

Авторская справка.

Алимова Дина Наримановна, студент-магистрант, Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dina110299@gmail.com

Быкова Вера Александровна, доцент, к.г.н., Алтайский государственный университет (Барнаул, Россия). E-mail: bva.geo78@mail.ru

Ажаев Галымбек Советович, ассоц. проф., к.г-м.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: agalymbek@mail.ru

Есимова Динара Даутовна, ассоц. проф., к.п.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dika-73@mail.ru

Alimova Dina Narimanovna, undergraduate student, Toraighyrov University (Kazakhstan, Pavlodar). E-mail: dina110299@gmail.com

Bykova Vera, Associate Professor, PhD., Altai State University (Barnaul, Russia). E-mail: bva.geo78@mail.ru

Azhaev Galymbek Sovetovich, assoc. prof., PhD, Toraighyrov University (Pavlodar, Kazakhstan). E-mail: agalymbek@mail.ru

Yesimova Dinara Dautovna, Associate Professor, PhD, Toraighyrov University (Pavlodar, Kazakhstan). E-mail: dika-73@mail.ru

УДК 338.4

РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ КАЗАХСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Д.Н. Алимова, Г.С. Ажаев, Д.Д. Есимова

Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан)

Аннотация. Издавна у кочевого народа казахской степи традиционным блюдом было мясо. Как следствие – в кулинарной культуре казахов появились разнообразные рецепты блюд из мяса, способы его хранения. С давних времен именно мясо помогало кочевникам выдержать суровую континентальную зиму и пронизывающие холода степей. Мясо входит в состав всех национальных блюд казахов.

В статье рассказано о национальных блюдах казахского народа – бесбармаке, наурыз кёже и талқан.

Бесбармак имеет давнюю историю и может называться главным блюдом казахов. Его особенностью является изменение отдельных компонентов, дополняемых определенными ингредиентами в зависимости от региона Казахста-

на и основной деятельности местного населения. Подача бесбармака считается ответственным и неотъемлемым моментом на любом важном мероприятии в казахской семье. В настоящее время бесбармак – самое популярное блюдо, предлагаемое иностранным туристам.

В статье также говорится о ритуальном супе, символизирующем приход весны – наурыз коже, а также традиционной сладости – талкане.

Ключевые слова: Казахстан, национальное блюдо, бесбармак, наурыз коже, талкан.

REGIONAL DIFFERENCES IN COOKING KAZAKH NATIONAL DISHES

D. Alimova, G. Azhaev, D. Esimova

Toraigyrov University (Pavlodar, Kazakhstan)

Abstract. Meat has long been a traditional dish among the nomadic people of the Kazakh steppe. As a result, a variety of recipes for meat dishes and ways of storing it appeared in the culinary culture of the Kazakhs. Since ancient times, it was meat that helped nomads to withstand the harsh continental winter and the piercing cold of the steppes. Meat is a part of all Kazakh national dishes.

The article tells about the national dishes of the Kazakh people – besbarmak, nauryz kozhe and talkan.

Besbarmak has a long history and can be called the main dish of Kazakhs. Its peculiarity is the change of individual components supplemented with certain ingredients depending on the region of Kazakhstan and the main activity of the local population. The presentation of a besbarmak is considered a responsible and integral moment at any important event in the Kazakh family. Currently, besbarmak is the most popular dish offered to foreign tourists.

The article also talks about the ritual soup symbolizing the arrival of spring – Nauryz kozhe, as well as traditional sweets – talkan.

Keywords: Kazakhstan, national dish, besbarmak, nauryz kozhe, talkan.

Прежде чем знакомиться с Казахстаном и его гастрономической культурой, каждому туристу, собирающемуся посетить страну, необходимо узнать о национальном блюде казахского народа – бесбармак. В переводе с казахского это блюдо означает «пять пальцев», а связано оно с тем, что в то время, когда оно появилось, а именно во времена кочевников, было принято кушать руками.

В традиционный состав национального блюда входят отварное мясо (ет), тонкое тесто (жайма) и бульон (сорпа).

В северных регионах страны, таких как Северо-Казахстанская область и Акмолинская область, в северо-восточном регионе – Павлодарская область, в холодное время года бесбармак готовится, в частности, из конины. В этих регионах блюдо подается исключительно на астау – национальное сервировочное блюдо (обычно широкое круглое или овальное блюдо из дерева, другими словами табак). В один слой кладутся большие круглые тонко раскатанные куски теста, которые варят в бульоне из-под мяса, на них выкладывают много мяса.

Составу традиционного бесбармака из конины уделяется особое внимание. Обязательные компоненты: кусок мяса с тазовой костью, именуемый жанбас, грудной позвонок лошади (омыртқа), мясо с подгивным конским жиром (жал), жирная тазобедренная часть мяса, которую предварительно солят особым способом (жая), маринованое жирное мясо реберной части (қазы), конская толстая кишка, которую выворачивают наизнанку жиром внутрь (қарта). Помимо этого в бесбармак добавляют традиционную казахскую колбасу (шұжық), нарезанное мясо без костей, конскую печень (бауыр), нарезанная требуха (қарын). Блюдо будет считаться неполноценным, если отсутствует какой-либо вид мяса. Кроме этого, конина и все мясные блюда из конины считаются деликатесом.

При подаче на стол блюдо поливается специальным соусом – тұздық, который готовится по неизменному рецепту: лук нарезается полукольцами и кладется в среднюю кастрюлю, приправляется черным перцем и солью, все это заливается горячим мясным бульоном и доводится до кипения. Именно на севере Казахстана при подаче бесбармака его украшают отварным картофелем и зеленью.

В холодное время года к главному блюду стола – бесбармаку подается құрт сорпа – это сушеный кисломолочный продукт из соленого творога в виде шарика, растворенный в горячем бульоне, где варилось мясо. Подается либо во время еды, как например на юге, или после.

На юге Казахстана тесто – лишь гарнир к бесбармаку, часто тесто подают в виде лапши. Тесто/лапша кладется на глубокий табак тонким слоем вместе с бульоном, сверху тонко нарезают ломтиками мясо, лук – кольцами. Все поливают жиром с бульона. Блюдо украшают выложенными по кругу и нарезанными на две части томатами, а в тұздық добавляют тертую морковь. Южные казахи считают неприемлемым добавлять картофель в блюдо. Но среди южных городов отличается город Тараз – тут, наоборот, теста много, а мяса мало. И еще одна особенность – в блюдо добавляют сладкий перец и морковь. В городе Кызылорда вместо теста – рис (в области распространено выращивание риса), что является совершенным отличием от других регионов страны.

На западе Казахстана бесбармак кардинально отличается от других регионов страны и среди местного населения носит название «фишбармак», так как вместо конины отваривается рыба (сазан или белуга). Это связано с тем, что в регионе развит рыбный промысел. Но при этом жители не отказываются и от

традиционного варианта бесбармака. В этом случае мясо и тесто подается в равных количествах, только мясо подается не нарезанным – его режут уже за столом при гостях. На западе, так же как и на севере, добавляют картофель, а в сорпа добавляют кефир. В этом регионе выделяется город Актау, где мяса значительно больше, чем теста, а қазы и қарта подается как закуска, не в составе бесбармака.

В Центральном Казахстане и на востоке страны предпочтение отдается большому количеству мяса. Если в северной части Казахстана любят добавлять много тұздық с луком и подливают его несколько раз, то в центре и на востоке это делается с малым количеством лука и всего один раз – в самом начале. Часто поверх бесбармака кладут стопку шелпек – это тонкие казахские лепешки (готовятся из муки, соли и воды; жарятся в раскаленном масле).

В летнее время бесбармак в основном готовят с мясом баранины во всех регионах Казахстана. Приготовленный из баранины бесбармак немного отличается от бесбармака из конины, а именно тем, что главным объектом выступает баранья голова: перед варкой ее тщательно чистят, шерсть выжигается, рога и зубы удаляются, нижняя челюсть отделяется вместе с языком. Голова варится в отдельной посуде от остального мяса и подается самому уважаемому гостю за столом. Бесбармак из баранины состоит также из тазовой кости с курдюком (жанбас), реберное мясо (қабырға), мясо с бедренной костью (асықты жілік), позвонки поясничной части (белдеме), баранья печень (бауыр) и лопаточная часть (жаурын).

Без национального блюда – бесбармак не проходит ни одно семейное торжество и его готовят на все праздники. В казахской культуре есть такая традиция – когда в дом приходит гость, неважно, поздно ночью или рано утром, хозяйка приступает к готовке бесбармака. Ни один гость в Казахстане не уйдет, пока не отведаст это блюдо.

Можно смело сказать, что только этнический казах сможет приготовить отменный и самый вкусный бесбармак, поэтому данное блюдо можно считать брендом казахской кухни, который обязан попробовать каждый иностранный турист.

Если вы любитель сладостей и интересных десертов, то вам непременно стоит попробовать талқан (в переводе с казахского означает «раздробленный»). Это крупно молотая мука из жаренного ячменя или пшеницы. Такое блюдо традиционно подается на семейные торжества и праздники. Талқан бывает нескольких видов, содержит различные витамины. Например, пшеничный талқан обогащен такими веществами, как белок, клетчатка, фосфор, кальций, витамины группы Е и В1. Ржаной талқан состоит из углеводов. Он содержит витамины А, Е, В, фосфор, цинк, кальций, марганец. В нем много аминокислот. Такой талқан полезен диабетикам. Овсяной талқан содержит витамин В, каротин, кальций, фосфор, магний, железо и йод.

В Казахстане это полезное блюдо готовят следующим образом: талқан смешивают с сахаром, изюмом или орехами. На слабом огне топят масло, куда добавляют мед и помешивают примерно 15 минут. Смешивают все ингредиенты до однородной массы и придают различную форму. Готовое блюдо остужают в холоде и подают к чаю.

По древним преданиям, талқан придает джигитам сил, снимает усталость, заживляет раны; женщины при употреблении этого блюда были обладательницами красивых густых волос и стройных фигур. Данная традиционная сладость не только очень полезная, но и безумно вкусная.

Прежде чем иностранный турист познакомится с блюдом наурыз кёже, ему следует узнать о празднике, в честь которого и готовится данное блюдо. Итак, в период с 21 по 23 марта в Казахстане издавна отмечают Наурыз мейрамы – это праздник весеннего равноденствия и обновления, а также это Новый год по восточному календарю. С древних времен считается, что именно в эти дни обновляется природа, льют первые весенние дожди, набухают почки на деревьях и начинает прорастать зелень. В народе бытует поверье: чем щедрее встретят Наурыз, тем благополучнее и плодороднее будет год. Поэтому накануне все люди наводят порядок в своих домах, избавляются от своих долгов, те кто в ссоре – мирятся и прощают давние обиды.

В рамках Наурыз мейрамы традиционно по всему Казахстану готовят наурыз кёже – густой напиток, символ благополучия и изобилия. Наурыз кёже всегда включает в себя семь основных ингредиентов. Это связано с тем, что число семь на востоке является священным.

В зависимости от региона прослеживаются и различия в приготовлении наурыз кёже. На севере Казахстана праздничное блюдо состоит из айрана (домашний кефир), пшена, пшеницы, копченого мяса конины, құрта, масла и соли. Мясо – то, что осталось от соғым (зимний забой), его варят в воде и мелко нарезают. Крупы варят отдельно от мяса, затем заливают айраном и добавляют мясо и құрт. Блюдо доводят до кипения, но не кипятят. Иногда вместо айрана добавляют свежее молоко. Приступают к приготовлению кёже в ночь с 21 на 22 марта. Наутро его остужают и после оно готово к употреблению.

На востоке Казахстана ингредиенты таковы: валяное мясо, вода перловая крупа, рис, просо, құрт и соль. Жители этого региона иногда используют не вяленое или копченое мясо, а маринованное в соли в течение суток. Рецепт приготовления похож на «северный», только отваренное мясо добавляют уже в готовый напиток, перед подачей.

На западе страны в составе основного блюда праздника вы увидите изюм, возможно, морковь и перец, а также конину могут заменить говядиной. То есть ингредиенты таковы: говядина, вода, морковь (или сладкий перец), перловая крупа, изюм, соль, молоко или айран. Процесс приготовления такой же, как и в других регионах. Единственное отличие – здесь Наурыз начинают отмечать

14 марта. Этот день называется Көрісу күні – с казахского буквально переводится как «встреча». В этот день по традиции ходят в гости и обязательно поздравляют друг друга с приходом весны. Как говорят старшие, көрісу начинается 14 марта, потому что необходимо успеть обойти всех родственников до начала Наурыз мейрамы.

В центре Казахстана в состав наурыз көже входят шұжық или қазы, перловая крупа, изюм, май (масло), айран, соль и вода. Тут крупу варят отдельно в воде, а после доводят до кипения в мясном бульоне. Кефир и изюм добавляются после того, как көже остынет.

На юге состав көже следующий: вяленая конина, кукуруза, горох, рис, вода, соль и қатық (простокваша из топленого козьего молока). Вначале варят мясо, после в бульон добавляют и варят злаки, а после полного остывания добавляют қатық.

В Алматы вместо гороха или перловой крупы часто добавляют фасоль.

Несмотря на обилие ингредиентов, наурыз көже – это напиток, но густой. Обычно көже сначала пьют, а потом съедается разваренная гуща из мяса и круп. Некоторые употребляют наурыз көже как суп.

За весь период существования казахского народа ни одна семья во время Наурыз мейрамы не обошлась без Наурыз көже. Этот праздник – отличный способ привлечь в страну иностранных туристов. Организовав масштабный этнофестиваль, его можно приурочить к празднованию Наурыза и разработать для иностранцев туры выходного дня. На подобном этнофестивале зарубежные гости могли бы познакомиться не только с национальными традициями и блюдами, но и увидеть традиционные виды ремесла, национальные спортивные игры, окунуться в мир кочевого народа, переночевать в юрте, примерить национальную одежду и узнать все тонкости казахских обрядов. После такого тура каждый иностранец увезет в себе частичку Казахстана и уже никогда не сможет забыть эту невероятно гостеприимную и прекрасную страну, а попробовав национальные блюда, он будет настолько по ним скучать, что будет возвращаться сюда снова и снова.

Библиографический список

1. Сарыев И.С., Песин Л.А., Сатинова Н.А., Вильданов Г.Х. Казахская кухня. – Алма-Ата, 1981. – 192 с.
2. Акатаев С. О специфике культуры кочевья // Кочевники. Эстетика. Познание миратрадиционным казахским искусством. – Алматы, 1993. – 210 с.
3. Мустафин А.К. Традиции казахского народа. – Алма-Ата, 1989. – 120 с.
4. Кенжеахметұлы С. Национальная кухня казахов. – Алматы, 2015. – 240 с.
5. Лазерсон И. Казахская кухня. – М., 2005. – 47 с.

References

1. Saryev I.S., Pesin L.A., Satinova N.A., Vildanov G.Kh. Kazakh cuisine. Alma-Ata, 1981. – 192 p.
2. Akataev S. On the specifics of the nomadic culture. // Nomads. Aesthetics. Cognition of the world by traditional Kazakh art. – Almaty, 1993. – 210 p.
3. Mustafin A.K. Traditions of the Kazakh people. – Alma-Ata, 1989. – 120 p.
4. Kenzheakhmetuly S. National cuisine of Kazakhs. – Almaty, 2015. – 240 p.
5. Lazerson I. Kazakh cuisine. – M., 2005. – 47 p.

Авторская справка.

Алимова Дина Наримановна, студент-магистрант, Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dina110299@gmail.com.

Ажаев Галымбек Советович, ассоц. проф., к.г.-м.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: agalymbek@mail.ru.

Есимова Динара Даутовна, ассоц.проф., к.п.н., Торайгыров университет (Павлодар, Казахстан). E-mail: dika-73@mail.ru.

Alimova Dina Narimanovna, undergraduate student, Toraighyrova University (Павлодар, Казахстан). E-mail: dina110299@gmail.com

Azhaev Galymbek Sovetovich, assoc. prof., PhD, Toraighyrov University (Павлодар, Казахстан). E-mail: agalymbek@mail.ru

Yesimova Dinara Dautovna, Associate Professor, PhD, Toraighyrova University (Павлодар, Казахстан). E-mail: dika-73@mail.ru

УДК 338.48

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ В РЕГИОНЕ

Г.А. Булатова

Алтайский государственный университет (Барнаул, Россия)

Аннотация. Рассматриваются основные направления и механизм управления качеством услуг в туристском бизнесе Алтайского края. Выявлены существующие проблемы управления качеством туристских услуг в регионе и намечены пути их решения.

Ключевые слова: туристские услуги, качество, управление качеством.