

ҰМЫТ БОЛҒАН ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАР

БЕШБАРМАҚ, ҚУЫРДАҚ, НАРЫН, ТҰШПАРА БҰЛ ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРЫНЫҢ БІР БӨЛІГІН ҚҰРАЙДЫ. АЛАЙДА ҰЛТТЫҚ ТӨЛТУМАЛЫҒЫМЕН ЕРЕКШЕЛЕНЕТІН ҚАЗАҚТЫҢ ҚАЗІРГІ КЕЗДЕ БІЗГЕ БЕЙМӘЛІМ ЕМЕС ТАҒАМ ТҮРЛЕРІ ЖЕТЕРЛІК.

БЕЛГІЛІ ТАҒАМ ЗЕРТТЕУШІ МАМАНДАР, ЭТОГРАФ ҒАЛЫМДАР ТАРИХ ҚОНАЙЫНА КЕТІП, ҰМЫТ БОЛА БАСТАҒАН ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ ТАҒАМДАРЫН ЖАҢҒЫРТЫП ОНЫҢ МӘНІ МЕН МАҢЫЗЫНА ЕРЕКШЕ КӨНІЛ БӨЛІП КЕЛЕДІ.

МӘСЕЛЕН, ЕРКЕБҰЛАН МАКЕНОВ ЖӘНЕ ОНЫҢ СЕРІҚТЕСТЕРІ ОСЫ МӘСЕЛЕ БІРАЗ ЗЕРТТЕУЛЕР ЖҮРГІЗДІ. СОСЫН ОЛАР ҚЫТАЙ МЕН МОНГОЛИЯДА МЕКЕН ЕТЕТІН ҚАЗАҚТАРДЫҢ ТҰРМЫС-ТІРШІЛІГІМЕН ТАНЫСЫП, ОЛАРДА БҮГІНГЕ ДЕЙІН САҚТАЛҒАН ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ ТҮРЛЕРІНІҢ БАР ЕКЕНДІГІН ПАШ ЕТТІ.

- МОНҒОЛИЯ ҚАЗАҚТАРЫНДА ЖАРМА-ҚҰРТ ДЕГЕН ТАҒАМ БАР. МҮНДАЙ ҚҰРТ ТҮРІН ҚАЗАҚСТАНДА ТҰРАТЫН ҚАЗАҚТАР ЖАСАМАЙДЫ. ЖАЙ ҚҰРТ ПЕН ЖАРМА-ҚҰРТТЫҢ АРАСЫНДАҒЫ АЙЫРМАШЫЛЫҚ, ЖАРМА ҚҰРТ МАЙЫ КӨП СҮТТЕН ӘЗІРЛЕНЕДІ.

ҚЫТАЙ ҚАЗАҚТАРЫНАН ТАЛҚАН-ШӘЙ ЖӘНЕ ҚУЫРМА ШӘЙ ДЕГЕН ТАҒАМ ТҮРЛЕРІ ТАБЫЛДЫ. ТАЛҚАН ШӘЙ - СҮТКЕ БИДАЙ ҰНТАҚТАРЫ ҚОСЫЛЫП ӘЗІРЛЕНЕДІ. ҚУЫРЫЛҒАН ҰНҒА ШӘЙДІ ҚОСЫП ДАЙЫНДАЛҒАН СУСЫН ҚУЫРМА ШӘЙ ДЕП АТАЛАДЫ.

ОЛАР ОСЫ САПАРЛАРЫНДА ТЕК ҚУЫРДАҚТЫҢ 15 ТҮРІН ТАУЫП ҚАЙТЫПТЫ. БҰЛ ҚАЗАҚ ХАЛҚЫНЫҢ АС МӘЗІРІНЕ ӘУЕЛДЕН БАЙ ЕКЕНДІЛІГІН БІЛДІРЕДІ.

БАС-ҚАРЫН

Бұл сыйлы қонақтарға арналған тағам түрі және қазақтың басты тағамы бесбармаққа балама болып есептеледі. Бас-қарынды қойдың етінен жасайды. Қойдың етін және алдын-ала қайнатылған басын қойдың тазаланған қарнына салып пісіреді. Қарынға салынған ет бірнеше сағатқа оттың шоғына қойылады. Қарын ішіндегі ет пен бас өзінің сөліне пісіп шығады. Оған дәм беруші ретінде болгар бұрышын және картоп қосуға болады. Бір қарын ет 6 адамға арналған



ҮЛПЕРШЕК

Үлпершек жылқының жүрегінен дайындалатын тағам. Оны дайындардан бұрын бір ай шамасында ұн арасында сақтап сүрілейді. Қазақ арасында үлпершекке байланысты аңыз бар. Үлпершекті ұзатылып кеткен қызына ата-анасы сыйлық ретінде берген. Төркінен келген үлпершекті жеген қыз ата-анасының жүрегінде мәңгілік екендігін сезінеді-міс.

Жылқының жүрегінен тағамдар өте сирек дайындалады.



ЖАППА

Қазандағы тағамдардың үстін қамырмен жауып пісірілуі, атау да содан шыққан. Ең дәмді жері де дәл осы қамырында. Өйткені қамырлардың әр қабатына сары май жағылған. Сорпаға піскен жайма сияқты жұмсақ және майға піскен шелпектей майлы да болмайды, соның дәл ортасында. Шамалы қатқыл, әрі сары май иісі мен дәмі керемет шығып тұрады. Сондықтан, бұл тағам үшін сары майды өте мұқият таңдау керек.



ЖОҢҚА

Тоңазып қатып тұрған соғым етінен дайындалатын қуырдақ.
Мұның жоңқа қуырдақ деп аталуының себебі, пышақпен не
балтамен қырнап жонғанда ет ағаштың жоңқасы сияқты жұп-жұқа
болып туралады. Қуырдақтың бұл түрін де суға қайнаптай-ақ,
майға қуыруға болады.



КӨМБЕ

Халқымыздың ұлттық тағамдарының алуан түрлілігі таңдай қақтырады. Солардың бірі, бүгінде ұмытыла бастаған көмбе тағамын айтуға болады. Тағамның бұл түрін бабаларымыз көбіне далада көшіп-қонып жүргенде немесе аң аулағанда ыдыс жоқ жағдайда жерді қазып, жас етті қарынға салып дәмді етіп пісірген. өмбені дайындау тәсілі әр өңірде әр алуан. Оңтүстік және солтүстіктің қазақтары аталмыш тағамды «қарын көмбе» деп атайды. Аты айтып тұрғандай, көмбе асын дайындауда анау айтқандай еш қиындық жоқ. Жарты құлаш етіп жерді қазып, шұңқырдың бүйірі әбден қызғанша от жағылады. Қызған шұңқырдан оттың күлін алып сыртқа тастайды. Тез арада жаңа сойылған қойдың немесе аңның етін қажетті қоспаларға араластырып өз қарнына салып буады. Аузына қамыстан ұзын түтік жасап, әлгі қызған таба іспеттес шұңқырға салады. Қарынға қақпақ ретінде шұңқыр ішінен шыққан ыстық топырақты жауып қайта көмеді. Топырақтың үстіне қызуы мол ағаштарды қолданып, от жағады. Қамыстан жасалған ұзын түтіктен бұдақтап бу шыға бастағанда, от жағуды тоқтатады. Дегенмен қарын тағы 2-3 сағат бойы ыстық топырақ қойнауында өз буына өзі піседі. Дайын болған асты алу үшін топырақты еппен аршып, қарынның үстінгі бөлігіне жеткен соң, оны ойып жіберіп, ішіндегі етті алады

