

¹Алиясова В.Н.^a^{ID}, ²Мусагажинова А.А., ³Конуспаева Г.С.,
³Амутова Ф.Б., ³Біләл З.С.

¹Павлодарский педагогический университет им. Элкей Марғұлан, г. Павлодар, Казахстан

²Республиканское общественное объединение «QazaqGeography», г. Астана, Казахстан

³Казахский национальный университет имени аль-Фараби / Научно-производственное предприятие «Антиген», г. Алматы, Казахстан

ОЦЕНКА ПРИВЫЧЕК И ОСОБЕННОСТЕЙ ПОТРЕБЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ БЛЮД КАЗАХСКОЙ КУХНИ В РАЗНЫХ СОЦИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КАТЕГОРИЯХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Алиясова Валентина Нурмагамбетовна, Мусагажинова Айгорым Александровна,
 Конуспаева Гаухар Сапаркалиевна, Амутова Фарида Бахтияровна,
 Біләл Зәуреш Спандиярқызы

Оценка привычек и особенностей потребления традиционных блюд казахской кухни в разных социально-профессиональных категориях потребителей

Аннотация. Особое значение и внимание в казахской культуре уделяется гостеприимству, важным элементом которого является угощение. Традиционные блюда и напитки казахской кухни являются одним из символов гостеприимства и доброжелательности, а вкусовые привычки и предпочтения в выборе продуктов остаются важной частью культурной идентичности. В данной статье рассматриваются особенности потребления традиционных казахских блюд среди различных социальных и профессиональных групп населения. Проведенный анализ основан на данных социологических опросов. В опросе приняли участие 443 респондента. В статье также освещаются тенденции изменения гастрономических привычек в условиях урбанизации, влияния глобализации и модернизации кулинарной культуры. Выявлены различия в пищевых предпочтениях среди различных социальных слоев и предложены рекомендации по сохранению и популяризации традиционной казахской кухни в современных условиях.

Ключевые слова: традиционная казахская кухня, потребительские предпочтения, гастрономическая культура, пищевая идентичность, социальные группы, гастрономический туризм, социологический опрос.

Алиясова Валентина Нурмагамбетовна, Мусагажинова Айгорым Александровна,
 Конуспаева Гаухар Сапаркалиевна, Амутова Фарида Бахтияровна,
 Біләл Зәуреш Спандиярқызы

Тұтынушылардың әртүрлі әлеуметтік-кесілтік санаттарындағы қазақ тағамдарының дәстүрлі тағамдарын тұтыну әдептері мен ерекшеліктерін бағалау

Аннотация. Қазақ мәдениетінде қонақжайлыққа ерекше маңыз берен көніл бөлінеді, оның маңызды элементтерінің бірі – тамақ ұсыну. Қазақ тағамдары мен сүсүндары қонақжайлық пен ізгілік символдарының, бірі болып табылады, ал дәмдік әдептер мен азық-түлік таңдаудары таңдаулар мәдени бірегейлігінің маңызды бөлігі болып қала береді. Осы мақалада әртүрлі әлеуметтік және кесібі топтар арасында дәстүрлі қазақ тағамдарын тұтынудың ерекшеліктері қарастырылады. Жүргізілген талдау әлеуметтік сауалнама деректеріне негізделген. Сауалнамаға 443 респондент қатысты. Мақалада сонымен қатар үрбанизация жағдайындағы гастрономиялық әдептердің өзгеру тенденциялары жаһандаудың әсері және аспаздық мәдениетті модернизациялау туралы айтылады. Әр түрлі әлеуметтік топтар арасында тағамдық артықшылықтардағы айырмашылықтардың анықталды және қазіргі жағдайда дәстүрлі қазақ тағамдарын сақтау және насиҳаттау бойынша ұсыныстар ұсынылған.

Түйін сөздер: дәстүрлі қазақ тағамдары, тұтынушылық, артықшылықтар, гастрономиялық мәдениет, тағамдық сәйкестілік, әлеуметтік топтар, гастрономиялық туризм, социологиялық сауалнама.

Aliyassova Valentina, Mussagazhinova Aigorym, Konuspayeva Gaukhar,
 Amutova Farida, Bilal Zauresh

Assessment of habits and characteristics of consumption of traditional dishes of Kazakh cuisine among different socio-professional categories of consumers

Abstract. Special importance and attention in Kazakh culture are given to hospitality, an important element of which is the offering of food. Traditional dishes and drinks of Kazakh cuisine are among the symbols of hospitality and goodwill, and culinary habits and preferences in food choices remain an important part of cultural identity. This article examines the characteristics of consumption of traditional Kazakh dishes among various social and professional groups of the population. The analysis conducted is based on data from sociological surveys. A total of 443 respondents took part in the survey. The article also highlights trends in gastronomic habits under the influence of urbanization, globalization, and modernization of culinary culture. Differences in food preferences among different social groups are revealed, and recommendations are offered for preserving and popularizing traditional Kazakh cuisine under contemporary conditions.

Key words: traditional Kazakh cuisine, consumer preferences, gastronomic culture, food identity, social groups, gastronomic tourism, sociological survey.

Введение. Казахская кухня является важной составляющей культурного наследия Казахстана, отражающей национальные традиции, климатические особенности и географические условия региона. Одной из центральных характеристик гастрономической культуры казахского народа выступает традиционное гостеприимство, тесно связанное с кочевым образом жизни, мировоззрением и социальными нормами. В кочевой культуре сформировались устойчивые обычаи, в том числе связанные с угощением путников — так, проходящих мимо аулов встречали женщины, предлагая «белую пищу» (айран, курт), что символизировало чистоту намерений и выражение добрых пожеланий в пути.

Кулинарная традиция казахов включает блюда, предназначенные для определённых обрядов, торжеств и категорий гостей, что свидетельствует о глубокой культурной и философской значимости питания в социокультурной структуре казахского общества. Так, особое место в традициях гостеприимства занимают блюда ерулік, асату, құйрықбауыр и др. [1, с. 139]. Значимость феномена гостеприимства в культурной и социальной жизни казахов отмечается также рядом исследователей [2, с. 375].

В прошлом связь приготовления блюд с проведением определенных мероприятий была четко закреплена, однако после окончания советской эпохи в условиях современной глобализации наблюдаются существенные изменения. Тем не менее, многие традиции сохранились, хотя и претерпели определенную адаптацию. В современном мире - с развитием урбанизации, глобализации и изменением образа жизни - традиции, связанные с едой, несколько ослабели. Некоторые блюда, связанные с определенными мероприятиями, готовятся, но чаще всего эти блюда становятся частью повседневной жизни, а не только праздничных или ритуальных событий. Несмотря на современные изменения, многие традиции в отношении кухни казахов сохранились, особенно в сельской местности и среди старших поколений. Некоторые исследователи отмечают отсутствие строгого соблюдения рецептуры и правил подачи блюд в зависимости от региона: «В разных регионах одни и те же блюда могли готовить иначе, там, где преобладают низкие температуры, люди ели больше мяса, пища была жирной и сътной, в жарких областях добавляли много овощей и круп, в районе Каспия рыба нередко заменяла мясо» [3].

Современные направления развития казахской кухни отражаются в акценте на формирование принципов рационального питания и ведения

здорового образа жизни. Возрастает интерес населения к услугам нутрициологов, а также к национальным традициям питания, включая вкусовые предпочтения, связанные с культурным наследием казахской кухни. В научной среде усиливается внимание к изучению диетологических свойств традиционных казахских блюд и напитков, основанных на мясных, молочных, зерновых продуктах, а также хлебобулочных изделиях. Исследования охватывают различные технологии обработки и приготовления этих продуктов. Работы в области гастрономии направлены, в частности, на выявление влияния способов термической обработки и сочетания продуктов – например, мяса и мясопродуктов – на пищевую ценность и усвоемость [4]. Кроме того, представлены труды, посвящённые описанию древних обычаем и обрядов, особенностей кухни отдельных исторических популяций и этнических групп. Существенный вклад вносят и этнографические исследования, в которых описываются рецепты, сезонные и географические особенности казахской кухни [5].

В ряде казахстанских научных изданий представлены данные исследований, направленных на выявление предпочтительных локаций для дегустации блюд казахской кухни, а также продуктов питания и напитков, которые, по мнению местного населения, следует включить в практику гастроно-мического туризма в Казахстане. Авторы рассматривают результаты этих исследований как основу для формирования идеального меню казахской кухни, способного представить национальную гастрономическую культуру иностранным гостям. Проведённый онлайн-опрос был сосредоточен на готовых блюдах, которые, по мнению респондентов, наиболее уместны для угощения туристов, посещающих страну [6, с. 49-54].

Внимание настоящего исследования сосредоточено на анализе привычек и особенностей потребления традиционных блюд казахской кухни среди различных социально-профессиональных групп населения Казахстана. Основное направление работы – изучение повседневного рациона и определение значимости отдельных продуктов в структуре питания.

Проведение подобных исследований не только углубляет научное понимание специфики потребления традиционных блюд, но и имеет практическое значение – в частности, для разработчиков стратегий в области питания, гастрономии и развития гастрономического туризма.

Следует отметить, что пищевые привычки являются элементом коллективной культурной памяти и выходят за рамки одной социальной или

этнической группы. Совокупность представлений о характерных для определённого этноса гастрономических предпочтениях формирует концепт «национальной кухни», который играет важную роль в самоидентификации и культурной принадлежности [7, с. 122].

Актуальность темы подтверждается растущим интересом зарубежных исследователей к восприятию традиционной кухни в других странах. Так, в Индонезии с помощью онлайн-анкетирования изучалось восприятие потребителями оригинальных и модернизированных версий традиционных блюд [8, с. 61]. Аналогичные исследования проводились в Бельгии, Франции, Италии, Норвегии, Польше и Испании. Результаты опросов показали, что традиционная еда воспринимается европейскими потребителями исключительно положительно, несмотря на её сравнительно высокую стоимость и трудоёмкость приготовления. Потребители ценят традиционные продукты за вкус, качество, внешний вид, пищевую ценность, полезность и безопасность [9, с. 131].

Цель исследования – изучение особенностей потребления традиционных казахских блюд среди различных социально-профессиональных, половых и возрастных групп современного населения Казахстана, а также анализ степени сохранности национальной кулинарной идентичности в современных условиях.

Задачи исследования:

- проанализировать данные онлайн-анкетирования «Оценка привычек и особенностей потребления традиционных блюд казахской кухни в разных социально-профессиональных категориях потребителей»;
- определить роль традиционных продуктов питания и казахских национальных блюд в семейных и культурных праздниках.

Материалы и методы. Для достижения целей исследования были использованы методы анкетирования, а также количественный и качественный анализ полученных данных. Исследование включало проведение онлайн-опроса, в котором приняли участие 443 респондента из различных регионов Казахстана (Алматы, Шымкент, Астана, Туркестан, Кызылорда, Павлодар), охватывающего как городское, так и сельское население. В опросе приняли участие представители различных социально-профессиональных групп: предприниматели, государственные служащие, студенты, пенсионеры, работники сферы услуг и сельского хозяйства. Сегментация аудитории проводилась по возрасту, полу и уровню дохода, при этом региональный аспект не являлся при-

оритетным в рамках данного исследования. На основе анализа научной литературы, а также с учётом практического опыта в области питания и использования традиционных продуктов была разработана анкета, включающая 16 вопросов, из которых 15 – закрытые, 1 – открытый. Структура анкеты предусматривала три тематических блока: социально-демографические характеристики респондентов (5 вопросов); потребительские предпочтения в отношении традиционных продуктов питания (5 вопросов); отношение к традиционным блюдам казахской кухни (6 вопросов).

Дополнительно в исследовании использовался метод анализа медийных и маркетинговых данных, отражающих популярность традиционной казахской кухни в сфере общественного питания. Рассматривались материалы из новостных источников, блогов, социальных сетей, отзывы потребителей, а также ассортимент ресторанных меню, ориентированных на продвижение казахской гастрономической культуры.

Результаты. Результаты исследования подтверждают, что социально-профессиональный статус оказывает значительное влияние на пищевые привычки и особенности питания казахстанцев. Несмотря на процессы глобализации, традиционная кухня сохраняет важное значение как элемент культурной идентичности, хотя и требует определённой адаптации к современным условиям. Независимо от уровня дохода, традиционные продукты питания остаются основой ежедневного рациона и продолжают выполнять функцию культурного маркера. К числу таких продуктов относятся мясо, молочные изделия, хлеб и зерновые, исторически связанные с кочевым образом жизни и природными условиями Казахстана.

Анкетирование показало, что основное место в повседневном питании респондентов занимают мясные и молочные блюда, а также хлебобулочные изделия. Зафиксирована устойчивая приверженность традиционной кухне, особенно в части мясных блюд. При этом молодёжь и студенческая аудитория чаще заменяют традиционные блюда продуктами фастфуда, однако проявляют интерес к гастрономическим инновациям, основанным на казахской кулинарной традиции.

Значительная часть участников опроса отмечает, что традиционные казахские блюда занимают центральное место в семейных и культурных торжествах. В числе наиболее упоминаемых национальных блюд названы бешбармак (72 %) и баурсаки (80,3 %), а из напитков наибольшую популярность сохраняет чай (с молоком, без молока, с добавлением трав) – 67 %.

Среди факторов, влияющих на изменение гастрономических предпочтений, респонденты указали рост цен на мясо и молочные продукты, что снижает их доступность, а также ускоренный ритм жизни, сокращающий время на приготовление пищи и способствующий росту спроса на продукцию ресторанных сектора и полуфабрикаты. В то же время традиционные казахские блюда продолжают эволюционировать в русле современных гастрономических трендов: в ресторанном меню всё чаще появляются авторские версии бешбармака с морепродуктами, тартары из козины, десерты на основе айрана и кумыса.

Обсуждение. В изучении привычек потребления традиционных блюд казахской кухни в разных социально-профессиональных категориях был использован один из самых удобных и вос требованных методов – анкетирование. При разработке тематического опросника были определены общие ключевые вопросы для отражения объективной картины (возраст, пол, уровень доходов, наличие повседневной физической нагрузки) и специальные.

Анкета из 16 вопросов была предложена различным социальным группам и категориям населения различных регионов Казахстана. К анкетированию было привлечено как сельское, так и городское население, люди различных профессий, пенсионеры и студенты. Общее количество респондентов составило 443 человека. Возрастная градация представлена следующим образом:

1 группа - от 18 до 35 лет (молодой возраст, молодость) составила – 53,2 %;

2 группа от 36 до 63 лет (средний возраст, зрелость) составила – 45,8 %;

3 группа от 64 и выше (пожилой возраст, ранняя старость) составила – 1 %.

Важным фактором, оказывавшим влияние на анализ анкетных данных и интерпретацию резуль-

татов, выступают пол, профессиональная деятельность и уровень дохода респондентов. Эти параметры отражаются в различиях потребительских предпочтений в отношении традиционной кухни. Так, мужчины, как правило, потребляют больше калорий и отдают предпочтение более сытным, высококалорийным блюдам, что обусловлено большей мышечной массой и уровнем физической активности. Женщины, напротив, склонны уделять больше внимания качеству и полезности пищи, выбирая менее калорийные и более сбалансированные варианты. Целью настоящего исследования было получение усреднённого представления о потребительских привычках, поскольку структура питания населения во многом определяет состав так называемой потребительской корзины, в которую обычно включаются основные группы продуктов: зерновые, мясо, молочные продукты, овощи, фрукты, жиры и масла. Полученные данные позволяют глубже понять особенности потребления, а также экономические и социальные факторы, влияющие на питание и здоровье населения.

В казахстанском контексте, что также подтверждено результатами анкетирования, женщины традиционно играют ключевую роль в планировании питания и приготовлении пищи для семьи. Это обстоятельство объясняет их более глубокое вовлечение в темы, связанные с питанием, и высокую долю участия в исследовании — 74,2 % от общего числа респондентов.

Аналогичные выводы делают польские исследователи A. Barska и J. Wojciechowska-Solis, установившие по результатам опроса, что женщины демонстрируют более высокий уровень осведомлённости при выборе и приобретении продуктов. Указанное они связывают с устойчивыми гендерными ролями в традиционной польской модели семьи, где функции планирования питания преимущественно возложены на женщин [10, с. 1998].

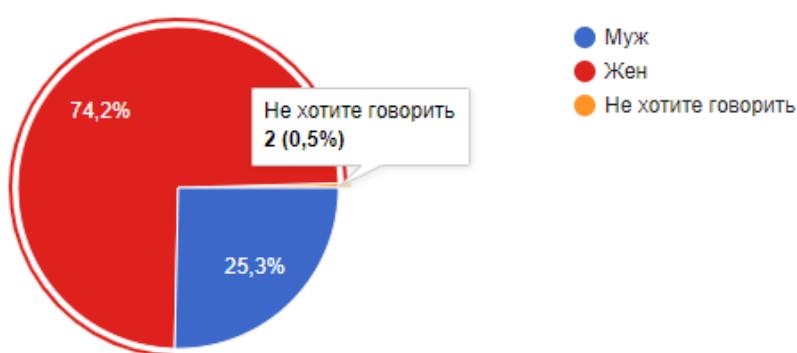


Рисунок 1 – Диаграмма по половому принадлежности респондентов

Питание мужчин находится в прямой зависимости от уровня физической активности, которая, в свою очередь, влияет на здоровье, энергетический баланс и физическую работоспособность. Как мужчины, так и женщины с регулярной физической нагрузкой нуждаются в повышенном потреблении белков и углеводов для поддержания метаболических процессов и восполнения энергетических затрат. В исследовании доля мужчин, принявших участие в анкетировании, составила 25,3 %, при этом положительно на вопрос «Ваша профессиональная деятельность связана с еже-

дневной физической нагрузкой?» ответили 23,3 % респондентов.

Уровень дохода также оказывает значительное влияние на структуру и качество питания. Этот фактор отражается в таких аспектах, как доступность продуктов, возможность выбора более качественной пищи, планирование бюджета и влияние социальной среды. В частности, уровень дохода определяет доступ к заведениям общественного питания (ресторанам, кафе и пр.), что, в свою очередь, формирует определённые пищевые привычки.

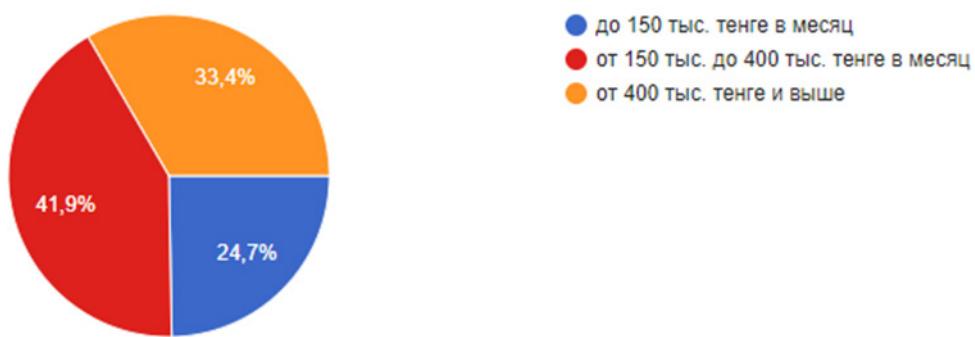


Рисунок 2 – Диаграмма «Каков ваш уровень доходов?»

Первая группа респондентов в возрасте от 18 до 35 лет, составившая 53,2 % от общего числа участников, характеризуется сравнительно низким уровнем дохода. Это обусловлено присутствием в данной категории студентов и молодых специалистов, чьими основными источниками дохода являются стипендии и начальные должностные оклады. Ограниченные финансовые возможности сказываются на характере социального взаимодействия: молодёжь реже посещает заведения общественного питания, что ограничивает их гастрономический опыт. В результате участники этой группы чаще выбирают доступные по цене, но менее питательные продукты, включая полуфабрикаты и блюда фаст-фуда.

Респонденты из второй и третьей возрастных групп, обладающие более высоким доходом, чаще демонстрируют готовность к гастрономическим экспериментам, в том числе с рецептами национальной кухни. Это способствует расширению пищевого репертуара, повышает осознанность

при выборе продуктов и, как следствие, может способствовать улучшению качества питания и общего состояния здоровья.

Употребление мясных, молочных блюд, хлебобулочных изделий и крупочно укоренено в казахской национальной кулинарной традиции и занимает значительное место в повседневной жизни. Согласно результатам опроса, 296 респондентов ежедневно включают в рацион мясные продукты. На втором месте по частоте потребления — хлебобулочные изделия (271 респондент), далее — молочная продукция (236 респондентов), и крупы/цельнозерновые продукты (218 респондентов).

При анализе частоты потребления в течение дня лидируют хлебобулочные изделия: 115 респондентов указали, что употребляют их более одного раза в сутки. Крупы и цельнозерновые продукты, согласно вкусовым предпочтениям, респонденты чаще включают в рацион 2–3 раза в неделю — так ответили 131 человек.

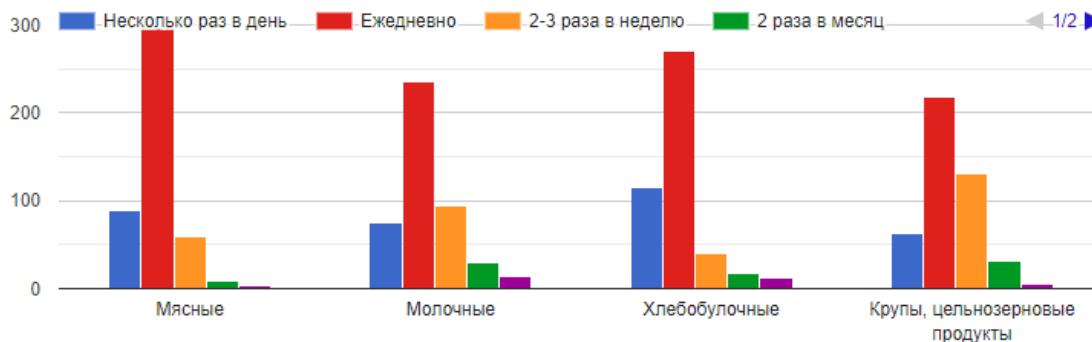


Рисунок 3 – Диаграмма «Как часто вы употребляете следующие группы продуктов?»

Преобладание мяса в рационе казахстанцев обусловлено историческими, культурными и экономическими аспектами, что делает его неотъемлемой частью гастрономической традиции казахского народа. В казахской культуре мясо нередко воспринимается как символ благосостояния и статуса, а его потребление связано с определёнными социальными нормами, обрядами и образом жизни. Мясные блюда играют важную роль в проведении традиционных обрядов и торжеств, таких как свадьбы, поминальные мероприятия, встречи почётных гостей.

Особое место в национальной кухне занимает конина, которую отметили 80,9 % респондентов. Лошадиное мясо традиционно считается делика-

тесом и используется в приготовлении таких блюд, как казы, шужук, бешбармак и др. В частности, бешбармак был назван наиболее предпочтительным блюдом – его указали 317 респондентов, что свидетельствует о его лидирующей позиции среди национальных кулинарных предпочтений.

Говядина по вкусовым предпочтениям уступает конине на 8,5 %, и чаще используется не в национальных, а в повседневных блюдах. Баранина, несмотря на традиционное присутствие в казахской кухне, не вошла в тройку наиболее популярных мясных продуктов, уступив мясу птицы (51,1 %). Это может быть связано с большей доступностью птицы по цене, а также с диетологическими рекомендациями в пользу более лёгких видов мяса.

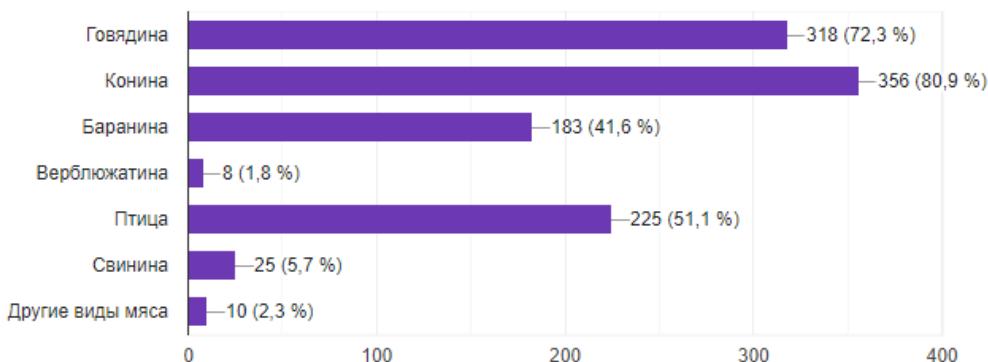


Рисунок 4 – Диаграмма «Какие вы имеете предпочтения в выборе мяса?»

Высокая оценка мясу и мясной продукции, полученная в ходе анкетирования, представляет собой положительный показатель, поскольку мясо является ценным источником белка, жиров, витаминов и минеральных веществ. Это особенно актуально в условиях континентального климата Казахстана и при наличии высокой физической активности, характерной для определённых групп населения.

Несмотря на устойчивое представление о значимости хлеба и хлебобулочных изделий в казахской гастрономической культуре, результаты анкетирования не подтвердили их лидирующих позиций в структуре вкусовых предпочтений. Так, мясу и мясной продукции респонденты отдали предпочтение с перевесом в 5,6 %. Тем не менее, хлеб продолжает занимать важное место в повседневном питании

и сохраняет высокую частоту употребления в течение дня.

Хлеб традиционно рассматривается в казахской культуре не только как базовый продукт питания, но и как символ гостеприимства, уважения

и благополучия. Его подача на стол приёма гостей отражает глубоко укоренившиеся ценности щедрости и открытости, что делает хлеб значимым элементом не только рациона, но и культурной идентичности казахского народа.

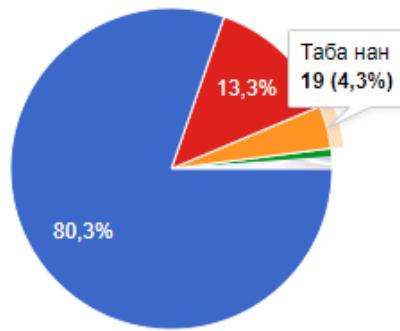


Рисунок 5 – Диаграмма «Какое казахское хлебобулочное изделие для вас символизирует домашний уют и традиции?»

На вопрос анкеты «Какое казахское хлебобулочное изделие для вас символизирует домашний уют и традиции?» 80,3 % респондентов выбрали бауырсык. Также в тройку символов уюта и культурной преемственности вошли шелпек (13,3 %) и таба нан (4,3 %). Остальные хлебобулочные изделия получили менее 1 % голосов.

Истоки традиционного питания казахов восходят к скотоводству — в особенности к разведению крупного рогатого скота и лошадей, что

сформировало основу для широкого использования молочных продуктов. Производство и потребление кумыса, шубата, айрана, курта и других молочных изделий было неотъемлемой частью кочевого образа жизни и обеспечивало не только питание, но и сохранение пищевых ресурсов. Молочные продукты по-прежнему занимают важное место в рационе казахстанцев, что было подтверждено результатами настоящего исследования.

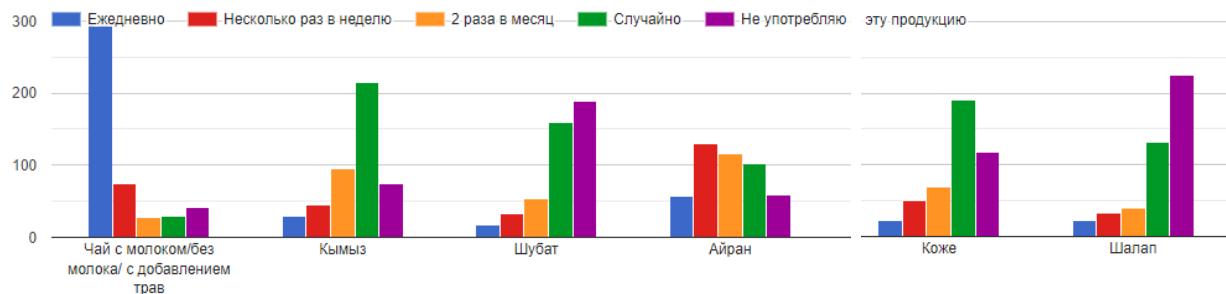


Рисунок 6 – Диаграмма «Какие традиционные казахские напитки вы предпочитаете?»

Несомненным лидером среди напитков в предпочтениях казахстанцев является чай — его в различных вариантах (с молоком, без молока, с добавлением трав) отметили 294 респондента, что составляет 67 % от общего числа опрошенных. Чай наиболее часто употребляется в повседневной жизни, подается как в горячем, так и в охлажденном виде, сопровождаясь различными закусками. Он традиционно занимает центральное место в практике гостеприимства, символизируя уважение и доброжелательность хозяев. Чаепитие в казах-

ской культуре выполняет важную социальную функцию, способствуя общению, укреплению связей и сохранению культурных традиций.

Из традиционных молочных и кисломолочных напитков наибольшую популярность сохраняет айран, который устойчиво присутствует в повседневном рационе. Остальные напитки, такие как кымыз, коже, шалап и шубат, потребляются значительно реже. В частности, шубат и шалап не вызывают интереса у 43 % и 51 % респондентов соответственно. Более ста участников опроса

указали на редкое употребление большинства этих напитков, за исключением айрана, чья популярность после чая остаётся наиболее высокой.

В казахской кухне отдельное внимание в структуре питания уделяется крупам. В традиционной казахской кухне широко используются такие злаки, как пшено, пшеница, рис, ячмень и гречка. На вопрос «Какую крупу или зерновую основу вы считаете наиболее важной для традиционных казахских блюд?» респонденты распределили предпочтения следующим образом:

- пшено (тары) — 34,7 %;
- пшеница — 34,5 %;
- рис — 24,3 %;
- гречка — 2,5 %;
- остальные виды круп — менее 1 %.

Наиболее значимым в культурном и гастроэкономическом контексте респонденты признали пшено, традиционно использующееся в таких блюдах, как тары, талкан и жент. Пшено занимает устойчивое место в традиционном рационе и отражает культурные ценности казахского народа. В последние годы наблюдается рост интереса к этой крупе со стороны диетологов и нутрициологов в связи с её полезными свойствами: отсутствие

глютена, способность регулировать уровень глюкозы и холестерина, выведение токсинов и жиров, улучшение обмена веществ, укрепление костной ткани и ускорение заживления тканей [10, с. 35].

Не менее важным элементом традиционного питания остаётся рис. Он используется в приготовлении таких популярных блюд, как плов, который подаётся на праздничных и семейных мероприятиях, а в некоторых регионах — и на поминальных обрядах.

Исследование также выявило сезонные особенности потребления продуктов: в холодное время года увеличивается употребление мяса (48 %) и хлебобулочных изделий (53 %). Однако 47 % респондентов отметили, что включают мясные блюда в рацион вне зависимости от сезона. Хлебобулочные изделия, молочные продукты, крупы и цельнозерновые культуры сохраняют стабильное присутствие в рационе круглый год (по 50–53 % респондентов).

Традиционные казахские блюда являются неотъемлемой частью семейных и культурных праздников, выполняя множество функций, от укрепления связей до передачи культурной идентичности.

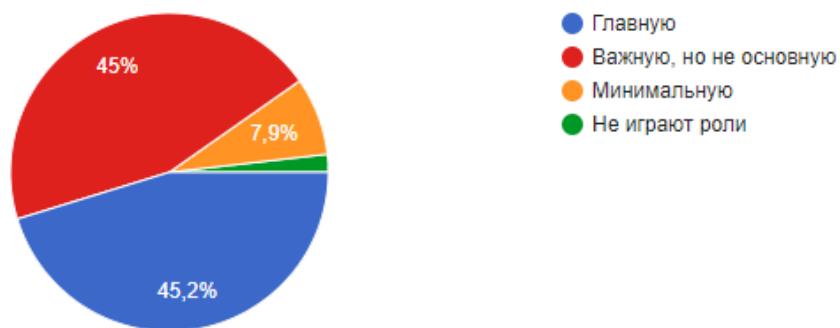


Рисунок 7 – Диаграмма «Какую роль играют традиционные казахские блюда в ваших семейных и культурных праздниках?»

Традиционные казахские блюда обладают многогранной значимостью в жизни казахстанцев, охватывая не только пищевую, но и культурную, символическую и социальную сферы. Они выступают как символ гостеприимства, преемственности поколений, средства сохранения и передачи уникальных традиций и обычаяев, неразрывно связанных с историей, образом жизни и менталитетом казахского народа.

Согласно результатам опроса, большинство респондентов отводят традиционным блюдам центральное место: 45,2 % считают их главными в системе питания, а ещё 45 % — важными. Условия потребления также иллюстрируют устойчивость этих блюд в повседневной жизни: 65,6 % респондентов отмечают, что регулярно употребляют их в домашней обстановке; 30,5 % — преимущественно во время праздников и торжественных мероприятий; и лишь 3,8 % — в ресторанах.

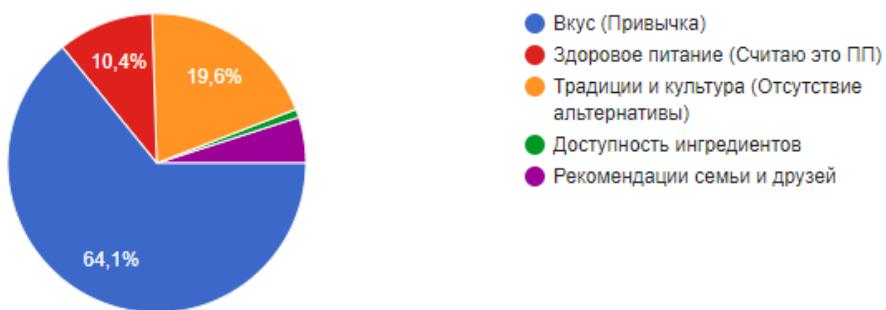


Рисунок 8 - Диаграмма «Что вами движет при выборе традиционной казахской кухни?»

Основным мотиватором при выборе традиционных казахских блюд респонденты назвали вкусовые предпочтения и привычки – их отметили 64,1 % участников исследования. Существенную роль также играют культурные традиции и обычаи (19,6 %), а также представление о традиционных блюдах как о составляющей здорового питания (10,4 %). Следует подчеркнуть стремление респондентов сохранять и передавать культурные традиции, связанные с национальной кухней, что способствует укреплению внутрисемейных и межличностных связей.

Важным аспектом является и высокая пищевая ценность традиционных блюд: богатое содержание белков, витаминов и минеральных веществ делает их не только вкусными, но и полезными для здоровья – эта точка зрения подтверждается значительной частью респондентов.

Заключение. Более 90 % участников опроса выразили мнение о необходимости широкой презентации традиционной казахской кухни в современных ресторанах и кафе. По их мнению, развитие казахской гастрономии важно не только в контексте культурного наследия, но и как ресурс для продвижения Казахстана на международной арене через гастрономический туризм. Особое внимание респонденты уделяют необходимости эстетического и визуального оформления блюд, подаваемых в общественном питании.

Таким образом, основываясь на данных опроса и интервьюирования можно предложить некоторые рекомендации. В меню ресторанов и кафе, которые специализируются на казахской

кухне, вводить современные элементы, такие как: 1) создание меню с фокусом на традиционные казахские блюда, адаптированные под современные вкусовые предпочтения и здоровое питание; 2) использование местных, экологически чистых продуктов и акцент на происхождение продуктов (например, мясо от местных фермеров, молочные продукты из местных хозяйств).

Повышение осведомленности о богатстве и многообразии казахской кухни можно осуществлять через разработку образовательных программ по правильному приготовлению традиционных казахских блюд, а также о пользе использования местных локальных продуктов.

Развитие гастрономического туризма через создание специализированных туров, включающих кулинарные мастер-классы по приготовлению традиционных блюд.

Казахская кухня, несмотря на влияние урбанизации и изменения образа жизни, сохраняет свою актуальность в культурной идентичности народа. Однако для её дальнейшего развития необходимо учитывать современные тенденции питания и адаптировать традиционные блюда под новые гастрономические реалии. Интеграция традиций с инновациями позволит сохранить и передать будущим поколениям уникальный вкус казахской кухни.

Информация о финансировании. Это исследование было профинансирано Комитетом науки Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан (грант № АР23489759 - Изучение диетических свойств традиционных блюд казахской кухни).

Список литературы

- 1 Мусагажинова А.А., Кабиденова Ж.Д. Ритуальные и обрядовые функции пищи казахов Сарыарки (XX–XXI вв.) // Вестник археологии, антропологии и этнографии. – 2021. – №2 (53). – С. 138-145. URL: <https://doi.org/10.20874/2071-0437-2021-53-2-13>.

- 2 Егенисова А.К., Ерубаева А.Р. Психологические особенности национального менталитета казахского народа // Международный журнал экспериментального образования. – 2015. – №4-2. – С. 371-376. URL: <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=7380> (дата обращения: 25.02.2025).
- 3 Молдабаев Д. Духовное наследие Великой степи. URL: <https://kazpravda.kz/n/duhovnoe-nasledie-velikoy-stepi/>.
- 4 Halagarda M., Wójciak K. M. Health and safety aspects of traditional European meat products. A review // Meat Science – 2022. – Vol. 184. – Article 108623. URL: https://www.researchgate.net/publication/353145279_Health_and_safety_aspects_of_traditional_European_meat_products_A_review.
- 5 Мусагажинова А., Синявский Ю. Қазактың бірегей тағамдары. Unique dishes of Kazakh cuisine / Уникальные блюда казахской кухни. – Алматы: Luxe Media Publishing, 2023. – 200 с.
- 6 Tagmanov U., Șevki U. Forming the ideal Kazakh cuisine menu for foreign tourists: local population preferences and perspective gastronomy tourism destinations in Kazakhstan // Туризм, досуг и гостеприимство. – 2025 – №1(8). – С. 49-54. DOI: 10.59649/2959-5185-2025-1-47-54.
- 7 Андреева Л.А. Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности // Историческая и социально-образовательная мысль. – 2017. – Т. 9. №6. – С. 121-126. DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126.
- 8 Dwi Larasatie Nur Fibri, Michael Bom Frost. Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia // Appetite. – 2019. – Vol. 133. – pp. 61-69. DOI: 10.1016/j.appet.2018.10.026.
- 9 Valérie Lengard Almli, Wim Verbeke, Filiep Vanhonacker, Tormod Næs, Margrethe Hersleth, General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries // Food Quality and Preference. – 2011. – Vol. 22. – Iss. 1. – pp. 129-138 DOI: 10.1016/j.foodqual.2010.08.008.
- 10 Barska A., Wojciechowska-Solis J. Traditional and regional food as seen by consumers – research results: the case of Poland // British Food Journal. – 2018. – Vol. 120. – № 9. – pp. 1994-2004. DOI: 10.1108/BFJ-01-2018-0054.
- 11 Кузембаева Г., Кузембаев К., Шакир Ж., Хабиева С. Национальные продукты из проса в Казахстане // Евразийский Союз Ученых (ЕСУ). – 2020. – № 7(76). – С. 34-36.

References

- 1 Musagazhinova A.A., Kabidenova Zh.D. Ritual'nye i obriadovye funkii pishhi kazahov Saryarki (XX–XXI vv.) // Vestnik arheologii, antropologii i jetnografii. – 2021. – №2 (53). – С. 138-145. URL: <https://doi.org/10.20874/2071-0437-2021-53-2-13>.
- 2 Egenisova A.K., Erubaeva A.R. Psihologicheskie osobennosti nacional'nogo mentaliteta kazahskogo naroda // Mezhdunarodnyj zhurnal jekperimental'nogo obrazovanija. – 2015. – №4-2. – С. 371-376. URL: <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=7380> (дата обращения: 25.02.2025).
- 3 Moldabaev D. Duhovnoe nasledie Velikoj stepi. URL: <https://kazpravda.kz/n/duhovnoe-nasledie-velikoy-stepi/>.
- 4 Halagarda M., Wójciak K. M. Health and safety aspects of traditional European meat products. A review // Meat Science – 2022. – Vol. 184. – Article 108623. URL: https://www.researchgate.net/publication/353145279_Health_and_safety_aspects_of_traditional_European_meat_products_A_review.
- 5 Musagazhinova A., Sinjavskij Ju. Қазактың biregej taramdry. Unique dishes of Kazakh cuisine / Unikal'nye bljuda kazahskoj kuhni. – Almaty: Luxe Media Publishing, 2023. – 200 s.
- 6 Tagmanov U., Șevki U. Forming the ideal Kazakh cuisine menu for foreign tourists: local population preferences and perspective gastronomy tourism destinations in Kazakhstan // Turizm, dosug i gostepriimstvo. – 2025 – №1(8). – С. 49-54. DOI: 10.59649/2959-5185-2025-1-47-54.
- 7 Andreeva L.A. Hopijajnen O.A., Filimonova N.V. Nacional'naja kuhnja kak fragment jetnicheskoi identichnosti // Istoricheskaja i social'no-obrazovatel'naja mysl'. – 2017. – Т. 9. №6. – С. 121-126. DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126.
- 8 Dwi Larasatie Nur Fibri, Michael Bom Frost. Consumer perception of original and modernised traditional foods of Indonesia // Appetite. – 2019. – Vol. 133. – pp. 61-69. DOI: 10.1016/j.appet.2018.10.026.
- 9 Valérie Lengard Almli, Wim Verbeke, Filiep Vanhonacker, Tormod Næs, Margrethe Hersleth, General image and attribute perceptions of traditional food in six European countries // Food Quality and Preference. – 2011. – Vol. 22. – Iss. 1. – pp. 129-138 DOI: 10.1016/j.foodqual.2010.08.008.
- 10 Barska A., Wojciechowska-Solis J. Traditional and regional food as seen by consumers – research results: the case of Poland // British Food Journal. – 2018. – Vol. 120. – № 9. – rr. 1994-2004. DOI: 10.1108/BFJ-01-2018-0054.
- 11 Kuzembayeva G., Kuzembayev K., Shakir Zh., Habieva S. Nacional'nye produkty iz prosa v Kazahstane // Evrazijskij Sojuz Uchenyh (ESU). – 2020. – № 7(76). – С. 34-36.

Хат-хабарларға арналған автор (бірінші автор)	Автор для корреспонденции (первый автор)	The Author for Correspondence (The First Author)
<p>Алиясова Валентина Нурмагамбетовна, мәдениеттану кандидаты, Павлодарский педагогический университет им. Элкей Марғұлан, г. Павлодар, Қазақстан, e-mail: alijasova@mail.ru ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-1423-0339</p>	<p>Алиясова Валентина Нурмагамбетовна, кандидат культурологии, Павлодарский педагогический университет им. Элкей Марғұлан, г. Павлодар, Қазақстан, e-mail: alijasova@mail.ru ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-1423-0339</p>	<p>Aliyasova Valentina Nurmagambetovna, Candidate of Cultural Sciences, Pavlodar Pedagogical University named after Alkey Margulan, Pavlodar, Kazakhstan, e-mail: alijasova@mail.ru ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-1423-0339</p>

Дата поступления статьи: 15.04.2025
Дата принятия к публикации: 24.06.2025