

Kırgız Konar Göçerlerinde Kasaplık Geleneği: At Kesme Âdeti

Horse Slaughter in Nomadic Kirghiz Culture

Baktıbek İsakov*

Özet:

Kırgızların göçebe kültürlerinin bir parçası olarak at keserler. Bu makalede at kesiminin dâhil olduğu kültürel konteks anlatılmaktadır. Arkeolojik verilere göre at kesme adetleri Hunlara ve Göktürklere uzanmaktadır. Makalede atın kesimi, bölümlenmesi ile ilgili terminoloji aktarılmaktadır. Makalede verilen bilgiler sözlü kaynaklara dayanmaktadır.

Anahtar kelimeler: At kesimi, At sürüleri, At kemikleri, Atın bölümleri.

Abstract:

As part of their nomadic culture, Kirghiz nomads slaughtered horse. This article describes the cultural context in which horse was slaughtered. The custom dates back to the period of the Huns and Göktürks as archeological evidence supports. The article gives the terminology for the parts of the slaughtered horse. The article refers to oral accounts as source material.

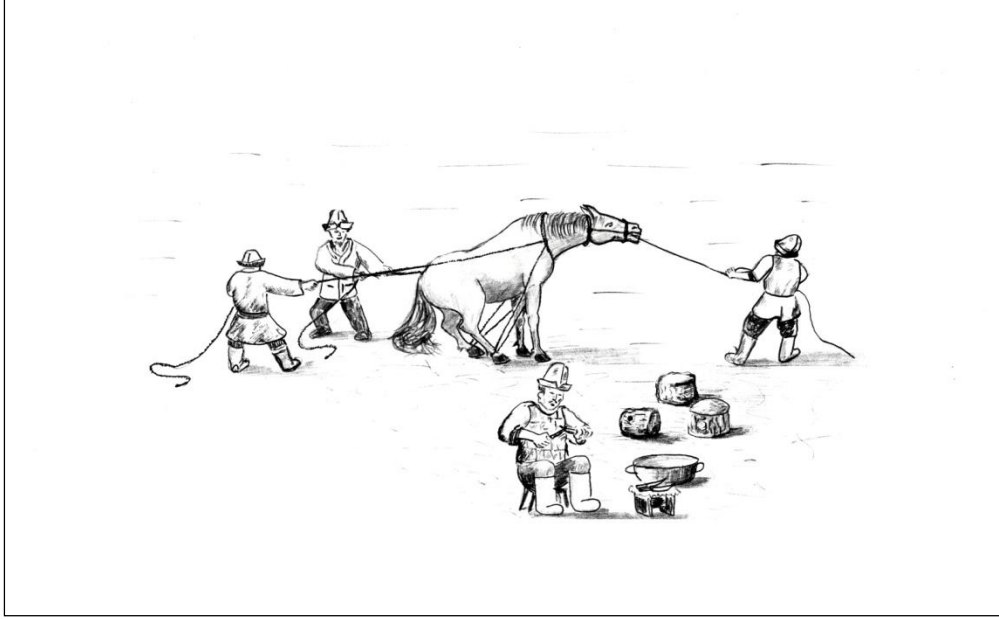
Key words: Horse slaughter, Horse herds, Horse bones, Parts of a horse.

Kırgız konargöçerleri sahip oldukları ve sürüler hâlinde besledikleri beş çeşit (at, inek, deve, koyun ve keçi) hayvanın etini yer ve her birinin etinin özelliğine ve lezzetine göre çok çeşitli yiyecekler ve yemekler yaparlar. Nitekim genel adı *cılkı* olan yılmın yani atın eti, konargöçer mutfağının en seçkin bölümünü oluşturur. Ancak Kırgız konargöçerleri diğer hayvanlara göre atı daha az keserler. Öncelikle, çok sayıda insanın geldiği büyük *toy* (şölen) ve *aş* (ölüm yıldönümünde yapılan anma töreni) gibi önemli merasimlerde, çok saygın misafirler için; bir de yılda bir defa sonbaharda kışlık et temini amacıyla gerçekleştirilen

* Baktıbek İsakov, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Bişkek, Kırgızistan.
baktybek2607@gmail.com

sogum âdeti şenliklerinde at kesilir.¹ Söz konusu büyük merasimlerde gelen misafirlerin yemesi için daha çok, koyun ve inek eti tercih edilir; ancak misafirlerin arasında bulunan belli sayıdaki itibarlı kişilere mutlaka at eti ikramında bulunulur.

At kesme işine *cılkı soyuu* (yılıklı kesme) derler ve kesen kişilere de *kasapçı* veya *soymoçu* adını verirler. Halk arasında soymoçu adının kullanımı daha yaygındır. Konargöçerler arasında her evin erkeği, koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanları kendisi keser. Ancak at, inek ve *topoz* (tibet öküzü) gibi büyükbaş hayvanları ancak *soymoçular* kesebilir.



Resim 1: Kesilecek atın yere yatırılması (Mirlan Meirmanov'un kaleminden)

At kesileceği zaman evdekilerin hepsi dışarı çıkar. Atı bir kenarda birisi tutar ve herkes *kıblaga karap baarı kolun cayıp bata kılat* (Kibleye bakarlar ve hepsi ellerini kaldırıp dua ederler). Sonra birkaç erkek, 8-10 metre uzunluğunda olan ve *arkan* (urgan) adı verilen kalın bir ip yardımıyla atı yere yatırır. Atın yatırılması şu yolla gerçekleştirilir: İki adet arkanın birer ucu atın boynuna bağlanır, sonra arkanlar arkaya doğru uzatılıp atın arka ayaklarındaki toynak ile ayağın birleştiği *bakay* adı verilen kısımlara iliştilir. Daha sonra da ipin diğer uçları atın ayaklarına dolandırılıp her iki yandan çekilir. Bu durumda kalın iplerle bacakları sıkıştırılan at dengesini kaybederek yere yıkılır. Yere yatırılan atın dört bacağı birleştirilerek birbirine bağlanır.²

Atın boğazlanması sırasında boyun kısmının toprağa değip kirlenmemesi için atın *omuroo* denilen göğsüne *döñgöç* adı verilen bir kütük konur.³ Soymoçu da keskin bir bıçak ile atı boğazlarken bir eli ile atın kulağından tutar, diğer eliyle de hayvanın boğazını keser.

¹ K. Yudahin, *Kırgızça Orusça Sözdük*, II, Sovetskaya Ensiklopediya Basımevi, Moskva 1965, s. 150.

² Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından, (1948-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

³ Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

Kesme işine *bıssımılđa!* (bismillah!) çekerek başlar. Çevredeki diğer kişiler de atın kıpırdamaması için göğsüne ve bacaklarına bastırarak kasaba yardımcı olurlar.

Atın kanı *taşte*k adı verilen leğene alınır veya yere çukur açılarak oraya akıtılır. At veya herhangi bir hayvan kesen ev sahipleri, kesilen hayvanın bir parça etini yemeden, onun tadına bakmadan kanını veya hiçbir küçük parçasını başka kimseye yedirmez ve içirmezler. Hatta köpeklere bile vermezler. Zira her yeni yemeğin tadına ilk önce ev sahiplerinin bakması âdettendir. Böylece evin bereketinin artacağına inanılır. Bu âdete halk arasında *ooz tiyüü* (ağız değmek) denir. Ooz tiyüü geleneğine uyma konusunda herkes çok özen gösterir. Aksine hareket edenlere veya bu inanışlara aldırış etmeyen kimselere de *Tamaktın kutun kaçırğan* (Yemeğin kutunu kaçırın) diye isim verilir. Bazen, ev sahibinden izinsiz yemek yemeğe yeltenen kişilerden yemekler saklanır, misafirlerin izinsiz yemesi *aş ceeriyt* (aş sakınma)⁴ yoluyla engellenir.

At kesiminin devamında boğazlanmış olan atın kanı iyice akıtıldıktan sonra hayvan hareketsiz kalınca *canı çıktı* denilerek bacaklarını bağlayan ipler çözülür. Atın gövdesi, sırtı yerde ve bacakları havada olacak şekilde yatırılır ve devrilmemesi için her iki yanı kütüklerle desteklenir. Sonra da soymoçuya yardımcı olan birkaç yiğit de *terisin sıyrat* veya atın derisini yüzmeye başlarlar. Deri yüzülüp çıkarıldıktan sonra atın karnı, göğüs kısmındaki *tay külük* adı verilen kısımdan *çandır* denilen iki arka ayağının ortasına kadar bıçakla yarılr. İç organları parça parça alınır. Meselâ, *boor et* ve *öpkö-cürök* adı verilen karaciğeri, akciğeri ve yüreği beraber çıkarılır. Konargöçerler, büyükbaş hayvanların akciğerlerini yemezler; köpeklere verirler. *Booru* (karaciğer) ve yüreği temizlenerek alınır ve daha sonra onlardan leziz yiyecekler yapılır.⁵ *Kazı*⁶-*karta* (kalın bağırsak) ve *içeği* (ince bağırsak) olarak bilinen kısımları *çara* ve *tabak* denilen büyük kaplara konulur ve kadınlara verilir. Kadınlara, sakatları akarsu kıyısına götürerek yıkarlar.⁷ Ayrıca burada *kazı* denilen atın karın bölgesindeki yağlı kısım, ince çubuklar şeklinde parçalara bölünür ve sucuk doldurulurken onların içine konur. Bazı yörelerde *kazıya caya* da denir.⁸

İç organları alındıktan sonra atın büyük kemiklerini parçalara ayırma işlemine geçilir. Buna *etti buzuu* (eti bozmak, parçalamak) adı verilir. Bu aşamada soymoçu tekrar devreye girer ve işin devamını o yapar. Soymoçu, *kolun kol*, *sanın san kılıp söğüp alat* (ayaklarını

⁴ Karıbek Kızı Mıskal'ın anlattıklarından, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

⁵ Cumaş Kızı Süyünbüü'nün anlattıklarından, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.

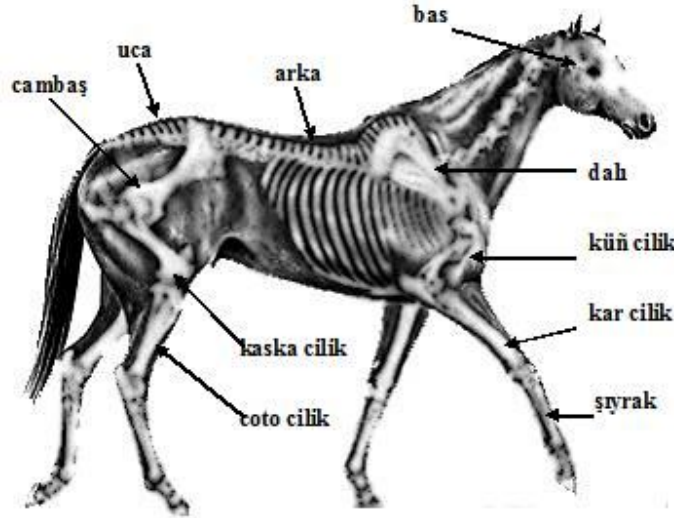
⁶ *Kazı*, atın kalın ve yağlı olan karın kısmıdır. Buna bazen *caya* da denir. (Cumaş Kızı Süyünbüü'nün anlattıklarından.)

⁷ Karıbek Kızı Mıskal'ın anlattıklarından.

⁸ *Caya*, kelimesi Türkçe yağ sözünden gelir (Mirzat Rakımbek Uulu, *Manas Destanında Arhaizm Sözdör, Cüsüp Mamaydın Variantı Boyunça. «Manas» Bölümü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Bişkek 2009, s. 160.)

büyük kısımlar hâlinde keserek ayırır). Kesilmiş hayvanın iki ön ayağının tamamına *kol cilik* ve iki arka ayağının tamamına da *san cilik* adı verilir.⁹ Kol cilik denilen ön ayağında *dalı* (kürek kemiği), *küñ cilik* (omuz kemiği) ve *kar cilik* (önkol kemiği) adı verilen üç büyük *cilik* (boru şeklindeki kemik parçası) bulunur. Hayvanın *san cilik* denilen arka ayak kısmında ise *cambaş* (yanbaşı, kalça), *kaşka cilik* (uyluk kemiği) ve *coto cilik* (kaval kemiği) bulunur. Hayvanın her iki ayağında bulunan üçer büyük kemik parçası, toplam 12 adet ciliki oluşturur ve bunlara *baş*, *uç* ve *sübö* adları verilen diğer kısımlar eklenerek bütünü, misafirlere ikram edilecek *ustukan* yani değerli et parçalarına dönüştürülür.¹⁰

Büyük ciliklerden sonra kaburgaların parçalanmasına geçilir. Bu safhada soymoçu, atın *kabırgasın acıratat* yani kaburgalarını birer parça hâline getirerek ayırır. Kaburgalar, *tört tıstuu kabırğa* (dört dış kabırğa) ve *tört kara kabırğa* (dört kara kabırğa) olarak sekiz adettir. Arkasından *sübösün çıgarat*, yani yağlı olan yalan kaburgaları çıkarılır.¹¹



Şekil 1: Atın büyük kemik parçaları

Kaburgaların parçalanmasından sonra sıra omurgalara gelir. Hayvanın omurgası *moyun omurtka* (boyun omurgası) ve *arğa omurtka* (arka omurga) olmak üzere ikiye ayrılır. Boyun omurgasında 7 adet omurga bulunur ve boyun kısmına gelindiğinde, boyun omurgalarının üzerinden, *moyun et* olarak bilinen et parçaları kesilerek alınır. Boyun omurgaları da balta yardımı ile ayrılır. Statü itibariyle bakıldığı zaman boyun omurgalarından ziyade arka omurgalarına daha çok değer verilir. Bir başka ifade ile boyun omurgaları ikram esnasında çocuklara ve gençlere verilir ve *ustukan* olarak misafirlere sunulmaz. Bunun aksine

⁹ Kırgız konargöçerleri, hayvanın iki ön ayağının tamamına *kol* ve bu kol içinde bulunan üç büyük kemik parçasına *kol cilik* derler. Bunun yanında iki arka ayağın tamamına, arka ayağın üst kısmında bulunan büyük baldırdan dolayı *san* derler ve sanda bulunan üç büyük kemik parçasına da *san cilik* adını verirler.

¹⁰ Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

¹¹ Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

arka omurgaları kıymetli et parçaları arasında değerlendirilir ve *ustukan* sıfatında misafirlere ikram edilebilir.¹² Onun için arka omurgaları birbirinden ayırırken balta ile değil, bıçak yardımı ile ve et parçaları birbirine kaydırılmadan ayrılır. Arka omurgalar, şekillerine ve etli olmasına göre *uzun arka* ve *kanattuu arka* (kanatlı arka) olarak ikiye ayrılır. Uzun arkanın bir adı da *cetim arkadır* (yetim arka) ve cetim arkada 7 adet, kanattuu arkada ise 4 adet omurga bulunur. Bunların her biri pişirildikten ve sofraya konulduktan sonra misafirlere ikram edilmeye layık ustukanlar arasına girer.¹³

Omurgalardan sonra *cambaş* (yanıbaşı) olarak bilinen kalça kısmına gelinir. *Soymoçu* her iki kalçanın birleştiği kısmı alır ve onu *uçalayt* (atın *uç* olarak bilinen kısmı kalçadan ayrılır). *Uça*, atın en değerli olan ve bu nedenle sofradaki en saygın yaşlı erkeğe takdim edilen kısmıdır.¹⁴

Atın büyük kemik kısımları belli bir tertip içinde parçalara ayrıldıktan ve büyük tabaklara konulduktan sonra atı kesenlerin işi tamamlanmış olur. Bu işlemler bitirilinceye kadar kesilmekte olan atın sahibi, atın çeşitli yerlerinden parçalar kesip alarak *kuurdak* adı verilen kavurmasını yapmış olur ve atı kesenlerle orada bulunanların tamamına kavurma ikram eder. Böylece ev sahipleri kesilen hayvanın etinin tadına bakmış olur. *Soymoçu* ve ona yardım eden yiğitlere, emeklerinin karşılığı olarak 5-6 kiloluk at eti küçük et parçalar hâlinde *kol keser* verilir.¹⁵

Atın kesimi esnasında onun iç organlarını alan kadınlar, bilhassa atın bağırsaklarından çeşitli yiyecekler yaparlar. Bunlar arasında çok sevilen ve en çok yapılanı *çuçuk* (sucuk)tur. Sucuk, atın 12 metre uzunluğundaki ince bağırsağından yapılır. Sucuk doldurulacak bağırsak *eki karıştan kesilet* (ikişer karış uzunluğunda kesilir). Sonra da içine konulacak etin özelliğine göre *kabırgaluu çuçuk* (kaburgalı sucuk) ve *çülük çuçuk* (halka sucuk) adını alan iki farklı türde yapılır.¹⁶ Meselâ, kaburgalı sucuğun yapımında kaburgaya yapışık olan uzun et parçası ikişer karış olarak kesilen bağırsak içine konulur ve sucuğun lezzetli olması için üzerine tuz, yabancı sarımsak, kara biber ve soğan eklenir. Sucuğun içine yeşillik katılmaz, zira yeşillikler sucuğun uzun zaman dayanmasına engel olur. Yeşillik katılmadan yapılan sucuk *cıl maalına cakın çidayt* yani bir yıla yakın bozulmadan dayanır. Zengin aileler sonbaharda, kışlık et ihtiyacını karşılamak için kestikleri atların etinden yapılan sucukların bir kısmını bekletirler

¹² B. İsakov, *XVIII-XIX. Yüzyıllarda Kırgızların Sosyal ve Ekonomik Tarihi, Sayak Uruusu (Boyu) Örneği*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek 2009, s. 121.

¹³ İsak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

¹⁴ K. Yudahin, *Kırgızça Oruçça*, s. 312.

¹⁵ C. Osmonova, K. Konkobayev, *Kırgız Tilinin Frazelogyalok Sözdüğü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek 2001, s. 271.

¹⁶ İsak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

ve *uzun sarı* olarak betimledikleri baharın bit ayında veya hayvanların kesilemeyecek kadar zayıf olduğu zamanlarda pişirip yerler.¹⁷

Hayvan eti halk arasında çoğu zaman haşlanarak pişirilir. Bu durumda etin kazan içinde haşlanarak pişirilmesi anlamında *kazan asuu* (kazan asmak) veya *et saluu* (eti kazana koyma) denir. *Kazan asuuda* pişirilecek et parçaları misafirlerin veya evde bulunanların sayısına göre olur ve etler *tay kazan*¹⁸ ve *çoñ kazan* adını alan büyük kazanlarda haşlanarak pişirilir. Etin pişirilmesi zor bir iş değildir. Evde hizmet eden gençler veya gelinler diğer işlerini yürütürlerken de eti pişirebilirler; ancak kazandaki et ilk kaynamaya çıktığında suyun üzerinde *çiy köbük* (çiğ köpük) adı verilen kirli bir köpük tabakası oluşur. Bu köpüğün dağıtılmadan hemen alınması gerekir. Yoksa çiğ köpük yemeğin içine dağılır ve misafirlere sunulacak et parçalarının üzerine yapışır. Böyle olması da hiç iyi karşılanmaz, hatta çok ayıp sayılır.¹⁹

Et piştikten sonra büyük tabaklara konularak sofraya getirilmesi, belli bir tertip çerçevesinde misafirlere ikramı ve yenilmesi de dikkate değer bir husustur. Et, geleneğe uygun olarak el ile kesildiği, doğrandığı ve yenildiği için, sofraya gelmeden önce oturdukları yerde misafirlerin ellerini yıkamalarına imkân sağlanır. Bu âdete *kolgo suu kuyuu* (ele su dökmek) denir. *Kolgo suu koyuuda*, sol elinde leğen, sağ elinde ibrik tutan ve bir omuzuna da *suuluk* denilen havlu asan bir erkek çocuk, kapıdan içeri girer, kadınların oturduğu sol taraftan başlayarak herkesin eline sıra ile su dökerek dolaşır. Çocuk, oturanların hepsinin elini yıkamasına yardımcı olduktan sonra konuklar, *ömürüñ uzun bolsun!* (ömrün uzun olsun!), *er uul bol balam!* (erlik eden oğul ol, yavrum!) veya *el keregine caragan azamat bol!* (halk için hizmet eden yiğit ol!) diye çeşitli dualar ederek ona teşekkür ederler.²⁰

Çocuk, konukların hepsini dolaştıktan sonra ortaya *dastorkon* adı verilen sofraya getirilir ve arkasından da birkaç yiğit, pişmiş etlerin konulduğu büyük tabakları getirip sofranın kapıya yakın olan kenarına bırakır. Tabaklardaki etlerin parçalanarak misafirlere ve bilhassa *tör* olarak adlandırılan başköşede oturan kişilere sunulması orada bulunan ve yaşça daha genç olanların görevidir. Kapıya yakın oturan genç erkeklerin biri eline bıçak alarak sofraya getirilmiş etleri *et casoo* (et parçalarını düzenli bir şekilde ayarlama) işleminden geçirir.²¹ Et casoo işleminde *cilik* denilen kemik parçalarından küçük bir miktar et parçası kesilerek alınır. Sonra da *tabak casoo* işlemine geçilir. *Tabak casoo* demek, misafirlere ikram edilecek büyük

¹⁷ S. Abramzon, *Kırgızı i ih Etnogenetiçeskiye i İstoriko-Kulturniye Svyazi*, Kırgızistan Basımevi, Frunze 1990, s. 157.

¹⁸ *Tay kazan*, haşlanarak et pişirme işinde, bir tay (bir yaşını doldurmuş yavru at) etinin tamamının sığıdığı kazan.

¹⁹ A. Akmatiev, *Baba Saltı, Ene Adebı*, Frunze Basımevi, Bişkek 1993, s. 16.

²⁰ Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

²¹ A. Akmatiev, age., s. 17.

tabak içindeki etleri belli kurallar çerçevesinde gereken ölçü ve şekilde tabaklar içerisine yerleştirmektedir. Bu işlemi de sofranın kapıya yakın kenarında oturan yiğitlerden biri yapar. *Tabak casoo* işinde *ustukan* adı verilen kemik parçaları, büyük ve yayvan bir tabağa misafirlere tabak ile sunulduğu zaman kolay alınabilecek bir şekilde yerleştirilir. Hazırlanan bu tabağa *bir tabak et* adı verilir. Söz konusu bir tabak et 10 kişilik bir gruba sunulur ve içinde değişmez olarak *cambaşın bir başı* (*cambaşın bir başı*), *küñ cilik* (*küñ cilikin bir yarısı*), 1 adet *uzun arka*, 1 adet *kanat arka*, 1 adet *tıstuu kabırğa*, 1 adet *kara kabırğa* ve *ustukan* yerine verilebilecek olan küçük et parçaları bulunur. Bu tabak casoo âdeti, yüzlerce davetlinin geldiği *aş* ve *toy* gibi büyük merasimlerde daha çok yapılır.²²

Tabak casoo işinin bitmesi ve gerekli sofraya malzemelerinin hazırlanmasından sonra etle dolu olan tabağın misafirlere sunumu anlamındaki *tabak tartuu* işlemine geçilir.²³ Bu görev de yine gençlere düşer. Tabak tartuuda, *sakalduu erkekke* (sakallı erkek veya saygın erkeğe) *uça* ve *sakalduu ayalga* (saygın kadına) da *sübö* ikram edilir. *Sübö* ve *uça* alan saygın kimseler o et parçalarını tek başlarına yemezler, önce kendileri *ooz tiyişet* (tadına bakarlar) ve daha sonra âdet gereği et parçalarının üzerinden dilimler hâlinde yağlı kısımları kesip alır ve *tuuragan ete*²⁴ karıştırılmak üzere ortaya verirler.²⁵

Etin yenildiği veya ikram için hazırlandığı esnada başköşede oturan saygın kimseler herkesin duyabileceği bir sesle sohbet ederler. Gençler, büyüklerin sohbetlerine katılmaz, onlar sadece sofraya üzerindeki yapılması gereken işlerle uğraşırlar. Gençlerin görevi büyüklere hizmet etmektir; zira gerek hayvanların kesimi, pişirilmesi, sofraların düzenlenmesi ve gerekse diğer birçok işleri gençlerin kendi başlarına yapmaları gelenektir. Evin en saygın yerlerine oturan, saygı gören ve sofraya gelen etin en leziz yerlerini yiyenler büyüklerdir. Çünkü onlar da gençken gereken hizmetleri görmüşlerdir. Onun için *Caş kelse işke, karı kelse aşka* (Genç iken işe, yaşlandığında aş) derler.²⁶

Yemekler yendikten sonra sofralar yine kapıya yakın oturan gençlerin yardımı ile ortadan alınır ve *kolgo suu kuyuu* âdeti tekrar yapılır. Bu işlemde aynı çocuk elinde leğen, ibrik ve omuzundaki *suuluk* ile girer ve bu sefer de sağ taraftan veya erkeklerin oturduğu *er caktan* başlayarak herkesin eline sıra ile su döker. Çocuğun ele su dökmesinden sonra ev sahibi çocuklarını getirerek evdekilerin iyi dualarını almaya hazırlanır. Zira bu gibi et yeme işleminden sonra evde misafir olanlar ev sahiplerine ve evin çocuklarına iyi dualar etmek

²² Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

²³ A. Akmatiev, age., s. 17.

²⁴ *Tuuragan et*, Kırgız mutfağının en değerli ve saygın yemeği olan *beş barmakın* bir diğer adıdır.

²⁵ S. Abramzon, age., s. 158.

²⁶ Isak Oğlu Zarılbek'in anlattıklarından.

âdettir. Onun için ev sahibi çocuklarını misafirlerin önüne koyar ve başköşede oturan en saygın erkeğin veya kadının sözlü olarak iyi duaları dile getirirken herkes ile beraber ellerini yayararak dua ederler. Halk arasında duaya inanılır ve yaşlıların hayır dualarının kabul olacağına inanılır. Bugün hâlâ halk arasında yaygın olarak söylenen *Bata menen er kögöröt, Camgır menen cer kögöröt* (İyi dua ile er yetişir, yağmur ile yer yetişir) ifadesi bunun en iyi göstergesidir.

Kaynaklar

- Abramzon, S., *Kırgızı i ih Etnogenetiçeskiye i İstoriko-Kulturniye Svyazi*, Kırgızistan Basımevi, Frunze 1990.
- Akmataliev, A., *Baba Saltı, Ene Adebı*, Frunze Basımevi, Bişkek 1993.
- İsakov, B., *XVIII-XIX. Yüzyıllarda Kırgızların Sosyal ve Ekonomik Tarihi, Sayak Uruusu (Boyu) Örneği*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek 2009.
- Rakımbek Uulu, Mirzat, *Manas Destanında Arhaizm Sözdör, Cüsüp Mamaydın Variantı Boyunça. «Manas» Bölümü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi, Bişkek 2009.
- Osmonova, C., Konkobayev K., *Kırgız Tilinin Frazelogyalık Sözdüğü*, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları, Bişkek 2001.
- Yudahin, K., *Kırgızça Orusça Sözdük*, II, Sovetskaya Ensiklopediya Basımevi, Moskva 1965.

Kaynak kişiler

- Cumaş Kızı Süyünbübü, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.
- Isak Oğlu Zarılbek, (1948-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.
- Karıbek Kızı Mıskal, (1958-), Narın Bölgesi, Aktalaa İlçesi, Kurtka Köyü ahalisi.