**Амантур Акматалиев. Баба салты, эне адеби.Бишкек,1993-жыл**

**ЭТ БЫШЫРУУ**

Казан асуу – эт салуу дегенди түшүндүрөт. Казанга суу куюп, ага абалы “бысмылданы” айтып, абалтан калган ырым боюнча кар жиликти салат. Анан алп жиликтер түшөт. Карчыга, төш үстүндө көмкөрүлүп, аягында баш салынат. Айрым аймактарда кар жиликтен мурун башты салып жүрүшөт.

Эт салынаары менен туз татылат, от улуу жагылат. Казанга капкак жабылат. Эт көөп, казан кайнаары менен чий көбүгүн таратпай, депкир менен үстүртөн сузуп, таза чыпкалайт. Тузун көрөт. Чий көбүк таза алынбаса, сорподон иткел көп чыгат. “Эт этке, сорпо бетке” – дегендей жаш эттин сорпосун бир топко аябай сапырып, “ак сорпо” кылуу зарыл. Ал ичкиликттүү болот, даамына келет. Эт бир кайнагандан кийин отту ичкелештирип, күйүүсүн басаңдатат. Казан “бүлк—бүлк” жай кайнап, талаптагыдай бышат.

Азыр саатка өлчөп эт бышырышат. Ал казан кайнагандан, же чий көбүгүн алгандан баштап өлчөнөт. Бирок, мында жердин шартын, оттун табын эске алуу зарыл. Мисалы, ташкөмүр таптуу, тезек, көң анчалык эмес, газдын күчү башка.