

КОЙ СОЮУНУН УЛУТТУК ЫКМАСЫ

Текст: © М.А.Эстебесов, 1992

Электрондук версия: © Э.Д.Асанов, 2002

КИРИШ СӨЗ

Адам баласы илгери жапайы малдын ичинен эң биринчилерден болуп, койду колго үйрөтүшкөн. Тарыхый маалыматтар боюнча, жапайы койду колго үйрөтүп-багуу мындан он мин жыл мурда, негизинен Орто Азия аймагынын тоолуу жерлеринде башталган. Ошондуктан биздин республикабыздын азыркы территориясын койду колго үйрөтүп багуунун ан байыркы ордолорунун бири деп эсептесек болот.

Кыргыз эли көчмөн болуп, байыртадан бери эле төрт түлүк мал багып, жан сактап, өсүп-өнүгүп келген. Элибиздин тарыхы, өткөн турмушу, кол өнөрчүлүгү, каада-салты, дининин өзгөчөлүктөрү кой чарбасы менен тыгыз байланыштуу. Кой элибиз үчүн, негизи тамак-аштын, эт, май жана сүттүн гана булагы болбостон, күндөлүк турмушта кеңири колдонулуучу ар түрдүү жылуу кийимдерди жана башка эмерек-буюмдарды жасоого ыңгайлуу болгон жүн менен теринин да булагы болгон. Койдун кыгы да күндөлүк турмушта от жагуу жана жер семиртүү үчүн кеңири колдонулуп келген. Койдун ичке ичегисинен комуздун кылын даярдашчу, чүкөсүн чогултуп, боёп атайын оюн ойношчу, карынына болсо май куюп, узак мөөнөткө сактап коюшчу. Койдун терисин болсо, өзүнчө ыкма менен өңдөп, боёп, бычып жылуу кийимдерди (ичикти, тонду, шымды, тумакты, жакаларды ж.б.) ошондой эле териден супураны, баштыктарды, жерге салчу талпакты, көлдөлөндөрдү даярдашчу. Козунун терисинен сапаттуу, бышык көрпөлөрдү жана ичикке, тонго жака жасашчу.

Койдун сүтүнөн жасалган айран-жуурат, эжигей, сүзмө каймак-май, курут мурда кеңири колдонулчу. Койдун сүтүнөн жасалган азыктар өтө пайдалуу,

адамга керектүү витаминдерге жана башка биологиялык активдүү заттарга бай. Койдун эти, сүтү, майы экологиялык жактан эң таза келип, ден соолукту чындап, элдин узак жашоосуна негиз түзүшкөн.

Койдон алынуучу бардык азык-түлүктөр өтө сарамжалдуу пайдаланылып, өзүнчө бир калдыксыз ыкма (безотходная технология) катары колдонулуп келген. Башкача айтканда, элибиз койду натыйжалуу багып өстүрүү менен бирге, андан алынуучу тамак-ашты: этти, майды, сүттү жана жүндү, терини сарамжалдуу пайдалануунун бай тажрыйбасына ээ.

Меймандостук каада-салтыбызга ылайык, конок күтүү аземинде койду союп, өзгөчө ыкма боюнча жиликтеп, бышырып, устукандап, табак тартуу жөн билгиликти, өзгөчө ыкманы талап кылат. Бирок, тилекке каршы, бул алгылыктуу салтыбыз кийинки мезгилде унутулуп бараткансыйт. Азыркы биздин жаштар, айрыкча шаардыктар, ал тургай, алардын айрым орто жаштагылары да кой сойгонду, эт бышырууну, коноктун жаш өзгөчөлүгүнө, сыйлылуугуна жараша эт салууну, устукандоону жана эт тууроону билишпейт. Мунун негизги себеби, кой сойгонду, жиликтөөнү жаштарыбыз кичинесинен баштап үйрөнүшпөгөндүгүнөн болуп олтурат. Ушул убакка чейин кой союунун, жиликтөөнүн улуттук ыкмасы (технологиясы), эрежеси жөнүндө жазылган өзүнчө китептердин, колдонмолордун жана көрсөтмөлөрдүн жарыкка чыкпашы да, бул ишти аксатып келген эле. Ал түгүл ушул мезгилге чейин жалпы эле улуттук каада-салтыбыздын, кол өнөрчүлүгүбүздүн айрым жактары таптакыр эле эске алынбагандыктан, бул маселе көңүлдөн сырткары калып келгендиги баарыбызга белгилүү.

Мындай кенемтени анча-мынча болсо да толуктоо үчүн, чакан китептин автору тарабынан эт, сүт өнөр жайынын атайын адиси (инженер-технологу) катары кой союунун, этти бузуп, жиликтөөнүн, бышыруунун, устукандоонун кыргыз элиндеги байыртадан бери колдонулуп келе жаткан улуттук ыкмасы жазылды. Албетте, жазылган эмгекте айрым эске алчу жагдайлар, кээ бир кемчиликтер кездешпей койбойт. Андыктан урматтуу окурмандардын, айрыкча иш билги адамдардын, көптү кереген аксакалдарыбыздын пайдалуу кеп-кеңештерин, жүйөлүү пикирлерин угууну автор өз милдети, парзы деп билет.

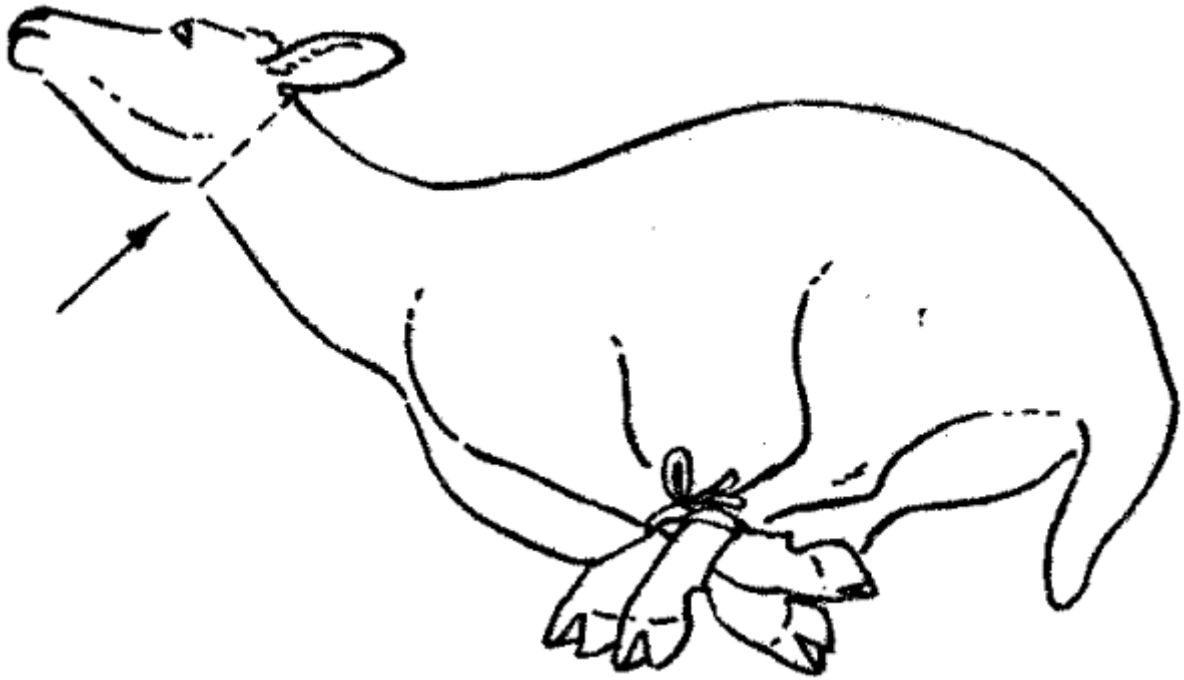
Аталган аздыр-көптүр эмгегибиз илгертен келаткан каада-салтыбыздын, улуттук кол өнөрчүлүктүн элибизде таркалып кетишине, унутулбай сакталуусуна көмөкчү болуп, жаштарыбызга туура багыт, этикалык таалим-тарбия берет деген ойдобуз.

КОЙДУ МУЗДОО ЖАНА ТЕРИСИН СЫЙРУУ

Койду сойгонго чейин, уй шартында атайын байланып, же жайлоодо семиртилет. Койду тойлордо, маанилүү окуяларды белгилегенде, конок келгенде; узак жол жүрөөрдө, түлөө өткөрүүдө, күндөлүк ысык тамакка, өлүм-житимде, ашта союшат.

Кой соёрдун алдында, аны жип менен жетелеп келип, кыбыланы каратып туруп, кудайга сыйынуу маанисинде, ак мал, өз мал деген таризде атайын бата кылынат. Маселен, ак батада койдун эти арналып союлган конокко, балабакырасына жана урук-туугандарына буюруп, алардын ден соолугу чың, болуп, аман жүрүшүп, ырыс-кешиктүү, дасторкондун мол болушун тилеп, жалпы эле калктын аманчылыгын, элибизде жана жерибизде тынчтык болушун каалашат.

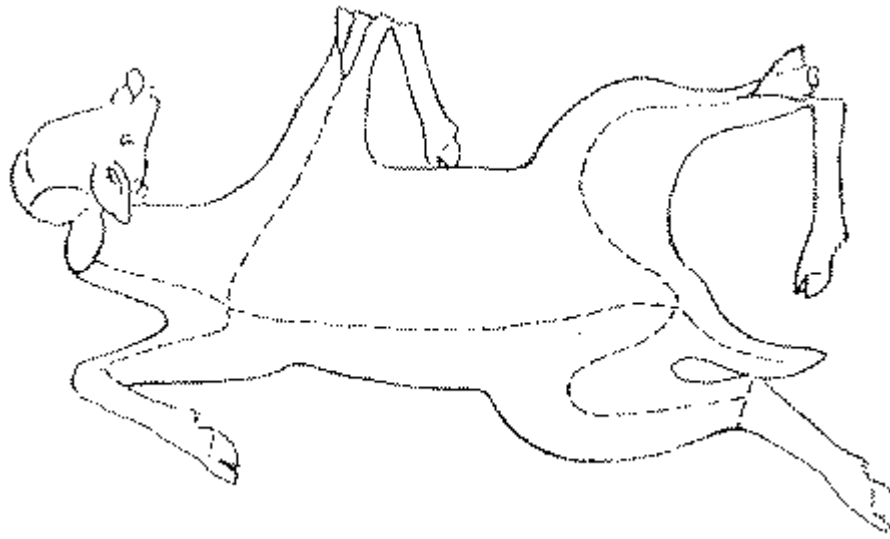
Бата кылгандан кийин жипти койдун моюнунан бошотуп, жерге жыгып, төрт бутун бири-бирине кайчылаштырып, жип (моюнунан алынат) менен бекем бууйт. Сол колу менен башын ийе кармап, курч бычак менен муздайт. Койду мыкты сойгон адамды кыргыздар касапчы деп аташат. "Койду сойсо, касапчы сойсун" деген лакап-кеп бекеринен айтылбагандыгы – чындык. Касапчы койду муздаганда адегенде күрөө тамырды жана кекиртекти кулактын түбүн туштап кесет (1-сүрөт). Бычактын мизи моюн омурткага чейин жетиши керек. Аккан кан бир аз жерге агып, андан кийин атайын идишке чогултулат. Сызылып чыккан кан токтогондо, моюн омуртканы ажыратып, жүлүндөгөндөн (жүлүндү бычактын учу менен кесет) кийин, моюндун мууздаган жерин, муздак суу менен канын жууп салуу керек. Койдун "жаны" чыккандан кийин, буттарын чечип, термини сыйруу иши башталат.



1-сүрөт. Койду муздоо

Адегенде койдун алдыңкы колундагы шыйрак менен кар жиликтин кошулган тушунун терисин тегеректеп кесет да, бычактын учу менен колдун ич жагындагы терини төштүн учун карай туз жирөө керек (2-сүрөт). Экинчи колдун терисин да ушундай жол менен жиреп, моюндун териси да башты карай тең экиге бөлө кесишет. Андан кийин койдун арткы буттарынын терисин ич жагынан шыйрактан баштап, табарсыкка карай жирөө керек. Курсактын териси киндик аркылуу тең экиге бөлө кесилет. Төш жактагы терини бычак менен кесип сыйрышып, кере тартып, дененин калган жеринен терини муштум менен жиреп сыйрыйт. Төштүн терисин сыйруунун алдында керчөө чыгарып алса да болот, бирок керчөө чыгаруу теринин сорттуулугун кескин төмөндөтөт. Ошондуктан кийинки жылдары керчөө чыгаруу жүргүзүлбөй келе жатат (теринин баасы төмөндөп кетпеши үчүн). Кол менен жирөөдө теринин сыйрылбаган жерлери, же эттин майы териге өтүп жатса, тери бычактын жардамы менен сыйрылып, андан кийин муштум менен жирелет. Терини бычак менен сыйрууну өтө этияттык менен, кеспей жүргүзүү керек. Терини жеңил, кеспей, кемтиксиз таза сыйруу үчүн, койдун соёрго чейин ачка, жем-чөп берилбей 10-12 саат кармалышы талап кылынат. Койду ачка кармоодо

сууну бере берсе болот. Койду соёрго чейин ачка кармоо эт комбинаттарында да атайын технологиялык көргөзмөнүн талабына ылайык жүргүзүлөт.



2-сүрөт. Койдун терисин сыйруунун схемасы.

Терини таза, жеңил сыйруунун дагы бир жолу бар. Андай учурда теринин алдына жел үйлөтүү болуп саналат. Бул ыкма үй шартындагы жасалгалар аркылуу колдонулуп келе жатат. Жел үйлөтүү төмөндөгүдөй жол менен жүргүзүлөт. Кой муузалгандан кийин, алдыңкы же сан буттарынын терисине насостун жардамы менен жел үйлөтүлөт. Жел үйлөтүү теринин таза сыйрууга гана шарт түзбөстөн, эттин сырткы көрүнүшүн да жакшыртат, ошондуктан бул ыкманы касапчылар кеңири колдонуп келе жатышат (орто семиздиктеги кой эти, семиз койдун этиндей агарып калат).

Койдун көөдөнүн жарууну төмөндөгүдөй жүргүзүү керек. Адегенде кабыргалардын учу төштөн ажырата кескенден кийин, биринчи боконону, андан кийин беш кара кабырганы жана карчыгаларды ажыратат. Кабыргаларды төштөн ажыраткандан кийин карын менен ичегилерди жарып албас үчүн, бир кол менен ичеги карынды ылдый басып, бычак менен чебердеп карын этин бел омурткаларды карай төштүн кемирчектери аркылуу кесет. Карын этин тегерете кесип, дененин экинчи жактагы кабыргаларын төштөн ажыратып алышат, карын эти теш менен бирге чыгарылат. Ажыратылган төштү бактын бутагына, баканга илип коюу керек. Төштү чыгаргандан кийин, денеден карынды жана ичегилерди

ажыратуу жүргүзүлөт. Ал үчүн кызыл өңгөчтү таап, аны кол менен этияттап (үзүп албай) тартып моюндан, кекиртектен үзбөй чыгарып алынат. Кызыл өңгөчтү карындан бир карыш жогору жеринин сырткы катмарын эле бычак менен тегерете кесип, кесилген жерди бир аз чоңойтуп ошол жерин бир же эки жолу түйүп байлап коюшат. Кызыл өңгөчтү түйүүнүн себеби, ичеги-карындагы жем-чеп калдыктары чыгып, этти булгап албаш үчүн жүргүзүлөт. Карындан, ичегиден ич майды толугу менен ажыратып алышат, койдун семиздүүлүгүн ич майдын салмагы аркылуу да аныктоого болот. Андан кийин касапчы карынды ичегиден бөлүү үчүн, жардамчы балага карматып кесет. Карынды ажыраткандан кийин, ичегилерди чарага бөлүп салышат да, эзилип кетпеш үчүн, муздак суу куюлат. Ичегилерди болсо, жоон ичегинин учун кесип ажыратышат. Табарсыкты жарбай, этияттык менен кесип алуу керек. Денеден ичеги-карынды алып салгандан кийин, бел аркалардын тушунда жыйылган канды (койду жерде, аспай сойгондо) өзүнчө бир идишке чогултулуп куюлат. Андан кийин боордон өт ажыратылат. Муну аткаруу өтө чеберчиликти, тыкандыкты талап кылат. Болбосо өт жарылып кетсе, анын уусу этке сиңип, аны жараксыз кылышы толук мүмкүн. Ошондуктан бычак менен өттүң ичке жагы н боордон ажыраткандан кийин, кол менен тартканда, өт боордон ажырайт. Боордон өттү алып салгандан кийин, өпкөнү, жүрөктү кекиртектен менен бирге ылдый тартып, моюндан ажыратышат. Кекиртекти тартуунун алдында, аны тегерегиндеги эттен бошотуу керек. Жүрөктү узунунан бир, эки жолу кесип, андагы канды муздак суу менен жууп тазалайт. Кекиртектин ортосу тиле кесилип, өпкө, жүрөк, баканга асылып коюлат. Төштүн кемирчеги алынат, Салт боюнча, кемирчекти уйдун, сарайдын төбөсүн кездей ыргытышат. Эгерде төштүн кемирчеги биринчи жолу ыргытканда эле төбөгө чапталып калса, "уйдун ээсинин баласынын тайы күлүк чыгат экен" деген аңыз да айтылат. Башты жана төрт шыйракты териден кесип алып, куйкалап, тазалоого жиберилет. Эгерде баш менен шыйрактар жүндүү келсе, аны кайчы менен кыркып алып, андан кийин таза куйкалап, жылуу же ыкчам суу менен жууйт. Куйкаланган баштын тил жаагы ажыратылып, казанга салууга даярдалат. Койдун териси денеден толук сыйрылып, төштү, ичеги-карыны, өпкө-жүрөгү алынгандан кийин, эт атайын

эреже менен жиликтешип бузулат.

Ысык-Кел, Нарын аймактарында, Чүй өрөөнүндө койду мууздагандан кийин жерге жаткызып алып, терисин сыйрышат. Республикабыздын түштүгүндө койду көбүнчө асып союшат. Койду асып союуда тери кесилбей, таза сыйрылат. Койдун терисин сыйрыбастан туруп, куйкалап союу да ишке ашырылып келе жатат. Бул ыкма эттин даамдуу жана берекелүү болушун камсыз кылат. Алгач койдун жүнүн текши кыркып алуу керек. Койду куйкалап союу учурунда теринин мууздамган жерин жип же ичке зым менен тигип, мурдагы калыбына келтирип туюктайт. Андан кийин койдун сан жагындагы терисин бир аз тешип, насостун жардамы менен жел үйлө түлөт. Жел үйлөткөндө койдун денеси көөп, куйкалаганга ыңгайлуу болуп калат. Кун ысыкта, айрыкча жай айларында, койду куйкалардан мурун ичеги, карынын алып салуу керек, себеби ичеги карындагы ар кандай бактериялар тез өнүгүп, этке терс таасирин тийгизиши мүмкүн. Ошондуктан кун ысыкта койдун карынын киндик аркылуу жара кесип, ичеги карынды алып салып, андан кийин теринин жарылган жерин кайрадан бириктирип жип же ичке зым менен тигип коюу керек.

КОЙ ЭТИН ЖИЛИКТЕП-МҮЧӨЛӨӨ

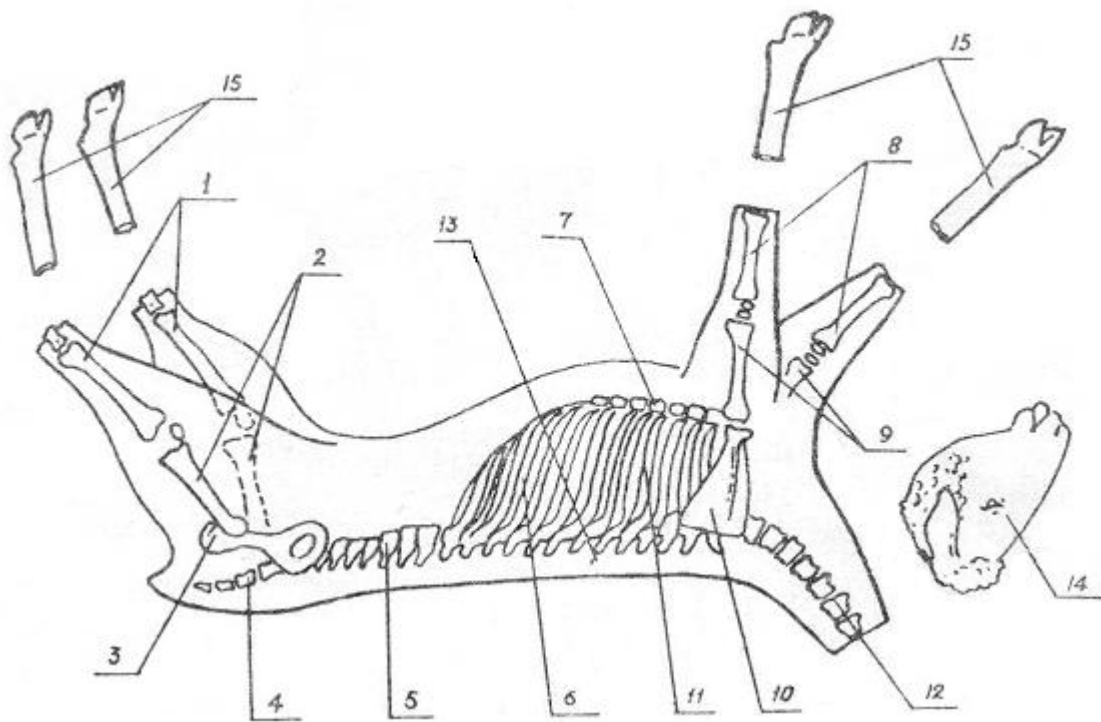
Кой этин жиликтеп-мүчөлөөдө кабыргалардын сынбай ажыратылуусуна, жиликтер белгилүү өлчөмдө эти менен чыгарылышына чоң көңүл бурулат. Кой этин мүчөлөөнүн схемасы 3-сүрөттө көрсөтүлдү.

Адегенде ан башкы кабырга-боконо ажыратылат, бул үчүн экинчи кабырганын түбүнөн жогору карай кесебиз, андан кийин беш кабырганы санап, бешинчи менен алтынчы кабырганы жабыштырып турган этти тиле кесебиз. Беш кабырганын түбүн аркадан учтуу бычактын учу менен чукуп-кесип ажыратабыз да, койдун колу менен бирге денеден ажыратылат. Экинчи колду да беш кабырга менен ушундай жол менен ажыратып алабыз. Андан кийин биринчи эки кабырганы сындырбай аркадан ажыратып (эки жагын тең), моюндун этин боконо менен бирге мулжуй ажыратылат. Кара кабыргаларды кол-кол боюнча

ажыраткандан кийин, карчыгаларды бел омурткалардан ажыратып алуу керек. Карчыгалар арканын эти менен бирге ажыратылат. Мындан кийин моюн омурткалар (жети даана) жетим аркалардан, ал эми жетим аркалар бел аркалардан ажыратылат.

Эки колун, арка, моюнду ажыраткандан кийин, сандар ажыратылат. Сандарды ажыратуу куймулчакты жамбаштардын учтарынан бөлүүдөн башталат. Куймулчактын аки жагын көчүк тешиктен жамбаштын учун карай кесишет. Андан кийин жамбаштардын бири-бирине жабышып турган жери бычактын, колдун күчү менен ажыратылат. Жамбаштардын ажыратылган учтарын бел аркага такал туруп, ылдый басканда жамбаштардын экинчи учтары куймулчактын түбүнөн бошоп калат. Жамбаштардын бошоп калган учтарынын этин бычак менен кессек, эки сан жана куймулчак бөлүнүп чыгат.

Эми кол этти, сан этти мүчөлөп, өзүнчө жиликтерге бөлүп алуу керек. Ар бир жилик белгилүү өлчөмдөгү эти менен бирге ажыратылуусуна өзгөчө маани берилет. Жиликтерди тийиштүү эти менен бирге бөлүү атайын эреже менен жүргүзүлөт.



3-сүрөт. Кой этин мүчөлөөнүн схемасы:

1 - жото жилик; 2 - кашка жилик; 3 - жамбаш; 4 - куймулчак; 5 - бел аркалар (омурткалар); 6 - карчыга; 7 – төш; 8 - кар жилик; 9 - күң жилик; 10 - далы; 11 - кара кабыргалар; 12 - моюн омурткалары; 13 - жетим омурткалар; 14 - баш; 15 - шыйрактар.

Сан эттен биринчи жото жиликти ажыратып алышат. Жото жиликти кашка жилик менен жабышып турган туштан муундап кесип ажыратып, эти кашка жиликти бойлото кесип алынат. Кесүүнү кашка жиликке эт калтыра жүргүзөбүз. Андан кийин кашка жилик эти менен жамбаштан ажыратылат. Жамбаштын эти орто ченинен туура кесип коюлат. Жамбаштын орто чениндеги көрүнгөн тарамышты сууруп салууну унутпоо керек. Экинчи санды да ушундай жол менен жото жиликке, кашка жиликке жана жамбашка ажыратып бөлөбүз.

Кол эттен биринчи болуп кар жилик күң жиликтен ажыратылат, андан кийин күң жилик далыдан бөлүнөт. Кар жиликтин этин көбүрөөк чыгарышыбыз керек. Далынын учундагы кемирчек сөөккө жармашкан чеги аркылуу кесилип коюлат. Кой этин туура жиликтеп-мүчөлөө үчүн, чоң тажрыйба талап кылынат. Андыктан билген кишинин көзөмөлдөөсү аркылуу этти; мүчөгө ажыратууну, жиликтөөнү

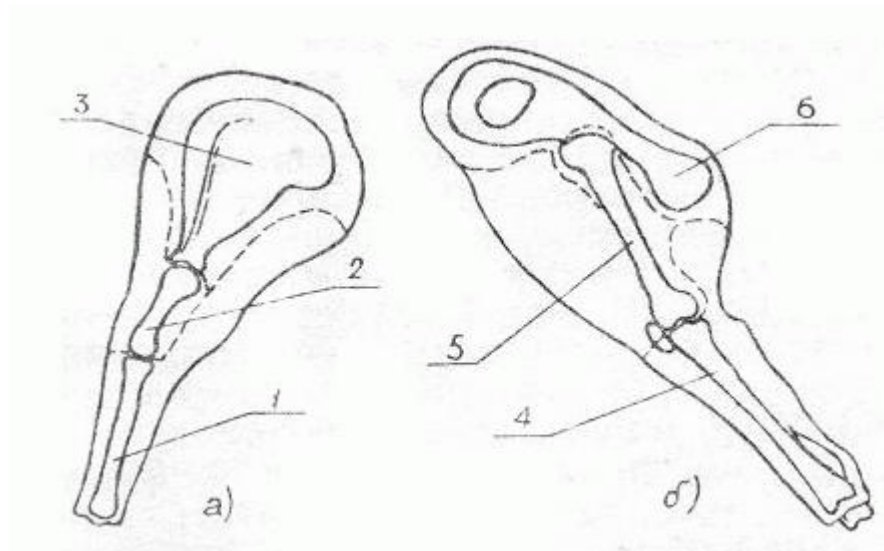
үйрөнүүгө аракет кылып, кой сойгондо этти балталабай мүчөлөсө гана мыкты касапчылыкка үйрөнөт.

Кой этин мүчөлөөнүн кыргыз элинде колдонулуп келе жаткан алгылыктуу ыкмасы этти сарамжалдуу пайдаланууга жана мейманга туура тартууга шарт түзөт. Бул ыкманын артыкчылыгы сөөктүн майдаланбай, калдыктардын таптакыр чыкпашы болуп эсептелинет. Этти балта менен чапканда сөөк да, ат да майдаланып, коромжуга учурайт.

Улуттук ыкма менен кой этин жиликтеп-мүчөлөөдө төмөнкү устукандар бөлүнүп алынат: жото жилик, кашка жилик, жамбаш, далы, куймулчак, кар жилик, күң жилик, боконо (биринчи аки кабырга), кара кабырга, карчыга, бел арка, жетим омуртка жана моюн омурткасы. Кой этинен алынган устукандарды санына жараша, таразага тартпай эле экиге, үчкө же төрткө тең бөлүп алса болот.

Кой этин улуттук ыкма менен жиликтеп-мүчөлөөнүн артыкчылыгын жана элибиздин конок күтүү өзгөчөлүгүн эске алып, шаарларыбыздын базарларында кыргыз сатып алуучуларынын талабын канааттандыруу үчүн кой этин балталабай эле, устукан-устукан боюнча сатууну уюштуруу зарыл деп эсептейбиз. Устукандардын сатуу наркын болсо, алардын улуулугуна, эттүүлүгүнө жараша чегерсе болот. Иш жүзүндө элибиз керек маалында касапчылардан кой этин атайын суран балта менен чаптырбай алып жүрүшөт.

Кой этин жиликтеп, мүчөлөгөндөн кийин, бышырылуучу устукандарды казанга салып (коноктун санына, сыйына жараша), калганын баканга илип сергитүү керек же чарага, жайпак табакка бөлөк-бөлөк жайгаштырып, абага желдеткенден (2-3 сааттан) кийин, туздап, кургатып же ыштап, андан кийин муздаткычка сактаса болот.



4-сүрөт. Кол (а) менен санды (б) мүчөлөөнүн схемасы:

1 - кар жилик; 2 - кун жилик; 3 - далы; 4 - жото жилик; 5 - кашка жилик; б - жамбаш.

Башты да куйкалап тазалагандан кийин бузуу керек. Куйкалаган соң башты оозу аркылуу кулактын түбүнө карай кесип туруп, жаактарды тил менен бирге бөлүп алабыз, Ысык суу менен жаактын жана тиштин тегерегин таза жууп, баштын учтуу тиштерин чагып коюу керек. Ичегилер таза жуулгандан кийин, атайын өпкө-карын менен бирге өрүлүп, жергем жасалат. Жөргөм жасоо алдында карынды ысык сууга кармап жыдытып тазалоо керек. Жергем ат менен бирге казанда бышырылат. Башты куйкалаганга чейин мууздоосу (кекиртектин учу) алынып, ошо жерге таяк сайылат. Мууздоону болсо отко, чокко көөмп бышырат, Боорду, жүрөктү, ич майды майдалап туурап, чогултуп алынган канды кошуп, туз, мурч салынып бир аз күрүч же ун кошулуп, фарш жасалат. Фаршты койдун жумуруна, мөөнүнө же карынга салып, быжы жасайт. Боорду казанга салып да, бышырып жешет. Боор 20-25 минутанын ичинде бышкандыктан, аны казандан чыгарып алат. Боор менен куйрук майдан куйрук боор жасалат.

ЭТ БЫШЫРУУ

Эт бышырууда устукандардын эти ажырап, эзилип калбай даамдуу даярдалышына өзгөчө көңүл бурушубуз керек. Сорпунун түсүнө, даамына да маани берилет. Этти казанга бышырсак даамдуу болот. Бышкан эттин даамы

койдун тукумуна, жеген жем-чөптүн өзгөчөлүктөрүнө жараша болоору белгилүү. Кыргыз элинде этти туура бышырууга чоң көңүл бөлүнүп келген.

Айыл-кыштактарда, жайлоолордо ат очокко орнотулган казанда бышырылат. Казанга этти коноктун санына жараша, же жарым койдун этин, же бир койдун этин дээрлик салынган учурлары кеп кездешет. Адегенде казанга муздак суу куюп, сууга эт салынат. Суунун деңгээли (2-3 см) эттен жогору болушу керек, андан кийин гана очокко от жагылат. Эгерде эт ысып калган сууга салынса, бышкандан кийин кызарып, көзгө комсоо көрүнүп калат. Этти бышырууда отту да туура жагуу талап кылынат. Эгерде отту алоолонтуп чоң жагып алсак, анда биринчиден, кайнаган суу ташып, сорпо коромжу болуп калышы мүмкүн, экинчиден, шарактап катуу кайнаганда эт катуу бышып калат. Ошондуктан суу бир кайнагандан кийин отту басаңдатуу керек. Казандагы суу жай кайнаганда эт эзилбей, мыкты бышат. Казан кайнагандан кийин этке туз салынат. Казан кайнаганда пайда болгон көбүк (чий көбүк) башка идишке кашык же депкир менен алынып салынат же сорпону улам-улам сапырып чий көбүктү таратат. Чий көбүк алынып бүткөндөн кийин кайнаган сорпону тез-тез сапырып туруу керек. Чий көбүк сууга эрип кетүүчү белок жана май пайдалуу заттары, суу кайнаганда эттин белок заттарынын алгачкы молекулярдык түзүлүшү өзгөрүп сорпого өтүп, чий көбүк пайда болот. Ошондуктан чий көбүктү алып салуу, өңгөчө жаңы союлган этти бышыруу, илимий жактан туура эмес, сорпонун түсүн жакшыртуу үчүн гана иш жүзүндө колдонулуп жүрөт. Андыктан сорпону даяр болгондо майда тордон өткөрүп алсак, анын түсү жакшырып калат. Казандан чий көбүктү алуу, көбүнчө биздин республикабыздын тундук аймактарында колдонулуп келе жатат. Чоң койдун эти казан кайнагандан кийин 2-2,5 сааттан кийин, ал эми козунуку 1-1,5 саатта бышат.

Этти казанга салуу иши да өзүнчө жол менен жүргүзүлөт. Казандын түбүнө биринчи моюнду, боконону жана колдун этин салышат. Казан бир саатча кайнагандан кийин этти оодарып коюшубуз керек. Этти оодаруунун негизи себеби, эт эзилбей, устукан ажырабай жана текши бышышы үчүн жүргүзүлөт. Этти оодарганда, сорпонун үстүнкү катмарындагы жиликтерди башка идиштерге

салып, андан кийин ишке киришүү эт бышырган адамга бир топ эле ыңгайлуулуктарды түзөт. Эттин бышканын сорпонун даамы аркылуу билсек болот.

Шаарда, коммуналдык квартиранын шартында, этти чоң мискейлерге салып, газга бышырат. Газдын жакшы жери – оттун табын өзгөртүп турууга ыңгайлуулугу, бирок мискейде эт текши бышпайт, ошондуктан этти убагы менен оодарып туруу зарыл.

КОЙ ЭТИН УСТУКАНДОО ЖАНА ТАБАК ТАРТУУ

Эт бышкандан кийин, казандан же мискейден атайын депкир, сузгучтун жардамы менен өзүнчө бир табакка же чарага чыгарылат. Этти чыгарууда устукандар эти менен ажырабай чыгарылуусу керек. Устукандарды ар бир табакка бөлүү табак тартуу деп аталат. Ар бир табакка жиликтерди бөлүүнү устукандоо деп эсептесек болот. Табак коноктун санына, сыйына жараша тартылат. Мисалы, төрт же беш кишиге бирден табак тартылат. Табак коноктун сыйына жараша жогорку (улуу) табак, ортончу (экинчи) же кичүү табак делип бөлүнөт. Жогорку табак коноктун, куда сөөктүн аксакалдарына, сый конокторго тартылат.

Кыргыз элинде этти устукандоо төмөнкүдөй жүргүзүлөт. Жумшак эттүү, майлуу устукандар аксакалдарыбызга, карыларга, сыйлуу конокторго (куда-сөөккө) тартылат. Мисалы, жамбаш, карчыга, кашка жилик, жото жилик улууларга, аксакалдарга гана арналат, Арка, моюн, далы, кар жилик жаштарга тартылат. Эң улуу устукан болуп жамбаш эсептелинет, андан кийинкиге кашка жилик, жото жилик, карчыга тартылат. Ал эми куймулчак аялдардын улууларынын үлүшүнө тиет. Баш улуу устукандарга кирет, кийинки убактарда баш кичүүлөргө тартылып келе жатат. Ысык-Кал, Нарын аймактарында кар жилик кыздарга тартылбайт (тез карыбасын деген мааниде), күң жилик табакка таптакыр тартылбайт. Карчыга болсо, кабыргаларга бөлүнүп, жетишинче башка устукандар менен бирге тартылат (эгерде устукандар меймандарга жетиштүү

болсо). Башты табакка тартканда, бир кулагы кесилип коюлат. Табак тартуудан мурун, уй ээсине ооз тийгизет. Ар бир табакта отургандардын кичүүсү устукандан (эттүүлөрүнөн) этти беш бармак жасоого туураш үчүн кесип алып, устукандарды ар бир кишиге улуулугуна, сыйына, жолуна жараша ыйгаштырат. Табакта отургандардын кичүүсү бөлүнгөн сулп этти майда туурап, беш бармак жасайт. Беш бармак майда тууралган этке кесме (камырды), ысык сорпону (чыкты) кошуп жасалат. Айрым учурда жегиликтүү болсун үчүн, чыкка тууралган пиязды кайнатып кошот.

Эт чыгарылып, табак тартаар маалда коноктордун колдоруна уй ээсинин кичүү баласы же туугандары жылуу суу куюшат. Беш бармак желип бүткөндөн кийин табактар алынып, дасторкон жыйналып, бата кылынгандан кийин, колго ыкчам суу куюлат.

Кашка жиликтен томук, жото жиликтен чүкө чыгарылат. Алар мүлжүлүп-тазалангандан кийин оюн ойноого жумшалат. Ар бир устуканды таза мүлжүү керек, жиликтери чагылып, чучуктары желет да, кийин итке берилет, же жерге көмүлүп, отко жагылат. Таза мүлжүнгөн далынын сөөгүнүн көрүнүшүнө жараша келечектеги турмуш да сүрүлөт.