

ҒАСЫРЛАР БОЙЫ ЖАҢҒЫРҒАН ҰЛТТЫҚ ТАҒАМ

Біз жаңғыру жолында бабалардан мирас болып, қанымызға сіңген, бүгінде тамырымызда бүлкілдеп жатқан ізгі қасиеттерді қайта түлетуіміз керек. Сол ата-бабаларымыздан қалған мирастың бірі, ол - ұлттық тағамдарымыз.



Қазақ халқының ұлттық тағамының негізгі ерекшелігі-халықтың дәстүрлері мен әдет-ғұрыптарына, табиғатының ерекшелігіне, шаруашылық тәртібіне және діни көзқарасына байланысты қалыптасқан.

Адамның тамақтану рационалында ет пен ет өнімдері алғашқы орындардың бірінде тұрады. Адамның тарихи дамуында ет тағамдарын пайдалануы маңызды рөл атқарды. Әрине, қазақ халқының тағамы ғасырлар бойы біраз себептерге байланысты басқа ел салттарының әсерінен өзгерістерге ұшырады, бірақ нәтижесінде, өзін-өзі байытта түсіп, тек өзіне тән ерекшеліктерімен шексіз терең ұлттық болып қалды.

Ұлттық тағамды дайындаудың сыры ұрпақтан ұрпаққа беріле отырып ғасырлар бойы қалыптасқан. Қоғам дамыған сайын дайындалатын тағам түрлері де өзгеріп, жетіле түсті.

Тағам дайындау технологиясын әрі қарай дамыту жолында, физиологтар мен биохимиктердің тәжірибелі

аспаздармен бірге жүргізген жұмыстары, өнімдердің аспаздық өңдеу барысында жүретін процесстердің ғылыми негізін құрды. Қазіргі кезде жылқы етінен жасалған өнімнің құнды құнарлы тағам екенін және оны емдік, диеталық жағынан пайдалануға болатынын дәлелдейтін жылқы етінің физикалық-химиялық, биологиялық қасиеттері жөнінде көптеген ғылыми мәліметтер бар.

Бірақ, сол дәстүрден алшақтамай М.Әуезов атындағы Оңтүстік Қазақстан университетінің студенттері рухани жаңғыру тақырыбында ғылыми зерттеу жұмыстарын жасауда.

Бұжыны көп өңірлерде әсіппен шатастырады екен. Бірақ негізі қазақтың ұлттық тағамдарының қатарында бұжы да, әсіп те бар. Айырмашылығы әсіптің құрамында малдың ішкі құрылысы: өкпе, бауыр, жүрек, күрішті тұз, бұрышпен араластырып жасаса, ал бұжыда тек қана іш май, ет және бауыр болады. Әсіпті тіскебасар ретінде дастарханға ұсынса, ал

бұжыны етпен, қазы-қарта, жал-жаямен бірге, етпен қатар береді.

Бұжы халық арасында бұл тағам бұжы, бұжығы, қарын бөртпе деп аталады. Оны дайындау үшін ет, май, бауыр, жүрек, ұсақ малдың өкпесі тілімдерге кесіліп, пияз, тұз және үн қосылады, жақсы қозғалады және асқазанды осы масамен толтырады және қайнатады. Тағамның керемет дәмі бар.

«Бұжы» дайындау технологиясы: қарынды жуып, тазалап, жылқының етін, жал-жаяны, сүбесін, қазысын тұздап, бұрыш және сарымсақ қосып жақсылап араластырып, қарынға саламыз да, қарынның шетін жіппен тігеміз. Бұл қарынға салынған етті желдетілген бөлмеде іліп қою арқылы кептіріп, сүр болғанша сақтайды. Сақталған бұжыны қажет уақытында алып, дісіру үшін қазандағы суға салып, 2 сағат бойы баяу отта қайнатады. Дайын болған бұжыны дастарханға қояр алдында кесіп ыдысқа салып ұсынады. Бұл өнім тұзы сіңген, өте дәмді,

құнарлы ет тағамы болып табылады.

Біз жаңғыру жолында бабалардан мирас болып, қанымызға сіңген, бүгінде тамырымызда бүлкілдеп жатқан ізгі қасиеттерді қайта түлетуіміздің мағынасы міне осында жатыр. Біз біртұтас ел болуымыз үшін, тарлан тарихтың, жасампаз бүгінгі күн мен жарқын болашақтың көкжиектерін үйлесімді сабақтастыратын, әрбір қадамын нық басатын, болашаққа сеніммен қарайтын ел болуымыз керек.

**А. ТАСПОЛТАЕВА,
М.Әуезов атындағы
ОҚУ «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі»
кафедрасының
доценті, техника
ғылымдарының
кандидаты**

**Г. ҚОЖАБЕКОВА
«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі»
кафедрасының аға
оқытушысы,
PhD докторы**