

Turcy. Oficjalne stosunki dyplomatyczne pomiędzy Polską a Turcją zostały nawiązane w XV w. i trwają nieprzerwanie do dziś. Z końcem XV w. Mołdawia, będąca terytorium podległym Królestwu Polskiemu, stała się obszarem zainteresowania Imperium Osmańskiego. Jednak konflikty udawało się załagodzić, aż do początków XVII w., kiedy to poddani Turcji Tatarzy i poddani Rzeczypospolitej Kozacy zaczęli wzajemnie najeżdżać na swoje terytoria. Gdy Kozacy zjawili się pod Trabzonem (port na tureckim wybrzeżu Morza Czarnego), wybuchł pierwszy poważny konflikt pomiędzy Imperium Osmańskim a Rzeczpospolitą Obojga Narodów. W bitwie pod Cecorą (1620) poległ hetman Stefan Żółkiewski, rok później po bitwie pod Chocimiem podpisano pokój. Wojna wybuchła jednak w 1672 r. W jej efekcie Polska utraciła Podole z Kamieńcem Podolskim i część prawobrzeżnej Ukrainy. Kolejny etap wojennych zmaganiań polsko-tureckich rozegrał się w latach 1683 – 1699. Wiktoria Wiedeńska, kiedy to wojska polskie pospieszyły na pomoc cesarzowi austriackiemu Leopoldowi I, była początkiem ostatniej wojny polsko-tureckiej. Do końca XVII w. trwały wyprawy na Mołdawię, ostatecznie zakończone pokojem w Karłowicach, w efekcie którego powróciły do Rzeczypospolitej terytoria utracone na rzecz Turcji w 1672 r.

Dalsze wzajemne stosunki układały się nad wyraz przyjaźnie. Słynna jest kwestia nieuznania przez administrację Imperium Osmańskiego rozbiórów Polski i słów, jakimi zapowiadano przybywających do sułtana dyplomatów: „Poseł Lechistanu jest w drodze, spóźnia się z powodu przeszkód w podróży”. W podobnym duchu wypowiadał się sułtan Abdülmecit: „Oddam tron. Ale nigdy nie oddam tych, którzy szukają schronienia w moim państwie”.

Elementem, który splótł historie obu krajów jest polska wioska pod Stambułem – Adampol (Polonezkoy), utworzona przez Michała Czaykowskiego w 1842 r. Na zielonych wzgórzach Alemdağ osiedlili się polscy uchodźcy oraz zbiegowie z wojska rosyjskiego i zesłania. Do dziś mieszkańcy Adampola władają piękną polszczyzną.

Turcy w Warszawie

Dla Turków, jako urodzonych ludzi interesu, Polska stała się atrakcyjna po 1989 r. Obecnie w Polsce działa około 150 firm tureckich, głównie w branży tekstylno-odzieżowej, budowlanej oraz w gastronomii. Turcy, jako ludzie przedsiębiorczy, licznie biorą udział w wystawach i targach organizowanych w naszym kraju.

Od 1997 r. istnieje Stowarzyszenie Przedsiębiorców Polska-Turcja, które stawia sobie za cel m.in. „rozwój, wspieranie i pogłębianie polsko-tureckich stosunków gospodarczych; działalność na rzecz wzajemnego poznania obu krajów, umacniania i pogłębiania związków przyjaźni; popieranie działalności kulturalnej i turystycznej”. W 2000 r. powstało

Stowarzyszenie Przyjaźni i Współpracy Polsko-Tureckiej. Kooperuje z Izbą Gospodarczą z Izmiru. Statutowymi celami działalności są m.in. popularyzowanie kultury i historii, upowszechnianie wiedzy o aktualnej sytuacji społeczno-gospodarczej obu krajów, tworzenie warunków gospodarczych i prawnych ułatwiających zatrudnienie oraz wspieranie i prowadzenie prac naukowo-badawczych „służących pełnemu zrozumieniu i pogłębieniu współpracy narodu polskiego i tureckiego”.

Miejszem skupiającym religijnych Turków, mieszkających w Warszawie, jest meczet, urządzony w wolno stojącym domu na Okęciu. Przy meczecie działa Fundacja „Mevlana” wspierająca znajdujących się w trudnym położeniu materialnym uczniów i studentów, pochodzących z krajów muzułmańskich oraz integrująca środowisko.

Z dorocznych świąt obchodzonych nawet na obczyźnie poczesne miejsce zajmuje *Kurban Bayramı* oraz *Şeker Bayramı*. Pierwsze z nich organizowane jest na pamiątkę ofiary, jaką gotów był złożyć Bogu Abraham ze swego syna Izaaka. Turcy (jak i inni wyznawcy islamu) składają krwawą ofiarę z baranka, przy czym mają obowiązek podzielić się mięsem z ubogimi oraz krewnymi. Drugie z w/w świąt kończy miesięczny post *Ramadan*, polegający na wyrzeczeniu się spożywania i picia czegokolwiek za dnia (posiłki spożywa się po zachodzie i przed wschodem słońca). Obchody święta polegają na odwiedzaniu osób starszych przez młodszych członków rodziny i wspólnego spożywania posiłków.

Na dobre w krajobraz Warszawy wpisały się tureckie bary, gdzie można zjeść kebab w bułce. Istnieją też restauracje i pijalnie herbaty i kawy, których wystrój przenosi nas w odległe zakątki Turcji. Charakterystycznymi elementami wystroju wnętrza są grubo tkane poduchy, dywany i kilimy o geometrycznych wzorach oraz miedziane i gliniane naczynia do przechowywania zimnej wody. W dobrze widocznym miejscu wisi *nazarlık* - talizman chroniący przed urokiem, tradycyjnie wykonywany z nasion zbóż, roślin strączkowych, muszelek, a współcześnie z guzików, lusterek i przede wszystkim niebieskich szklanych kulek tzw. *boncuk* („oko Proroka”). Wokół unosi się zapach jagnięciny, czosnkowych sosów oraz kawy parzonej po turecku. Sam wyraz „kawa” pochodzi od tureckiego słowa *kahve*, przybyłego spod Wiednia wraz z wojskami Jana III Sobieskiego. Zaś turecka tradycja parzenia herbaty (odmiany uprawianej nad Morzem Czarnym) i kawy jest w Polsce powszechnie podtrzymywana przez Turków zarówno w domach, jak i w miejscach pracy. Najpopularniejszą zupą w tureckiej kuchni jest zupa z czerwonej soczewicy gotowana z dużą ilością pomidorów i cebuli, a podawana z sokiem z cytryny i suszoną miętą. Przyrządza się również zupę z jogurtu naturalnego, odmienne od naszych zupy jarzynowe i flaki. Specjalnością kuchni tureckiej są dania mięsne znane nam jako kebab, oraz potrawy mączne

pide i *lahmacun* (rodzaj pizzy) oraz *mantı* (uszka z mięsnym nadzieniem w sosie jogurtowo-czosnkowym). Z kolei tureckie gołąbki zawija się w liście kapusty lub winogron. Poza mięsem nadziewa się je ryżem z orzechami, cebulą i rodzynkami. Bardzo charakterystyczne dla całego basenu Morza Śródziemnego, a co za tym idzie i dla Turcji, są słodczyce zatopione w cukrowym syropie. W Turcji chętnie pija się napój *ayran* powstający ze zmieszanego z wodą, lekko osolonego jogurtu naturalnego.

Kısır – prosta do przygotowania sałatka na bazie kuskus.

Produkty: opakowanie kaszy kuskus, pęczek natki pietruszki, mięty i cebulki dymki, 4 pomidory, łyżka przecieru z papryki, łyżka przecieru z pomidorów i łyżka papryki mielonej, $\frac{3}{4}$ szklanki oliwy z oliwek, sok z połówki soczystej cytryny i sól oraz główka sałaty lodowej. Kuskus przygotować wg przepisu, gdy napęcznieje dodać przecier z papryki i pomidorów, a także sól i mieloną paprykę. Zagnieść razem, jak ciasto, i dalej zagniatać z oliwą i sokiem z cytryny. Dodać drobno pokrajane pomidory i całą zieleninę, wymieszać i podawać na liściach sałaty lodowej.