www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قوليازمىلار ئامبىرى
ئۇيغۇر كىتاب توری
ئەۋلاد گۈرۈپپىسى

ئۇيغۇرلار ۋە تۇنۇر

ئەنۋەر باتۇر جانبەردى

تونۇرنىڭ تۈركىي مىللەتلەر ۋە پارسلارنىڭ يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتىدە تۇتقان ئورنى ناھايىتى چوڭ. چۈنكى تونۇر بۇ مىللەتلەرگە كەڭ ئومۇملاشقان بولۇپ، ئۇلارنىڭ كۈندۇلۈك ئىستېمالىدا ئەڭ ئاساسلىق يېمەكلىك بولغان نانىنى پىشۇرىدىغان قورالدىن ئىبارەت. باشقا مىللەتلەرگە سېلىشتۇرغاندا تونۇرنىڭ تۈركىي مىللەتلەر ئىچىدىكى ئۇيغۇرلارنىڭ يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتىدە تۇتقان ئورنى چوڭ، تارىخى بىرقەدەر ئۇزۇن بولۇپ، ئۇ ئۇيغۇرلارنىڭ ماددى تۇرمۇش كاتېگورىيىسىدىن ھالقىپ ئۆتۈپ، مەنىۋى تۇرمۇش كاتېگورىيىسىدىنمۇ چوڭقۇر ۋە كەڭ ئورۇن ئالغان.

تەتقىقاتچىلىرىمىز بۇ توغرۇلۇق بەزى تەتقىقاتلارنى ئېلىپ بارغان بولسىمۇ، لېكىن دېيەرلىك چوڭقۇرلۇققا ئىگە بولالمىدى. مەن بۇ ماقالەمدە ئەجدادلىرىمىزنىڭ تونۇرچىلىقى توغرىسىدا، يەنى تونۇرنىڭ تۇرلىرى، ياسىلىشى، ياسىلىش پرىنسىپى، ئۇيغۇرلارنىڭ تۇرمۇشىدىكى ئورنى ۋە رولى، ئۇنىڭ ئېتنىك مەنبەسى ۋە ئۇنىڭدىكى مەدەنىيەت ئامىلىرى ھەققىدە تەھلىل يۈرگۈزمەكچىمەن.

ئەجدادلىرىمىزنىڭ تونۇرچىلىقى توغرىسىدا سۆز ئېچىشتىن بۇرۇن، ئەلۋەتتە ئۇلارنىڭ ئېپتىدائى يېمەك ـ ئىچمەك مەدەنىيىتى توغرىسىدا قىسقىچە توختىلىشقا توغرا كېلىدۇ.

ئىنسانلارنىڭ ماددىي ئېھتىياجى ئوزۇقلىنىش، كىيىم ـ كېچەك ۋە پاناھلىنىشتىن ئىبارەت ئۈچ جەھەتتىن بولۇپ، بۇنىڭ ئىچىدە ئوزۇقلىنىش ئېھتىياجى ئەڭ مۇھىم ئورۇندا تۇرىدۇ.

ئەجدادلىرىمىز ئەڭ دەسلەپتە تەبىئىي نەرسىلەرنى ئۆزىنىڭ ئوزۇقلۇق ئوبيېكتى قىلىغان. يەنى ئۇلارمۇ ھايۋانلارغا ئوخشاش ئۆزلىرىنىڭ بىئولوگىيىلىك تەلىپى بويىچە تەبىئەت ئاتا قىلغان تەبىئىي يېمەكلىكلەرنى (ئۆسۈملۈكلەر، ھايۋانلار ۋە يېيىشكە بولىدىغانلىكى نەرسىلەرنى) شۇ پېتىچە ئوزۇقلۇق قىلغان. ئۇنى پىشۇرۇپ يېيىشنى ياكى تاللاپ يېيىشنى بىلمىگەن، مۇشۇنداق ئوزۇقلۇنۇش داۋامىدا ئۇلار كۆل ۋە دەريا ياقىلىرىدىكى كۈن نۇرىدا قىزىپ كەتكەن تاشلارنىڭ ئۈستىدە تەبىئىي ئۆلۈپ قالغان ھەم تاشنىڭ قىزىقىدا چالا ـ پۈلا پىشىپ قالغان بېلىقلارنى يېگەن. نەتىجىدە بۇنداق گۆشنىڭ تەمى خام گۆشكە قارىغاندا بىرقەدەر تەملىك ۋە مىزلىك ئىكەنلىكىنى ھېس قىلغان.

ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئىستېمال سەۋىيىسى ھەم تەپەككۇر قابىلىيىتىنىڭ ئېشىشىغا ئەگىشىپ، ئۇلار بۇ يېمەكلىكلەرنى تېخىمۇ ياخشى پىشۇرۇپ يېيىشنى ئويلىغان. شۇنىڭ بىلەن بۇ توغرىسىدا ئىزدىنىش ئارقىلىق ئوتنى ئىختىرا قىلغان ھەم تۇزنى بايقىغان. ئوتنىڭ ئىشلىتىلىشى مەدەنىي ئوزۇقلىنىش ئادىتىنى بارلىققا كەلتۈرگەن ھەل قىلغۇچ ئامىل بولۇپ ھېسابلىنىدۇ.

www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قوليازمىلار ئامبىرى
ئۇيغۇر كىتاب توری
ئەۋلاد گۈرۈپپىسى

ئوتنى ئىختىرا قىلغاندىن كېيىنكى يېمەك - ئىچمەك جەريانىدا ئەجدادلىرىمىز بەزى ئېشىنچى مەھسۇلاتلارغا ئېرىشكەن، يەنى ئۇۋلىغان ھايۋانلارنىڭ بەزىلىرى ئۆلمەي قالسا ئۇلارنى باققان. بۇنىڭ بىلەن ئۇلارنىڭ چوپانلىق تۇرمۇشى باشلانغان. ئۇلار چوپانلىق تۇرمۇشىغا ئۆگەنگەندىن كېيىن ئوتلاقتىن يىراق جايلاردا ئۆز پادىلىرىنى بېقىش ئۈچۈن دائىلىق زىرائەتلەرنى تېرىشنى ئۆگىنىۋېلىشى مۇقەررەر ئىدى. شۇنىڭ بىلەن ئەجدادلىرىمىز- نىڭ چارۋىچىلىق ھەم چارۋىچىلىق ئاساسىدا شەكىللەنگەن دېھقانچىلىق تۇرمۇشى شەكىللەن- گەن، يەنى دائىلىق زىرائەتلەرنى تېرىش چارۋىچىلىق ئېھتىياجىدىن كېلىپ چىققان.

ئەجدادلىرىمىزنىڭ دېھقانچىلىق تۇرمۇشى باشلانغاندىن كېيىنكى ئەڭ دەسلەپكى يېمەك- لىكلىرىنى قوقاس، قۇمدا كۆمۈپ پىشۇراتتى. كېيىنچە تونۇر، كۆمەچدان، تاۋا چىمبىل، قازاندىمۇ پىشۇرىدىغان بولغان. بۇنىڭ ئىچىدە تونۇر ئالاھىدە مىللىي تۇسكە ئىگە بولۇپ، مەلۇم تېخنىكىلىق قانۇنىيەت ئاساسىدا ياسىلىدۇ.

ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئاساسلىق يېمەكلىكى نان بولۇپ، ئۇ ناھايىتى ئۇزۇن تارىخقا ئىگە. «1979 - يىلىنىڭ ئاخىرى ۋە 1980 - يىلى لوپنۇر رايونى كۆنچى دەرياسىنىڭ يۇقىرى ئېقىنى، شىمالىي قىرغىقىدىكى بىر تۇركۈم ئەڭ قەدىمكى قەبرىلەر قېزىپ تەكشۈرۈلدى. بۇ يەرنىڭ ھاۋاسى قۇرغاق بولغاچقا، قەبرىلەردىكى مېيىت ۋە ئاخىرەتلىك بۇيۇملار ئاساسەن بۇزۇلماي ياخشى ساقلىنىپ قالغان. يۇلغۇن، كەندىر چىۋىقلىرى ۋە باشقا نەرسىلەردىن ناھايىتى زىچ ۋە قېلىن قىلىپ توقۇلغان كىچىك سېۋەتلەرگە ئون نەچچە تالدىن يۇز نەچچە تالغىچە بۇغداي دانلىرى سېلىپ قويۇلغان. بۇ بۇغداينىڭ رەڭگى قارامتۇل بولۇپ، چىرىمەي ياخشى ساقلىنىپ قالغان. قەبرىلەردىن ئېلىنغان ياغاچ ئەۋرىشكىلىرىنى كاربون 14 ئانالىزى ئارقىلىق تەكشۈرگەندە، ئۇنىڭ يىل دەۋرى بۇنىڭدىن 117±6412 يىل بۇرۇنقى دەۋرگە توغرا كېلىدىغانلىقىنى ئىسپاتلىغان»، «1980 - يىلى 12 - ئايدا ئاپتونوم رايونلۇق مۇزېي ئارخىئولوگىيە ئەتىرىتى نىيە قەدىمكى شەھەر خارابىسى بۇددا مۇنارىنىڭ غەربىدىكى بىر يۇرۇش ئۆينىڭ ھويلىسىدا 2000 يىللىق تارىخقا ئىگە بىر تونۇرنى تاپقان».

«1985 - يىلى 9 - ئايدا ئاپتونوم رايونلۇق مۇزېي ئارخىئولوگىيە ئەتىرىتى چەرچەن ناھىيىسى تەۋەسىدىكى زاغۇنلۇق قەبرىستانلىقىنى قازغاندا بىر قەدىمىي قەبرىدىن تەبىئىي مومىياغا ئايلانغان بىر ئەر، بىر ئايالنىڭ جەسىتى تېپىلغان. بۇلارنىڭ ئاخىرەتلىكى ئۈچۈن قەبرىگە ساپال قاچا، ئۇرچۇق، ياغاچ تارغاق، سۆڭەك قوشۇن، يۇلغان زىخقا ئۆتكۈزۈلگەن قوي گۆشى كاۋىپى، تېرىق ئوتىدا قىلىنغان توقاچ نان قويۇلغان. كاربون 14 ئوكسىدىدا تەكشۈرۈش ئارقىلىق بۇ قېزىلمىلارنىڭ بۇنىڭدىن ئۇچ مىڭ يىلدىن ئالتە مىڭ يىللار بۇرۇن ئىكەنلىكىنى مۇقىملاشتۇرۇلغان.» ئۇنىڭدىن باشقا كۆنچى دەرياسىدىن تۆۋەن ئېقىمى ۋادىسى- دىكى بۇنىڭدىن 4700 يىل بۇرۇنقى دەۋرگە ئائىت بىر قەبرىدىن چىققان بۇغداي، چەرچەننىڭ زاغۇنلۇقتىكى بۇنىڭدىن ئۇچ مىڭ يىل بۇرۇنغا ئائىت بىر قەبرىدىن چىققان توقاچ نان ۋە قومۇلنىڭ لاپچۇق - قارادۆۋەدىن بۇنىڭدىن ئۇچ مىڭ يىل بۇرۇنقى دەۋرگە ئائىت قەبرىلەردىن تېپىلغان تېپىلمىلار توقاچ نانىنىڭ ئۆز دەۋرىدىكى ئەجدالىرىمىزنىڭ ئاساسلىق يېمەكلىكى ئىكەنلىكىنى ئىسپاتلايدۇ.

يۇقىرىقى ئارخىئولوگىيىلىك ماتېرىياللاردىن تۆۋەندىكىدەك يەكۈنگە كېلىش مۇمكىن:

www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قوليازمىلار ئامبىرى
ئەۋلاد گۈرۈپپىسى
ئۇيغۇر كىتاب تورى

بىرىنچىدىن، ئەجدادلىرىمىز ئۆز دەۋرىدە ئوۋچىلىق، كۆچمەن چارۋىچىلىق ئاساسىدا قوشۇمچە دېھقانچىلىق بىلەنمۇ شوغۇللانغان؛ ئىككىنچىدىن، ئاشلىقنى پىشىقلاپ ئىشلەپ تۇراقلىق يېمەكلىك هازىرلاش ئۇسۇلىنى ياراتقان. چۈنكى نان تەركىبىدە تۇز بولۇپ، تونۇردا بىۋاستە ئوتقا قاقلاپ سىڭدۈرۈپ پىشۇرغانلىقى ئۈچۈن، ئۇزۇن ۋاقىت ساقلاپ ئىلىپ يۈرۈشكە ئەپلىك، سۇ بولسۇن، بولمىسۇن خالىغاندە يېيىشكە قولايلىق. گۆش، سۈت، قايماق ئۆز دەۋرىدە ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئاساسلىق يېمەك ـ ئىچمىكى بولسىمۇ، ئۇنى ئۇزۇن ساقلاشقا، جۈملىدىن خالىغاندا يېيىشكە بولمايتتى. ئەجدادلىرىمىز بۇ زىددىيەتنى نان بىلەن هەل قىلغان. ئۈچىنچىدىن، ئەجدادلىرىمىز شۇ زامانلاردىلا تونۇرنى كەشىپ قىلغان هەم كەشىپ قىلغان ۋاقتى كەم دېگەندىمۇ ئۈچ مىڭ يىلدىن كەم ئەمەس.

تونۇر مەلۇم تېخنىكىلىق قانۇنىيەت ئاساسىدا ياسىلىدۇ. بۇ خىل قانۇنىيەت تونۇرنىڭ ئاستىنىڭ هەممە تەرىپى مەركىزى نۇقتىغا تەڭ بولغان چەمبىرەك شەكلىدە بولۇشىدا ۋە شۇ ئاساستا تەكشى نىسبەتتە گۈمبەز شەكلىگە كېمىرلىپ ياسىلىشىدا ئىپادىلىنىدۇ.

تونۇر ئادەتتە ياسىلىش ماتېرىيالىنىڭ ئوخشىماسلىقى سەۋەبىدىن سېغىز تونۇر، شور تونۇر، پىششىق خىشلىق تونۇر ۋە ئىدىش تونۇر دەپ تۆت تۈرگە بۆلۈنىدۇ.

1. سېغىز تونۇر: بۇ تونۇر ئاساسەن بىلەن ياسالغانلىقى ئۈچۈن سېغىز تونۇر دەپ ئاتالغان. بۇ خىل تونۇر قومۇل، تۇرپان، چۆچەك، ئالتاي، غۇلجا قاتارلىق رايونلاردا كۆپ ئۇچرايدۇ. بۇ خىل تونۇرنى ياساشتا ئالدى بىلەن كېرەكلىك بولغان ماتېرىياللار تەييارلىنىدۇ. بۇ ماتېرىياللار سېغىز (سېرىق سېغىز ياكى كۆك سېغىز بولسىمۇ بولىدۇ)، شېغىل، يۇك ، تۇز سۇيى هەم پىششىق خىشنىڭ تەڭ يېرىم پارچىلىرى قاتارلىقلاردۇر.

سېغىز توپا — توپا يۇقمايدىغان پاكىز يەرگە تەييارلىنىدۇ. ئاندىن ئۈچ كۈندىن يەتتە كۈنگىچە ئۇستىگە سۇ قۇيۇپ يۇمشىتىلىدۇ (ئىۋىتىلىدۇ).

شېغىل — قۇمسىز، توپىسىز بولۇشى كېرەك. ناۋادا شۇنداق بولسا، قول بىلەن ئۇلگەپ (پارلاپ) ئېلىشى هەم سۇ بىلەن توپىسى يۇيۇلۇپ تازلىنىشى كېرەك. ئاندىن بارماقتەك چوڭلۇقتىكىسى بىر ياققا، ئۇنىڭدىن ئۇششۇقى بىر ياققا ئايرىپ ئېلىنىدۇ.

يۇك — چىۋىق بىلەن ساۋداپ (ئۇرۇپ) يېڭى ئاتقان پاختىدەك يۇمشاق، يۇمران هالەتكە كەلتۈرۈلۈشى كېرەك.

تۇز سۇيى — يوغانراق تەلەڭگە ياكى داسقا شور تۇز چىلىنىپ تەييارلىنىدۇ.

ئاخىردا تونۇر سالماقچى بولغان ئورۇن (هويلا ئىچى ياكى ئۆينىڭ ئەتراپىغا) لايىھىلىنىپ، بۇ ئورۇن تۇز، تەكشى قىلىپ تەييارلىنىدۇ. بۇ تەييارلىقلار پۈتۈپ بولغاندىن كېيىن تونۇرنىڭ دەسلەپكى قۇرۇلۇشى باشلىنىدۇ. ئالدى بىلەن تەييارلانغان پىششىق خىشنىڭ تەڭ يېرىم پارچىلىرى تونۇر سالماقچى بولغان ئورۇنغا يۇمىلاق چەمبەر شەكلىدە تىزىلىپ، تونۇرنىڭ ئۇلى ياسىلىدۇ. بۇنىڭغا سېمونت ياكى ئادەتتىكى لاي ئىشلىتىش هاجەتسىز، پەقەت شۇنداق بىر قۇر تىزىپ قويساقلا بولىدۇ. چەمبەر ئايلانمىسىنىڭ ئۇزۇنلۇقى تونۇرنىڭ چوڭ ـ كىچىكلىكىنى بەلگىلەيدىغان بولغاچقا، ئېهتىياجىغا ئاساسەن چەمبەرنىڭ دىئامېتىرىنى 80 سانتىمېتىردىن 120 سانتىمېتىرغىچە قىلساق بولىدۇ.

تونۇرنىڭ ئۇلى قىلىنىپ بولغاندىن كېيىن سېغىزنى ئايرىم ـ ئايرىم قىلىپ تاغار ياكى

www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قوليازمىلار ئامبىرى
ئۇيغۇر كىتاب توری
ئەۋلاد گۈرۈپپىسى

خىمىيىۋى ئوغۇتنىڭ خالتىسى ئۈستىگە قويۇپ، مەلۇم مىقدارىكى شىغىل ھەم يۇڭ قاتارلىقلار بىلەن ئارىلاشتۇرۇپ، ئۈستىنى دەسسەپ (توپا يۇقتۇرماستىن) پىشىلدۇرىمىز. پىشىلدۇرۇپ بولغاندىن كېيىن ئۈنى بۆلۈپ، چوڭلۇقى كېسەكتەك پارچىلىپىد شەكىللىك قىلىپ ئايرىم-ئايرىم ياسىلىدۇ. ئاندىن خىش ئۇلىنىڭ ئۈستىگە ئالدى بىلەن بىر پارچىسى قويىلىدۇ. ئاندىن ئۈنىڭ ئوڭ تەرەپ ئۇچى تۈز سۇيىنى سىپىپ سەل يۇمشۇتۇلۇپ، ئىككى قول بىلەن مۇجۇپ (سىقىپ) تەكشى ھالدا ئەسلىدىكى قىلىنلىقىدىن يېرىم ھەسسە نېپىزلەتىلىدۇ. ئاندىن يەنە بىر پارچە پىشىلدۇرۇلغان پارچىلىپىد شەكىللىك سىغىز پارچىسىنىڭ سول تەرىپىدىن ئېغىزىنى يېرىپ، ئاچا شەكىلگە كەلتۈرىمىز ھەم ئۈنى ئاۋۇالقىنىڭ سول تەرىپىگە چىشلەشتۇرۇپ قويىمىز، ئاندىن تۈز سۇيىنىڭ يارىمى بىلەن سەل يۇمشۇتۇپ ئىككى قول بىلەن سىقىپ، سۇۋاپ ئىككى پارچىنى گويا ھېچقانداق چېتىشلىقى بولمىغاندەك بىر پارچە شەكىلگە كەلتۈرىمىز. باشقا پىشىلدۇرۇلغان پارچىلىپىد شەكىللىك سىغىز پارچىلىرىمۇ مۇشۇ ئاساستا قىلىنىپ تونۇرنىڭ بىر قۇرى سىلىنىپ بولىدۇ.

ئىككىنچى قۇرغا كەلگەندە، بولغان بىرىنچى قۇرنىڭ ئۈستى تەرىپى تۈز سۇيىنىڭ يارىمىدە يۇمشۇتۇلۇپ، سىقىپ ئەسلىدىكى قىلىنلىقىدىن يېرىم ھەسسە نېپىزلىتىلىدۇ. نېپىزلىتىلگەن بۇ قىسىمغا بىز باشتا ئايرىۋالغان بارماقتەك چوڭلۇقتىكى شىغىللار زىچ ھەم تەكشى ھالدا، شىغىل ئۇزۇنلۇقىنىڭ دەل يېرىمىغىچە كىرگۈزۈپ سانجىلىدۇ. ئاندىن يەنە بىر پارچە پارالىلىپىپىد شەكىللىك پىشىلدۇرۇلغان سىغىزنىڭ ئاستىنقى قىسمى ئاچا شەكلىدە ئاغزىنى يېرىپ، ئاستىنقى قۇرنىڭ مەلۇم قىسمىغا چىشلەشتۇرۇپ قويىمىز ھەم تۈز سۇيى بىلەن نەمدەپ ئىككى قول بىلەن سىقىپ، سۇۋاپ سىلىقلايمىز. ئاندىن ئوڭ ئۇچى تەرىپىنى يەنە ئاۋۇالقىدەك تۈز سۇيىنىڭ يارىمى بىلەن تەكشى ھالدا ئىككى قول بىلەن سىقىپ ئەسلىدىكى قىلىنلىقىدىن يېرىم ھەسسە نېپىزلىتىپ بىرىنچى قۇرنى ياسىغاندەك ياساپ چىقىمىز. مۇشۇ ئاساستا تونۇرنىڭ دىئامېتىرىنىڭ چوڭ-كىچىكلىكىگە ئاساسەن ئۈچ قۇر ياكى تۆت قۇر قوپارساق بولىدۇ. قوپۇرۇپ ئۈستىگە چىققانچە تەبىئىي ھالدا تونۇر ئاغزىنى ئەسلىدىكىدىن كىچىكلىتىمىز، يەنى تونۇر ئاغزىنىڭ دىئامېتىرى تونۇر دىئامېتىرىدىن خېلى كىچىكلەيدۇ. بۇ ۋاقىتتا تونۇرنىڭ شەكلى خۇددى گۈمبەز شەكلىگە كېلىدۇ. تونۇر سىلىنىپ بولغاندىن كېيىن، تونۇرنىڭ سىرتقى يۈزى سامان لاي بىلەن تەكشى سۇۋىلىدۇ. ئاندىن تونۇرنىڭ سىرتقى تەرىپىنى، يەنى ئاغزىنى پەن ياكى پالاق بىلەن ھىم ئېتىپ قويىمىز. بۇنداق قىلىش تونۇرنىڭ كۈن نۇرىدا ياكى شامالدا يېرىلىپ كېتىشىنىڭ ھەم يادا - يېغىنىڭ تونۇرنى ھۆل قىلىپ بۇزۇپ تاشلاشنىڭ ئالدىنى ئېلىشتۇر. ئاندىن بىرقانچە كۈن تونۇرنىڭ ئىچكى يۈز قىسمىنى، تاپىنى تۈز ئاياق چەمى ياكى تۈز تەكشى يۈزلۈك تاش بىلەن ئۇرۇپ پىشىلدۇرىمىز. بۇنداق قىلغاندا تونۇرنىڭ ئىچكى يۈز قىسمىنىڭ سىلىقلىق دەرىجىسىنى ئاشۇرغىلى، تونۇرنىڭ چىدامچانلىقىنى ئاشۇرغىلى ھەم نان ياققاندا نانىنىڭ كەينىگە كېسەك چاپلىشىۋېلىشىنىڭ ئالدىنى ئالغىلى ھەم نانىنىڭ تەملىك، مېزىلىك ۋە ياخشى پىشىشىغا كاپالەتلىك قىلغىلى بولىدۇ.

ئەڭ ئاخىرىدا تونۇرنىڭ ئۈل قىسمىدىن بىر دانە خىش پارچىسىنى ئەپچىللىك بىلەن ئېلىۋېتىپ، بىر كىچىك ھاۋادان ئاچىمىز، شۇندىن كېيىنلا بىر مۇكەممەل تونۇر پۈتىدۇ.

www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قوليازمىلار ئامبىرى
ئۇيغۇر كىتاب توری
ئەۋلاد گۈرۈپپىسى

2. شور تونۇر: بۇ خىل تونۇرنىڭ ئاساسلىق ماتېرىيالى شور بولغانلىقى ئۈچۈن شور تونۇر دەپ ئاتالغان. بۇنداق تونۇر ئادەتتە خوتەن، قەشقەر، ئاقسۇ رايونلىرىدا كۆپ ئۇچرايدۇ، بۇنداق تونۇر شور، توز، يۇڭ ئارىلاشتۇرۇپ ئىشلەنگەن لايدا ياسىلىدۇ.

شور تونۇرنى ياساشتا ئالدى بىلەن نەم توپىدا قېلىپ ياسىلىدۇ. شور كومىلاچ قىلىنىپ ئۇنىڭ ئۈستىگە چاپلىنىدۇ. ئاندىن شاخ - شۇمبا، چاۋا - سامان بىلەن ئىس سېلىپ قۇرىتىلىدۇ. قۇرىغاندىن كېيىن قېلىپ قىلىنغان توپا قىرىپ ئېلىپ تاشلىنىدۇ.

3. پىششىق خىشلىق تونۇر: بۇ خىل تونۇر پىششىق خىشنى ئۆزىنىڭ خام ماتېرىيالى قىلغاچقا پىششىق خىشلىق تونۇر دەپ ئاتالغان. بۇ خىل تونۇرنى ياساشتا ئوخشاشلا ئاۋۋالقى تونۇرلارنى ياساشتىكى قانۇنىيەتكە ھۆرمەت قىلغان ئاساستا خىشنى بىر - بىرىگە چىشلەشتۇرۇپ، گۈمبەزسىمان شەكىلدە قوپۇرۇپ چىقىمىز. ئاندىن سىرتقى يۈزىنى سېمونت لاي بىلەن سۇۋايمىز.

4. ئىدىش تونۇر: بۇ خىل تونۇر ئادەتتە زاۋۇتتا ياسالغان ئىدىش، يەنى سۇ قاچىلايدىغان ئىدىش (كوزا) نىڭ ئاستى تەرىپى تاش كېسىدىغان ئاپتوماتىك ھەرە بىلەن ھەرىدەپ ئېلىپ تاشلىنىپ دۇم كۆمتۇرۇلۇپ (ئاستى تەرىپىنى ئۈستى تەرىپىگە قىلىپ) توز تەكشى يەرگە ئورۇنلاشتۇرۇلۇش ئارقىلىق ياسىلىدۇ. پىششىق خىشلىق تونۇر بىلەن ئىدىش تونۇر ئادەتتە شەھەر ئىچى رايونلىرىدا، سېغىز توپا ۋە شور يوق رايونلاردا ئىشلىتىلىدۇ.

ئىپتىدائىي جەمئىيەتتە ئەجدادلىرىمىز ئىنسانىيەتكە خاس ھاياتلىق يۆنىلىشىگە قەدەم قويغاندىن تارتىپ ھەر قاچان، ھەر زامان ئۆزىگە يولباشچى بىر ئىلاھىي كۈچنىڭ ئاستىغا ئۈيۈشۈپ، ھەربىر ھاياتلىق قەدىمىنى شۇ خىل ئېتىقادتىن ئايرىمىغان. بۇ خىل ئېتىقاد ئۇلارنىڭ ماددىي ۋە مەنىۋى ھاياتىدا ئۆز ئىپادىسىنى تاپقان. يەنى ئۇلار مەيلى تەبىئەت ئېتىقادچىلىقىدا بولسۇن ۋە ياكى توتېم ئېتىقادچىلىقىدا بولسۇن ئۆزلىرى ئۇلۇغلايدىغان ھەربىر نەرسىنىڭ رەڭگىنى ئېتىقاد ئوبىكتىنىڭ ياكى ئىلاھنىڭ رەڭگىگە تەققاس قىلغان بولسا، شەكلىنى ياكى قۇرۇلمىسىنى شۇ خىل ئىلاھنىڭ تاشقى كۆرۈنىشىگە ماسلاشتۇرۇپ ياسىغان.

تونۇرمۇ دەل مۇشۇ مەقسەتنى چۆرىدىگەن ئاساستا ياسالغان بولۇپ، ئەجدادلىرىمىز تونۇرنى كەشىپ قىلىشتىن تارتىپ ئۇنى ئىشلىتىش ۋە بۇگۈنكى كۈنگە ئېلىپ كىرىشكىچە بولغان نەچچە مىڭ يىللىق ئۇزاق تارىخىي تەرەققىيات جەريانىدا تونۇرغا نىسبەتەن ئۆزىنىڭ بىر مۇنچە ئېتىقاد - ئۇدۇملىرىنى سىڭدۈرگەن.

بۇ خىل ئېتىقاد - ئۇدۇملار ئۇيغۇرلار ئارىسىدا ھازىرغىچە ساقلىنىپ كەلمەكتە. ئۇيغۇرلارنىڭ قەدىمكى ئىشەنچ - ئېتىقادىدا تۇپراقنى ئۇلۇغلاش ئالاھىدە مۇھىم ئورۇن تۇتىدىغان بولۇپ، تونۇر توپا (سېغىزتوپا) دىن ياسالغاچقا ناھايىتى ئۇلۇغلىنىدۇ. مەسىلەن: تونۇرنى ھېچكىم دەسسىمەيدۇ ھەم ئۇنىڭدىن ئاتلىمايدۇ. تونۇرغا ئوت سالغاندا، پاسكىنا نەرسىلەرنىڭ چۈشۈپ كېتىشىدىن ۋە ياندىشىپ كېتىشىدىن قاتتىق ئېھتىيات قىلىدۇ. تونۇر بېشىغا چوڭ - كىچىك تەرەت قىلمايدۇ. تونۇرنىڭ كۈلى بىلەن ئەخلەتلەرنى بىللە ئالمايدۇ ۋە ئارىلاشتۇرمايدۇ. ھەتتا ئىشلىتىپ كونىرىغان تونۇرنىڭ پارچە كېسەكلىرىمۇ دەسسەلمەيدىغان ئېگىز جايلارغا ئېلىپ قويىلىدۇ ۋە بەزى كېسەللەرگە ئىسسىق ئۆتكۈزۈش ئۈچۈن ئىشلىتىلىدۇ.

www.ewlat.org
www.uyghurkitap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، ئەدەبىي ئەسەرۋە قولىيازمىلار ئامبىرى
ئۇيغۇر كىتاب تورى

ئۇنىڭدىن باشقا يېڭى سالغان تونۇرغا تۇنجى قېتىم ئوت ياققاندا تونۇرغا ئۆزىنىڭ خۇشاللىقى ۋە ھۆرمىتىنى بىلدۈرۈش ئۈچۈن بىر توپ كىشىلەر تونۇر ئەتراپىغا توپلىشىپ ناخشا ئېيتىپ ئۇسسۇل ئويناپ تونۇرنى ئايلىنىدىغان، بەزى يېتىم - يېسىرلار كېچىلىرى تونۇرنى ماكان تۇتۇپ ياتىدىغان، بەزى كىشىلەرنىڭ يۈز - كۆزىنى تۇيۇقسىز يارا قاپلاپ كەتسە تونۇردىكى قوقاس ئوتقا ياڭاقتەك چوڭلۇقتىكى ئۈچ پارچە خېمىرنى ئەيلەپ بىرلەشتۈرۈپ، سۈپكۆچ (ئارۋاشتى) قىلىپ كۆمۈپ يارىنى داۋالايدىغان ۋە تونۇر بېشىدا كازىر چىقىشقا بولمايدۇ (چۈنكى گازىر چاققان كىشىنىڭ ئىشلىرى يۈرۈشمەيدۇ، دەيدىغان گەپ بار)، كۆپ نان ياققان ئادەم دوزاخقا كىرمەيدۇ، دەيدىغان ئادەت ۋە سۆز - جۈملىلەردىنمۇ ئەجدادلىرىمىزنىڭ تونۇرنى ناھايىتى ئۇلۇغلايدىغانلىقىنى بىلىۋالالايمىز.

دېمەك، تونۇرنىڭ ياسىلىشىدىن تارتىپ ئىشلىتىلىشىگىچە ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئالەمنىڭ ئۇلى بولغان «تۆت ئېلېمېنت» (تۆت زات، تۆت ئاناسىر، تۆت تادۇ، تۆت ماددا) قارشى مۇجەسسەملەنگەن. يەنى سۇنى ئۇلۇغلاش (سۇنىڭ ئىنسان تۇرمۇشىدا كەم بولسا بولمايدىغان ھاياتلىقنىڭ مەۋجۇد بولۇپ تۇرۇشىدىكى مۇھىم ئامىل ئىكەنلىكى ۋە سېغىز توپىنىڭ سۇ ئارقىلىق لاي قىلىنىپ ئاندىن تونۇر ياسىلىدىغانلىقى)، ئوتنى ئۇلۇغلاش (ئوتنىڭ سىرلىق سېھرى كۈچكە ئىگە ئىكەنلىكى ۋە خام يېمەكلىكلەرنىڭ ئوت ئارقىلىق پىشۇرۇلىدىغانلىقى)، تۇپراقنى ئۇلۇغلاش (ھەرقانداق جانلىقنىڭ تۇپراقتىن يارىلىدىغانلىقى ھەم تونۇرنىڭمۇ تۇپراقتىن ياسىلىدىغانلىقى) ۋە ھاۋانى ئۇلۇغلاش (ھاياتلىق مەنبەسىنىڭ ئاساسى ھاۋا ئىكەنلىكى، ھاۋا مەۋجۇد بولمىغان ئاساستا تەبىئەت دۇنياسىنىڭ مەۋجۇت بولمايدىغانلىقى) تىن ئىبارەت.

ئۇنىڭدىن باشقا يەنە تۇزنى ئۇلۇغلاش (ھازىرقى تىلىمىزدىكى ئىپادىسى تۇزكورلۇق قىلىش، تۇزىنى يەپ، تۇزلۇقىنى چېقىش قاتارلىقلار بولۇپ، سېغىز توپىنىڭ تۇز سۈيىنىڭ ياردىمىدە لاي قىلىنىپ تونۇر ياسىلىدىغانلىقى)، تاغقا چوقۇنۇش (تونۇرنىڭ گۈمبەزسىمان ھالدا ياسىلىشى، يەنى تونۇر شەكىلنىڭ تاغقا ئوخشاپ كېتىشى)، دەرەخكە چوقۇنۇش (تونۇردا كۆيدۈرۈلگەن ئوتۇننىڭ كۈلىنى ئەخلەتكە ئارىلاشتۇرماسلىق)، كۆككە چوقۇنۇش (تونۇرنىڭ ئاستى ۋە ئۈستۈنكى قىسمىنىڭ يۇمىلاق چەمبەرسىمان بولۇشى، كۆك ئېتىقادچىلىقىدىكى كۈن ۋە تولۇن ئايدەك ياسىلىشى ھەم تونۇر رەڭگىنىڭ قۇياش يېڭى چىققان ياكى پاتقان ھالىتىدىكى رەڭگىگە ئوخشاش) قىزغۇچ رەڭدە بولۇشىدىن ئىبارەت تەبىئەت ھادىسىلىرىگە چوقۇنۇش ۋە كۆپ ئىلاھقا چوقۇنۇشتىن ئىبارەت شامان دىنىنىڭ ئىشەنچ - ئېتىقادىمۇ مۇجەسسەملەنگەن.

ئەجدادلىرىمىزنىڭ كۆپ خۇدالىق قەدىمكى ئىپتىدائى قارىشىدا كۆكتەڭرى (ئاسمان، ھاۋا ئىلاھى)، يەر - سۇب ئىلاھى (ئوماي ئىلاھى)، سۇ تەڭرىسى (سۇ ئىلاھى) ۋە ئوت ئىلاھى ھەممىدىن بۈيۈك ئىلاھلار ھېسابلىنىپ، تونۇرنىڭ ياسىلىشى ۋە شەكىل قۇرۇلمىسىدا بۇ تۆت ئىلاھقا بولغان تېۋىنىش ئۆز ئىپادىسىنى تاپقان.

تونۇردا پىشۇرۇلغان يېمەكلىك ئاساسلىق نان بولۇپ، ئۇ ئۇيغۇر خەلقىنىڭ يېمەكلىكلىرى ئىچىدە ئۇزۇن تارىخقا ئىگە بولۇش بىلەن بىللە يەنە ئاساسلىق ئەنئەنىۋى يېمەكلىكنىڭ بىرى. بۇ ھال ئۇيغۇرلاردا ناننى تىرىكچىلىكنىڭ سىمۋولى سۈپىتىدە ئۇلۇغلايدىغان ئەقىدىنى بارلىققا كەلتۈرگەن. ناننى ئۇلۇغلاشنىڭ يەنە بىر سەۋەبى شۇكى، نان بىلەن تونۇرنىڭ پەيدا

ئۇيغۇرچىتاب تورى
www.ewlat.org
www.uyghurtap.com
ئۇيغۇرچە ئىلمىي ماقالە، قەدىمىي ئەسەر ۋە قولىيازمىلار ئامبىرى
ئەۋلاد گۇرۇپپىسى

بولۇشىنىڭ ئىلگىرى - كېيىنلىك تەرتىپى جەھەتتىن ئالدى بىلەن نان پەيدا بولغان، ئاندىن تونۇر پەيدا بولغان.

ناننىڭ شەكىل قۇرۇلمىسىنى، تۈزۈلىشىنى ھەم ناننىڭ يۈزىگە چېكىلگەن يۇمىلاق گۈللەرنى ئىنچىكىلىك بىلەن كۆزىتىپ تەتقىق قىلىدىغان بولساق، ئەجدادلىرىمىزنىڭ، ئىپتىدائى ئېتىقاد - ئۇدۇملىرىنى ئالدى بىلەن نانغا سىڭدۈرگەنلىكىنى كۆرۈۋالالايمىز. يەنى ئۇلار چوقۇنغان ئىلاھلارنى سېغىنىش، ئۇنى ئۇدۇم قىلىش سەۋەبلىك نان شەكلىنى ئۆزلىرى ئېتىقاد قىلغان كۆك ئېتىقادچىلىقىدىكى كۈن ۋە ئاينىڭ شەكلىگە تەقلىد ۋە تەمسىل قىلغان ئاساستا يۇمۇلاق قىلىپ ئىلاھلىرىنىڭ يېقىن بەندىلىرىگە ئايلانماقچى بولغان.

تونۇردا پىشۇرۇلغان ناننىڭ تۈرلىرى ناھايىتى كۆپ بولسىمۇ، بىراق ئۇلار بىر خىل ئىزچىللىقنى يەنى يۇمۇلاق، دۈگىلەك بولۇش شەكلىنى ساقلاپ قالغان.

تونۇردا ناندىن باشقا يەنە تونۇر كاۋىپى، ياقما كاۋاپ، گۆشگىردە، سامسا قاتارلىق يېمەكلىكلەرنى پىشۇرغىلى ھەم كاۋا، ياڭيۇ، سەۋزە، چامغۇر قاتارلىقلارنى كۆمۈپ پىشۇرغىلى بولىدۇ. بۇ يېمەكلىكلەر ئۇيغۇر يېمەكلىك مەدەنىيىتىدە مۇھىم ئورۇن تۇتىدۇ.

تونۇر ئەجدادلىرىمىزنىڭ يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىدىكى ئاساسلىق يېمەكلىك پىشۇرۇش قورالى، ئۇنىڭغا ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئۇزۇن يىللىق تارىخىي تەرەققىياتىدىكى ئۆزىگە خاس يېمەكلىك ئادىتى، ئىستېمال پىسخىكىسى، گۈزەللىك قارىشى ۋە ئۇدۇم - ئېتىقادى مۇجەسسەملەشكەن بولۇپ، بۇ توغرۇلۇق تېخىمۇ چوڭقۇر تەتقىقات ئېلىپ بېرىشىمىز زۆرۈر.

پايدىلانغان ماتېرىياللار

1. ئابدۇرېھىم ھەببۇللا: «ئۇيغۇر ئېتىنوگرافىيىسى»، شىنجاڭ خەلق نەشرىياتى، 147 -، 148 - بەتلەر.

2. ئابدۇكېرىم راخمان: «ئۇيغۇر فولكلورى ھەققىدە بايان»، شىنجاڭ ئۇنىۋېرسىتېتى نەشرىياتى، 184 -، 246 - 247 - بەتلەر.

3. ئابدۇقېييۇم خوجا: «غەربىي يۇرت ۋە قەدىمكى مەدەنىيەت»، شىنجاڭ خەلق نەشرىياتى، 137 -، 138 -، 139 - بەتلەر.

4. مورگان: «قەدىمكى جەمئىيەت»، شىنجاڭ خەلق نەشرىياتى.

5. سائادەت كىچىك: «ئۇيغۇرلارنىڭ تونۇرچىلىق مەدەنىيىتى».

(ئاپتور: قۇمۇل شەھىرى ئاستانە ئوتتۇرا مەكتەپتىن)