**Реферат по дисциплине «История Турции»**

**на тему: Частная жизнь османов**

В Османской империи каждый человек был напрямую подчинен султану, поскольку не было другого владыки, кроме него. Теоретически не было аристократических семей по рождению или присвоению титула, как не было и промежуточных сословий. «Ни аристократии, ни монарха, а есть один деспот», писал Монтескье в XVIII в. Карьерный рост человека зависит только от его заслуг и преданности делу.

Выбор, продвижение людей на должности следуют из одной логики: тот, кто доказал свою гражданскую значимость, получает признание и вознаграждение в политической области. Поскольку общественное положение не определяется при рождении, «колесо фортуны» может в любой момент превознести кого угодно.

«В Константинополе, - подчеркивает венецианский путешественник XVI в., - нужно проявлять почтение и расположение ко всем, поскольку идет постоянное вращение колеса фортуны, которое Сеньор заставляет то подниматься, то опускаться в такт своей прихоти». Таким образом, любой субъект может претендовать, по крайней мере теоретически, на то, чтобы стать однажды великим визирем или, как минимум, высокопоставленным чиновником властных структур. Таким же образом человек, который процветает благодаря своему умению и усердию в работе, пользуется всеобщим уважением, несмотря на свое скромное происхождение.

Это отсутствие классов приводит к тому, что в Османской империи вокруг султана не существует двора, что могущественные семьи, особенно с глубокими корнями, немногочисленны и не защищены от внезапного исчезновения по воле султана. И хотя это так, есть, как нам показали недавние исследования, проведенные на османских кладбищах, крупные «аристократические» семьи визирей, как Соколлу или Кепрюлю, или же улемов и ученых, как Карачелебизаде.

Шансы на продвижение уравновешиваются принятием существующих общественных структур и местом каждого в этом самом обществе. Лояльность требуется от каждого подданного: если он живет в деревне - за него отвечают члены сельской общины; в городе каждый взрослый человек мужского пола - за исключением военных и чиновников - обязательно приписывается к какой-нибудь гильдии или к одному из цехов (эспаф). Это жесткое правило вытекает, прежде всего, из традиционной османской системы, где фискальный механизм занимает главенствующее место и где каждый подданный султана должен платить разного рода налоги и повинности; но также из непрерывно социальной модели.

Субъект тесно связан с коллективом себе подобных, который, в свою очередь, интегрирован в строго иерархизированную сословную единицу, где значимость личности определяется прежде всего по ее положению в обществе. Действительно, в ходу много титулов и должностных наименований, как об этом свидетельствуют османские эпитафии.

Во всяком случае, реальные жизненные условия не позволяют человеку жить обособленно, вне общества; ислам это общинное общество, которое не признает индивидуализма; экономическая же система делает изолированность индивидуума еще менее возможной. Будь он мусульманином, христианином или иудеем, человек принадлежит к «среде» в двух отношениях: с одной стороны, в этническом религиозном, с другой - в профессиональном.

Ему невозможно избежать этих рамок, да он, впрочем, и не стремится к этому, поскольку они для него не только источник существования, но и лучшая защита от возможных незаконных поборов со стороны государственных чиновников. Словом, человек существует только как член религиозного сообщества и профессионального объединения.

Турки, в большинстве своем убежденные сунниты, то есть, приверженцы строгой мусульманской ортодоксии, следят за тем, чтобы не было отступлений от высших духовных законов, по крайней мере, в их повседневном поведении, в их общественных и семейных отношениях. Для истинного верующего все предопределено: человек - лишь инструмент в руках Провидения; бесполезно суетиться, чтобы изменить ход событий, предписанный небесами; «земля - это караван-сарай»; Аллах создал человека, чтобы он зашел в него, молясь и благословляя дела Его: оставим все решать Аллаху.

В самом деле, турка обычно представляют степенным, строгим, сдержанным, гордым, безусловно, обладающим такими качествами, как порядочность, искренность, законопослушание, и глубоко религиозным. В общественной жизни, и в личной тоже, он остается скромным, не стремится выделиться, не любит хвастовства; все происходит в частной жизни, дома, вдали от посторонних взглядов. Сами турецкие дома скромны на вид, нет даже намека на художественное или декоративное оформление фасада.

Между тем этого нельзя сказать об интерьере турецкого жилища: комнаты часто просторны, хорошо украшены, стены покрашены, иногда в золотистый цвет, есть все, что может создать удобства и комфорт для тех, кто там живет. Если мебели не много, великолепные ковры на полу и покрытые материей и подушками топчаны выглядят очень гостеприимно. Конечно, какой-нибудь европеец будет удивлен, столкнувшись с такой жизненной концепцией, как постоянное разделение полов.

Но не надо забывать, что оно соответствует религиозному предписанию: это, конечно, создает сложности в повседневных отношениях между членами семьи. Оно разделяет их иногда, подчеркивая влияние отца семейства на мужскую часть, а жены - на женскую. Такой образ жизни не благоприятствует общению, разговорам между мужчинами и женщинами, но - по крайней мере, в домах значительных и обеспеченных - он ограничивает споры и пересуды, оставляя их внутренней жизни гарема. По сути, можно сказать, что такой порядок заведен, чтобы оградить покой отца семейства, хозяина дома, и дать ему возможность сосредоточиваться на своих делах и вольно отдыхать, когда наступит беззаботный момент.

Разделы этой главы начинаются напоминанием того, что отличает субъекта от гражданина (его имя, звания, титулы), затем мы поинтересуемся условиями жизни, домом, теми, кто в нем живет вместе с хозяином (семья, жена, дети) и гаремом. Далее представлены различные стороны того, что называют частной жизнью: сексуальность, здоровье, воспитание детей, одежда.

ТРАПЕЗА

Практически во всех турецких домах, особенно в обеспеченных семьях, трапеза не была совместной; с одной стороны, мужчины, если только глава семейства вообще не предпочтет есть в одиночестве, с другой - все остальные члены семьи.

Как правило, принятие пищи не является праздничным моментом, это скорее необходимость, поскольку исламская религия предписывает умеренность. Блюда подаются быстро, и за едой не разговаривают, о чем свидетельствует Антуан Галлан, совершивший путешествие в Смирну в 1678 г.: «Французы не могут сидеть за столом, не разговаривая друг с другом. Турки, напротив, не говорят ни одного слова и хранят молчание» (Путешествие в Смирну). Разговоры отложены на момент, когда подают кофе или шербет.

Турки едят три раза в день, и это тоже ритм жизни.

Завтрак состоит обычно из супа, сыра и хлеба и заканчивается чашкой кофе.

Днем, те, кто имел занятие вне дома, обычно обедают в небольших лавках, называемых басхане, где подается баранья голова, весьма распространенная и любимая пища на всем Востоке, с небольшой порцией риса, или у ишкембеджи, продавца требухи, или у мухалебиджи, который готовит легкие блюда - из молока, сметаны, манки и отварного цыпленка.

Вечерняя трапеза состоится уже у себя дома: хозяину подает жена или слуги в его комнате или иногда в главном зале дома. Блюда, приготовленные в мисках или на оловянных тарелках, из фарфора или обожженной глины, расставлены на большом медном подносе, называемом тепси или сипи. Поднос ставится на своего рода скамейку, служащую опорой. Под поднос стелят большое белое или пестрое полотно в качестве скатерти. Едят руками, об употреблении вилок не известно. Трапеза идет быстро, блюда следуют одно за другим; едва хватает времени прожевать три-четыре куска. В богатых домах трапеза порой состоит из двух-трех десятков блюд. Начинают супом, а кончают рисом пиляв (плов).

Для супов, которые обычно варятся из пшеничной крупы, и жидких блюд существуют деревянные или медные ложки (кашик); из риса, основного продукта питания, делают шарики, а обычно вареное мясо разрывают руками. Тазик и медный кувшин с водой всегда стоят рядом, чтобы иметь возможность сполоснуть руки. Из жидкостей в основном пьют воду и всегда после еды.

За исключением некоторых городов, как Трабзон на побережье Черного моря, где ловят анчоусы, и Стамбула, мусульмане не жалуют рыбу, в отличие от христианского населения. В пищу идет главным образом баранина, самого разного качества. Из нее готовится кебаб различных видов: в форме тонких ломтей, поджаренных на большом вертикальном вертеле (депер кебаб), кусков на маленьких вертелах (шиш кебаб), котлет (кофте), или на нарезанных кусках хлеба (пидели кебаб).

Говядину обычно коптят с чесноком, а подают в форме пастырма, в приготовлении которой лучшими специалистами считаются армяне. Помимо доступных всем кур, самые обеспеченные могли себе позволить птицу в более широком смысле слова - голубей, фазанов, куропаток, перепелов. Что касается свинины, то ее употребляет в пищу исключительно христианское население Балкан, как об этом свидетельствуют записи о таксах (хиизир) за разведение свиней.

Для удовлетворения разносторонних вкусов населения на рынке продаются пряности: корица, мускат, гвоздика, мускус и т.д.

В рацион входит много овощей (баклажаны, лук-порей, шпинат, капуста, гомбо и т.д.), но рис остается главной составляющей во всех основных блюдах, и почти всегда в виде пиляв, т.е. сваренным на мясном бульоне или в простой воде. Самые бедные питаются молотой пшеницей (булгур). В пище присутствует много фруктов: дыни, арбузы, абрикосы, вишня, слива, виноград, инжир, гранаты, айва и т.д.; сушеные плоды едят круглый год: абрикосы, миндаль, фисташки, сушеный горох, изюм из Смирны и Коринфа, сосновые семечки и т.д.

Молоко и молочные продукты входят в рацион повсеместно. Йогурт и айран издавна известны как национальные турецкие кушанья, приготовленные на основе свернувшегося молока буйволиц, коров, коз и овец. В качестве приправы к блюдам употребляют много сметаны (каймак). Некоторые молочные продукты славятся особенно, например сыр из Ми-тилены (Мидилли, Лесбос) и сливочное масло из Каффы (Кефе). Масло, как правило, делают очищенным, и оно широко применяется в кулинарии, даже больше, чем оливковое масло.

Во время крупных застолий перед горячими блюдами подается несколько закусок под общим названием мезе, среди которых поджаренное тесто, фаршированное мясом со шпинатом или сыром (берек), фаршированные рисом виноградные листья (йапрак долмасы), нарезка из печени и сердца ягненка, брынза и другие виды творога, приправы из огурцов и корнишонов и т.д.

Выпекаются разные бисквиты и пирожные (черек, симит, гурабье), но особенно широк выбор пирожков, испеченных на меду, поскольку сахар считался роскошью: кадайиф, локма, баклава, гюзелем и т.д., и, конечно же, хелва, из теста и на меду, и знаменитый лукум, до наших дней распространенный на всем Востоке. К придворному столу доставляют лучшие сладости и деликатесы, такие как мед из Софии и Малькары (Фракия) или гранатовый сироп (пардепк) из Гелиболу.

Что касается напитков, то в будние дни обычно пьют чистую воду, а в праздничные дни еще шербет и хошаб, сладкий отвар на основе фруктовых соков, меда и сахара. В приготовляемые напитки иногда добавляют такие изысканные вещества, как мускус, серая амбра, эссенция алоэ, или более распространенные, как фиалка, пилюфер (цветок кувшинки), ревень, роза, лотос и тамарин. Уличные торговцы продают эти напитки летом со льдом и в подогретом виде зимой. Существуют и другие напитки, как боза, замешанная на ячмене и просе и близкая к пиву, мюселлес, сорт безалкогольного вина из фруктовых соков, пекмез, слабый настой горячего приготовления и долгой выдержки; медовуха, бал суйю с добавлением хмеля; рака, или арак, называемый также «молоко львицы», алкогольный напиток из винограда, ароматизированный соком мастикового дерева, растущего на острове Хиос (Сакиз).

Мусульманам запрещено употребление раки, а также вина. Но, как свидетельствуют регулярно издававшиеся декреты султана, напоминающие о запрещениях, их часто подают в тавернах (мейхаие) и питейных заведениях, которые держали только христиане. Но далеко не только простой народ употребляет запрещенные напитки. Некоторые важные сановники, такие как бедный принц Джем (1459-1495), удерживаемый при папском дворе, топил свою тоску в вине, находясь в неволе, или султан Селим II (1566-1574), и вовсе прозванный Сархош, «Пьяница». Что касается Баки, «султана среди поэтов», тот любил воспевать в своих творениях прелести божественного напитка.

Таким образом, у греков, армян и турок примерно одна и та же основа питания. За исключением, в какой-то степени, кухни евреев-сефардов, выраженных национальных кулинарных традиций нет. А различие в продуктах питания и их приготовлении зависит скорее от уровня обеспеченности и района проживания, чем от национальной и религиозной принадлежности подданных (даже если христиане и употребляли в пост такие продукты, как сушеная рыба).

КОФЕ, ТАБАК И НАРКОТИКИ

После еды наступало время насладиться кофе и табаком, это два атрибута, которые определяли общественную жизнь.

Пристрастие османов к кофе начинается во второй половине XVI в. Первые кофейни, кахвехане, появляются в Стамбуле в 1555 г., в конце эпохи царствования Сулеймана Великолепного, когда некто Хаким из Алеппо и некто Шемс из Дамаска вместе открывают большое заведение. Довольно скоро кахвехане становятся настолько посещаемы, что имамы и муэдзины уже жалуются, мол, «люди торопятся в кофейни» и не посещают мечети; они и добьются закрытия этих заведений. Но влияние общества оказалось сильнее: кахвехане вновь открыли свои двери сначала втайне при снисходительном отношении полиции, затем официально. В конце века муфтий Бостанзаде Мехмед-эфенди провозглашает подробное решение (фетва), дозволяющее употребление кофе. Привычка распространяется быстро и повсеместно. Некоторые великие визири вкладывают деньги в строительство крупных кофеен и сдают их внаем за одну или две золотых монеты в день. В эпоху царствования Селима II (1555-1574) в столице насчитывается 600 кофеен, в конце XVIII в. - многие сотни.

Заметим, что кофе в ту эпоху ввозится из Йемена транзитом через Египет, затем с XVII в. любовь к кофе охватывает и Запад. А в XIX в. гамму напитков обогатят новые - чай и пиво, до тех пор доступные только османскому потребителю.

Потребление табака распространяется параллельно; летописец Ибрагим Печеви в хронике около 1635 г. так, не без осуждения, описывает неуклонно прогрессирующее явление: «Даже многие улемы и знатные лица встали на этот скользкий путь. Все повесы и бездельники, посещая кофейни, пускали клубы в таком количестве, что синий дым застилал все, и они не могли уже видеть друг друга. Кроме того, на рынках и на базарах они постоянно с трубкой в руке, и извергали дым друг другу в лицо и в глаза, создавая вокруг себя зловонную атмосферу. К тому же они еще и сочиняют стишки на эту тему, повсюду декламируя свои глупые вирши». Курят наружи и внутри дома, мужчины и женщины, причем начинают с раннего возраста; обычно курят наргиле, тип кальяна, или чубук, длинную трубку. Чтобы уменьшить резкость дыма, в табак добавляют листья алоэ или сок мастикового дерева с острова Хиос.

Табак, завезенный сюда англичанами из их колоний Нового Света, выращивается на Балканах, особенно в районе Салоник, в Анатолии и Сирии (в районе Латакии). Потребление табака не сразу было одобрено.

Султан Мурад IV (1609-1640) воспользовался большим пожаром 1637 г., чтобы запретить и закрыть кофейни; в мечетях произносили антитабачные проповеди. Но в общем так ничто и не удалось сделать, поэтому в конце концов при Мехмеде IV (1648-1687) было разрешено курить свободно; было даже учреждено государственное предприятие по переработке табака, что приносило в казну существенные доходы. Наконец, отметим, что табакокурение было доступно не только мужчинам. Женщины, запертые в гаремах, тоже балуются наргиле, что помогает им развеять скуку. Для женщин, кстати, делают самые изящные кальяны.

Что касается опиума, «позволявшего оставаться радостным и снимавшим всякую заботу», то, несмотря на запрет, его иногда курят, жуют, пьют в настойках или принимают в виде пилюль. Некоторые султаны, как, например, Баязиди (1481-1512), основательно пристрастились к нему. Существовала категория тирйякки - лиц, злоупотреблявших опиумом до потери рассудка.

**Литература**

1. Архипов Дмитрий Борисович. Краткая всемирная история. Наукометрический анализ / РАН; Институт аналитического приборостроения. - СПб.: Наука, 1999. – 189 с.
2. Бадак Александ Николаевич, Войнич Игорь Евгеньевич, Волчек Наталья Михайловна, Воротникова О.А., Глобус А. Всемирная история: В 24 т. / И.А. Алябьева (ред.) - Минск: Литература. Т. 15: Эпоха просвещения. - Минск: Литература, 1996 – 512 с.
3. Егер Оскар. Всемирная история: В 4 т. - Изд. испр., доп. - М.: АСТ, 2000. - На обл. авт. не указан. На обл. загл. тома. Т. 3: Новая история. - М.: АСТ, 1999 – 719 с.
4. Коллас История Турции - К.; М.: ЕВРОЛИНЦ, 2003. – 331 с.
5. Васильев Леонид Сергеевич. История Востока: В 2 т.: Учеб. по спец. "История" - М.: Высш. шк., 1998. - 495с. Т. 1 - М.: Высш. шк., 1998 – 495 с.
6. История Востока: В 6 т. / РАН; Институт востоковедения / Р.Б. Рыбаков (ред.) - М.: "Восточная литература" РАН, 2000. Т. 3: Восток на рубеже средневековья и нового времени. XVI-XVIII вв. - М.: "Восточная литература" РАН, 1999 – 696 с.