



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
инклюзивного высшего образования



МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ (МГЭУ)

КАФЕДРА ТУРЕЦКОГО ЯЗЫКА

КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕДИТЕЛЬСКОЕ ИЗДАНИЕ



БОСФОР



№ 8/ 20 декабря 2015 / Газета выходит 2 раза в год

ПОЗДРАВЛЯЕМ!!!



Поздравляем с 25-летием наш любимый университет. Четверть века – это достаточно продолжительный срок для того, чтобы оглянуться назад и оценить пройденный путь. За этот период наш университет достиг значимых успехов и занял достойное место в рейтинге высших учебных заведений страны. Этот результат — бесспорная заслуга руководства вуза и профессорско-преподавательского коллектива – людей, искренне преданных своему делу.

Студентам университета желаем добиться успехов и реализовать себя в выбранной ими профессии. Будьте настойчивы, целеустремлены и инициативны. Пусть вам сопутствует удача и вдохновение.

А также хотим выразить отдельную благодарность ректору, профессору, доктору социологических наук и основателю кафедры турецкого языка В.Д. Байрамову.

СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА

С 26 октября по 30 ноября 2015 г. на базе вузов столичного региона состоялась X Московская научно-практическая конференция «Студенческая наука». Организаторами конференции являются Московский студенческий центр, Московский городской координационный совет студенческих научных сообществ при поддержке Правительства Москвы, Министерства образования и науки РФ, Общественной палаты г. Москвы, Совета ректоров вузов Москвы и Московской области. Конференция является одним из крупнейших научных форумов страны. В рамках конференции в МГЭУ были проведены различные секции. 19 ноября на кафедре турецкого языка прошел круглый стол в секции «Языки и межкультурная коммуникация». С докладами выступили 8 студентов. Кафедра турецкого языка желает участникам конференции дальнейших успехов в научной деятельности.



Емельянова Элеонора/ИЯ-0313

ТУРЕЦКИЙ РОК – БАРЫШ МАНЧО



Барыш Манчо (1943 - 1999) - турецкий рок-музыкант, певец, автор песен, композитор и телепродюсер. Около 200 песен переведены на разные языки: английский, японский, греческий, болгарский, румынский, персидский и арабский.

Основатель и легенда турецкой рок-музыки Мехмет Барыш Манчо появился на свет 2 января 1943 года в Стамбуле. В честь близящегося конца Второй мировой войны родители выбрали для сына имя Барыш, что в переводе с турецкого значит "мир". Как утверждают, он был первым турком, получившим это имя, хотя сегодня оно пользуется в Турции большой популярностью.

Его мать, Риккат Манчо, в 1940-х годах была известной певицей. Может быть, поэтому Барыш рано начал интересоваться музыкой: в детстве он играл сам себе на гитаре, а впоследствии при помощи матери осваивал музыкальную грамоту и развивал технику игры на фортепиано.

Поступив в Галатасарайский лицей, Барыш Манчо вместе с друзьями основал свою первую музыкальную группу "Kafadarlar" ("Единомышленники"). Позже он вспоминал, что гитаристу Эндеру Энелю пришлось самому сделать себе гитару, так как в те годы найти ее в магазине было невозможно.

Со второй группой, которая называлась "Harmoniler" ("Гармонии"), он записал в 1962-1963 годах несколько кавер-версий популярного тогда в Америке твиста и сделал аранжировку турецких народных песен в стиле рок-н-ролл. Это стало началом нового музыкального движения в турецкой музыке, получившего название «анатолийский рок».

После окончания лицея в 1963 году Барыш Манчо уехал в Бельгию, где поступил в Королевскую Академию искусств. Восемь лет он изучал там живопись и графику и в 1971 году закончил Академию с золотой медалью. В середине 1960-х Манчо основал в Льеже группу из местных музыкантов "Les Mistigris", с которой гастролировал по Германии, Бельгии, Франции и Турции, дал концерт на Олимпиаде в Париже и записал около 40 синглов на английском, французском и турецком языках.

В 1970 году вышел первый хит Барыша Манчо "Dağlar Dağlar" ("Горы, горы"). Эта песня принесла ему всемирную известность: за первые пять месяцев было продано более 700 тысяч пластинок. За этот сингл Барыш Манчо был удостоен высшей музыкальной награды Турции – «Золотой Пластины».

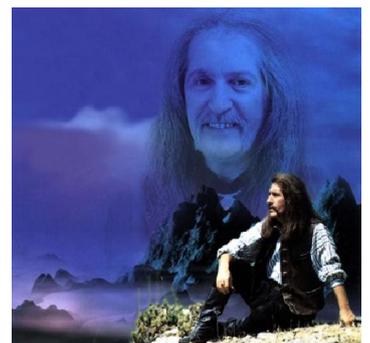
В дальнейшем певец работал с анатолийской рок-группой "Moğollar" ("Монголы"), а в 1972 году создал легендарную турецкую рок-группу "Kurtulan Ekspres" ("Освобожденный экспресс"). Именно с ней в 1975 году Манчо записал свой концептуальный альбом "2023", во многом созданный под влиянием "Pink Floyd".

Смелые эксперименты Манчо с электронной и инструментальной музыкой в конце 1980-х практически сформировали турецкую поп-музыку 1990-х годов.

С 1988 года Барыш начал вести на национальном турецком телеканале TRT-1 развлекательную семейную передачу "От 7 до 77", ставшую в Турции необыкновенно популярной. Она сочетала в себе элементы ток-шоу, музыкальной передачи и документалистики. За период съемок этого шоу Манчо посетил около 150 стран на всех пяти континентах мира. В 1998 году он 370-ый раз появился на экранах телевизоров в качестве ведущего этой программы, побив этим все мировые рекорды.

Барыш Манчо скончался 1 февраля 1999 года в Стамбуле от сердечного приступа. Дом, в котором жил Барыш Манчо, после его смерти был преобразован в музей.

Абдыева Сабина/ИЯ-0412



ЦИСТЕРНА БАЗИЛИКА



Самое таинственное место в Стамбуле - Цистерна Базилика. Местные жители называют это место Йеребатан Сарнычи - Дворец, провалившийся под землю.

Эта уникальная достопримечательность Стамбула — свидетельство древних технологий, развития научной мысли в незапамятные времена.

Подземное водохранилище было построено в VI веке до нашей эры при императоре Юстиниане I. Воду из цистерны использовали для нужд императорского дворца и обеспечения города водой во время засухи или длительной осады. После взятия

Константинополя она служила для полива садов Дворца Топкапы, а с развитием водопровода в Стамбуле надолго ушла в забвение. Нашел Базилику некий французский путешественник лишь в 1553 г. Но и после этого о цистерне забыли. Второй раз ее нашли в начале XIX века, но тоже ненадолго. Чтобы найти цистерну в третий раз, понадобилось почти 2 года. Нашли ее под фундаментом жилого дома. В 1987 году цистерну Йеребатан открыли как музей.



Водохранилище представляет собой гигантское подземное сооружение длиной 145 м и шириной 65 м. Ее площадь – 9800 кв. м и она имеет емкость в 100 000 тонн для хранения воды.

Сводчатый потолок сооружения поддерживают 336 колонн, стоящие в 12 рядах по 28 в каждом. Одна из колонн вечно влажная, и ее зовут «Плачущей». Легенда гласит, что колонна оплакивает тысячи рабов, погибших при строительстве. В дальнем углу от входа две колонны подпираются огромными каменными блоками с изображениями Медузы Горгоны,

созданными еще при Римской империи. Головы перевернуты, по одной из версий, чтобы продемонстрировать презрение к языческому персонажу, а по другой, чтобы нивелировать эффект от знаменитого взгляда Медузы. Правда, есть и другая версия - более прагматичная, по которой именно в перевернутом виде блоки больше подходили в качестве основания для конкретных колонн.

Вода в водохранилище есть до сих пор и в ней живут разноцветные рыбки. Вход выполнен в виде каменной лестницы с 52 ступеньками. Летом из уличной жары мы попадаем в прохладу, а зимой наоборот — в Базилике довольно тепло и влажно. Стены и потолок сделаны из обожженного кирпича и покрыты специальным водоизоляционным раствором.

Здесь царит полумрак, колонны подсвечиваются, тихо играет музыка. Очень таинственное и загадочное место! По деревянному настилу можно прогуляться внутри водохранилища.



Помимо музея, цистерна используется как место проведения концертов певцов и танцевальных групп, театральных постановок, поэтических и творческих вечеров.

В Цистерне Базилика проходили съемки эпизода фильма о Джеймсе Бонде «Из России с любовью», а А.С. Михалков-Кончаловский снимал здесь несколько эпизодов фильма «Одиссея».

Эрдниева Екатерина/ИЯ-0313

ТУРЕЦКИЙ ЗАВТРАК



В турецкой культуре *kahvaltı*, то есть завтрак, занимает особое место. Название *kahvaltı* появилось во времена правления султанов Османской Империи, когда утром султану обязательно подавали чашечку турецкого кофе. Слово появилось путем сложения двух простых слов: *kahve* «кофе» и *altı* «под», что означает «еда, предшествующая кофе». В те времена кофе пили натошак, но потом заметили, что при таком приеме кофе человеку может стать дурно, и начали перекусывать перед чашечкой кофе. Именно этот прием пищи и

стал называться завтраком.

Несмотря на то что турецкий завтрак непосредственно связан с кофе, сегодня жители Турции на завтрак, как правило, пьют только чай. Традиционные турецкие завтраки затяжные, часто плавно перетекающие в обед. Изобилие предлагаемых блюд не оставит никого равнодушным. Любые застолья в Турции, как, в общем-то и в России, играют важную роль, особенно посиделки за широким столом в семейном кругу. И наверное, не так важно, скромный это завтрак или обильный, с большим количеством разнообразных блюд, главное, что люди собираются за одним столом вместе!



Главными атрибутами турецкого завтрака являются: «двухэтажный» чайник, маленькие стаканчики (в форме груши) и специальный набор посуды для завтрака – *kahvaltılık seti*.

В Турции даже заурядной хозяйке в качестве самого обычного завтрака удаётся умело соединить сладкие блюда с солёными, приправить специями, разложить всё в маленькие красивые тарелочки, и в итоге получается настоящий гастрономический феномен, состоящий, порой, из двадцати блюд: брынза, сыр, помидоры, огурцы, сливочное масло, мед, варенье, яйца, разные виды колбас, черные и зеленые оливки (сбрызнутые лимонным соком, оливковым маслом, заправленные сухим тимьяном и хлопьями красного острого перца), а также горячие блюда (разновидности яичниц и жареные овощи, политые томатным соусом) и выпечка. Из выпечки на завтрак подают: турецкие сдобные пирожки *poğaç* с сыром, картошкой и мясом; *çiğ börek*, или всем известный чебурек; *sigara böreği* – жареный во фритюре пирожок, скрученный в форме сигары с начинкой; *gözleme* – лепёшка из теста опять же с начинкой.



Второй скрипкой турецкого завтрака является, конечно же, горячий, свежеспециенный, ароматнейший турецкий хлеб и симит – поджаристый бублик, посыпанный кунжутом. У турок существует железное правило: хлеб и симит должны быть съедены в день, когда были выпечены.

О турецком завтраке можно говорить очень долго. И у каждого, кто знаком с этой турецкой традицией, наверняка найдётся, что добавить от себя, и рассказ его, вероятно, будет полон восторга. Ведь здесь в каждом доме или ресторане делается всё возможное, чтобы и члены семьи, и гости остались сыты и довольны. А турецкое гостеприимство умножает удовольствие от трапезы во стократ.



Баркова Анастасия/ИЯ-0412

ТЕАТР ТЕНЕЙ - КАРАГЁЗ



Карагёз, кукольный театр теней, с давних времен считается национальным театром Турции. Существует несколько версия возникновения театра теней в Центральной Азии. По одной из них, театр теней носил название «кор колчак», «чадыр хаяль» и появился в Анатолии совместно с азиатскими переселенцами; по другой - он был привезён из Египта в 1517 году султаном Селимом.

Главными персонажами театра всегда были смыслённый простачок Карагёз, изображавшийся с чёрной бородой, в кавуке (колпаке) и его друг, болтун Хадживат. Сцены с участием Карагёза представляли собой комические диалоги и стычки двух героев, в результате которых Хадживату всегда попадало от находчивого Карагёза. В представлениях участвовали и другие традиционные герои:

Тузсуз Челебе, Матиз, Беберуху, Арнавут, Яхуди, Черкез, Кюрт, Ляз, Тиряки, Зеннелер. Так как императорский дворец оказывал поддержку театру теней, спектакли ставились и при дворе во время праздников и торжеств.

В XVIII веке Карагёз стал самым популярным и широко известным народным развлечением в Османской империи. Представления проходили на базарах, рынках и в других публичных местах. Выступал театр преимущественно в Стамбуле, но иногда гастролировал по всей стране. Тогда в театре участвовал один человек, приводивший в действие «тавсиры» и одновременно озвучивавший их, меняя голоса и издавая различные звуки.



Сначала на сцене появлялся один из героев – Хадживат. Он рассказывал небылицы, перемежая повествование с исполнением семаи (песня в восточной музыке, состоящая из четырех полустижий). Затем Хадживат звал своего друга Карагёза и они начинали спорить – это была вступительная часть спектакля.

Следующая часть «мухавере» состоит в основном из шуточного диалога Хадживата и Карагёза. Этот отрывок может быть и в форме последующего монолога. В этой части Карагёз и Хадживат выражают противоположные мнения по поводу человеческих качеств. Не обязательно, чтобы тема «мухавере» соответствовала теме самого спектакля, возможно использование совершенно другой ситуации. В этой части спектакля тема может подразделяться на несколько видов; может присутствовать диалог двух Карагёзов, различные темы и не связанные друг с другом монологи.

Третья, основная часть называется «фасыл». В ней на сцене появляются другие персонажи действия. Именно по теме, разыгрываемой в «фасыле» дается название спектаклю. В конце этой части спектакля на сцене всегда остаются два действующих лица – Хадживат и Карагёз.

В заключительной части, оставшиеся на сцене Карагёз и Хадживат просят у зрителей прощения за допущенные ошибки, приглашают зрителей на следующие представления и прощаются.

В 2009 году были завершены съемки серии фильмов «Карагёз и Хадживат: театр теней», сделанные по заказу Турецкого культурного фонда.

В настоящее время театр теней «Карагёз» является одним из известных видов искусства. Спектакли часто показывают по телевизору, организуют постановки при отелях, ресторанах и других местах скопления туристов.

Тотрова Людмила/ИЯ-0313



БОРЬБА В МАСЛЕ, ИЛИ МАСЛЯНАЯ БОРЬБА



Борьба в масле, или масляная борьба (yağlı güreş) является турецким национальным спортом. Сохранилась легенда, как 40 воинов под руководством Сулеймана-паши впервые переправились на двух плотках из Азии на европейский берег. Расположившись на привал в окрестностях Эдирне, они затеяли поединок. Большинство схваток вскоре завершились, и только два богатыря никак не могли определить, кто из них сильнее. Борьба продолжалась всю ночь и закончилась гибелью обоих соперников. На их могилах забил ключ с прозрачной как хрусталь водой. В честь первопроходцев это место получило название Кыркпынар, то есть «сорок ключей».

Так, гюреш стал символом мощи султанской армии, а главным центром его стал Кыркпынар – турнир по борьбе в масле в городе Эдирне. Турнир по масляной борьбе проводится неизменно с 1346 г. и является старейшим спортивным состязанием в мире. За все время своего существования турнир по масляной борьбе был отменен всего около 70 раз.

Под громкую дробь барабанов на поле выносят огромный медный котел, наполненный оливковым маслом. Полуобнаженные атлеты в закатанных до колен облегающих черных кожаных штанах выслушивают напутствие. Затем их обливают маслом. При этом противники следят друг за другом – чтобы никто из них не сложил руку в кулак. Суть поединка заключается в том, что сложно вести борьбу масляными руками против человека «ускользающего» - человека, целиком облитого маслом и стараться ухватиться за него, удержать его – руки скользят, соскальзывают и со штанов, буквально слетают с противника. Нужно сосредоточиться и собрать немало сил, чтобы улучшить момент и атаковать противника. Но ухватить намаженное тело атлета почти невозможно. Одно неверное движение, и соперник выскальзывает из рук. Изнуряющий поединок продолжается часами. Уставшим бойцам требуется дополнительная «смазка». По первому требованию атлетов, словно воробьи слетаются подростки с масляными лейками, терпеливо ожидающие своего часа на окраине поля. Соперники стараются повалить друг друга на землю и продолжить бой на траве.



Масляная борьба собирает полные стадионы. Победитель получает в награду «Золотой пояс» весом 1.5 килограммов, изготовленным из 14-каратного золота. Победитель владеет поясом до следующих соревнований, которые пройдут через год.

На турнир съезжаются сильнейшие борцы со всех концов страны.

Получить титул самого сильного мужчины Турции - все равно, что выиграть в лотерею. Победителя ожидает слава и всенародная любовь, ему присваивается титул пехливан, то есть «богатыря» и «храбрешего».

Подготовка к соревнованиям начинается с пошива бойцовских штанов кыспет из телячьей кожи, вес которых достигает 13 кг. Их шьют по индивидуальной мерке. Самые именитые бойцы предпочитают кожу индийского буйвола, более прочную, но и куда более дорогую. Натертые маслом тела спортсменов невероятно скользкие, и часто единственный способ повалить противника на землю – уцепиться за специальные лямки внутри штанов. Однако следует соблюдать осторожность - на поле битвы действует неписанный кодекс чести, запрещающий срывать одежду с соперника. Потеря кожаных штанов равносильна позору. Если они случайно порвутся, владелец считается проигравшим. Однако такое случается крайне редко.



Турниры по масляной борьбе проходят по всей стране, однако самым престижным является турнир в Эдирне, проводящийся в конце июня - начале июля.

Бойко Юлия/ИЯ-0214

КУШАТЬ ПОДАНО

ИСКЕНДЕР-КЕБАБ



В 1850 г. известный во всей Бурсе повар Искендер-эфенди нарезал тонкими ломтиками баранину, запеченную в тандыре (каменная печь). Затем он положил эти ломтики на кусочки свежеспеченной лепешки. Сначала все это полил сливочным маслом, а затем томатным соусом. И подал с домашним жирным йогуртом. Жителям Бурсы очень понравилось это блюдо, а вскоре оно распространилось по всей Турции. Назвали его в честь повара Искендера.

Ингредиенты: 300 гр шаурмы из говядины, 2 тандырные лепешки, 200 гр. сливочного масла, 3 ст.л. томатной пасты, соль, 200 гр. густого йогурта, помидор и длинный зеленый перец.

Приготовление: Лепешки разрезать на небольшие кусочки и выложить на тарелку, сверху на них выложить мясо. Полить все это растопленным сливочным маслом. Развести томатную пасту водой до консистенции кефира, подогреть ее и полить полученной смесью блюдо. Подавать обязательно горячим и с йогуртом, предварительно украсив дольками помидора и перцем.



Жалэ Саттарзаде/ИЯ-0412

САЛЕП



Салеп (или сахлеп) – это тягучий сладкий молочный напиток с добавлением ванили и корицы.

Порошок салеп производят из корней одноименных орхидей, произрастающих в Анатолии. Салеп – очень интересный напиток: по консистенции он выглядит как обычное молоко, без какой-либо густоты и вязкости. Их ощущаешь, когда пьешь напиток. Салеп используется в приготовлении различных десертов, а также знаменитого турецкого мороженого. Именно салеп придает мороженому вязкость и тянучесть.

Рецепт приготовления салеп со времен Османской империи не изменился.

Необходимые продукты (на 1 порцию):

- 1 столовая ложка натуральной муки салеп
- 1 стакан холодного молока
- немного молотой корицы

Приготовление:

1. Муку салеп насыпать в маленькую кастрюлю, влить в нее холодное молоко, хорошо размешать до однородной массы и поставить кастрюлю на медленный огонь.
2. Постоянно помешивая, нагревать смесь на огне, пока напиток не станет очень горячим и не загустеет.
3. Налить горячий салеп в фарфоровую чайную чашку, посыпать молотой корицей и немедленно подавать. Салеп классический по-турецки готов.



Шадловская Анна/ИЯ-0214

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

ОГНИ ХИМЕРЫ



Гора Янарташ, или Химера – единственная в мире гора, на склонах которой круглый год горит никогда не гаснущее пламя. Это удивительное явление природы объясняется довольно просто: подземный газ просачивается между трещин в горе, на выходе из горы вступает в реакцию с воздухом и самовозгорается.

По легенде, Химера – женщина-чудовище с головой льва, туловищем козы и хвостом змеи, появилась в Ликийском государстве, в древности расположенном на территории современной Анталии. Породили Химеру великан Тифон и женщина-змея Ехидна, которые бесчинствовали в Ликийи.

Огнедышащая Химера обладала скверным нравом и принесла немало бед ликийцам. Никто не мог убить это существо и только Беллерофонт поразил Химеру луком, а его конь Пегас втоптал ее внутрь горы. С тех пор Химера живет в горе и извергает пламя.

Янарташ расположен в провинции Мугла, по соседству с очаровательным курортным поселком Чиралы в 25 км от туристического города Кемер.

Кроме впечатляющей панорамы на роскошную природу Турции, хвойные леса, причудливые скалы и море, на горе можно увидеть руины древнего храма. На уцелевших стенах сохранились надписи на древнегреческом языке. Очевидно, в древности люди глубоко ценили это место и считали его святым, раз построили здесь храм. Не исключено, что на этом святом месте проводились различные ритуалы и таинства.

Днем с горы открывается красивая панорама — заросшие красными соснами горы спускаются к самому берегу лазурного моря. Недаром в далекие времена огни Химеры служили маяком для моряков.

Варданян Ася/ИЯ-0214

ОКЕАНАРИУМ В АНТАЛИИ



Анталийский аквариум – один из лучших океанариумов в мире. Внешнее убранство и декор воистину огромного аквариума были разработаны итальянским скульптором Бенедетти.

Океанариум занимает площадь в 15000 кв. м. На этой территории представлены 40 тематических аквариумов и более 10000 видов морских зверей. Центральной экспозицией является затонувший корабль длиной в 20 метров. В этом океанариуме находится самый длинный в Европе подводный туннель протяженностью в 131 м. Изюминкой океанариума является павильон «Снежный мир». Здесь падает искусственный снег, засыпая ледяные эскимосские домики-иглу и дом Санта-Клауса. Гости павильона, надев теплые костюмы, могут скатиться с горки на санках и слепить снеговика, что для жаркой Турции является действительно экзотическим аттракционом.

Анталийский Аквариум расположен в районе Коньяалты. Там же, где находятся самые посещаемые достопримечательности Анталии.

Варданян Ася/ИЯ-0214

Культурно-просветительское издание «БОСФОР»

Издатель: КАФЕДРА ТУРЕЦКОГО ЯЗЫКА МГГЭУ

Редакционный совет: Эйюп Гениш, Емельянова Элеонора (ИЯ-0313), Шадловская Анна (ИЯ-0214), Жалэ Саттарзаде (ИЯ-0412), Абдыева Сабина (ИЯ 0412), Анастасия Баркова (ИЯ 0412), Людмила Тотрова (ИЯ-0313), Екатерина Эрдниева (ИЯ-0313), Бойко Юлия (ИЯ-0214), Варданян Ася (ИЯ-0214).

Консультанты: Букулова М.Г., Ташкайя Я., Евсева А.А.

Адрес: 107150, г. Москва, ул. Лосиноостровская, 49, каб.-304

