

УКР

Буза (від тюрк. боза) - традиційний напій східного походження у маріупольських греків мутно-білого, іноді кремового кольору, з різким борошняним запахом і смаком. За старих часів виготовлявся за кримським рецептом з суміші просяного, пшоняного, іноді пшеничного борошна на основі молочнокислого бродіння. На відміну від *бузи*, поширеної на Балканах, Кавказі і в Середній Азії, містить мінімальну кількість спирту (0,25% - 1%) і і багато корисних речовин. Детальніше про традиційну технологію виготовлення і користь *бузи* можна дізнатися з дослідження лікаря К. Казанського (Казанский К.К. Определение составных частей бузы и положение ее в ряду спиртных напитков. - СПб, 1890. Link: <https://drive.google.com/file/d/1Zu-sgpXdipmLQ5zNP0HJgAkMZ3rt2Hyy/view?usp=sharing>).

У наш час вживається тільки як ритуальний напій на *панаїрі*. Старовинної технології виготовлення наразі не дотримуються. *Буза* тепер зазвичай готується нашвидкуруч і лише як традиційний напій на деяких *панаїрах*. За смаком цей напій дуже віддалено нагадує колишню *бузу* й звісно не містить колишніх дієтичних властивостей. На одному із *панаїрів*, наприклад, її готували безпосередньо перед подачею на стіл із розбовтаного у воді звичайного пшеничного борошна, цукру й лимонної кислоти, тож ця *буза* лише за зовнішнім виглядом нагадує традиційний напій. Можна вважати, що старовинний рецепт виготовлення *бузи* в Надазов'ї вже втрачений.

Маргарита Араджионі

Ілюстрація: Виготовлення бузи на панаїрі (с. Чермалик Донецької області, 1994 р., фотографія М.Араджионі)



ENG

Buza (from the Turkic *boza*) is a traditional Eastern-origin drink among the Mariupol Greeks, characterized by a cloudy-white or sometimes creamy color, with a sharp floury smell and taste. In the old days, it was made according to a Crimean recipe from a mixture of millet, millet flour, and sometimes wheat flour, based on lactic acid fermentation. Unlike *boza* common in the Balkans, the Caucasus, and Central Asia, it contains a minimal amount of alcohol (0.25% - 1%) and many beneficial substances. More details about the traditional technology of making and the benefits of *buza* can be found in the study by Dr. K. Kazansky (Kazansky K.K. "Determination of the Components of Buza and Its Place Among Alcoholic Beverages" - St. Petersburg, 1890.

Link:

<https://drive.google.com/file/d/1Zu-sgpXdipmLQ5zNP0HJgAkMZ3rt2Hyy/view?usp=sharing>

Nowadays, it is used only as a ritual drink at the *panair* (fair). The old preparation technology is no longer used. *Buza* is now usually prepared quickly and only as a traditional drink at some *panairs*. In taste, this drink only remotely resembles the former *buza* and, of course, does not contain the earlier dietary properties. At one of the *panairs*, for example, it was prepared directly before serving by mixing ordinary wheat flour with water, sugar, and citric acid, so this *buza* resembles the traditional drink in appearance only. The ancient recipe for making *buza* in the Nadazov region appears to have been lost.

Margaryta Aradzhyni

Illustration: Preparation of buza at the panair (village of Chermalyk, Donetsk region, 1994, photograph by M. Aradzhyni)

