

# Пили лили, лимузин и горячие позы

*Это было давно, лет восемь назад. Как-то на кухне сама собой пришла в голову идея: а что, если провести фестиваль Поедания бууз?! Это национальное бурятское блюдо, кстати, у нас в Иркутской области чаще называют «позы», а вот в Бурятии в ходу слово «буузы». Но как их ни назови — родственников хинкали, мант и пельменей любят все местные жители*

к у л и н а р н о - ж и т е й с к а я   и с т о р и я   №   5   8

ТАТЬЯНА ШВЫДЧЕНКО

**И началось... Поиск спонсоров, написание сценария, договоры с артистами, покупка подарков.**

Если вкратце, то на практике это выглядит так: я вместе с помощниками приезжаю в один из шести районов Усть-Ордынского Бурятского округа, люди приходят в Дом культуры, бесплатно смотрят концерт, на сцене едят на скорость буузы, лепят их — кто быстрее и аккуратнее. В конце фестиваля те, кто в этот день выписал газету, участвуют в розыгрыше призов.

Первые два фестиваля прошли скромно, но весело. Толпы народа, артисты, незамысловатые подарки — мёд, игрушки, кухонная утварь. На третий раз решила, что пора выходить на новый уровень. Фестиваль задумала провести в посёлке Усть-Ордынский. Находится



населённый пункт по сибирским меркам за углом — в шестидесяти километрах от Иркутска.

*Татьяна Швыдченко — главный редактор газеты «ОКРУЖНАЯ ГАЗЕТА», город Иркутск*

Долго искала спонсоров, нашла деньги и придумала, что прикачу в посёлок на красном лимузине в компании красивых бурятских девушек и горячих африканских парней. Перед фестивалем они будут раздавать буузы и свежий номер газеты прямо на улице и зазывать народ в зрительный зал.

Лимузин оплачен, голодные парни из Конго найдены в общежитии вуза, буузы заказаны, афиши расклеены — в общем, готовность номер один. Дата — 29 апреля.

А вот с выбором даты я промахнулась. В ночь на 29 апреля в Иркутской области случается апокалипсис, снег засыпает уже просохшие после долгой сибирской зимы улицы, налипает на провода, во всём городе отключают свет, дороги перекрыты.

**Дальше события развиваются так.** Доблестный водитель нашей редакции Данила Борисович всю ночь меняет летнюю резину на зимнюю, фирма аренды лимузинов заверяет, что лимузин проедет, а наша компания собирается, прорываясь сквозь пургу, в центре города.

**Лимузин предсказуемо не доезжает, телефон разряжается, один из африканских парней, не выдержав накала страстей, сбегает.** Время идёт, у меня сдают нервы, я что-то кричу в трубку владельцу лимузинов. Не помню, что именно, но мне не просто возвращают деньги за аренду, владелец приезжает на джипе и бесплатно везёт нас в посёлок.

Редакционный водитель, забив машину подарками, выезжает чуть раньше.

А в Усть-Ордынском Бурятском округе климат, надо сказать, другой, и в посёлке снега нет. Казалось бы — все препятствия позади. Но на полдороге мне звонит уже доехавший до пункта назначения Данила Борисович и, опасаясь моего инфаркта, тихим, грустным голосом сообщает, что поднялся ветер, свет в посёлке отключён. И, видимо, это надолго.

**Решающим положительным фактором стало то, что буузы нам к тому времени уже приготовили.** Как ни странно, несмотря на отсутствие электричества, начал приходить народ. Пришлось выступать — без музыки, микрофонов, почти в полной темноте прошёл наш третий фестиваль.

Зато парень из Конго Доди, который, после того как мы выехали из города, явно боялся, что дело кончится для него совсем плохо, понял, что жизни его ничего не угрожает, надел соломенную юбку и исключительно под аккомпанемент аплодисментов зрительного зала исполнил национальный танец Демократической Республики Конго — боюсь ошибиться, но, кажется, он назывался «Пили лили».

Минули годы — и было всякое, например, за сутки нам отказывали в помещении, а как-то партнёр не развесил афиши и люди не знали о мероприятии. Но после 29 апреля 2011 года мне, как организатору, не страшно уже ничего.



*Студент из Демократической Республики Конго Додо долго не мог понять, куда же его везут. А когда увидел, что в Доме культуры нет света, неожиданно успокоился и сказал, что для Конго это обычное дело. Для местных жителей он исполнил национальный танец Пили лили.*

А лимузин в Усть-Ордынский я всё-таки привезла. Но это уже совсем другая история...

#### КАК ЛЕПИТЬ БУРЯТСКИЕ БУУЗЫ

Бууза — это вам не просто кусок теста с мясом. Бууза — это символ юрты, домашнего очага. В идеале наверху должно быть 33 защипа,



*Дети, да и взрослые, впрочем, тоже, с удовольствием фотографировались с гостем*



*А лимузин в посёлок Усть-Ордынский я всё-таки привезла. Но это уже совсем другая история...*

но, если честно, такого мастерства видеть не приходилось. Да оно и не нужно — главное, чтобы сок не вытек. Сверху при лепке должен остаться дымоход — небольшое отверстие.

Тесто нужно замесить как на пельмени, но сделать его эластичным и крепким, чтобы выдержало много фарша.

Качество мяса играет решающую роль. На полкило говядины нужно 300 граммов баранины, но некоторые любят заменять баранину свиной. Тут уж кому что нравится. Мясо должно быть в меру жирным, чтобы буузы были сочными.

Добавить в фарш нужно соль и две луковицы, месить лучше руками, чтобы мясо стало воздушным. В идеале мясо лучше не перекручивать на мясорубке, а порубить ножом.

Чтобы слепить буузу, нужно вырезать стаканом кружочки, положить в каждый фарш, подобрать пальцами края. Под тяжестью мяса тесто растянется по краям, а середина останется толстой, потом сделать защипы.

Варить обязательно на пару 25 минут, употреблять горячими. Существует ещё одно правило — буузы едят руками, не вздумайте использовать вилку — и вкус будет не тот, и ценителей бууз оскорбите.

Приятного аппетита

&