



Қазақ халқының

ҰЛТТЫҚ

Тағамдары



•Қазақ халқы асты өте жоғары бағалаған әрі қастерлеген. Ел жадында мәңгі сақталып қалған «ас-адамның арқауы» деген қағида осындай терең ұғымның қалтқысыз түсінігі болып қалыптасқан. Халқымыз адам өмірінде тамақтың орнын тіршілікке қажетті құндылықтардың бәріненде жоғары қойған. Бұған «астан үлкен емессің», «арпа бидай ас екен,алтын,күміс тас екен», «асты қорлама құстырар» деген сес, ескертпелер мен мақал-мәтелдер де куә бола алады.

Еттен жасалатын тағамдар

Соғым	Күздік
Қазақша ет	Мипалау
Шұжық	Қазы-қарта, жал-жая
Қуырдақ	Кісе қуырдақ
Бұқпа	Сірне
Томыртқа	Салма
Тұздық	Бүрме
Көмбе	Жаубүйрек
Борша	Тоңмай



Қазақша ет — біздің халқымыздың құрметті кісіге ұсынатын кәделі әрі орны бөлек тағамдарының ең бастысы-қазақша ет. Қазақтар сыйлы қонақтарға мал басын көрсететін. Қонақтарға табақ-табақ ет тартады. Табақ тарту да үлкен өнер, елге сын. Мұның да ұлттық тәртібімен жөн жоралғысы болады. Әр табақ қонақтың жасына, дәрежесіне сәйкес келуі керек. Осыған орай табақ тарту-бас табақ, сый табақ, күйеу табақ, келін табақ, жастар табағы, жай табақ болып бөлінеді. Бас табаққа бас, жамбас, омыртқа, қазы, қарта, жал, жая сияқты кәделі мүшелер салынады.

Жылқы сойғанда оның ең шұрайлы әрі бағалы мүшелері халық аузынан суы құрып айтатыны және аңсап жүретіні кәдімгі қазы-қарта, жал-жая. Тамақ берекесі мен беделі де осы аталған мүшелерге тікелей байланысты болады. Семіз қазы, айшықты қарта, майлы қарын, кертпе жал, сары ала жая қазақ мақтанышы ғана емес, денсаулыққа аса пайдалы тағамдар.





Қуырдақ

Әр отбасында қыста соғым сою ежелден қалыптасқан. Ол қыстық азық қана емес ұлттық дәстүр. Қуырдақ соғыммен бірге жасалатын кәделі де дәмді тағам. Оны дайындау да оңай әрі тез піседі. Сұрп еттен, өкпе, бауырдан майлы ішек қарынды араластыра турап пісірілген қуырдақтың қошқыл түсті, тұзды, майыда жүрекке тимейді әрі сіңімді. Жас етті кейде қаймаққа да қуырады. Оны бал қуырдақ дейді. Әрине ол өте жеңсік ас.



Қазақтың ұлттық сұйық тағадары негізінен ет сорпасына түрлі тағамдар қосып жасалады. Сорпа дайындауға қой, сиыр, жылқы, түйе еттері пайдаланылады. Негізінен сорпаға түрлі қолдан кесілген кеспелер, салма, кейде дәнді дақылдар да қосады.



Наурыз тойына ғана тән, көпшілікке арналған мерекелік тағам. Оны әр үй жеті түрлі дәмнен: сүт, ет, су, тұз, тары, құрт, бұршақ тағы сол сияқты тағам түрлерінен жасап, оған қазы, шұжық сияқты сыйлы мүшелер қосып, мерекемен құттықтауға келгендерге ықыласпен ұсынады. Наурыз көженің дәстүрлік, мерекелік ұлттық тағылымы өте зор. Наурыз – тоқшылық күні. Қазан оттан түспейді. Әр үй наурыз көже істейді. Уыз қатырылады. Сорпа сапырылады.

Наурыз көжені халық арасында “тілеу көже”, “көк көже” деп те атайды.

Ұннан жасалатын тағамдар

нан

мыжыма

қиықша

шелпек

таба нан

бөртпе

қазанжаппа

күлше

төңкерме

бауырсақ

құймақ

Шелпек

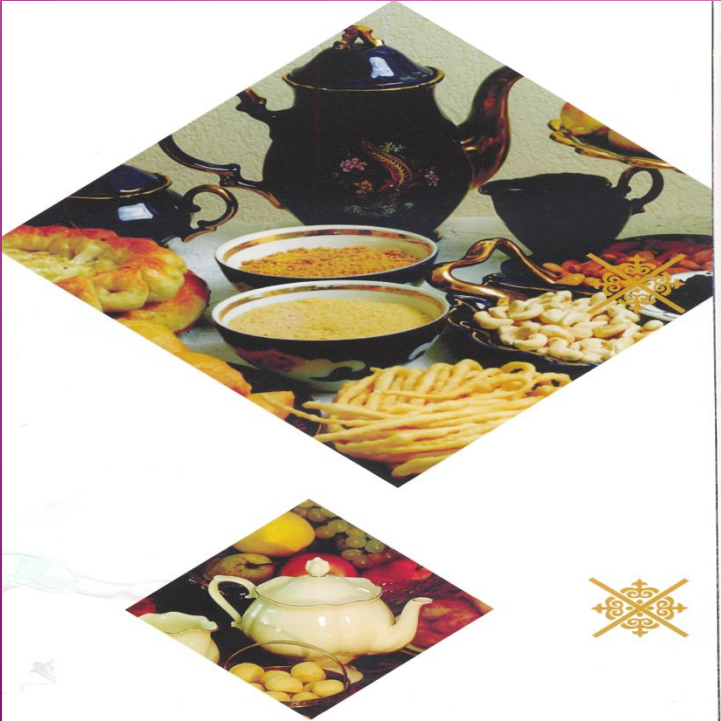
Қамырды оқтаумен әбден жұқарғанша ысып, майға пісіреді. Жұқа, жұмсақ әрі майлы болып піседі. Шелпекті көбінесе, айт күндерде, аруақтарды еске алғанда, құдайы бергенде пісіреді. Әр жұмада ата-бабалар аруағына арнап пісіріп, дұға оқып отырған жөн. Шелпекті жұқалап әзірлеп майға ғана пісіреді. Мұны май шелпек дейді. Жұмсақ әрі өте дәмді болады. Қарт кісілерге береді.



Бауырсақ

Бауырсақ-халықтың ертеден келе жатқан кәделі ұлттық тағамы. Бидай ұнын ашытып барып ұзынша немесе домалақ үлгіде дайындап, майға қайнатып пісіреді. Бұл басқа нан тағамдарына қарағанда дәмді әрі көп сақталады, ауа жеткілікті болса көгермейді. Қатып қалғанымен де сүтке, шайға салып жесе дәмі өзгермейді. Қазақ дастарқанының ажары. Әр адам оны сүйсіне жейді.





Сүттен жасалатын тағамдар

сүт, қымыз,
шұбат, құрт,
құрткөже, ежігей,
ірімшік, ақлақ,
уыз, қатық,
айран, сүзбе,
май, торта, балқаймақ,
қаймақ, тосап, сүт
көже, ашыған көже, малта,
сүмесүт, сарысу, қорықтық.



Сүт тағамдарының ішінде қымыздан кейінгі бағалы сусын-шұбат. Оның түйе сүтінен жасалатыны барша жұртқа белгілі. Шұбат та қымыз сияқты ашытылып, тері, ағаш, қыш ыдыстарға кұйылып сақталады, пісіледі. Шұбат қымызға қарағанда дәмді, жұмсақ, майлы әрі қоюлау болады. Оның қуаты мен дәрулік қасиеті қымыздан еш кем емес. Екі-үш күндік шұбат ең жұмсақ сапалы шұбат деп есептеледі. Қазақтар түйе сүтіне сиыр, қой сүтін қосып қатық, сүзбе, құрт, ежігей дайындайды.



Құрт-қой, сиыр сүтінен жасалады. Әрине, қой сүтінен жасалған құрттың дәмі де сапасы да өте жақсы болады. Құрт жасау үшін ашыған сүтті ағаш кеспекке құйып бірнеше күн іртіп жинайды. Оны үлкен қазанға құйып қайнату кезінде іртік қоюланып, ақ, ақ сары болған кезде отын сөндіріп суыған соң оны сол кеште таза қапшыққа құйып қояды. Таңертең оны алақанға салып әр түрлі кескінде домалақ, ұзынша етіп құрт жасайды. Дайындалған құртты шыптаға, жоғары жерге немесе өреге қойып кептіреді. Қазақ ырымы бойынша өредегі (яғни кеппеген құртты жеуге не алуға болмайды). Егерде өредегі құртты алып жесе, жаңбыр жауады деген ырым бар. Құрттың дәмі ащы болғанмен жеуге сүйкімді тағам. Қазақ құртты тамақ есебінде әрі шөл басуға да қолданады.



ШҮБАТ

ҚЫМЫЗ

Назар
салғандарыңызға
рахмет!