

ОСОБЕННОСТИ КАЗАХСКОЙ КУХНИ

По сей день прочно сохраняются национальные особенности и традиции в казахской национальной кухне. Основу ее издавна составляют продукты животноводства – мясо и молоко. Позже, с развитием земледелия, казахи стали употреблять в пищу мучные продукты.

Развитие казахской кулинарии шло в направлении разработки таких полуфабрикатов из мяса и молока, которые могли бы сохраниться долгое время в условиях кочевья и в то же время были вкусны и не приедались при частом употреблении.

Так возникло и получило развитие изготовление копченых, солено-копченых и копчено-вареных полуфабрикатов из различных частей конины (конских колбас), жаренных из баранины и бараньего ливера. Значительное распространение получило изготовление кисломолочных полуфабрикатов и продуктов – кумыса, скороспелых сыров, курта, сарысу. Они не только легкие, транспортабельные и непортящиеся при длительных перевозках, но и удобны для употребления в холодном виде.

Наряду с этим, актуальным является вопрос о казахских традициях, особенностях национальной казахской кухни, ее особом значении.



К концу XIX – началу XX веков сложилась характерная особенность казахской кухни и казахского национального стола – преобладание мясных и мучных изделий и сочетаний из мяса и муки в основных национальных блюдах, классическим примером которых является мясо по-казахски. В то же время употребление различных продуктов переработки кобыльего и овечьего молока несколько отошло на второй план.

Казахская кухня развивалась не изолированно, многое было заимствовано у соседних народов Средней Азии – узбеков, таджиков, дунган, уйгуров. Эти заимствования касались в первую очередь приготовления жареных мясных блюд (с использованием масла) и более сложных мясо-мучных изделий (самсы, мантов), а также употребления отдельных продуктов (чая, фруктов, бахчевых культур), которые стали шире использоваться в рационе казахов.

Из русской кухни в XX в. было заимствовано казахами повседнежное употребление овощей (особенно картофеля, моркови, огурцов, редьки, чаще всего используемых в виде салатов), а также использование яиц и мяса кур, которые с развитием птицеводства на базе зернового хозяйства стали традиционными продуктами в казахской кухне.

Однако ни технологические заимствования, ни расширения ассортимента продуктов в принципе не изменили основных



национальных особенностей казахской кухни, ее специфики, а только сделали ее более разнообразной.

Издавна казахская кулинария отличалась своеобразной технологией. Особенность жизненного уклада казахского народа наложила отпечаток на способы приготовления пищи. В традиционной казахской кухне предпочтение всегда отдавалось варке. Именно этот процесс позволяет получать мягкие и нежные вкусовые оттенки мяса,

Другая характерная особенность казахской кухни – широкое использование субпродуктов (легких, печени, почек, мозгов, языка). В то же время такие части мяса, как седло (задняя часть), приготавливают в чистом виде, почти исключительно посредством запекания (в прошлом – в углях).

Национальным видом мяса у казахов следует считать конину. Именно из конины создают такие характерные для казахской кухни национальные изделия, как казы, карта, шужук и др. Названия большинства мясных блюд связаны не с составом сырья или способом приготовления, а с наименованием частей, на которые в соответствии с национальными традициями разделяют конскую тушу. Таковы кабырга, тостик, жанбас, жал, жая, казы, сур-ет, бельдеме и др. Разнообразные лепешки носят название нан (хлеб) и различаются по форме и виду посуды, в которой их выпекают: казан жанпай нан (лепешка по размеру котла), табанан (от сковородки таба).

Современный казахский стол, конечно, не ограничивается одними блюдами национальной кухни. Он значительно разнообразнее по составу продуктов, поскольку наряду с мясом включает в себя рыбу, овощи, различные крупы, фрукты, консервированные продукты.

Казахская кулинария славится своеобразной мягкостью и нежностью вкусовых оттенков. Она строго дозирует специи, отличается длительностью процесса варки при слабом кипении, что придает продукту особую сочность и мягкость.

Первые блюда в казахской национальной

комбинируют с овощами, крупами, изделиями из муки или употребляют в натуральном виде – в виде шашлыков. Некоторые вторые блюда готовят из рыбы, овощей.

Изделия из муки занимают большое место в казахской национальной кухне. При этом они могут составлять в одних случаях основу того или иного блюда, в других могут быть лишь кулинарным дополнением к мясу. Для их приготовления используют муку высших сортов.

Сладкие блюда обыкновенно завершают обед, ужин или завтрак. Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен, но казахские национальные сладкие блюда имеют свою древнюю историю и свои пищевые и вкусовые особенности.

Богат казахский дастархан горячими и холодными напитками: чай, кок-шай, шекер-шай, суык-шай, прохладительные напитки «Шие», «Сайран», «Урик», «Алма», «Иссык». Особенно почитается чай. Этот напиток приготавливают с особым старанием и любовью.

Блюда старины многими любимы до сих пор и часто на столе они соседствуют с современными. Это сузбе, жент, кымран, уыз, коже из пшеницы, умах с яйцом, комбе, карын комбе, жау-жумур, ежегей и др.

История употребления в пищу конского мяса исчисляется тысячелетиями. Дикая лошадь наряду с другими животными являлась предметом охоты первобытного человека, и была одомашнена, по мнению ряда ученых, именно как мясное животное.

У кочевых народов Востока мясное и молочное коневодство развивалось на протяжении веков. Огромные массивы пастбищ и возможность круглогодичного табунного содержания лошадей на подножном корму способствовали этому, и традиционно конина преобладала в питании кочевников.

Наша Западно-Казахстанская область является родиной, где выведена кушумская порода лошадей, здесь разводятся казахская лошадь типа джабе, казахские верблюды бактриан, также наша область является родиной казахской белоголовой породы мясного направления, здесь создана многовековой народной селекцией едилбайская мясо-сальная порода овец и акжарская мясо-шерстная порода с кроссбредной шерстью, выведенная учеными селекционерами.

Во все времена наши предки питались исключительно чистой натуральной продукцией животноводства. И сегодня в За-



падно-Казахстанской области и в целом в Республике имеются все возможности и резервы для развития животноводства и производства экологической чистой продукции.

Вторые блюда готовят в основном из различных мясопродуктов (баранина, говядина, конина, верблюжати́на, птица). При этом их

падно-Казахстанской области и в целом в Республике имеются все возможности и резервы для развития животноводства и производства экологической чистой продукции.

Балуаш Бакиевич Траисов,
доктор сельскохозяйственных наук,
профессор

Меншік несі:

Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті.
Газет Қазақстан Республикасының Ақпарат министрлігінде 2004 жылдың 29 қаңтарында тіркеліп, №4651 – Г куәлігі берілген.

Жәңгір хан атындағы
БҚАТУ медиа орталығы

Компьютерде
беттеуші
және дизайнер
Қайрат ИСИМОВ
Фотограф
Руслан КУБАШЕВ

Газет Жәңгір хан атындағы БҚАТУ-дың медиа орталығында теріліп, беттеледі.
Газет АҚ «Кокше-Полиграфия» ЖК баспаханасында басылды.
Ақмола облысы, Көкшетау қаласы.
Таралымы: 1000 дана. Тапсырыс: №2397
Газет айына 1 рет шығады. Қолжазба авторға қайтарылмайды.
Мақаладағы деректердің нақтылығына автор жауапты.

Редакцияның мекенжайы:

090009, Орал қаласы,
Жәңгір хан көшесі, 51.
Бас ғимарат 227-бөлме
РББ Тел: 51-61-39, (1-42).
Zangar_zkaty@mail.ru