

БЛЮДО С БАРАНЬИМИ МОЗГАМИ И ЗАГАДОЧНЫЙ ЦУЙВАН

— Встретим вас прямо во дворе музея. Разведём заранее костёр, поставим чан и покажем, как готовить именные блюда.

— Это вы имеете в виду части барана, которые подают почётным гостям?

— Да. И голову, и мозги, и желудок, начинённый кровью, и колбасу-плетёнку.

Артистов пригласим, пусть сделают обряд. Прямо по-настоящему, как полагается, — описывала мне по телефону программу поездки директор этнографического музея Баяндаевского района Иркутской области Ольга Гудеева

Татьяна Швыдченко, директор АНО «Байкал», Иркутск



● Татьяна Швыдченко 12 лет была редактором газеты «Окружная правда», которая выходила для жителей Усть-Ордынского Бурятского округа. В 2018 году вместе с подружкой Еленой Михалёвой и коллегой Алексеем Елизарьевым открыла некоммерческую организацию «Байкал».

● В 2019 году создали первое сетевое СМИ для жителей Усть-Ордынского Бурятского округа «Орда Инфо». В 2022 году открыли этноцентр в Иркутске. Занимают общественными проектами, в ближайших планах развитие этномаркета и этнотуров.

● Весной 2022 года при поддержке Росмолодёжи были организованы три тура для блогеров и молодых журналистов. А сейчас занимаются организацией Фестиваля ремёсел Прибайкалья. Проект поддержан Президентским фондом культурным инициатив. Сайт организации: <https://ano-baikal.ru/>



На дворе апрель, ровно через две недели я должна собрать 15 молодых блогеров и журналистов и отправиться в этнотур «Это этно». Идея проекта пришла в голову ещё в августе 2021 года — на берегу Байкала в тихом и малоизвестном, кстати говоря, месте под названием «Ослик», где О — оздоровительный, С — спортивный, Л — лагерь, И — институт, К — культуры.

Суть идеи заключалась в том, что многие жители Иркутской области, кроме самых раскрученных мест на берегу Байкала, ничего в собственном регионе и не видели. Горожане просто не знают, куда можно съездить. Так почему бы не пригласить людей пишущих, не показать им интересные с этнографической точки зрения места, чтобы они рассказали об этих маршрутах в своих СМИ и блогах.

Идею поддержали в Росмолодёжи. Так я стала организатором этнотуров. Встречали радушно: татары учили печь бэлиш, буряты рассказывали секреты приготовления сочных бууз и сладких боов. Танцы, мастер-классы по народным играм, индивидуальные астрологические прогнозы от лам и шаманские обряды... Но вернёмся к нашим баранам, а вернее к их именным частям. То есть блюдам, которые из этих частей готовят.

Причём мало уметь правильно приготовить такие блюда, важно знать, как их принять и съесть. Существует этикет бурятского застолья, который соблюдается на больших праздниках до сих пор. Лучше меня процесс описывали в своё время этнографы:

«Гость, которому подавалась голова, надевал шапку, брал баранью голову, срывал пальцами треугольный надрез со лба и преподносил его духам.

С левой стороны кусок бросал в сторону огня, с затылочных надрезов съедал сам, надрез на правой стороне щеки не трогал.

Положив на голову ребро, подавал голову передней стороной тому, кто ставил блюдо. Снимал шапку и предлагал угощение остальным гостям. Они по старшинству также отрезали надрезы и съедали.

Когда эту церемонию заканчивали, голову пробивали в затылочной части, чтобы открыть мозг.

После этого её подавали самому младшему гостю.

Отведав немного мозга, он передавал голову более

старшему, и т. д... Старшей (по возрасту или иерархии) женщине буряты традиционно подают хото — желудок, начиненный кровью».

Вот такое застолье для почётных гостей предложили организовать нам в Баяндаевском районе.

Конечно, от таких щедрых предложений не отказываются. Но что-то меня насторожило. «По всем правилам», — пронеслось у меня в голове.

— Вы что, хотите начать с живого барана, потом его заколоть, приготовить, провести обряд и съесть?

— Конечно, вы же, Татьяна, столько лет на мероприятия как журналист ездите, должны знать. Всё будет как надо.

Перед глазами встали бледные блогеры, для многих из которых даже встреча с живым гусём — редкое событие жизни.

— Так, давайте без кровопролития. Пусть баран в разобранном виде уже будет, когда мы приедем, — взмолилась я.

Гостеприимные баяндаевцы даже расстроились, лишившись возможности продемонстрировать полный цикл приготовления барана. Но зато обошлось без слёз и обмороков. Всё-таки городские привычки есть городские привычки, и их тоже нужно уважать.

Блогеров и журналистов в музее ждал уже кипящий чан, а опалённая баранья голова дожидалась своей последней участи: из неё ещё предстояло достать особенно вкусную часть — мозга.

Так что сознание никто не потерял. Обряд (кстати, это были крестины) прошёл отлично. Под конец старейшина разрубил голову, выложил деликатес на блюдо и угостил всех собравшихся. Не отказались и блогеры.

— В последний раз так интересно было во Владивостоке. Там прямо на островах ловят и готовят грешки. Я тогда их переела. А сейчас попробуем бараньи мозги.

— Вкусно, необычно, но вкусно, — комментировали угощение блогеры. Цель познания национальной культуры с гастрономической стороны была достигнута.



Более привычная иркутянам еда в этот день, конечно, тоже была. В кафе на обеде всех кормили загадочным, не всем приезжим известным блюдом, — цуйваном. Монгольское горячее из мяса и жареной лапши в последние годы прочно вошло в меню многих придорожных заведений Бурятии и Иркутской области. А ещё были чебуреки, буузы, наваристый бухлер...

Объевшиеся бараниной блогеры и журналисты тем временем кормили исхудавшую, прибившуюся к кафе собаку. У неё в этот день тоже случился гастрономический праздник.

&

ПОДПИСКА БЕЗ ПОСРЕДНИКОВ



Стоимость годовой подписки на журнал составляет **3600 руб.**

(в том числе НДС: для бумажной версии 10% — 327,27 руб.

и для электронной версии 20% — 600 руб.)

и включает в себя почтовую доставку.

Стоимость одного номера в розницу 400 руб.

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ПОДПИСКИ

1. Определите:

- с какого месяца и на какой срок вы хотите подписаться
- в какой форме вы хотите получать журнал — в бумажной или электронной
- кто будет подписчиком — физическое или юридическое лицо

2. Скачайте с нашего сайта форму заявки и текст договора на подписку

(если он вам нужен), заполните их и отправьте эл.почтой в редакцию

jurmedia@inbox.ru

3. Оплатите подписку, указав в платёжном документе: выбранную версию (бумажную или электронную), адрес доставки с индексом, адрес электронной почты, ФИО подписчика или ответственного лица, контактный телефон и название нашего журнала.

НАШИ КОНТАКТЫ:

Чулкова Татьяна Михайловна, менеджер по подписке и распространению журнала

«Журналистика и медиарынок» —

8 495 637 5078, jurmedia@inbox.ru

Бухгалтерия Союза журналистов России

8 495 637 4185, sjr-fin@mail.ru