першокласної туристичної країни.

1. Турция // В кн. Под ред. И.А. Дементьева и др. Страны и народы. науч.-попул. геогр.- этногр. изд.в 20-ти т. Зарубежная Азия. Общий Обзор. Юго-Западная Азия. – М.: Мысль, 1979. – С. 150-188.
2. Туристичне країнознавство: країни-лідери туризму. Навчальний посібник /За ред. проф. О.О. Любіцевої. – К.: Альтерпрес, 2008. – 436 с.
3. <http://www.turciya.turne.com.ua/resort>.
4. <http://www.kultur.gov.tr/RU>.