

THE UYGHURS ARE KNOWN IN CENTRAL ASIA FOR THEIR LAGHMAN

ئوتتۇرا ئاسىياغا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان

ئۇيغۇرلار

ئەزىز ئەيسا ئەلكۈن



«ئانا يۇرت» ژۇرنىلى نەشرىگە ئاساسەن ئەزىز ئەيسا ئەلكۈن تورى قايتا نەشر قىلدى

September 2017, LONDON | www.uyghurensemble.co.uk/uy | www.azizisa.org

The Uyghurs are known in Central Asia for their Laghman

ئوتتۇرا ئاسىياغا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان

ئۇيغۇرلار

ئەزىز ئەيسا ئەلكۈن

«ئانا يۇرت» ژۇرنىلى نەشرىگە ئاساسەن ئەزىز ئەيسا ئەلكۈن تورى قايتا نەشر قىلدى

كىرىش سۆز

بىر مىللەتنىڭ يېمەك - ئىچمىكى مىللىي خاسلىققا ۋە مىللىي ئالاھىدىلىككە ۋەكىللىك قىلىدىغان بولۇپ، جۈملىدىن مول ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەكلىرى ئاساسىدا تەدرىجىي شەكىللەنگەن ئۇيغۇر تائام مەدەنىيىتى پۈتكۈل ئۇيغۇر مەدەنىيەت خەزىنىسىنىڭ مۇھىم بىر تەركىبىدۇر. ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەكلىرىگە ئۇيغۇر خەلقىنىڭ تارىختىكى ۋە بۈگۈنكى بارلىق ھايات پائالىيەتلىرى مۇجەسسەملەنگەن بولۇپ، ئۇ ئۇيغۇرلارنىڭ ئېتنوگرافىك ھايات كەچمىشىنى، ھايات كۆچۈرۈشتىكى تۇرمۇش ئۇسۇللىرىنى ۋە بارلىققا كەلتۈرگەن مەدەنىيەت ئەنئەنىلىرىنى جانلىق بايان قىلىپ تۇرىدۇ. ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىنى تەتقىق قىلىش، ئۇنىڭ تەسىر كۆرسەتكەن ئىجتىمائىي ساھەلىرىنى ئۆگىنىش، ئەنئەنىۋىي ساغلام ئوزۇقلىنىش ئادەتلىرىنى داۋاملاشتۇرۇش بىلەن تەڭ ئۇنى زامانغا يارىشا كەسىپلەشتۈرۈش، تېخىمۇ تەرەققىي قىلدۇرۇش يوللىرى ئۈستىدە ئىزدىنىشلەر زۆرۈر بولغىنىدەك بۇ مەدەنىيەتكە ئىلمىي ۋە جانلىق ئۇسۇلدا ۋارىسلىق قىلىشمۇ ئوخشاشلا مۇھىمدۇر. ئۇيغۇرلار ئۆز تائاملىرىنىڭ ساھىبى بولۇش سالاھىيىتى بىلەن يېمەك - ئىچمەكلىرىنى قوشنا مىللەتلەرگە تونۇشتۇرۇش، جۈملىدىن قىتئە ھالقىپ چىقىپ، بىر مەدەنىيەتنىڭ يۇمشاق كۈچى سۈپىتىدە دۇنياغا ئۆز مەۋجۇتلۇقىنى ھەر ۋاقىت ئەسلىتىپ تۇرۇش ئوخشىمىغان مەدەنىيەتلەرنىڭ بىر قۇتۇپلىشىشى تېزلىشىۋاتقان بۈگۈنكى كۈندە ئوخشاشلا مۇھىم ئەھمىيەتلەرگە ئىگىدۇر.

مانا شۇ مەقسەتلەر بىلەن مەزكۇر ماقالە كېڭەشلەر ئىتتىپاقى (سوۋېت ئىتتىپاقى) يېمىرىلگەندىن كېيىن ئۇيغۇر تائاملىرىنىڭ ئۇيغۇر دىيارىدىن ھالقىپ چىقىپ قوشنا ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلەرگە تىزدىن يامراپ، ئومۇملىشىشقا يۈزلىنىشى، ھەتتا رۇسىيە فېدېراتسىيىسىدىكى خەلقلەرنىڭ تائام تىزىملىكىدىمۇ «ئۇيغۇر لەغمىنى» (Уйгурский лагман) دېگەن بىر تائامنىڭ پەيدا بولۇۋاتقانلىقى، بۇ يېڭى ئەسىردىكى «لەغمەن» (Лагман) قىزغىنلىقى بىلەن تەڭ ئوتتۇرىغا چىققان ئوتتۇرا ئاسىيا تۈركى مىللەتلىرىنىڭ ئۇيغۇرلارنى لەغمەنگە باغلاپ تونۇشى، بىلىشى ۋە بۇ ھەقتىكى قاراشلىرىنى چىقىش قىلغان ھالدا، ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىنىڭ ئوتتۇرا ئاسىياغا كۆرسەتكەن ئىجتىمائىي تەسىرلىرى، ئۇيغۇرلار ۋە قوشنا تۈركى خەلقلەرنىڭ ھاياتىدىكى بۈگۈنكى تۇرمۇش رېئاللىقلىرى ھەققىدە مۇلاھىزىلەر ئېلىپ بېرىلىدۇ.

21 - ئەسىردىكى دۇنيا ئوتتۇرا ئاسىيا تۈركى مىللەتلىرىنىڭ ئارىسىدىكى تارىخىي، جۇغراپىيەۋى، ئېتنىك باغلىنىشلارغا ئاساسەن دېڭىزدىن ئەڭ يىراق بولغان ياۋرو - ئاسىيانىڭ مەركىزىگە جايلاشقان بۇ تېررىتورىيەلىرىنى ئۇيغۇرلارنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ھالدا بارلىق تۈركى مىللەتلەرنىڭ ۋەتىنى دەپ ئېتىراپ قىلىندۇ. گەرچە ئۆتكەنكى ئەسىردىكى ئەڭ چوڭ ئىمپېرىيە بولغان كېڭەشلەر ئىتتىپاقى 1991 - يىلى يىمىرىلىپ ئۇنىڭ باشقۇرۇشىدىكى نۇرغۇنلىغان ئۇيغۇرلارغا قېرىنداش تۈركى مىللەتلەر ئۆزلىرىنىڭ مىللىي مۇستەقىللىقىغا ئېرىشىپ، تارىختا مىللىي كۆرۈلمىگەن ئوتتۇرا ئاسىيا مىللىي دۆلەتچىلىك ۋە ھازىرقى زامان ئوتتۇرا ئاسىيا مىللەتچىلىك ھەرىكەتلىرىنىڭ ئەڭ يۇقىرى سەھىپىسىنى ياراتقان بولۇپ، بىر مىللەتنىڭ نامى بىلەن ئاتىلىپ ۋە شۇ مىللەتنىڭ تۈپ مىللىي مەنپەئەتىنى چىقىش قىلىپ يۈرگۈزۈلۈۋاتقان مەزكۇر دۆلەتلەرنىڭ ئىچكى ۋە تاشقى سىياسەتلىرى تەبىئىيىكى بۇ رايونغا قىزىققۇچىلارنىڭ ئىزچىل دىققىتىنى تارتىپ كەلمەكتە.

بۈگۈنكى كۈندە غەرب دۇنياسىغا «سىتان» دەپ تونۇلۇۋاتقان ئوتتۇرا ئاسىيا (سابىق سوۋېت رېسپۇبلىكىلىرى) ھاياتىدا يۈز بېرىۋاتقان مىسلىسىز سىياسىي ۋە ئىجتىمائىي ئۆزگىرىشلەر، ئۇلارنىڭ 25 يىللىق مۇستەقىل مىللىي دۆلەتچىلىك مۇساپىسىدە ئۆزلىرىنىڭ مىللىي كىملىك ۋە تارىخىنى قايتىدىن يېزىپ چىقىش، ئۆز ۋە ئۆزگىلەرنى تونۇش ئېڭىنى يېتىلدۈرۈشتىكى مىللىي مائارىپ تەربىيەسىنى ئېلىپ بېرىش، ئۆزلىرىنىڭ رەسمىي دۆلەت تىلى ۋە سىمۋولىنى يارىتىش، ئۆز جەمئىيەتلىرىدىكى مىللەتلەر مۇناسىۋەتلىرىنى بىر تەرەپ قىلىش، تاشقى دۇنيا بىلەن بولغان دىپلوماتىك ئالاقىلىرى ۋە شۇنداقلا ئۇلارغا مۇستەملىكىچى بولغان دۆلەتنىڭ مىراسخورى بولغان رۇسىيە بىلەن مۇناسىۋەتلىرىنى قانداق ئېلىپ بېرىش قاتارلىق بىر تۈرلۈك دۆلەتچىلىكتىكى زۆرۈر بولغان مەسىلىلەرنى ھەل قىلىش بىلەن ئۆتكەنكى ئەسىرنىڭ ئەڭ ئاخىرقى 10 يىلىنى ئالدىراش ئۆتكۈزدى. ھەم ئەنە شۇ يىللاردا بۇ ياش مۇستەقىل دۆلەتلەر شەرق ۋە غەربتىكى ئىككى گىگانت قوشنىسى بىلەن قانداق بىر مۇناسىۋەتلىرىنى ئورنىتىشتەك دىپلوماتىك سىناققا دۇچ كەلگەن ئىدى.

ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرى ئۈچۈن شەرقتىكى مۇھىم قوشنىسى خىتاي بىلەن بولۇپمۇ ئۆزلىرى بىلەن قېرىنداش بولغان شىنجاڭ ئۇيغۇر ئاپتونوم رايونى بىلەن بولغان ئىقتىسادى ۋە سىياسىي ھەمكارلىق مۇناسىۋەتلىرىنى بەرپا قىلىش بىلەن تەڭ بۇ مۇناسىۋەتلەرنىڭ رۇسىيە بىلەن مەۋجۇت بولغان ئالاھىدە مۇناسىۋەتلىرىگە تەسىر يەتمىگەن ئاساستا ئۈستىلىق بىلەن ئېلىپ بېرىشتەك بىر زۆرۈرىيەت تۇغۇلغان ئىدى. ئەلۋەتتە دۆلەتلەر ئوتتۇرىسىدا بولىدىغان ھەر قانداق بىر ھەمكارلىق

ئۆز - ئارا ئېرىشىدىغان مەنپەئەتنى چىقىش قىلغان بولىدۇ. مانا مۇشۇنداق بىر تارىخىي شارائىتتا، بولۇپمۇ خىتاي دۆلىتى تەشەببۇسكارلىققا ئۆتۈپ، ئۇيغۇر مۇستەققىللىق ھەركەتلىرىنىڭ ئوتتۇرا ئاسىيادا تېزىدىن ئەۋج ئېلىشىنى تىزگىنلەشنى مەقسەت قىلغان ھالدا دەسلەپتىكى بىر سىياسىي ۋە ھەربىي ئىتتىپاق گەۋدىسى بولغان «شاڭخەي ھەمكارلىق تەشكىلاتى» نى روسىيەنىڭ ماسلىشىشى بىلەن 2001 - يىلى شاڭخەيدە قۇرۇپ چىقىدۇ. بۇ تەشكىلاتقا قاتناشقان دۆلەتلەر مەزكۇر تەشكىلاتنىڭ رامكىسى ئىچىدە ئۆزلىرىنىڭ تۇپراق پۈتۈنلۈكىنى قوغداش، ھەربىي ۋە ئىقتىسادىي ھەمكارلىقنى كۈچەيتىش، تۈرلۈك كۈچلەرنىڭ بۇ ياش دۆلەتلەرگە تەسىر كۆرسىتىشى قاتارلىق ئىچكى ۋە تاشقى ئامىللارغا تاقابىل تۇرۇشنى خىتاي ۋە رۇسىيە باشلامچىلىقىدا ئەمەلگە ئاشۇرۇشقا ئۆتىدۇ.

ئەمما دۇنيانىڭ سىياسىي كۈن تەرتىپلىرىنى پۈتۈنلەي ئاستىن - ئۈستى قىلىۋەتكەن «11 - سېنتەبىر» تېررور ۋەقەسىدىن كېيىن ئامېرىكا باشچىلىقىدىكى غەرب ھەربىي كۈچلىرىنىڭ ئافغانىستاندا ئېلىپ بېرىشقا باشلىغان «تېررور» غا قارشى ھەربىي ھەرىكەتلىرى سەۋەبلىك ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرى يەنىمۇ ئىلگىرىلىگەن ھالدا دۇنيانىڭ دىققىتىنى تارتىشقا باشلايدۇ. شۇنىڭدىن ئېتىبارەن بۇ دۆلەتلەرنىڭ سىياسىي ۋە ئىجتىمائىي ساھەلىرىدىكى تۈرلۈك ئۆزگىرىشلەرنى يېقىندىن كۆزىتىش ۋە تەتقىق قىلىش قىزغىنلىقى ئەۋج ئالىدۇ.

جۈملىدىن ئوتتۇرا ئاسىيا تۈركىي جۇمھۇرىيەتلىرى ۋە خەلقلەرنى ئۆزلىرىنىڭ ئەڭ يېقىن قېرىنداشلىرى دەپ بىلىدىغان ئەمما تارىختا رۇس ۋە خىتايدىن ئىبارەت ئىككى ئىمپېرىيەلەر مەنپەئەتنىڭ قۇربانى بولغانلىقى سەۋەبلىك ئۆزلىرىنىڭ بۈگۈنكى مىللىي دۆلەتچىلىك ئىمتىيازىدىن مەھرۇم بولۇپ ياشاۋاتقان دۆلەتسىز ئۇيغۇرلار ئۈچۈنمۇ ئەھمىيىتى ئالاھىدىدۇر.

دېمەك مۇستەقىل ھايات كەچۈرۈۋاتقان ئوتتۇرا ئاسىيا تۈركىي جۇمھۇرىيەتلىرى 25 ياشقا كىرگەن بۈگۈنكى كۈندە ئۇيغۇرلار بىلەن ئېتنىك قېرىنداش بولغان بىر دۆلەتنىڭ ساھىبى بولغان قازاق، قىرغىز ۋە ئۆزبېك قاتارلىق تۈركىي خەلقلەر ئۇيغۇرلارنى زادى قانچىلىك بىلىدۇ؟ قانچىلىك چۈشىنىدۇ؟ ئۇلار ئۇيغۇرلارنىڭ بۈگۈنكى دۆلەتسىزلىكىگە، كىملىك ۋە مەدەنىيەت ئەنئەنىلىرىگە قانداق قارايدۇ؟

ئۇنداقتا ئۇشۇب سوتاللارغا جاۋاب تېپىشنى ئاۋال ئۆزۈمنىڭ ئۇيغۇر كىملىكىگە بىرلەشتۈرۈپ، ئوتتۇرا ئاسىيادا بېشىمدىن ئۆتكۈزگەن كەچمىشلىرىمدىن باشلاپ، ئەشۇ يىللاردا مەن مۇئامىلە قىلغان ئىنسانلارنىڭ ئىنكاسلىرىدىن، ھەم يېقىنقى يىللاردىن بۇيانقى بۇ دۆلەتلەردە ئېلىپ بارغان بىر قانچە قېتىملىق ئىلمىي تەكشۈرۈش مەنبەلىرى ئاساسىدا ئىزدىنىپ كۆرەي.

بالىلىقىمدىن تارتىپ مەن ئۈچۈن ناھايىتى سىرلىق تۇيۇلۇپ كەلگەن «ئوتتۇرا ئاسىيا» مۇستەقىل دۆلەتلىرىگە قەدىمىي تۇنجى قېتىم بىر مۇساپىر سالاھىيىتى بىلەن 1999 - يىلىنىڭ باشلىرىدا قىرغىزىستاننىڭ پايتەختى بىشكەككە باسقاندىن بۇيان ئۆتكەنكى 15 يىلدا نەچچە نۆۋەت ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىنى ئىلمىي تەتقىقات ۋە ئارام ئېلىش مەقسەتلىرى بىلەن بىر قانچە قېتىملاپ زىيارەت قىلىش پۇرسەتلىرىگە ئىگە بولدۇم. بولۇپمۇ 2015 ۋە 2016 - يىللىرى قازاق، قىرغىز ۋە ئۆزبېكىستانلارغا قىلغان سەپەرلىرىم داۋامىدا مەزكۇر دۆلەتلەردە ئۇيغۇر ئاھالىلىرىنى مەركەز قىلغان ھالدا بۇ دۆلەتلەرنىڭ تۈرلۈك ئىجتىمائىي ۋە سىياسىي ساھەلىرىنى ئۆگەندىم، جەمئىيەتتىكى ھەر تۈرلۈك ئادەملەر بىلەن مۇئامىلە قىلىش جەريانىدا قازاق، قىرغىز ۋە ئۆزبېكلەرنىڭ كەمىنىنىڭ «ئۇيغۇر» مىللىتىدىن ئىكەنلىكىنى بىلگەندىن كېيىنكى ئىنكاسلىرى، بولۇپمۇ ئۇيغۇرلارنى لەغمەن ئارقىلىق تونۇيدىغانلىقلىرىنى ئېيتىشى ھەمىشە بولۇنۇپ تۇرىدىغان غەيرى - رەسمىي پاراڭلار داۋامىدا دىققىتىمنى ئالاھىدە تارتىشقا باشلىدى.

ئەجەب تارىختا كەڭ زېمىنلاردا ئىمپېرىيە ۋە خانلىقلار قۇرغان، مەركىزىي ئاسىيادا ئەڭ بالدۇر شەھەرلەشكەن، ئەڭ بالدۇر ئۆزىنىڭ يېزىقىنى ئىجاد قىلغان، دېھقانچىلىق ۋە سودا بىلەن شۇغۇللىنىپ يىپەك يولىنىڭ تۈگۈنىدە يېتۈك ئۇيغۇر تۈركىي مەدەنىيىتىنى يارىتىش ھېسابىغا قالدۇرغان ھەر ساھەدىكى پەن - مەدەنىيەت مىراسلىرى بىلەن دۇنياغا تونۇلغان، ئىسلامنى قوبۇل قىلغان قاراخانىيلار دۆلىتى دەۋرلىرىدە پۈتكۈل ئوتتۇرا ئاسىيا زېمىنلىرىنى بىرلىككە كەلتۈرۈپ باشقۇرۇپ، مەھمۇد قەشقەرى، يۈسۈپ خاس ھاجىپ قاتارلىق ئالىملىرى بىلەن جاھانغا تونۇلغان، ئۆزلىرىنىڭ مىللەت نامى «ئۇيغۇر» نىڭ مەنىسى تۈركىي قەبىلىلىرىنىڭ ئۆز - ئارا «بىرلىشىش، ئۇيۇشۇش» نى چاقىرىق قىلغان ئۇقۇمنى بىلدۈرىدىغان بۇ پاساھەتلىك خەلق تارىختا قېرىنداشلىرىنىڭ تىل ۋە مەدەنىيەت ئورتاقلىقىنى ئىلگىرى سۈرۈشتە قوشقان تۆھپىلىرى بىلەن مەدەنىيەتنىڭ ئوبرازى بولۇپ تونۇلۇپ كەلگەن بولسا، زامان ئەسەرلىرىنى ئارقىسىدا قالدۇرۇپ 21 - ئەسىرگە كەلگەن بۈگۈنكى كۈندە شانلىق مەدەنىيەت ساھىبى ئۇيغۇرلارنىڭ مەدەنىيەت تۆھپىلىرى

بىلەن ئەمەس بەلكى قورساققا يەيدىغان بىر ۋاق تائامنىڭ نامى «لەغمەن» بىلەن تەڭرىتېغىنىڭ ئۇ تەرىپىدىكى قېرىنداشلىرىغا تونۇلۇۋاتقانلىقى تەبئىيىكى كىشىنى ئويلاندۇرماي قالمايدۇ، ئەلۋەتتە! ئۇنداقتا بۈگۈنكى كۈندە ئۇيغۇرلارنى ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئۆز قېرىنداشلىرىغا خالىس تونۇشتۇرۇۋاتقان بۇ «لەغمەن» دېگەن سېھىرلىك تائام ئۈستىدە توختىلايلى.

لەغمەن - ئۇيغۇر كىملىكىگە باغلانغان تائام مەدەنىيىتىدۇر

يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى دېگەننىمىز شەھەر سۈپىتىگە ئىگە بولغان مىللەتنىڭ ھەر بىر ئائىلىدە پاكىزلىق ۋە قائىدىلىك بىلەن تەييار قىلىنىدىغان يېمەك - ئىچمەكلەر ۋە ئۇنى ئىستېمال قىلىشتىكى مەدەنىي ئادەتلەرنىڭ يىغىندىسىنى كۆرسىتىدۇ. ئۇيغۇر تائاملىرى يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىمىزنىڭ مۇھىم تەركىبى قىسمى. ئۇ يالغۇز تائام تۈرلىرىنى ۋە ئۇنى تەييارلاش ئۇسۇللىرىنى كۆرسىتىپلا قالماي، بەلكى تەييارلاش ۋە ئىستېمال قىلىشتىكى ئىنسانىي پەزىلەتلەرگە مۇجەسسەملەشكەن.¹

يېمەكلىك ئىنسانشۇناسلىقى تەتقىقاتلىرىنىڭ يېقىنقى 20 يىلدىن بېرى ئېرىشكەن نەتىجىلىرىدىن شۇنى كۆرۈۋالالايمىزكى «كۈندىلىك تۇرمۇشقا يوشۇرۇنغان» خام ماتېرىياللىق تۇرمۇش ۋاسىتىلىرى بىر جەمئىيەتنىڭ داۋالغۇشلىرىنى ۋە ئۇلارنىڭ ئەتراپىدىكى مۇھىت بىلەن بولغان مۇناسىۋەت باغلىنىشلىرىنى تەتقىق قىلىشتا بىۋاسىتە رول ئوينايدۇ.²

¹. «ئۇيغۇر تائاملىرى»، ئاپتور توختى باقى، 1 بەت، شىنجاڭ سەھىيە نەشرىياتى، 2005 - يىلى. ISBN 1 3856 5372 7

². «ئۇيغۇر لەغمىنى ۋە باشقا چۆپ تاماقلار» (ئوتتۇرا ئاسىيا ئاشپەزلىك ھۈنرى ھەققىدە تەپەككۇرلار) ئاپتورى نىكول روددا. فرانسىيىدە نەشر قىلىنغان «ئۇيغۇرلارغا نەزەر» ژۇرنىلىنىڭ 2014 - يىل قىش 4 - سانى. 5 - 6 - بەتلەر.

لەغمەن ناملىق بۇ تائام ئۇيغۇرلارنىڭ ھاياتىغا ناھايىتى چوڭقۇر سىڭىپ كەتكەن بولۇپ، ئۇنىڭ رولى ھەتتا ئەر ۋە ئايال مۇناسىۋەتلىرىدىن تارتىپ تۇرمۇشنىڭ بارلىق ساھەلىرىگىچە ئۆزىنىڭ تەسىرىنى كۆرسەتكەن. ئۇيغۇر يېزا قىشلاقلىرىدا ئادەتتە ئائىلىنىڭ كۈندىلىك خىزمەتلىرى ئەر ۋە ئايال بويىچە ئايرىلغان بولۇپ، ئەرلەر ئاساسەن ئائىلە سىرتىدا دېھقانچىلىق قاتارلىق ئىشلارنى قىلسا، ئاياللار ئۆي ئىچىدىكى تاماق ئېتىش، بالا بېقىش قاتارلىق ئىشلارنى قىلىدۇ. مانا مۇشۇنداق ئەر ۋە ئاياللارنىڭ جىنس پەرقى بويىچە بېكىتىلگەن ئىش ئايرىمىسى سەۋەبىدىن ئاياللار ئائىلىدە تاماق ئېتىدۇ، ئەرلەر سىرتتا دېھقانچىلىق قىلىدۇ دەپ قاراش ئۇيغۇر يېزىلىرىدا ئەنئەنىۋىي تۇرمۇشنىڭ ئادەتلىرى بولۇپ ئومۇملۇققا ئايلانغان.

ئۇيغۇرلار ھاياتىدىكى ئەسىرلەر داۋام قىلغان ئىسلام دىنىنى ئەقىدىلىرى بىلەن ئۇيغۇر مىللىي ئەنئەنىلىرى ۋە ئۆرۈپ ئادەتلىرى زىچ بىرلىشىپ كەتكەن بولۇپ، ئۇيغۇر ئائىلىرىدە يېمەك ئىچمەكنى ئاياللار تەييارلايدۇ، جۈملىدىن لەغمەننى ئائىلىدە ئاياللار ئېتىدۇ. شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ ئۇيغۇر ئائىلىرىدە لەغمەن ئېتەلمەيدىغان ئاياللار بولمىغىنىغا ئوخشاش، لەغمەن يېمەيدىغان ئەرلەر ھەم بولمايدۇ دەپ قارىلىدۇ. ئادەتتە بىر قىز تۇرمۇشلۇق بولغاندىن كېيىن ئېرىگە لەغمەن ئېتىپ بېرەلمىسە ئۇ ئۆزىنىڭ ئائىلىدىكى بۇرچىنى ئادا قىلالىغان كېلىن بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. بىز كۈندىلىك ھاياتىمىزدا يەنە تۆۋەندىكىدەك سۆزلەرنىمۇ ئاڭلاپ تۇرىمىز، مەسىلەن: ئەگەر بىر ئوغۇل بالا بىرەر ئىشنى جايدا ئوڭلۇق قىلالىغان بولسا ئۇنىڭغا تەنقىد ئورنىدا «ھەي لەقۇا، ئاپاڭ سېنى لەغمەن بېرىپ باقمىدىمۇ؟» دېگەندەك سوئاللار بېرىلىدۇ.

دېمەك ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمەن ناملىق بۇ تائامى ئۇيغۇر ئىجتىمائىي ھاياتىنىڭ ھەر - بىر ھۆججەتلىرىگىچە سىڭىشىپ كەتكەن بولۇپ، ئۇيغۇر تائام مەدەنىيىتى بىلەن ئۇيغۇر كىملىكىنىڭ مۇھىم تەركىبلىرىگە ئايلىنىپ قالغان. بۈگۈنكى ئۇيغۇر تۇرمۇشىدا لەغمەنسىز بىر ھاياتنى تەسەۋۋۇر قىلغىلى بولمىغىنىغا ئوخشاش لەغمەن ئېتىلمەيدىغان ئۇيغۇر ئاياللىرىنىمۇ تەسەۋۋۇر قىلغىلى بولمايدىغان بىر ئومۇملۇققا ئىگە قاراش شەكىللىنىپ كەتكەن. دەرۋەقە، ئۇيغۇر تۇرمۇش ئۆرۈپ ئادەتلىرى بويىچە ئائىلىدە ئاياللار قازان بېشىنىڭ ئىگىسى بولغىنى ئۈچۈن ئۇيغۇر خانىم قىزلىرىنىڭ يېمەك - ئىچمەكتە تۇتقان ئورنى ناھايىتى مۇھىم.

لەغمەن ئۇيغۇر جەمئىيىتىدىكى ئەڭ كۆپ ئىستېمال قىلىنىدىغان تائام بولغىنى ئۈچۈن ئادەتتە ئۇيغۇر قىزلىرى بويىغا يېتىپ تۇرمۇشلۇق بولۇشتىن ئاۋۋال ئائىلىدە ئاپىسى ياكى قىز قېرىنداشلىرى

تەرىپىدىن لەغمەن قاتارلىق ئۇيغۇر تائاملىرىنى ئېتىش ئۇسۇللىرى ئۆگىتىلىدۇ. دېمەك لەغمەننى ئۇيغۇر ئائىلىلىرىدە ئاياللار ئەتسە، ئۆينىڭ سىرتىدا يەنى رېستوران، ئاشپۇزۇللاردا ئاساسەن دېگۈدەك ئەرلەر ئېتىدۇ. ئۇيغۇر خانىم قىزلىرى ئائىلىدە لەغمەن ئېتىشنى ئۆگەنسە، ئۇيغۇر يىگىتلىرى لەغمەن ئېتىش ئۇسۇللىرىنى ئاشپۇزۇل ياكى رېستورانلاردا «شاگىرت ئاشپەز» بولۇپ لەغمەن ئۇستازلىرىدىن ئۆگىنىدۇ.

قىسقىسى لەغمەن ئۇيغۇر تۇرمۇشىنىڭ ھەممە ساھەلىرىگە چوڭقۇر سىڭىپ كەتكەن بولۇپ گەرچە دۇنيادا نۇرغۇنلىغان جەمئىيەتشۇناس ۋە يېمەك ئىچمەك مۇتەخەسسىسلىرى لەغمەننىڭ كېلىپ چىقىش ھەققىدە تۈرلۈك ئىزدىنىشلەرنى ئېلىپ بارغان بولسىمۇ ئەمما لەغمەن ناملىق بۇ تائامنىڭ تارىختا تۇنجى قېتىم قاچان، قەيەردە، قايسى خەلقلەر توپلىمى تەرىپىدىن ئېتىپ يېيىلگەنلىكى ھەققىدە ھەممىنى قايىل قىلارلىق بولغان مەلۇماتلار يوق. لەغمەن ھەققىدە تۈرلۈك قىياسلار، تالاش - تارتىشلار مەۋجۇت بولسىمۇ، بۇ يۈرگۈزۈلگەن ئىزدىنىشلەر ۋە مۇنازىرىلەرنىڭ ھەممىسىدە قانداقتۇر بىر مۇئەييەن ئاساسلار ئوتتۇرىغا قويۇلسىمۇ، ئەمما سوئالنىڭ نېگىزىگە ھەممە كىشىنى قايىل قىلالغۇدەك جاۋاب بېرەلمىگەنلىكى ئۈچۈن لەغمەنگە باغلانغان جەمئىيەتشۇناسلىق تەتقىقاتى ئىزچىل داۋاملىشىپ كەلمەكتە.

خوش، ئۇنداقتا لەغمەننى ئۇيغۇر يېمەك ئىچمەك مەدەنىيىتى كاتېگورىيەسىدىن تەھلىل قىلىپ چىقايلى. ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەكلىرىدە لەغمەننىڭ تۇتقان ئورنى ئالاھىدە ئىمتىيازغا ئىگە بولۇپ، پولونى «مېھمان ئېشى» دەپ ئاتىسا، «لەغمەننى مۇھەببەت ئېشى» دەپ تەرىپلەيدۇ.³

³. ئۇيغۇر خەلقى ئۆز تائاملىرىنى ئۇنىڭ ئالاھىدە خۇسۇسىيەتلىرىگە قاراپ مۇنداق دەپ ئاتايدۇ: پولو مېھمان ئېشى، لەغمەن مۇھەببەت ئېشى، مانتا يىگىت ئېشى، گۆش نان دېھقان ئېشى، سۇيۇقئاش ھاردۇق ئېشى، چۆپ ئاش چوقان ئېشى، بۇلماق بوۋاق ئېشى، ھالۋا بالىلار ئېشى، سۈنئاش (ئاقئاش) ئاغرىق ئېشى، كۆمەچ قويچى ئېشى، كاۋاپ بازار ئېشى، نارىن مەرتنىڭ ئېشى، شويلا بېخىلىنىڭ ئېشى (يامغۇر ئېشى)، قۇيماق مازار ئېشى (نەزىر ئېشى). دېمەك بۇ تائاملارنىڭ ئىچىدە لەغمەننىڭ ئورنى ئالاھىدە خاراكتېرگە ئىگە. بۇ تائام ھازىرقى ۋاقىتتا باشقا مىللەتلەر ئارىسىدىمۇ كەڭ تارقالغان. «ئۇيغۇر ئۆرۈپ - ئادەتلىرى» كوللېكتىپ ئاپتور: مەسۇمجان زۇلپىقار، ئابدۇكېرىم راخمان، رەۋەيدۇللا ھەمدۇللا، شىرپىجان خۇشتار، قازاقىستان مىر نەشرىياتى نەشرى، ئالمۇتا 2010 - يىلى، 138 - 139 - بەتلەر.

يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى ئىنسانلار مەدەنىيىتىدىكى ئەڭ مۇھىم مەدەنىيەتلەرنىڭ بىرىدۇر. كىشىلەرنىڭ كۈندىلىك تۇرمۇش ۋە ھايات پائالىيەتلىرى يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى بىلەن زىچ باغلانغان بولىدۇ. بىر تائامنىڭ ئومۇمىيلىققا ئايلىنىشى كۆپ كىشىلەرنىڭ ئىستېمال قىلىشى بىلەن ئەمەلگە ئاشىدۇ. بىر مىللەتنىڭ يېمەك - ئىچمىكى ۋە ئۇنىڭغا باغلانغان تائام مەدەنىيىتى بولسا ئۆز نۆۋىتىدە شۇ تائامغا ساھىب مىللەتنىڭ يۇمشاق كۈچى سۈپىتىدە دۇنياغا نامايان بولۇپ، ئۆز مىللىي كىملىكى بىلەن تونۇلغان بولىدۇ. شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ تائام مەدەنىيىتى زامانىمىزدا ھەممە ئەھمىيەت بېرىدىغان بىر ئاممىباب ئۇقۇمغا ئايلانغان. بۇنىڭ مىسالى سۈپىتىدە دۇنيادا سىمۋوللۇق خاراكتېرگە ئايلىنىپ كەتكەن ۋە ھەممە ئادەملەرگە تونۇشلۇق بولغان تائام تۈرلىرىدىن ئامېرىكىنىڭ ماك دونالدى (McDonald's) تىز تائاملىرىنى، ئىتالىيە پىساسى (Italian pizza)، غەرب ئەللىرىدە ئومۇملىشىپ كەتكەن خىتاينىڭ ئۆيگە توشۇش تاماقلارنى (Chinese Takeaway)، تۈركلەرنىڭ كاۋاپ ۋە دۆنەرلىرىنى (Turkish kebab, diner)، ھىندىلارنىڭ كەررىي قورۇملىرىنى (Indian curry) مىسال قىلالايمىز.

گەرچە ئۇيغۇرلارنىڭ ئاساسلىق ئىستېمال قىلىدىغان تائاملىرىدىن پولۇ، كاۋاپ، مانتا، سامسا قاتارلىق تائاملار ئوتتۇرا ئاسىياغا ھەتتا ئوتتۇرا شەرق، تۈركىيە، پاكىستان، ئىران، ھىندىستان قاتارلىق ئەللەردە ئورتاق بىر تائام بولسىمۇ ئەمما بۇ تائاملارنى تەييارلاپ يەيدىغان خەلقلەر ۋە دۆلەتلەر سانى كۆپ بولغانلىقى ئۈچۈن ئۆزىگە خاس بىر تەۋەلىك خۇسۇسىيىتىنى ساقلاپ قالالماي ئومۇمىيلىققا ئىگە بولغان بىر مىللىي تەۋەلىكسىز تائامغا ئايلىنىپ قالغان. بۇنىڭ مىسالى شۇكى يۇقىرىدا قەيت قىلىنغان دۆلەتلەرنى بىرلەشتۈرگەندە ھازىر پولۇ ناملىق بۇ تائامنىڭ 60 خىلدىن ئارتۇق يەرلىك تۈرلىرى مەۋجۇت ئىكەن. بىراق ئۆزگىچە خاس تەم ۋە خۇسۇسىيەتلەرگە ئىگە ئۇيغۇر لەغىمى بولسا ئۇيغۇر تۇرمۇش ئالاھىدىلىكىگە بىرلەشتۈرۈپ مۇكەممەللەشكەن تائام بولغىنى ئۈچۈن گەرچە پولۇ ۋە سامسىلاردەك دۇنياغا كەڭ تونۇلمىسىمۇ ئەمما ئوتتۇرا ئاسىيادا «ئۇيغۇر لەغىمى» دېگەن بىر نام بىلەن ئاتىلىپ ۋە تونۇلۇپ، ئۆزىنىڭ بەلگىلىك رايون خاراكتېرلىك «يۇمشاق كۈچ» نىڭ سىمۋولىنى يارىتىشقا باشلىغان.

يۇقىرىدا بايان قىلغىنىمىزدەك ئۇيغۇر خەلقى لەغىمىنى ئەڭ كۆپ ئېتىپ يەيدىغانلىقى ئۈچۈن ئۆز تائاملىرى ئارىسىدا لەغىمىنى «مۇھەببەت ئېشى» دەپ ئاتايدۇ. لەغىمىنىڭ مېھرى مۇھەببىتى خەلقنىڭ كۈندىلىك تۇرمۇشىغا چەمبەرچاس باغلىنىپ كەتكەن بولۇپ، ئۇيغۇر دىيارىدىكى نۇرغۇنلىغان ئاتا - ئانىلار، دوست بۇرادەرلەر بىلەن بولغان ئۇچرىشىشلاردىكى لەغىمەن ھەققىدە

دائىم بولۇنۇپ تۇرىدىغان سۆھبەتلەردە، ئۇيغۇرلارنىڭ ئۇيغۇر دىيارىنىڭ سىرتىغا سەپەرگە چىققاندا لەغمەن يېيەلمەي ھەسرەتتە ئۆتۈپ كەتكەن كۈنلەر ياكى ئۇيغۇر لەغمىنىنى ئىزدەپ تېپىپ يېيىش ئۈچۈن چەككەن رىيازەتلەر توغرىسىدا ئاڭلىغان تىللاردا داستان بولغۇدەك ھېكايىلەر بىزگە شۇنى ئېنىق سۆزلەپ بېرىدۇكى بۇ دىياردا ھايات مەنزىلى كۆكلىگەن ئۇيغۇرلار ئۈچۈن لەغمەن يېمەي ئۆتكەن ھاياتىنىڭ ھەر بىر كۈنى مەنىسىزلىككە مەھكۇم دەپ قارىلىدۇ. شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ ئۇيغۇرلاردا ئۆزىنىڭ يېمەك - ئىچمىكىنى يېيىشكە ئالاھىدە ئېتىبار بېرىدىغان ئادەت ئومۇمىي يۈزلۈك شەكىللەنگەن. ئۇيغۇر خەلقى يېمەك - ئىچمەكنىڭ پاكىز ۋە ھالال بولۇشىنى ئەڭ ئالدىنقى ئۆلچەم قىلىدىغان كۈندىلىك ھاياتىدا لەغمەننىڭ ئىستېمال قىلىنىشتا تۇتقان ئورنى ئەڭ مۇھىم ۋە ئەڭ ئالاھىدە بولغان تائام ھېسابلىنىدۇ. شۇڭا نۇرغۇنلىغان ئاشپۇزۇللارنىڭ «لەغمەنخانا» دەپ ئاتىلىشىمۇ سەۋەبىسىز ئەمەستۇر. ئۇيغۇر لەغمىنى يېيىشلىك، ئىسسىق باسىدىغان، قۇۋۋەت بېرىدىغان ۋە ئىشتىھانى ئاچىدىغان مېزلىك تائامدۇر. «مەن لەغمەنگە ئەڭ ئامراق، مەن كۈندە ئۈچ ۋاق لەغمەن يېسەممۇ قەتئىي زېرىكمەيمەن...». كىشىلەرنىڭ لەغمەن يېيىشىنى قانچىلىك ياخشى كۆرىدىغانلىقى، بۇ تائامنى يېيىش بىلەن نەقەدەر ھۇزۇر ئالىدىغانلىقى ھەققىدە مۇشۇنداق ئىنكاسلارنى بىز ئۇيغۇر جەمئىيىتىنىڭ ھەر بىر بۆلۈك - پۇچاقلىرىدا ھەمىشە ئاڭلاپ تۇرىمىز.

ئۇيغۇر لەغمىنىنىڭ سېھرى شۇكى ئۇنىڭ كۈچى ئۇيغۇر ھاياتىنىڭ ھەر ساھەلىرىگە ئۆز تەسىرىنى كۆرسەتكەن. ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمەنگە بولغان مېھرى مۇھەببىتى شۇ قەدەر كۈچلۈك، شۇ قەدەر چوڭقۇر بولغانكى ھەتتا ئاتاغلۇق شائىرلاردىن مەرھۇم تېيىپجان ئېلىيوف ئەپەندى لەغمەن ھەققىدە ئۆزىنىڭ لەغمەنگە بولغان چەكسىز مۇھەببىتىنى ۋە تەنپەرۋەرلىك ۋە جەددىزلىق مەۋقەسىدە تۇرۇپ تۆۋەندىكىدەك نەزمە توقۇغان ئىدى:

ئەگەر مەن ئۆلسەم ئېڭىكىمنى

لەغمەن بىلەن تېڭىڭلا،

مەنتىڭىدە يۇيۇڭلا.

يەرلىكىمنى سادىر سوققان ئەسۋاپتا،

ئېڭىز دۆڭدىن ئويۇڭلا.

يۈزۈمنى خانتەڭرىگە قارىتىپ ياتاي،

قىلبە - پىلۋە دېگەنلەرنى قويۇڭلا.

ئۇيغۇر تائاملىرى ھەققىدە ئەلگە تونۇلغان ئاتاقلىق شائىرىمىز مۇھەممەدجان راشىدىن ئاكىمىز ئۆزىنىڭ لەغمەنگە بولغان ئىشتىياقىنى ئىپادىلەپ مۇنداق شېئىر يازىدۇ:

لەغمەن، مانتا خۇمار بولدى بىر يېگەنلەر،
چىقتى خېلى «پولۇ پىرى بىز!» دېگەنلەر.
ئاش مانتىغا قالدى ئاشق مەشۇق بولۇپ،
تائاملاردىن كۆڭلى لەززەت ئىزدىگەنلەر.⁴

يەنە لەغمەنگە باغلانغان مۇھەببەت ھەققىدە جاھان كۆرگەن پېشقەدەم شائىرلىرىمىزدىن ئابلەت ئابدۇللا ئاكا تۆۋەندىكىدەك نەزمە توقۇيدۇ:

جاھاننى ئايلىنىپ كۆردۈم، تالاي ئەللەر، شەھەرلەرنى،
بۈيۈك لوندون، نيۇيورك، كاراچى، ئەنقەرەلەرنى،
يېدىم تاشكەنتتە ماشخورد، پېتېربورگدا ئېكرانى،
قازاقىستاندا ئەبجەش ئاش، قازاندا قاق بەلشەلەرنى،
لېكىن، ئوخشاشمىدىم، دوستلار، ئاڭغا بىر تەخسە لەغمەننى.⁵

ئۇيغۇر لەغمىنى قازاقىستاندا دۇنيا جىنس رېكورتى ياراتتى

بۈگۈنكى مۇستەقىل قازاق ئېلىنىڭ شەرقىنى ئۇيغۇرلار ئۇزاق زامانلاردىن بېرى «يەتتەسۇ» دېگەن نام بىلەن ئاتاپ كەلگەن بولۇپ، زامانىمىزدىكى ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرى بىر كېچىدىلا دۆلەت بولۇپ تۇغۇلۇشتىن، جۈملىدىن قازاقىستان ۋە خىتاي دۆلەت چېگرالىرى رەسمىي شەكىللىنىشتىن بۇرۇنقى زامانلاردا قازاق ئېلى ۋە ئۇنىڭ ئاساسلىق ئاھالىسى بولغان قازاقلار بىلەن ئۇيغۇرلار ئەلمىساقىتىن بۇيان بىر دەريا، بىر كۆلنىڭ سۈيىنى تەڭ ئىچىپ كەلگەن قېرىنداش خەلقلەر ئىدى. مانا شۇ قېرىنداشلىق مېھرىلىرى بىلەن بۇ ئىككى مىللەت تارىختىن بۇيان بىر - بىرلىرىگە ھەمدەم

4. «ئۇيغۇر تائاملىرى» - توختى باقى، شىنجاڭ سەھىيە نەشرىياتى، 2004 - يىلى ئۈرۈمچى. 133 - بەت.
ISBN1 3856 5372 7

5. «ئۇيغۇر تائامى» - مۇخەممەس، ئاپتورى ئابلەت ئابدۇللا.
فرانسىيىدە نەشر قىلىنغان «ئۇيغۇرلارغا نەزەر» ژۇرنىلىنىڭ 2014 - يىلى قىش 4 - سانى.

La technique de fabrication des layman ouïghours au Kirghizstan, Nicole Rodda.

Regard sur les Ouïghours N°4: <http://www.oghous.org/revus.html>

بولۇپ كەلگەن. ئالتاي تاغلىرى بىلەن تەڭرى تاغلىرى ئېتەكلىرى قىرغىزلارنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ھالدا بۇ مىللەتلەرنىڭ ئاساسلىق ھايات ماكانلىرىغا ئايلانغان. مانا بۇ قېرىنداشلىق ۋە جۇغراپىيەلىك باغلىنىشلار سەۋەبلىك ئۇيغۇرلار ئەسەرلەردىن بۇيان تەڭرى تاغلىرىنىڭ غەربىي شىمالى بۆلەكلىرىدىن باشلىنىدىغان سۈيى ئەلۋەك ئىلى دەرياسىنىڭ ئېقىنلىرىنى بويلاپ يەتتە ئېقىننىڭ ناملىرى بىلەن ئاتالغان «يەتتەسۇ» تۇپراقلىرىدا غەربتە ئەھمەت يەسەۋىينىڭ يۇرتى تۈركىستان شەھىرىنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ھالدا ئارال دېڭىزىغىچە بولغان كەڭ زېمىنلاردا ھايات كەچۈرگەن.

بۈگۈنكى قازاقىستاندا ئۇيغۇر ئاھالىسى ئاساسەن دېگۈدەك ئالمۇتا شەھىرىنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ھالدا قازاقىستاننىڭ ئۇيغۇر دىيارى بىلەن چېگرالىنىدىغان شەرقىي تۇپراقلىرىنى ئاساس قىلىپ ياشايدىغان بولۇپ غۇلجا، قورغاس ۋە چۆچەك قاتارلىق ئۇيغۇر شەھەرلىرى بىلەن باغلىنىپ تۇرىدۇ. بۇ رايونلار مەمۇرىي جەھەتتىن تاللىققورغان (تالدىقورغان) ۋە ئالمۇتا ئوبلاستلىرىغا قارايدۇ. قازاقىستان ھۆكۈمەت تەرەپىنىڭ 2009 - يىلى ئېلان قىلغان ئىستاتىستىكىسىغا ئاساسلانغاندا ھازىر قازاقىستاندا 249 مىڭ ئۇيغۇر ئاھالىسى ياشايدىكەن. ئەمما باشقا مۇستەقىل ھۆكۈمەتسىز مەنبەلەرنىڭ كۆرسىتىشىچە قازاقىستاندىكى ئۇيغۇر ئاھالىسىنىڭ ئەڭ ئاز بولغاندىمۇ بۇ رەسمىي ئىستاتىستىكىدىن بىر ھەسسىدىن ئارتۇق ئىكەنلىكىنى، يەنى قازاقىستاندا كەم بولغاندىمۇ 600 مىڭدىن ئارتۇق ئۇيغۇر ئاھالىسىنىڭ ياشايدىغانلىقىنى ئوتتۇرىغا قويدۇ.⁶

⁶. قازاقىستاندىكى ئۇيغۇرلارنىڭ ھازىرقى ئەھۋالى ھەققىدە - قازاقىستان كۆپ مىللەتلىك دۆلەت بولۇپ بۇ دۆلەتتە ئۇيغۇرلارمۇ خېلى كۆپ ساننى تەشكىل قىلىدۇ. قازاقىستاندىكى ئۇيغۇرلارنىڭ سانى رەسمىي ھۆكۈمەت ئېنىقلىمىسىدا 300 مىڭ، ئەمما تولۇق بولمىغان مەنبەلەرنىڭ كۆرسىتىشىچە قازاقىستاندا 600 مىڭدىن ئارتۇق ئۇيغۇرلار ياشايدىكەن.

http://www.rfa.org/uyghur/xewerler/medeniyyet_tarix/qazaqistan_uyghur_04122013210721.html

Uyghurs in Kazakhstan (Forced migration online)

http://www.forcedmigration.org/podcasts_videos_photos/video/across_the_border/

SOVIET ETHNIC GROUPS SENT TO KAZAKHSTAN

http://factsanddetails.com/central_asia/Kazakhstan/sub8_4b/entry_4643.html

Miniature Empires: A Historical Dictionary of the Newly Independent States

by James B. Minahan Publisher: Greenwood (October 23, 1998) ISBN-10: 0313306109



1. رەسىم: ئالمۇتا شەھرىنىڭ شىمالى قىسمىغا جايلاشقان بورالتاي (боралтай) مەھەللىسىدىكى ئۇيغۇر جامائىتى بىلەن بىرگە.

مەن قازاقىستانغا 2003 - يىلى تۇنجى قېتىم بارغاندىن بۇيان بىر قانچە قېتىملاپ بۇ ئەلدە زىيارەت ۋە خىزمەت سەپەرلىرىدە قىسقا ۋاقىت بولدۇم. مەن 2003 - يىلى ئالمۇتىنىڭ جەنۇبىدىكى تەڭرىتاغ ئېتىكىگە جايلاشقان، كېڭەشلەر ئىتتىپاقى ۋاقتىدا قۇرۇلغان «چىمبۇلاق» ئارام ئېلىش ئورنىغا بارغىنىمدا، بىر كۈنى شۇ يەردىكى بىر رېستورانغا چۈشلۈك تاماق ئۇچۇن كىردىم، تائام تىزىملىكىدىن «ئۇيغۇر لەغمىنى» (Уйгуриский лагман) دېگەن خەتنى كۆرۈپ، شۇ تائامنى بۇيرۇتتۇم. بۇ «ئۇيغۇر لەغمىنى» نى يېگىنىمدا ئۇنىڭ چۆپى نەچچە كۈنلەپ مۇزلاتقۇدا ساقلىنىپ تۇرۇلغىنى ئۇچۇن يۇمشاپ خېمىرغا ئايلىنىپ كېتەي دەپ قالغانلىقىنى، ئۇنىڭ قورۇپ ئېتىلگەن سۇيۇقلاشتىن ئانچە پەرقلەنمەيدىغان بىر تائام ئىكەنلىكىنى بىلگىنىمدا، قىسقىسى مۇشۇنداق تائاملارنىڭ نامىنىڭمۇ «ئۇيغۇر لەغمىنى» دەپ ئاتالغىنىنى ئۆزۈمچە قوبۇل قىلالماي بۇ رېستوراندىن زارلىنىپ، تۆلىگەن پۇلۇمغا رازى بولماي چىقىپ كەتكىنىم ھېلىمۇ ئېسىمدە ئىدى. شۇنىڭدىن بۇيان

قازاقىستاندا يوقتىن ياخشى دەپ مۇشۇنداق قازاقىستانچە «ئۇيغۇر لەغىمىنى» نى يېيىشكە كۆنۈپمۇ قالغان ئىدىم. چۈنكى مەركىزى ئۇيغۇر ھايات توپلىمىنىڭ سىرتىدا ئۆزىمىزنىڭ ئەڭ ياقىتۇرۇپ ئىستېمال قىلىدىغان تائامى بولغان بۇ لەغىمەنى تېپىپ يېيىشۇم ئۇيغۇرلۇققا سېغىنىش بىلەن تۇغۇلغان مۇھەببەت نۇقتىسىدىن ئەلۋەتتە يوقتىن مىڭ ئەلا ئىدى.

مەن ئەڭ ئاخىرقى قېتىم 2016 - يىلى نويابرىدا قازاقىستانغا بارغىنىمدا قازاق ۋە ئۇيغۇر خەلقلەرى تۇرمۇشىنىڭ كۆپ ساھەلىرى بۇرۇنقىغا سېلىشتۇرغاندا بىر قەدەر يېقىنلاشقانلىقىنى، بولۇپمۇ قازاق خەلقىدە شەھەرلىشىش سۈرئىتىنىڭ ناھايىتى تېز بولۇۋاتقانلىقىنى، قازاقلار ھاياتىدىكى بۇ تېزلىشىش تەبىئىي ھالدا ئۇيغۇر شەھەر مەدەنىيىتىنىڭ تەسىرىگە ئۇچراۋاتقانلىقىنى، كۆپ ساھەلەردە ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەك ۋە تۇرمۇش ئادەتلىرىنى قوبۇل قىلىشقا باشلىغانلىقىنى ھېس قىلغان ئىدىم. بۇنداق بولۇشنى ئەلۋەتتە قازاقىستان مۇستەقىل بولغاندىن كېيىنكى 20 نەچچە يىلدىن بۇيان ئۇيغۇر ئېلىدىكى ئۇيغۇر تىجارەتچىلەرنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ھالدا خىتاي دۆلىتىنىڭ قازاقىستان بىلەن بولغان ئىقتىسادىي ۋە سودا ھەمكارلىقلىرىدىن، بولۇپمۇ كۈندىن كۈنگە ھەجىمى ۋە سوممىسى كۆپىيىۋاتقان بۇ ئىككى دۆلەت ئارىسىدىكى چېگرا سودىسىدىن، خىتاينىڭ قازاقىستانغا سېلىۋاتقان تۈرلۈك سېلىنىملىرىدىن ئايرىپ قارىغىلى بولمايتتى.

قازاق ئېلىدىكى قازاق خەلقىنىڭ تۇرمۇشىدا يۈز بېرىۋاتقان 25 يىللىق مۇستەقىل دۆلەت ھاياتىدىكى زور ئۆزگىرىشلەر ئۇلارنى ئۈزلۈكسىز ئەسلى ئۆزلۈكىگە، شەرققە، مۇسۇلمانلىق ھاياتقا ۋە تۈركىيلىككە قايتىپ كېلىشكە يېتەكلەۋاتاتتى. بولۇپمۇ بۇ خىل ئىجابىي يېتەكلەشلەرگە قازاق ئېلىدىكى ئۇيغۇرلارنىڭ يېمەك - ئىچمەك، سودا - تىجارەت، يېزا ئىگىلىكى ۋە باغۋەنچىلىك قاتارلىق ساھەلىرىدە ئەڭ ئاساسلىق ئىشلەپچىقارغۇچىلىق ئورنىنى ئىزچىل ساقلاپ كېلىشى بىلەن تەڭ ئۇيغۇر ئېلىدىكى تىجارەتچىلەرنىڭ ۋە قازاقلارنىڭ قازاقىستانغا كۆپلەپ كېلىشى ۋە تىجارىي پائالىيەتلىرىنىڭ كۈچىيىشلىرى ئىچكى ۋە تاشقى ئامىللار سۈپىتىدە ئالاھىدە رول ئوينىغان ئىدى.⁷

⁷. خوڭكوڭ سودا تەرەققىيات ئىدارىسى خىتاي سودا تەتقىقات دوكلاتىدا كۆرسىتىشىچە 2015 - يىلىدىكى قازاقىستاننىڭ يىللىق ئىمپورت ۋە ئېكسپورت سودا سوممىسى بويىچە خىتاي بىرىنچى ئورۇندا تۇرغان بولۇپ، قازاقىستاننىڭ چەتئەللەر بىلەن بولغان سودا سوممىسىنىڭ 20% نى ئىگىلىگەن.

Kazakhstan: Market Profile 30 April 2016, Hong Kong Trade Development Council

China is currently the largest trading partner of Kazakhstan (accounting for some 20% of Kazakh's total trade), and Kazakhstan is China's second largest trading partner in the CIS region after Russia.

http://china_trade_research.hktdc.com/business_news/article/The_Belt_and_Road_Initiative/Kazakhstan_Market_Profile/obor/en/1/1X000000/1X0A374B.htm

لەغمەن ئۇيغۇرلارنىڭ ئەڭ يېيىشلىك ۋە ئاساسلىق تامىقى، شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ ئۇيغۇرلاردا لەغمەن يېمەيدىغان ئادەم بولمىغاندەك لەغمەن ئېتىپ يېمەيدىغان ئۇيغۇر ئائىلىسىمۇ ھەم بولمايدۇ دەپ ئېيتساق بەلكىم مۇبالىغە بولماس. ئېسىمدە قېلىشچە ئۇيغۇر دىيارىنىڭ جەنۇبىدا نۇرغۇن ئۇيغۇر ئاھالىلىرى لەغمەننى ناشتىلىقتا، چۈشتە ياكى خالىسا كەچتە، ئىشقىلىپ خالىغان ۋاقىتتا ئېتىپ يەيدۇ، بەزى ئائىلىلەردە بەزى كۈنلىرى پۈتۈن بىر كۈن ئۈچ ۋاقىت تامىقى ئۈچۈن لەغمەن يەيدۇ. ھەتتا يەنە بەزى ئائىلىلەردە ھەر كۈنى بىر ۋاق لەغمەن ئېتىپ يېيىلمەي كۈن ئۆتمەيدۇ. گەرچە لەغمەن تائامنى ئېتىپ يېيىش ئالاھىدە ئىقتىدار، ھۈنەر تەلەپ قىلىشىمۇ ئەمما شۇ تارتقان جاپاغا چۈشلۈك باشقا تائاملارغا سېلىشتۇرغاندا لەغمەن ھەقىقەتەنمۇ يېيىشلىك، تەملىك، كىشىگە راھەت ۋە كۈچ بېرىدىغان بىر تائامدۇر.

جۈملىدىن بۈگۈنكى كۈندىمۇ ئالمۇتا شەھىرى تەۋەلىكىدە قازاق ياكى باشقا مىللەتلەر تەرىپىدىن ئېچىلغان كەسپىي رېستورانلارنىڭ كۆپىنچىسىدىكى تائاملار تىزىملىكىدە يېزىلغان «Уйгурский лагман» (ئۇيغۇر لەغمىنى) دېگەن تائام نامىنى ئۇچرىتىسىز. بۇ لەغمەنلەرنىڭ تەمى سۇيۇقئاش ياكى قۇرۇلۇپ تەييارلانغان خولۇپ ئاشلارغا ئوخشاپ كېتىدىغان بولۇپ تەييارلىنىش قائىدىلىرى غەرب تائاملىرىنىڭ ئۇسلۇبى بويىچە لەغمەن چۆپلىرى ۋە قورۇمىسى ئالدىدىن تەييارلىنىپ، مۇزلاتقۇلاردا بىر قانچە كۈنلەپ ساقلاپ، خېرىدارلار تائام بۇيرۇتقان ھامان ئالدىغا تېزلىك بىلەن كەلتۈرگىنى ئۈچۈن گەرچە بۇ تائامنىڭ نامى «ئۇيغۇر لەغمىنى» ماركىسى بىلەن ئاتالغان بولسىمۇ، ئەمەلىيەتتە باشقا بىر تائامنىڭ تەمى بولۇپ تېتىيدۇ. ئەمما ئۇيغۇرلار ئاچقان ۋە باشقۇرغان ئۇيغۇر رېستورانلار ئالمۇتا شەھىرىنىڭ نۇرغۇن خىلۋەت كوچىلىرىدا كۆزىڭىزگە چېلىقىپ تۇرىدىغان بولۇپ، ئەگەر شۇ رېستورانلارنىڭ بىرىدە لەغمەن بۇيرۇتۇپ يېسىڭىز تەبىئىكى سىز ئۆزىڭىزنى غۇلجىدا تۇرۇپ ئۇيغۇرنىڭ لەغمىنىنى ھۇزۇر ۋە ئىشتىھا بىلەن يەۋاتقانداك تۇيغۇلاردا بولىسىز.

بۇ رېستوران ۋە ئاشپۇزۇللارنىڭ تائام تىزىملىكىدىن سىز ئۇيغۇرنىڭ ھەممە تائاملىرىنى كۆرۈپلا قالماي يەنە بۇ تائاملارنىڭ رۇسچە ئاتىلىشلىرىمۇ دىققىتىڭىزنى تارتىدۇ، مەسىلەن: «Уйгурский лагман - гавру» (ئۇيغۇر لەغمىنى - گويورۇ - 过油肉 过油肉 - ган пан - گورۇچ ئاش 干饭). قازاقىستاندىكى قازاقلار لەغمەن، پولۇ ۋە چۆچۈرە قاتارلىق ئۇيغۇر تائاملىرىنى ئۆزلىرىگە ئەڭ تىز ئۆزلەشتۈرگەن خەلق بولۇپ، بەزى قازاقلار لەغمەن، پولۇ، مانتا قاتارلىق تائاملارنى ئەسلىدىن تارتىپ ئۆزلىرىنىڭ يەپ كەلگەن ئەنئەنىۋىي تائاملىرى دەپ قارايدۇ.

دىئالوگ 1:

ئالمۇتا شەھىرىدە مەن مۇئامىلىدە بولغان بىر قانچە قېتىملىق تاكىسى سەپىرىمدە تاكىسى شوپۇرلىرى بىلەن بولغان قىسقا ئەمما كىشىنى ئويغا سالىدىغان سۆھبەتلەرگە دۇچ كېلىپ تۇردۇم. بىر كۈنى چۈشتىن كېيىن مەن ئالمۇتىنىڭ دوستلۇق ئۇيغۇر مەھەللىسىدىن شەھەر مەركىزىگە تاكىسىدا كېتىپ باراتتىم. تاكىسى شوپۇرى 25 ياشلاردىكى بىر قازاق يىگىتى بولۇپ، بېشىغا ئاق گۈللۈك دوپپا، ئۇچىسىغا ئەرەبلەرگە ئوخشاش ئاق رەختتىن ئۇزۇن خالات كىيىۋالغان، قويۇۋالغان كەكە ساقىلى بۇ يىگىتنىڭ ياشلىقىغا قارىماي كىيگەن كىيىمى بىلەن تاشقى كۆرۈنۈش ئارقىلىق ئۆزىنىڭ تەقۋادار بىر مۇسۇلمان ئىكەنلىكىنى بىلدۈرۈشكە تىرىشىۋاتقان بىرسى ئىكەنلىكى بىلىنىپ يۇراتتى. مەن بۇ يىگىتكە قەيەرگە بارىدىغىنىمنى ئېيتقىنىمىدىن كېيىن ئۇ مەندىن «- ئاكا، سىز ئۇيغۇرمۇ؟» دەپ سورىدى. مەن «- ھەئە، مەن ئۇيغۇر» دەپ جاۋاب قايتۇردۇم. يىگىت يەنە سورىدى: «- ئۇيغۇرلار تاماققا بەك ئۇستا، ئۇلارنىڭ لەغمىنى بار، بۇ تاماق بەك تەملىك!». مەن بۇ يىگىتكە «- رەھمەت ئۆكە!» دېدىم جاۋابەن. شۇ ئەسنادا بۇ تاكىسچى يىگىتنىڭ «- ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمىنى بار، بۇ تاماق بەك تەملىك!» دېگەن گېپىدىن ئۆزۈمدە ھېچ بىر راھەت تۇيالمىدىم - دە، ئىچىمدە «بۇ يىگىت ئۇيغۇرلارنى بىر مىللەت سۈپىتىدە ئۇنىڭ باشقا بار بولغان گۈزەل بار نەرسىلىرىنىمۇ بىلەمدىغاندۇ، بىر سىناپ باقايچۇ...» دېگەنلەرنى ئويلىدىم ۋە ئۈمىدلىك ھالدا ئۇنىڭدىن سورىدىم «- ئۆكە، بىز ئۇيغۇرلاردا لەغمەن ئەمەس، لەغمەندىنمۇ كۆپ چاقشى جاغدايلار بار، سەن بىزدىكى شۇ چاقشى نەرسىلەردىن بىرەرنى ئېتىپ بېرە؟» دېدىم. ئۇ ماڭا «- جوق ئاكا، بىلمەيمەن!» دەپ تېزلا جاۋاب قايتۇردى بېشىنى چايقاپ.

ئەسلى بۇ قازاق يىگىتنىڭ ئېيتقانلىرى دۇرۇس، ئۇيغۇرلار دېمىسىمۇ قازاق ئېلىگە قازاقىستان مۇستەقىل بولغان 25 يىلدىن بۇيان لەغمىنى بىلەن كەڭ تونۇلۇپ كەتكەن ئىدى! جۈملىدىن ئۇيغۇرلارنىڭ قازاقىستاندا لەغمەن بىلەن تونۇلۇشى يېقىنقى يىللاردىن بۇيان ئەڭ يۇقىرى پەللىنى ياراتقان. بۇ بايانىمىزنىڭ دەلىلى سۈپىتىدە تۆۋەندىكى بىر ۋەقەنى مىسال قىلىپ ئۆتەي 2015 - يىلى 1 - ماي قازاقىستان مۇستەقىللىق كۈنى قازاقىستان، دۇنيا ۋە ئۇيغۇر تاراتقۇلىرىدا مۇنداق كاتتا بىر خەۋەر تارقىلىدۇ - «ئالمۇتىدا دۇنيا بويىچە ئەڭ زور لەغمەن تەييارلىنىپ، دۇنيا جىنس رېكورتى يارىتىلدى».

خەۋەردە ئېيتىلىشىچە بۇ زور كۆلەمدىكى لەغمەن ئېتىش پائالىيىتىنى ئالمۇتىدىكى ئۇيغۇر تىياتىرىنىڭ ئالدىدا قازاقىستان مۇستەقىللىق كۈنىدە قازاقىستان جۇغراپىيە جەمئىيىتى قۇرۇلغانلىقىنىڭ بەش يىللىقىغا ئاتاپ ئورۇنلاشتۇرۇلغان. بۇ ناھايىتى زور بىر داشقازاندا ئېتىلگەن لەغمەننىڭ ئومۇمىي ئېغىرلىقى 687 كىلوگرامدىن ئارتۇق بولۇپ، 30 دىن ئارتۇق ئاشپەز تائامنى تەييارلىغان. لەغمەن ئېتىلىۋاتقان يەرگە دۇنيادىكى ئەڭ زور لەغمەننى كۆرۈش ئۈچۈن كەلگەن كىشىلەرگە بۇ بىر قازان لەغمەن بۆلۈپ بېرىلگەن. شۇنداقلا بۇ غايەت زور ئېغىرلىقتىكى بىر قازان لەغمەن دۇنيا جېنىس رېكورتى قامۇسىغا كىرگۈزۈلگەن.

دېمەك ئۇيغۇرلار قازاق ئېلىدە لەغمەننى بىلەن تونۇلغان !⁸

⁸. دۇنيادىكى ئەڭ زور لەغمەن ئالمۇتىدا ھازىرلاندى.

Самый большой в мире лагман приготовили в Алматы

<http://rus.azattyq.org/a/26988849.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=neys7K2WJGs>

https://tengrinews.kz/strange_news/samyiy_bolshoy_v_mire_lagman_prigotovili_v_almaty_274121/

دۇنيادىكى ئەڭ زور لەغمەن قازاقىستاندا بارلىققا كەلدى

<http://www.nur.cn/news/2016/04/286538.shtml>



2. رەسىم: ئالمۇتا ئۇيغۇر تىياتىرىنىڭ ئالدىدا تەييارلانغان دۇنيادىكى ئەڭ چوڭ لەغمەن.



Уйгурский

777T

говядина, жандо, редька, полу горький перец, сельдерей, лук репчатый, специи

3. رەسىم: ئالمۇتا «شەرق لەغمەن مەركىزى» نىڭ تائام تىزىملىكى.

www.lagmancenter.kz

ул. Джандосова 87

(778) 669 69 15

قىرغىزىستاندا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان ئۇيغۇرلار

گەرچە تىل ۋە مەدەنىيەت جەھەتلەردىن قىرغىزلار ئۆزبېكلەرگە ئوخشاش ئۇيغۇرلارغا يېقىن بولمىسىمۇ ئەمما ئورتاق شېرىك بولىدىغان تۈركىي مىللەتلەر مەدەنىيەت مەنبەسى نۇقتىسىدىن ئېيتقاندا ئۇلار تارىختىن بۇيان ئۇيغۇرلارغا يېقىن بولغان، ئۇيغۇرلار بىلەن ئېتنىك باغلىنىشلىقى بار بىر قېرىنداش مىللەتتۇر. بولۇپمۇ تۈركىي مىللەتلىرىنىڭ ئىچىدە ئۇيغۇرلار بىلەن قىرغىزلارنىڭ تارىخى ۋە بۈگۈنكى ھەر ساھەلەردىكى باغلىنىشلىرى بىر قەدەر قويۇقتۇر. بۇ ئەلۋەتتە قىرغىزلارنىڭ ھازىر ياشاۋاتقان جۇغراپىيەلىك تېررىتورىيەسى بىلەن مۇناسىۋەتلىك بولۇپ، تارىخىي مەنبەلەردە كۆرسىتىلىشىچە قىرغىزلار 13 - ئەسىرلەرنىڭ ئاخىرىدا تەڭرى تاغلىرىنىڭ جەنۇبىي ئېتەكلىرىگە كۆچۈپ كېلىپ چارۋىچىلىق بىلەن ھايات كەچۈرۈشكە باشلىغاندىن بۇيان ئۇلار ئاساسلىقى تەڭرى تاغلىرىنىڭ غەربىي جەنۇبى، ئوتتۇرا ۋە غەربىي قىسىملىرى ھەم ئىسسىق كۆل ئەتراپلىرىدىكى ئوت - چۆپ ۋە سۇلىرى مول يەرلەرگە ماكانلىشىشقا باشلىغان.⁹

تەڭرى تاغلىرى ۋە تارىم ئويمانلىقىنى مەركەز قىلىپ ئەڭ ئاۋۋال كۆچمەن چارۋىچىلىق ھاياتىدىن مۇقىم ئولتۇراقلىشىپ ھايات كەچۈرۈش بىلەن شەھەر مەدەنىيىتىنى بەرپا قىلغان، ئاساسلىق دېھقانچىلىق، قول ھۈنەر ۋە سودا تىجارەتلەر بىلەن شۇغۇللىنىدىغان ئۇيغۇرلار بىلەن تەڭرى تاغلىرىنىڭ غەربىي جەنۇب ئېتەكلىرىدىكى پەرغانە ۋادىسىنى ئۆز ئىچىگە ئالغان زېمىنلاردا ياشاپ كەلگەن، 14 - ئەسىردىن باشلاپ ئۆزىنىڭ مىللەت ئۆزبېك خانىنىڭ نامى بىلەن «ئۆزبېك» دەپ ئاتاشقا باشلىغان، ئۇيغۇرلارغا ئېتنىك جەھەتتىن ئەڭ يېقىن بولغان بۇ قېرىنداش خەلق بىلەن

9. قىرغىز خەلقىنىڭ كېلىپ چىقىش تارىخى قىرغىزلار 13 - ئەسىردە مۇڭغۇل ئىمپېرىيىسىنىڭ كۈچىيىشىگە ئەگىشىپ، سايان ۋە ئالتاي تاغلىرى ئەتراپىدىن جەنۇبقا قاراپ كۆچۈشكە باشلىغان.

Origins of the Kyrgyz people - with the rise of the Mongol Empire in the 13th century, the Kyrgyz migrated south. Plano Carpin, an envoy of the Papal states, and William Rubruck, an envoy of France, all wrote about their life under the Mongols. Various Turkic peoples ruled them until 1685, when they came under the control of the Oirats (Dzungars).

http://www.bbc.co.uk/news/world_asia_16185772

<https://www.britannica.com/place/Kyrgyzstan#ref599002>

ئەسەرلەردىن بۇيان بىر - بىرلىرىدىن ئايرىلالماس ھايات كەچۈرۈشنىڭ ئىجتىمائىي ئالاقە قۇرۇلمىسىنى شەكىللەندۈرگەن ئىدى. مانا يۇقىرىدا بايان قىلغان ئوتتۇرا ئاسىيىنىڭ مەركىزىدىكى ئۇيغۇر، قازاق، قىرغىز ۋە ئۆزبېكلەرنىڭ ئېتنىك، تىل، تارىخىي، دىنى ۋە جۇغراپىيەلىك باغلىنىشلىرى بۈگۈنكى مۇستەقىل تۈركىي دۆلەتلىرىنىڭ مەيدانغا چىقىشىدىن يەنى سىياسىي چېگرا سىزىقلىرىنىڭ كېڭەشلەر ئىتتىپاقى ۋە خىتاي دۆلەتلىرى تەرىپىدىن سۈنئىي ھالدا سېزىپ بېرىلىشىدىن بۇرۇن ئۇشۇ دۆلەتلەر ئوتتۇرىسىدا ئوتتۇرا ئەسەرلەردىن بۇيان گۈللەنگەن يىپەك يولىنىڭ ئىگىسى ۋە ئاكتىپ ئىشتىراكچىلىرى بولۇش سالاھىيىتى بىلەن ئەسلىدىن بار بولغان مەدەنىيەت ئورتاقلىقلىرىغا قايتىدىن ۋارىسلىق قىلىش، ئۆزئارا سودا - تىجارەت ئالاقىلىرىنى كۈچلەندۈرۈش، ئەركىن كۆچۈپ، ئارىلىشىپ ئولتۇراقلىشىپ ياشاش قاتارلىق ھايات پائالىيەتلىرىنىڭ تۈرتكىسىدە «تۈركىستان» دىن ئىبارەت بۇ كەڭ تۇپراقلارنى ئۆزلىرىگە تەۋە ئورتاق ئانا ماكان دەپ بىلىشتەك بىر سىياسىي جۇغراپىيەلىك ئۇقۇملار ئۆتكەنكى ئەسەرنىڭ باشلىرىدا شەكىللىنىشكە باشلىغان ئىدى.¹⁰

جۈملىدىن دىنىي ئېتىقادى ئىسلام بولغان بۇ تۈركىي تىللىق ۋە مەدەنىيەتتىكى مىللەتلەرنىڭ قاراخانىيلار دۆلىتى ۋە ئۇنىڭدىن كېيىنكى تۆمۈرلەر، سەئىدىيە خانلىقلىرىدىن تارتىپ تاكى رۇسىيەنىڭ ئوتتۇرا ئاسىيانى پۈتۈنلەي بېسىۋېلىشىغا قەدەر بولغان ئۇزاق ئەسەرلەردىن بۇيان ئۆزلىرىنى مۇسۇلمان ۋە تۈركلۈك ئۆزۈلۈك تونۇشى بىلەن بىر - بىرلىرىگە يار - يۆلەكتە بولۇپ ئىناق ياشاپ كەلگەن. ئۇيغۇرلارمۇ تارىختىن بۇيان يەتتىنچى، ئىككىنچى كۆل ۋە پەرغانە ۋادىلىرىنى ئۆز ئىچىگە ئالغان، دۇنياغا جۇغراپىيەۋى ئاتالغۇسى بويىچە «ئوتتۇرا ئاسىيا» دەپ تونۇلغان بۇ كەڭ زېمىننى ئۆزلىرىنىڭ ئانا ۋەتىنى دەپ بىلىپ ياشاپ كەلگەن.

¹⁰. تۈركىستان دېگەندە يېقىنغىچە خەلقىمىز يەسسەۋى شەھىرىنى، (بۈگۈنكى قازاقىستاننىڭ غەربىدىكى بىر شەھەرنىڭ نامى) تۈركىستان ناھىيىسىنى چۈشۈنۈپ كەلدىلەر. تۇپرىقى ئالتە مىليون كۋادرات كىلومېتىرغىچە سوزۇلغان بىر يۇرت تۈركىستان ئىكەنلىكىنى، ئون بىر مىڭ يىللىق تارىخقا ئىگە، دۇنيانىڭ ئەڭ قەدىمقى مەدەنىيەت مەركىزى تەڭرىتاغ ۋە تۈركىستان ئىكەنلىكىنى، تارىختا يۈز يىگىرمىگىچە يېقىن دۆلەت ۋە سەلتەنەتلەر قۇرغان پۈتۈن تۈرك خەلىقلىرىنىڭ تارقالغان جايى، ئاتا يۇرتى ئىكەنلىكىنى، ھەممە تۈرك ئەللىرى قانداش، قىسمەتتەش، پاجىئەداش ئىكەنلىكىنى ئۇنۇتۇلار. «ھۆر تۈركىستان ئۈچۈن» ناملىق كىتابتىن ئېلىندى. كىتاپ ئاپتورى: تاھىر قاھار، ئۆزبېكىستان تاشكەنت چولپان نەشرىياتى 1994 - يىلى. ISBN 5 8250 0393 2

ئەگەر بىز تارىخقا نەزەر سالىساق، 9 - ئەسىردە بۈگۈنكى قەشقەرنى «ئوردۇ كەنت» دەپ نام بېرىپ پايتەخت قىلىپ قۇرغان، تۇنجى قېتىم ئىسلام دىنىنى ئۆز ئىختىيارلىقى بىلەن قوبۇل قىلغان، 13 - ئەسىرگە قەدەر 300 يىلدىن ئارتۇق ھاكىمىيەت يۈرگۈزۈپ، ئاسىيا ۋە ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئەڭ كۈچلۈك دۆلەت بولغان قاراخانىيلار دۆلىتىنىڭ پۈتۈن ئوتتۇرا ئاسىيا تۈركى خەلقلەرنىڭ سىياسىي بىرلىكىنى ئەمەلگە ئاشۇرۇپ، قەشقەر ۋە بالاساغۇننى ئۆزىنىڭ پايتەختلىرى قىلىپ ھاكىمىيەت يۈرگۈزگەن تارىخلىرى يۇقىرىدا ئېيتقان بايانلىرىمىزنى تولۇق دەلىللەپ تۇرۇپتۇ.¹¹

دېمەك بۇ يەنە بۈگۈن قىرغىزىستان دەپ ئاتىلىۋاتقان ۋە 25 ياشا كىرگەن مۇستەقىل قىرغىز دۆلىتىدە ئۇيغۇرلار ھايات ئىزلىرىنىڭ قىرغىزلارنىڭ تەڭرىتاغلىرىغا چىڭگىزخان موڭغۇل ئىستىلاسىدىن كېيىن مال - چارۋىلىرىنى ھەيدەپ كېلىپ ئولتۇراقلىشىشقا باشلىغان تارىخىدىن نەچچە ئەسىرلەر بۇرۇن ئىكەنلىكىنى كۆرسىتىدۇ.¹²

مانا شۇ ۋەجىدىن گەرچە بۈگۈنكى قىرغىزىستان دۆلىتى ئۇيغۇرلارنىڭ رەسمىي نوپۇسىنى 50 مىڭ دەپ بىلدۈرۈلۈپ كېلىۋاتقان بولسىمۇ ئەمما غەيرى - رەسمىي مەنبەلەردە ئۇيغۇرلار نوپۇسىنىڭ كەم بولغانىدىمۇ 200 مىڭدىن ئارتۇق ئىكەنلىكىنى تەخمىن قىلىدۇ. ئىسسىق كۆلنىڭ شەرقىدىكى قاراقول، غەربىدىكى توقماق شەھەرلىرى ھەم پەرغانە ۋادىلىرىغا تۇتاشقان ئۆزگەن، ئوش¹³،

¹¹. قاراخانىيلارنىڭ پايتەختى ئىككى بولۇپ، قەشقەر ۋە بالاساغۇن ئىدى. قەشقەر «ئوردۇ كەنت» دېيىلىدۇ. بۇنىڭ مەنىسى، خان شاھلار تۇرىدىغان مەركەز دېگەن بولىدۇ. چۈنكى بۇ شەھەرنىڭ ھاۋاسى ياخشى بولغانلىقتىن، ئاپراسىياپ شۇ يەردە تۇرغان. (مەھمۇد قەشقىرى «تۈركىي تىللار دىۋانى» 1 - توم). قەشقەر ئەڭ قەدىمىي شەھەر بولۇپ، قاراخانىيلارنىڭ چوڭ خاقانى قەشقەر - ئوردۇ كەنتتە تۇراتتى. بالاساغۇن قاراخانىيلارنىڭ يەنە بىر پايتەختى ئىدى. 10 - ئەسىردىكى جۇغراپىيىشونلاردىن مۇقەدەسى بالاساغۇن ھەققىدە توختىلىپ: «خەلقى كۆپ، چوڭ ۋە باي شەھەر» دەپ مەلۇمات بەرگەن. مەھمۇد قەشقىرىنىڭ تەبىرىچە «قۇز ئوردۇ بالاساغۇنغا يېقىن بىر شەھەر. بالاساغۇن شەھىرىمۇ قۇز ئوردۇ دېيىلىدۇ». - ھاجى نۇرھاجى تۈزگەن «قەدىمكى ئۇيغۇرلار ۋە قاراخانىيلار» ناملىق كىتابتىن ئېلىندى.

¹². ماقالىدىكى 9 - ئىزاھاتقا قارالسۇن.

¹³. «ئۇچ» - قەدىمكى يۇرتلارنىڭ بىرى. «تاڭنامە. جۇغراپىيە تەزكىرىسى»، «تۈركىي تىللار دىۋانى»، «قۇتادغۇ بىلىك»، «شۇنداقلا «تارىخىي رەشىدى»، «تارىخىي رەشىدى زەيلى»، «تارىخى ھەمىدى» قاتارلىق ئەسەرلەردە «ئۇچ» كە دائىر مەلۇماتلار قالدۇرۇلغان. ھازىرقى ئۇچتۇرپان، ئاقچى ۋە ئونسۇنىڭ غەربىي شىمالىدىكى جايلار قەدىمدە «ئۇچ» دەپ ئاتىلاتتى. بۇ جايلارنىڭ قەدىمدە «ئۇچ» دەپ ئاتالغانلىقى توغرىسىدا، 11 - ئەسىردە ياشاپ

ئىجادىيەت بىلەن شۇغۇللانغان ئۇيغۇر خەلقىنىڭ مەشھۇر ئالىمى، جاھان تۈركشۇناسلىق ئىلمىنىڭ ئاساسچىسى مەھمۇد قەشقەرنىڭ «تۈركى تىللار دىۋانى» ناملىق ئەسىرىدە مەنبەلەر بېرىلگەن.

(تارىختا «ئۇچ» دەپ ئاتىلىپ، يېقىنقى زاماندىكى تارىخىي ۋەقەلەر سەۋەپلىك يەنى ئۇچ خەلقى مانجۇ چىڭ ئىستىلاچىلىرىنىڭ زۇلىمىغا قارشى مىلادى 1765 - يىلى رەھىمتۇللا بەگ ۋە ئەسەمتۇللا بەگ باشچىلىقىدىكى خەلق قوزغىلىڭى پارتلايدۇ. بۇ قوزغىلاڭ «جىگدە يېغىلىقى» دەپ ئاتىلىپ، نۇرغۇن ئاھالىلەر بۇ يېغىلىقتا ئۆلۈپ كېتىدۇ. قوزغىلاڭ مەغلۇپ بولغاندىن كېيىن مانجۇ چىڭ ھۆكۈمرانلىرى تۇرپان، پىچان ۋە قومۇل قاتارلىق يەرلەردىكى ئۇچ يۇرتتىن ئۇچ شەھىرىگە مەجبۇرى ئاھالە يۆتكەپ، نوپۇسى شالاڭلىشىپ كەتكەن يېزا قىشلاقلارنىڭ تولدۇرىدۇ. شۇنىڭدىن كېيىن بۇ يۇرتنىڭ نامى - ئاھالىسى تۇرپاننىڭ ئۇچ يېرىدىن كۆچۈپ كەلگەن مەنىنى ئىپادىلەپ «ئۇچتۇرپان» دەپ ئاتايدۇ. دېمەك تارىختا «ئۇچ» دەپ ئاتالغان، كېيىن نامى «ئۇچتۇرپان» غا ئۆزگەرگەن بۇ يۇرتنىڭ غەربىدە 300 كىلو مېتىرچە يىراقتا پەرغانە ۋادىسىنىڭ دەرۋازىسى دەپ ئاتىلىدىغان يەنە بىر يۇرتتۇر ئوخشاشلا بىر نامدا «ئۇچ» شەھرى دەپ ئاتىلاتتى. بۈگۈنكى قىرغىزىستانغا تەۋە بۇ شەھەر «ئۇچ» ھازىر قىرغىز تەلەپپۇزىدا «ئوش» دەپ ئاتىلىپ كەلمەكتە.

http://gumadiyari.com/bbs/archiver/tid_9434.html

<http://bbs.weiwuer.com/forum.php?mod=viewthread&tid=7>

ئالىم مۇسا سايرامىي ئۆزىنىڭ بۇ ئۇچيۇز توقسانبەش بەتلىك سەرخىل ئەسىرى «تارىخى ھەمىدى» دە يەر ئىسمى «ئۇچتۇرپان» نىڭ تەلەپپۇز قىلىنىشى ئۆزگىرىپ «ئۇشتۇرپان» بولۇپ قېلىش جەريانىنى مۇنداق بايان قىلىدۇ: «ئۇشتۇرپان قەدىم، كونا شەھەردۇر. ئىلگىرىكى ئاتى «ئۇچ» ئىكەن. مەنسۇرخان زەمانىلەردە، ئادەملەر بىئەدەبلىك قىلىپ، ئىتائەتتىن چىققان توغرادىن كايىب، ئەمىرلۇ ئۇمەرا ئەمىرى جەببار بەردى بەگ دوختۇپنى لەشكەرلەرى بىرلە ئىبەرتىپ، ئۇچ ئەھلىنى قەتلىئام قىلىپ، باقمەندەسىنى يۇرت - يۇرتقا تارقاتىپ ئەتىپ، تۇرپاندىن ئادەم كۆچۈرۈپ ئالىپ كەلىپ ئولتۇرغۇزۇپ، ئاباد قىلغان ئىكەن. بۇ ۋەجھەدىن، كەنت - ئايماقلىرىنىڭ ئىسىم - ناملارى تۇرپاننىڭ كەنت - ئايماقلىرى ئىسمى بىرلە مۇسەممادۇر: «ئۇچ» لەفزىغا «تۇرپان» لەفزىنى مۇنەزەم ئەتىپ، «ئۇچتۇرپان» دەپدۇر. بەلكى ئەغلالتى ئاممە بىلەن «ئۇشتۇرپان» ئاناپتۇر» (قاراڭ: «تارىخى ھەمىدى» قوليازما، 342 - بەت، 7 - 13 - قۇرلار)

يېشىمى: ئۇشتۇرپان - قەدىمى بىر شەھەر بولۇپ، بۇرۇنقى نامى «ئۇچ» ئىكەن. مەنسۇرخان زامانىسىدا، خەلقى خاننىڭ ئەمىر - ئىتائەتتىن چىققانلىقى سەۋەبلىك، خان باش قوماندان، زالىم سەركەردە، بەردى بەگ دوختۇپنى قوشۇنى بىلەن ئەۋەتىپ، ئۇچ خەلقىنى ئومۇمىي قىرغىن قىلغان. قىلىچتىن ئېشىپ قالغانلىرىنى يۇرت - يۇرتقا تارقتىۋەتكەن. كېيىن، تۇرپاندىن ئادەم كۆچۈرۈپ كېلىپ، ئاۋاتلاشتۇرغانىكەن. شۇڭا، بۇ شەھەرنىڭ نامى تۇرپاننىڭ نامى بىلەن قوشۇلۇپ ئاتىلىدىغان، يەنى «ئۇچ» سۆزىگە «تۇرپان» سۆزى قوشۇلۇپ، «ئۇچتۇرپان» دەپ ئاتىلىدىغان بولغان. ھەر ھالدا، كېيىنچە، ئاۋاملارنىڭ خاتا تەلەپپۇز قىلىشى نەتىجىسىدە «ئۇچتۇرپان» بولۇپ قالغان. ئالىم مۇسا سايرامىي بۇ يەردە، بىرىنچىدىن، ئەسلىدىكى «ئۇچتۇرپان» دىكى «چ» تاۋۇشىنىڭ ئاۋام خەلق تىلىدا «ش» تەلەپپۇز قىلىنىشىنى ئاۋاملارچە خاتا تەلەپپۇز (ئەغلالتى ئاممە) دەپ ئاتايدۇ؛ ئىككىنچىدىن، بۇخىل ئاۋام خەلق تىلىدىكى خاتا تەلەپپۇز قىلىش ئادىتىنىڭ كېيىنچە، يېزىق تىلىغىمۇ كۆچۈپ، ئەسلىدىكى «ئۇچتۇرپان» نىڭ «ئۇشتۇرپان» قىلىپ يېزىلىدىغان بولۇپ قالغانلىقىنى ئۆز ئەمەلىيىتى ئارقىلىق كۆرسەتكەن. مېنىڭچە، بۇ يەردە بايان

ئۆزبېكىستان تەۋەلىكىدىكى ئەنجان قاتارلىق شەھەرلەردە ئۆزلىرىنى ئۇيغۇر دەپ ئاتايدىغان ياكى ئۇيغۇر نەسلىدىن بولغان، كېيىن كېڭەشلەر ئىتتىپاقى دەۋرلىرىدىكى سىياسىي بوران - چاپقۇن سەۋەبلىرى بىلەن ئۆزلىرىنىڭ كىملىكلىرىنى «ئۆزبېك» دەپ يازدۇرغان ئاھالىلەرنىڭ كۆپ سانلىقىنى ئىگىلەيدىغانلىقىنى كۆرۈۋالالايمىز.¹⁴

قىلىنغان ئاشۇ بىر ئەسىر بۇرۇنقى «چ - ش» ئۆزگىرىشى مەسىلىسىنى بۈگۈنكى تىل ئەمەلىيىتىمىزگە تەدبىقلاپ، ئۇنىڭدىن ئەھمىيەتلىك دەرس ۋە پايدىلىق ساۋاق چىقىرىشىمىزنىڭ زۆرۈرىيىتى بار.

http://ijtihat.blogspot.co.uk/2009/03/blog_post_19.html

¹⁴. تارىخ پەنلىرى دوكتورى نەبىجان تۇرسۇننىڭ «پەرغانە ۋادىسىدىكى يوقىلىپ كەتكەن خەلق - ئۇيغۇرلار» ناملىق ماقالىسىدا تۆۋەندىكىدەك بايان قىلىندۇ: 1923 - يىلى رۇسىيە بولشېۋىكلار پارتىيىسى ئوتتۇرا ئاسىيا بىۋاسىتەسىگە ئۇيغۇر مەسىلىسى ھەققىدە يوللىغان دوكلاتىدا، پۈتۈن تۈركىستان ئاپتونوم جۇمھۇرىيىتى تەۋەسىدە ياشايدىغان ئۇيغۇرلارنىڭ سانلىق مەلۇماتى ھەققىدە مەلۇمات بېرىپ، يەتتەسۇ رايونىدا 265 مىڭ، سىر دەريا رايونىدا 30 مىڭ، پەرغانە ئوبلاستىدا 300 مىڭ، تۈركمەنىستاندا 2500، سەمەرقەنتتە 2500 بولۇپ، جەمئىي 600 مىڭ ئۇيغۇر بارلىقىنى كۆرسىتىدۇ. 1924 - يىلىدا، قەشقەرىيىلىك ئۇيغۇرلار ئارىسىدا تونۇلغان جامائەت ۋە سىياسىي ئەربابلاردىن بىرى قادىر ھاجى تۈركىستاندا 435 مىڭ ئالتىنچە مىڭ بار دەپ يازغان. تونۇلغان ئۇيغۇر زىيالىيسى بۇرھان قاسىموف، 1924 - يىلى سوۋېت ئىتتىپاقىدىكى ھەممە ئۇيغۇرلارنى قوشاق بىر مىليوندىن ئاشىدۇ، دەپ يازغان. شۇ يىلى، يەنە تاشكەنتتىكى ئۇيغۇر زىيالىيسى ئوتتۇرا ئاسىيادا 600 مىڭ ئۇيغۇر بارلىقىنى مەلۇم قىلغان بولۇپ، ئۇلارنىڭ مەلۇماتىدا ئۇيغۇرلارنىڭ سانى ئۆزبېكىستاندا 300 مىڭ، قىرغىزىستاندا 70 مىڭ، قازاقىستاندا 115 مىڭ، تاجىكىستاندا 15 مىڭ دەپ كۆرسىتىلگەن. بۇ ۋاقىتتا ئوتتۇرا ئاسىيادا پەقەت ئۆزبېكىستان ۋە تۈركمەنىستانلار ئىتتىپاقداش جۇمھۇرىيەت دەرىجىسىدە بولۇپ، تاجىكىستان ئاپتونوم جۇمھۇرىيىتى ئۆزبېكىستان، قازاقىستان بىلەن قىرغىز ئاپتونوم ئوبلاستى رۇسىيە فېدېراتسىيىسى جۇمھۇرىيىتى تەركىبىدە بولۇپ، ئۇلار تېخى ئىتتىپاقداش جۇمھۇرىيەت سالاھىيىتىگە ئىگە بولمىغان بولسىمۇ، ئەمما ئوتتۇرا ئاسىيا تۇپراقلىرىنىڭ سىياسىي خەرىتىسى دەسلەپكى قەدەمدە سىزىلغان ئىدى.

ئابدۇللا روزىباقىيېۋ، ئارىلىقتىن ئىككى يىل ئۆتۈپ، يەنى 1925 - يىلى، ئۆزىنىڭ «كەمبەغەللەر ئاۋازى» گېزىتىدە ئېلان قىلغان ماقالىسىدە ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ھەر قايسى جۇمھۇرىيەتلەردە ياشىغان ئۇيغۇرلارنى 500 مىڭدىن 700 مىڭغىچە دەپ ھېسابلايدۇ. ئابدۇللا روزىباقىيېۋنىڭ يۇقىرىقى سانلىق مەلۇماتلارنى قانداق توپلىغانلىقى ۋە قايسى مەنبەلەردىن ئىگىلىگەنلىكى نامەلۇم، ئەمما ئۇنىڭ ئەينى ۋاقىتتا تۈركىستان ئاپتونوم جۇمھۇرىيىتى ۋە كېيىنكى قازاقىستان ئاپتونوم جۇمھۇرىيىتىدە ئاتقۇرغان يۇقىرى رەھبەرلىك ۋەزىپىلىرى ھەمدە ئۆزىنىڭ بىۋاسىتە ئاز سانلىق مىللەتلەرنىڭ خىزمەتلىرىنى باشقۇرۇشى ۋە 1924 - يىلىدىن كېيىن مىللەتلەرنىڭ ئېتنىك ۋە تېررىتورىيە چېگرىلىرىنى ئايرىش بويىچە ھۆكۈمەت كومىسسسىيىسىنىڭ مۇئاۋىن باشلىقى بولۇشتەك بىر قاتار يۇقىرى سالاھىيىتىگە قارىغاندا، ئۇنىڭ كۆرسەتكەن سانلىق مەلۇماتلىرى ئەينى ۋاقىتتا ئوتتۇرا ئاسىيادا ياشاۋاتقان ئۇيغۇرلارنىڭ ھەقىقىي سانىغا بىر قەدەر ئۇيغۇن ئىكەنلىكىدە شەك يوق. چۈنكى ئۇنىڭ ھۆكۈمەتنىڭ ئالىي ئورگانلىرىنىڭ قولىدىكى سانلىق ئۇچۇرلار ۋە تەكشۈرۈش ماتېرىياللىرى ھەم ئېتنىك سىياسىي پىلانلىرىدىن تولۇق خەۋەردار بولۇشى مۇمكىن ئىدى.

مەنبە: ئۇيغۇر ئاكادېمىيىسى تورى <http://www.akademiye.org/ug/?p=705>

بۇنىڭ مىسالى سۈپىتىدە مەن 2015 ۋە 2016 - يىللىرى ئىسسىق كۆلنىڭ ئەڭ شەرقىدىكى تەڭرىتاغلىرى ئېتىكىگە جايلاشقان، شەرقتە ئۇيغۇر دىيارىنىڭ توققۇزتارا ناھىيەسى بىلەن چېگرالىنىدىغان، 150 كىلومېتىرلىق مۇساپە ئارقىلىق ئايرىلىپ تۇرىدىغان قاراقول شەھىرىگە بارغىنىمدا بۇ شەھەردىكى كۆزگە كۆرۈنەرلىك ئۇيغۇر جامائىتى بىلەن ئۇچرىشىشلاردا بولدۇم. شۇ قېتىملىق سەپەردە قاراقولدىكى ئۇيغۇرلارنىڭ ھاياتى ۋە ئۇلارنىڭ كەچمىشلىرىنى يۈزەكى بولسىمۇ ئۆگىنىش ئىمكانىيەتلىرىگە ئېرىشتىم. 2009 - يىلىدىكى نوپۇس تەكشۈرۈش نەتىجىسىگە ئاساسلانغاندا قاراقول شەھىرىدە 67،100 ئاھالە ياشايدىكەن. قاراقول شەھىرىدە ئۇيغۇر جامائىتىنىڭ خىزمىتىدە بولۇپ كېلىۋاتقان يىگىت بېشى خالىمدا ئاكنىڭ ئېيتىشىچە بۈگۈنكى كۈندە قاراقولدا ئەڭ ئاز بولغاندىمۇ 20 مىڭدىن ئارتۇق ئۇيغۇرلار ياشايدىكەن. خالىمدا ئاكا قاراقولدىكى ئۇيغۇرلار ۋە ئۆز ئائىلىسىنىڭ كۆچۈپ كېلىشى ھەققىدە توختىلىپ مۇنداق دەيدۇ: «قاراقول شەھىرى ۋە ئەتراپىدىكى ئاقسۇ قاتارلىق يېزىلارنى قوشۇپ ھېسابلىساق ئۇيغۇرلارنىڭ نوپۇسى كۆپ. ئەمما 1940 ۋە 1950 - يىللىرىدا نۇرغۇن ئۇيغۇرلار سوۋېتتىنكى سىياسىي تەقەبىلىرى سەۋەبلىك ئۆزلىرىنىڭ مىللىتىنى ئۆزبېك دەپ يازدۇرۇۋەتكەنلەرمۇ كۆپ. مەسىلەن مېنىڭ دادام 1950 - يىللىرىنىڭ بېشىدا توققۇزتارادا بولغان پومبىشچىك بايلارنى ئېتىش ھەرىكىتىدە ھاياتىنى قۇتقۇزۇپ قېلىش ئۈچۈن بىر كېچىدە بىزنى ئېلىپ ئات - ئۇلاغلىرى بىلەن يوشۇرۇن چېگرادىن ئۆتۈپ قاراقولغا كەلگەن ئىكەن. كېيىن ئۆزلىرىنىڭ سوۋېت ھۆكۈمىتى تەرىپىدىن خىتايغا قايتۇرۇلۇشىدىن ئەنسىرەپ مىللىتىنى ئۆزبېك دەپ يازدۇرۇپتىكەن. شۇڭا گەرچە مېنىڭ ئەسلى مىللىتىم ئۇيغۇر بولسىمۇ ئەمما پاسپورتۇمغا ئۆزبېك دەپ يېزىلىپ كەتكەن. مانا ئىشەنمىسىڭىز مېنىڭ پاسپورتۇمنى كۆرۈپ بېقىڭ!».

مەن شۇ قېتىمقى سۆھبىتىمىزدە خالىمدا ئاكنىڭ پاسپورتىنى كۆردۈم. ئۇنىڭ پاسپورتىغا ئۆزى ئېيتقىنىدەك «مىللىتى ئۆزبېك» دەپ يېزىلغان ئىدى.



4. رەسىم: قىرغىزىستاننىڭ قاراقول شەھىرىدىكى ئۇيغۇر جامائىتى يېڭى باشلىرى بىلەن بىرگە. (رەسىمدە ئوڭدىن بىرىنچى كىشى خالىمدا ئاكا بولۇدۇ)

مەن قىرغىزىستاننىڭ پايتەختى بىشكەك شەھىرىدە 1999 - يىلى بىر يىلغا يېقىن ياشىدىم ۋە بۇ جەرياندا مەندە ھازىرقى زاماندىكى قىرغىز ۋە قىرغىزىستان چۈشەنچىسى دەسلەپتىكى قەدەمدە پەيدا بولغان ئىدى. مەن شۇنىڭدىن كېيىن نەچچە رەتلەپ قىرغىزىستانغا سەپەر قىلدىم. قىرغىزىستان مۇستەقىل بولغاندىن بۇيانقى 25 يىل ئىچىدە بىر قانچە قېتىملاپ خەلق ئىنقىلاب قوزغاپ ھاكىمىيەتنى غۇلاتقان، جەمئىي تۆت پىرىزدېنتنى رۇسىيەگە سۈرگۈنگە ھەيدىۋېتىش ئارقىلىق ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئەڭ دېموكراتىك دۆلەت نامىغا ئېرىشكەن بۇ دۆلەتنىڭ سىياسىي ۋە ئىجتىمائىي ساھەلىرىنى ئۆگىنىش ئۇيغۇر مەنتىقىسىدىن كىشىنى قىزىقتۇراتتى. قىرغىزىستان ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئەڭ نامرات دۆلەت بولۇپ، ئۆزىدە تەبىئىي بايلىق ۋە ئىقتىساد ئىگىلىرىنىڭ كەملىكىدىن دۆلەت ئىشلەپچىقىرىشى ۋە سودا - سانائىتى رۇسىيە، خىتاي ۋە تۈركىيە قاتارلىق

دۆلەتلەرنىڭ مەبلەغ سېلىشىغا ۋە ئىقتىسادىي ياردىمىگە تايىناتتى. يېقىنقى يىللاردىن بۇيان دۇچ كېلىۋاتقان ئىقتىسادىي قىيىنچىلىقلارنى ھەل قىلىش مۇددىئالىرىدا تەڭرى تاغلىرىنىڭ ئوتتۇرا قىسىملىرىدىكى ئاقسۇ ۋە ئۇچتۇرپان بىلەن چېگرالىنىپ تۇرىدىغان بۆلەكلىرىدىكى كان بايلىقلىرىنى ئېچىش بويىچە كانادا ۋە خىتاي قاتارلىق دۆلەتلەرنىڭ بىۋاسىتە ئېچىش ۋە شۇنىڭغا مۇناسىۋەتلىك مەبلەغلەرنى قوبۇل قىلغان. يەنە شۇنىڭ بىلەن بىرگە قىرغىزىستان ئۆزىنىڭ تەبىئىي جۇغراپىيەلىك ئەۋزەللىكلىرىدىن پايدىلىنىپ، كەسپىي ساياھەتچىلىك ساھەلىرىنىمۇ تىز تەرەققىي قىلدۇرغان.

قىرغىزىستاننىڭ ئاساسلىق ساياھەت رايونلىرى ئىسسىق كۆل بىلەن قاراقول ۋە نارىن ئەتراپلىرىدىكى تەڭرى تاغ ئېتەكلىرىنى مەركەز قىلغان. يەنە شۇ مەقسەتلەر بىلەن قىرغىزىستان يېقىنقى يىللاردىن بۇيان ئوتتۇرا ئاسىيا بويىچە تۇنجى بولۇپ غەرب دۆلەتلىرى پۇقرالىرى ئۈچۈن بىردەك بىر ئايلىق ۋىزىسىز ساياھەت قىلىش تۈزۈمىنى يولغا قويغان ۋە بۇ تەدبىرلەر ئەمەلىيەتتە قىرغىزىستان ساياھەتچىلىكىنىڭ گۈللىنىشى ئۈچۈن پايدىلىق بولغان.

مەن ئەنە شۇ غەرب ئەللىرى ئۈچۈن بېرىلگەن بىر ئاي ۋىزا رەسمىيەتسىز قىرغىزىستانغا كېلىش ئىمتىيازلىرى بىلەن 2015 - يىلى خىزمەت ۋە ساياھەت مەقسەتلىرىدە قىرغىزىستانغا كەلدىم. ساياھەت ئۈچۈن ئىسسىق كۆلنىڭ جەنۇبىدىكى روس ساياھەتچىلىرى ئانچە بېرىپ كەتمەيدىغان، تامغا رايونىغا قاراشلىق كۆل بويىغا جايلاشقان، بىر قىرغىز ئائىلىسى تەرىپىدىن ئېچىلغان خىلۋەت ئارامگاھىغا بېرىپ ئائىلەم بىلەن بىرگە بىر ھەپتە ئارام ئالدىم.

تۆت ئەتراپى ئاق باش تەڭرىتاغلىرىنىڭ ھەيۋەتلىك چوققىلىرى بىلەن توسۇلغان، بۇ سېپىرلىك ئىسسىق كۆل تەبىئىي مەنزىرىسىنىڭ گۈزەللىكىنى تەسۋىرلەشكە ئەڭ ناتىق تىلۇم كەملىك قىلاتتى. بىز تۇرىدىغان بۇ ئارامگاھ بىر كىچىك قىرغىز كەنتى بولۇپ بۇ يەردىكى ئاھالىلەر چارۋىچىلىقتىن باشقا ئاز - تولا دېھقانچىلىق ۋە باغۋەنچىلىك بىلەنمۇ شۇغۇللىنىدىكەن. بۇ كەنتتە ئۆرۈك بىلەن ئالمىلار ناھايىتى ياخشى مېۋە بېرىدىكەن. ئارامگاھ بىز ئۈچۈن ھەر كۈنى ئۈچ ۋاقىتلىق تاماق ھازىرلايتتى. ئارامگاھ خوجايىنى ئۇيغۇرلارنى ياخشى بىلىدىغان، سوۋېت ۋاقتىدا ھاۋا ئارمىيە ئۇچقۇچىسى بولۇپ خىزمەت قىلغان يېشى 70 لەرگە يېقىنلاشقان ئەمما ھالىتىدىن تېتىكلىكى، خۇش پېئىللىقى كۆرۈنۈپ تۇرىدىغان بىر قىرغىز كىشى ئىدى.

مەن دەسلەپتە بۇ ئاكىمىز بىلەن قىرغىزچە، بەزىدە ئىنگلىزچە پاراڭلىشاتتىم. ئاكىمىزنىڭ تۆت پەرزەنتى بار بولۇپ، ئۇلاردىن ئۇچى قىز، بىرسى ئوغۇل ئىكەن. ئۇلارنىڭ ھەممىسى بىشكەكتە ياشايدىغان بولۇپ، ياز ۋاقتلىرى بالىلىرىنىڭ ھەممىسى مۇشۇ ئائىلىۋى ئارامگاھىغا كېلىپ، ئاتا - ئانىسىغا ياردەملىشىدىكەن. بىر كۈنى كەچلىك تاماق ۋاقتىدا خوجايىنىڭ چوڭ قىزى راۋان ئىنگلىزچە سۆزلەپ بىزنى قىزغىن كۈتۈۋالدى. ئۇنىڭ ئىسمى چىنار¹⁵ بولۇپ، بىشكەكتىكى مەلۇم ئۇنىۋېرسىتېتنىڭ ئىنگلىز تىلى ئوقۇتقۇچىسى بولۇپ خىزمەت قىلىدىكەن. بىر كۈنى كەچلىك تاماق ۋاقتىدا چىنار قىرغىزچە ئۇسلۇبتا تەييارلانغان سۇلۇق لەغمەن بىلەن نان، مېۋە - چېۋىلەر ۋە چاي قاتارلىق يېمەك - ئىچمەكلەرنى پەتنۇستا ئالدىمىزدىكى شىرەگە كەلتۈرۈشكە باشلىدى. بىزمۇ تاماقلارغا ئېغىز تەككەچ بۇرۇنقىغا ئوخشاشلا تاغدىن - باغدىن پاراڭلىرىمىزنى باشلىۋەتتۇق.



5. رەسىم: تامغا بازىرىدىكى ئارامگاھتىن بىر كۆرۈنۈش، تەڭرىتېغىنىڭ كۆزى - ئىسسىق كۆل مەنزىرىسى

¹⁵. شەخسىيەتنى نەزەردە تۇتۇپ، ئەسلى ئىسمى چىنارغا ئۆزگەرتىپ بېرىلدى.

دىئالوگ 2:

چىنارا كۆپىنچە ۋاقىتلاردا ماڭا ئىنگىلىزچە گەپ قىلاتتى. شۇنداقتىمۇ بەزىدە ئارىمىزدا بولۇپ تۇرىدىغان پاراڭلاردا ئاددىي سۆزلەرگە مەن ئۇيغۇرچە جاۋاب قايتۇراتتىم. ئۇ بۈگۈنكى پارىگىمىز داۋامىدا مەندىن تۇيۇقسىزلا: «- سىزنىڭ مىللىتىڭىز نېمە؟» دەپ سورىدى. مەن جاۋابەن «- مەن ئۇيغۇر، مېنىڭ ئۆيۈم ئاۋۇ كۆرۈنۈۋاتقان ئاق باش تاغنىڭ كەينىدە ...» دېدىم ئىنگىلىزچە. بىراق مەن شۇ دەقىقىدە بىزگە ھەمىشە كۈلۈمسىرەپ تۇرىدىغان بۇ خانىمنىڭ چىرايىنىڭ تىزىدىن ئۆزگەرگەنلىكىنى سەزدىم. چىنارا شۇ تاپتا خۇددى سۆزۈمگە ئىشەنمىگەندەك بىر جىددىي قىياپەتتە «- ھە سىز ئەسلى ئۇيغۇر دەڭ ئەمما سىز ئەنگىلىيەدىن كەلدىڭىزغۇ؟» دېدى. مەن «- شۇنداق خانىم، مەن بىرىتانىيەلىك ئۇيغۇر، لوندوندىن كەلدىم. ئۇيغۇرلارغا قىرغىزلاردەك بىر كېچىدىلا تۇيۇقسىز دۆلەت تەلىيى كەلمىگەچكە، ۋەتىنىم يوق. بۈگۈنكى كۈندە ئۆز ۋەتىنىنى تەرك ئېتىشكە مەجبۇرلانغان نۇرغۇن ئۇيغۇرلار غەربتە ياشايدۇ، مەنمۇ شۇلارنىڭ جۈملىسىدىن. لوندوندا مەندەك كۆچمەنلەر كۆپ. سىز مېنى بىرىتانىيەلىك ئۇيغۇر دەپ چۈشەنسىڭىز بولۇۋېرىدۇ» دېدىم. چىنارا خانىم بۇ سۆزۈمگە قانداقتۇر ئىشەنمىگەندەك سەل تۇرۇۋالغاندىن كېيىن «- ھەم مۇنداق دەڭ، سىز ئۇنداقتا خىتايدىنمۇ؟» دەپ سورىدى. مەن ئاۋالقى جاۋابىمنى يەنە تەكرارلاپ «- ياق، مەن سىز دېگەن ئۇ خىتايدىن ئەمەس، ئۇيغۇرىستان دېگەن ۋەتەندە تۇغۇلغانمەن. ھازىر بۇ ۋەتەن خىتاي دېگەن دۆلەتنىڭ سىياسىي باشقۇرۇشىدا» دېدىم. ئەمما مېنىڭ بۇ گەپلىرىمدىن چىنارا ناھايىتى نارازى بولغان بىر قىياپەتتە «- سىلەر ئۇيغۇرلار ھەممە يەرگە تارالغان ۋەتىنى يوق خەلق، سىلەر ئۇيغۇرلارنىڭ لەغمەندىن باشقا نېمىسى بار؟» دېدى جىددىي بىر كەيپىياتتا. مېنىڭ بۇ كۈتۈلمىگەن جاۋابىنى ئاڭلاپ كەيپىياتىم تىزلا ئۆڭگەن بولسىمۇ ئەمما چاندۇرماسلىققا تىرىشىپ، تەمكىنلىك بىلەن «- سىز بىلەمسىز، بىز ئۇيغۇر ۋە قىرغىزلار ئەلمىساقىتىن تارتىپ بىللە ياشاپ كەلگەن قېرىنداش تۈركىي مىللەتلەرمىز، بۇ جەرياندا ئۇيغۇر ۋە قىرغىز خەلقلرى نۇرغۇن مەدەنىيەتلەرنى تەڭ ياراتتى. سىز ئېيتقاندا بولۇپمۇ ئۇيغۇرلار ئوتتۇرا ئاسىيادىكى تۈركىي مىللەتلەر ئىچىدە ئەڭ بالدۇر شەھەرلەشكەن ۋە شەھەر مەدەنىيىتىنى بەرپا قىلغان مىللەت بولغىنى ئۈچۈن سىز ۋە بىز يەۋاتقان مۇشۇ لەغمەننى ئۇلارنىڭ ياراتقىنى راست، ئەمما ئۇيغۇرلار سىز بىلگەندەك بىر ۋاق قورساققا يەيدىغان تاماقنى ئەمەس، پۈتكۈل تۈركىي مىللەتلىرىنىڭ بۈگۈنكى مەنبۇيى بايلىقىنى ياراتتى. سىز مەھمۇت قەشقىرى، يۈسۈپ خاس ھاجىپ قاتارلىق ئالىملىرىمىز ھەققىدە ئاڭلاپ باققانمۇ؟» دېدىم. چىنارا جاۋابەن «- سىز يۈسۈپ بالاساغۇنى دەمىسىز. ئۇ بىز

قىرغىزلارنىڭ ئالىمى، مۇشۇ ئىسسىق كۆلنىڭ غەربىدىكى بالاساغۇن دېگەن يەردە تۇغۇلغان ... سىلەر ئۇيغۇرلار بەك يامان ئۇرۇشقا خەق، بىز قىرغىزلار بىلەن تارىختا كۆپ ئۇرۇشقان سىلەر بىلەن، بىز سىلەرنى مەغلۇپ قىلغان.... ئەمدى مۇشۇنىڭمۇ تەن بەرمەي بوۋىمىز يۈسۈپ بالاساغۇنى بىزنىڭ دەپ تالىشۋاتىسىلەر....» دەپ بىر ھازا ماڭا سۆزلەپ كەتتى. مەن بۇ سۆھبىتىمىزنىڭ ياخشى نەتىجە چىقمايدىغانلىقىنى، ئاخىرىنىڭ ناھايىتى كۆڭۈلسىزلىك بىلەن ئاياغلىشىدىغانلىقىنى پەرەز قىلىپ يەتتىم. يېنىمىزدا بۇ پاراڭلارنى ئاڭلاپ ئولتۇرغان ئايالىمۇ « بولدى قىلىڭلار، بۇ ھەقتە تالاشماڭلار! پايدىسى يوق!» دەپ سۆھبىتىمىزنى توستى. مەن شۇ ئەسنادا چىنارغا «- سىز بىر ئۇنىۋېرسىتېتنىڭ مۇئەللىمەسى ئىكەنسىز. سىزنى ھۆرمەتلەيمەن ئەمما ئۆزىڭىزنىڭ ۋە باشقا تۈركى مىللەتلەرنىڭ تارىخىنى ياخشى بىلمەسلىكىڭىز مېنى ئەپسۇسلاندۇردى. سىزگە بۇ ھەقتە بولۇپمۇ ئۇيغۇر تارىخى ھەققىدە كىتاب ئوقۇشىڭىزنى تەۋسىيە قىلىمەن. كەچۈرۈڭ، بۇ سۆھبەتنىڭ سوغۇق ئاياغلىشىشىنى خالىمايمەن، شۇڭا سۆھبىتىمىزنى مۇشۇ يەردە توختىتايلى!» دەپ گېپىمنى ئاياغلاشتۇردۇم.

شۇ قېتىملىق كۆڭۈلسىز سۆھبەتتىن كېيىن «سىلەر ئۇيغۇرلارنىڭ لەغىمەندىن باشقا نېمىسى بار؟» دېگەن بۇ كەلىمە قۇلقىمدا نەچچە قېتىملاپ تەكرارلاندى.... بۇ سورالغان سوئال مەن ئوتتۇرا ئاسىيا تۇپراقلىرىغا قەدەم باسقاندىن بۇيان تۇنجى قېتىم ئۇيغۇرلۇق كىملىكىمنىڭ لەغىمەنگە باغلىنىپ شەرھىلىنىشىنى ئاڭلىشىم ئىدى. شۇ سەۋەبتىنمىكىن بۇ سۆھبەت مېنىڭ خاتىرىمىدىن خېلى ۋاقىتلارغىچە كۆتۈرۈلمىدى. مەن شۇنىڭدىن كېيىن «بىز ئۇيغۇرلار ئوتتۇرا ئاسىيادىكى قىرغىز، قازاق ۋە ئۆزبېك قاتارلىق قېرىنداشلىرىمىزغا لەغىمىمىز بىلەن شۇ قەدەر تونۇلۇپ كەتتۇقمۇ زادى؟ مەن بۇ ھەقتە ئىزدىنىشىم كېرەك ئىكەن!» دېگەن قارارغا كەلگەن ئىدىم.

مانا شۇ مەقسەتلەر بىلەن مەزكۇر تېمىمىزنىڭ نېگىزى بولغان «لەغىمەن» گە باغلانغان ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئۇيغۇر كىملىكى ھەققىدە ئىزدىنىشلىرىمنى داۋام قىلدىم. مەن بۇ ئۈچ دۆلەتتە ئېلىپ ئىككى قېتىملىق سەپىرىم جەريانىدا ئۈچۈرۈشۈپ قالغانلىقى يەرلىك كىشىلەر بىلەن پاراڭلىشىشقا ۋە ئۇلارنىڭ ئۇيغۇرلار ۋە لەغىمەن ھەققىدىكى ئىنكاسلىرىنى مەنبە سۈپىتىدە پايدىلىنىشقا تىرىشتىم.

قىرغىزىستاندا بۇغداي ئۇنى ئاساس قىلىنغان ئۇيغۇر تائاملىرىدا پەقەت لەغىمەنلا بۇ دۆلەتتىكى باشقا مىللەتلەر تەرىپىدىن كەڭ دائىرىدە قوبۇل قىلىنغان. گەرچە ھازىرقى تاماقلارغا قارىغاندا كۆپ ئاز

ئىستېمال قىلىنىدىغان بولسىمۇ بۇ تاماقنىڭ داڭقى كېڭەشلىرى ئىتتىپاقى ۋاقتىدىلا چىقىشقا باشلىغان.¹⁶

بىز شۇ قېتىم ئىسسىق كۆل سەپىرىدىن قايتىپ كېلىپ بىشكەكتە ئىككى ھەپتە تۇردۇق. بۇ جەريانلاردا بىشكەك شەھىرىدىكى ھەر ساھە ئۇيغۇر جامائەتلىرى بىلەن ئۇچراشتۇق ۋە ئۇلار ئارقىلىق بۇ شەھەر بىلەن قايتىدىن تونۇشۇش پۇرسەتلىرىگە ئېرىشتۇق.

راست، ئۇيغۇرلار قىرغىزىستاندا لەغىمىنى بىلەن قازاقىستاندىنمۇ بەكرەك تونۇلۇپ كەتكەن ئىدى. بىر مىليونغا يېقىن ئاھالە ياشايدىغان تاغ باغرىدىكى بىشكەك شەھرىنىڭ كىچىكلىكىگە باقماي، ئۇيغۇرلار بۇ شەھەردە ئەڭ كاتتا، ئەڭ ئېسىل ئۇيغۇر رېستورانلارنى بەرپا قىلىۋېتىپتۇ. بىشكەك شەھرىنىڭ ئەڭ ئاۋات رەستىلىرىدە «ئارزۇ»، «دىيار»، «ئاركاندا»، «فايىز»، «مەھمۇت قەشقەرى»، «ئاتۇش»، «ئەنجۇر»، «ئۈرۈمچى» قاتارلىق يۈزگە يېقىن چوڭ - كىچىك ئۇيغۇر رېستورانلىرى بار ئىكەن. بىشكەكتىكى ئەڭ ئېگىز بىنالارنىمۇ ئۇيغۇر سودىگەرلىرى سېلىۋېتىپتۇ. ئۈرۈمچى، ئاتۇش، قەشقەر ۋە غۇلجىلاردىن كەلگەن نەچچە مىڭلىغان ئۇيغۇر تىجارەتچىلىرى بىشكەكتە سودا - سانائەت، قۇرۇلۇش، يېمەك - ئىچمەك ساھەلىرىدە تۈرلۈك ھەمكارلىق كارخانىلىرىنى قۇرۇپتۇ. ئاساسلىق ئاتۇش ۋە قەشقەردىن كەلگەن سودىگەرلەردىن تەشكىللەنگەن، قىرغىزىستانلىق يەرلىك ئۇيغۇر تىجارەتچى تۇرسۇن تاي ئەپەندى تەرىپىدىن «مادىنا» نامىدىكى كاتتا بىر سودا بازىرى قۇرۇلۇپتۇ.¹⁷

¹⁶. «ئۇيغۇر لەغىمىنى ۋە باشقا چۆپ تاماقلار» - ماقالىدىكى 2 - ۋە 5 - ئىزاھاتقا قارالسۇن.

¹⁷. بىشكەكتىكى گۈللىنىۋاتقان «مەدىنە» بازىرى - قىرغىزىستاننىڭ بىشكەك شەھىرىدىكى ئۇيغۇر ئىلىدىن كەلگەن تىجارەتچىلەرنى ئاساس قىلغان «مەدىنە» بازىرى قىرغىزىستاندىكى ئەڭ چوڭ ئۇنىۋېرسال بازارلارنىڭ بىرى، شۇنداقلا يالغۇز ئوتتۇرا ئاسىيادىلا ئەمەس، بەلكى چەتئەللەردە مەخسۇس ئۇيغۇرلار ئۈچۈن قۇرۇلغان بىردىن - بىر بازار بولۇپ ھېسابلىنىدۇ. «مەدىنە» بازىرى 2002 - يىلى قىرغىزىستاندىكى مىللەتپەرۋەر كارخانىچى تۇرسۇنتاي سەلىموفنىڭ تەشەببۇسى ۋە مەبلەغ سېلىشى بىلەن قۇرۇلغان بولۇپ، بازار قۇرۇلغان 14 يىل داۋامىدا كىچىكلىكتىن زورىيىپ، سودا - سېتىق، تاۋار يۆتكەش، تىككۈچىلىك، يېمەك - ئىچمەك مۇلازىمىتى، بانكا مۇلازىمىتى قاتارلىقلار بىر گەۋدىلەشكەن سودا مەركىزىگە ئايلاندى.

http://www.rfa.org/uyghur/xewerler/iqtisad/bishkek_medine_baziri_02262016185201.html

قىرغىزىستاندىكى «مەدىنە» بازىرى <http://uyghur.people.com.cn/157570/15408997.html>

خىتاي ۋە قىرغىزىستان ئوتتۇرىسىدىكى سودا - تىجارەت ئالاقىلىرى ناھايىتى قويۇق بولۇپ، ئىككى دۆلەت ئوتتۇرىسىدىكى ئاتۇشنىڭ تورغات ئېغىزى ئارقىلىق ئېلىپ بېرىلىۋاتقان چېگرا سودىسى قاتارلىق تىجارىي مۇناسىۋەتلەردە ئۇيغۇر دىيارىنىڭ، بولۇپمۇ قەشقەر ۋە ئاتۇشتىن كېلىپ تىجارەت قىلىۋاتقان خۇسۇسىي ئۇيغۇر تىجارەتچىلىرىنىڭ ئويناۋاتقان رولى مۇھىم سالماقنى ئىگىلەيدىكەن. خىتاينىڭ چوڭ شىركەتلىرى قىرغىزىستاننىڭ ئاساسلىق ئۇل - ئەسلىھە قۇرۇلۇشلىرىدىن تارتىپ قاتناش - ترانسپورت، كان بايلىقلىرىنى ئېچىش قاتارلىق ساھەلىرىگە كۆپلەپ مەبلەغلەر سېلىپتۇ ۋە بىرلەشمە كارخانىلارنى ئېچىپتۇ.



6 - رەسىم: بىشكەك مەدىنە بازىرىدىكى ئاتۇش رېستورانى.

دئالوگ 3:

2016 - يىلى ئاۋغۇست ئايلىرىنىڭ مەلۇم بىر كۈنى بىر ئۇيغۇر ئاقساقال ئاكىمىزنى ئائىلىسى بىلەن بىشكەكتىكى ھۆكۈمەت بىناسى «ئاق ئۆي» نىڭ يېنىغا جايلاشقان «ئارزۇ» ئۇيغۇر رېستورانىغا چۈشلۈك تاماقنى بىللە يېيىشكە تەكلىپ قىلغان ئىدىم. شۇ كۈنى رېستورانغا كېلىش ئۈچۈن بىر تاكسىنى ئالدىراش يولدىن توستۇم. تاكسى شوپۇرى 50 ياشلارنىڭ قارىسىنى ئالغان، بېشىغا قىرغىزلارنىڭ قىزىل گۈللۈك دوپپىسىنى كىيىۋالغان، ئۇزۇن ساقال ئۆستۈرۈۋالغان بىر كىشى ئىدى. مەن تاكسىدا ئولتۇرۇشتىن بۇرۇن كىرا ھەققىنى 100 قىرغىز سومىغا (1 يېرىم دوللار ئەتراپىدا) كېلىشىۋالغاندىن كېيىن يورۇپ كەتتۇق.

«- سالامۇئەلەيكۇم ئاكا! سىزنىڭ بۇ تۇرقىڭىزدىن ياخشى مۇسۇلمان ئىكەنلىكىڭىز چىقىپ تۇرىدۇ. مەنمۇ سىزدەك بىر مۇسۇلمان. سىزدىن سوراپ باقاي - سىز سوۋېت ۋاقتىدىمۇ مۇشۇنداق مۇسۇلمانىمىدىڭىز؟» دېدىم. تاكسى شوپۇرى ماڭا جاۋابەن «- جوك ئۆكە، مەن رەسمىي مۇسۇلمان بولغىلى 3 يىل بولدى. ئەلھەمدۇلىللا ... سىز ئۆزبەكمۇ؟» دەپ مەندىن سورىدى. ئېھتىمالمۇ ئۇ مېنىڭ تەلەپپۇزىمدىن شۇنداق دەپ ئويلىغاندۇ، دېمىسىمۇ بىر ئاڭلاشتا ئۇ مېنىڭ گېپىمنى چۈشىنىدۇ ئەمما تەلەپپۇزۇم قىرغىزچىغا ئوخشىمىغاندىكىن شۇنداق سورىغاندۇ. «- ياق ئاكا، مەن ئۇيغۇر!» دېدىم. بۇ تاكسى شوپۇرى بىر قولىدا ئەبجىقى چىقىپ كەتكەن، ئەگەر قاتتىقراق بىر قاقمىغا چۈشسە چاقى چۈشۈپ قالىدىغانلىقى بىلىنىپ تۇرىدىغان سوۋېتنىڭ داڭلىق لادا ماركىلىق پىكاپنىڭ رولىنى يېنىككەنە ئايلاندۇرۇپ، يەنە بىر قولىدا گەرچە ئۇزۇن ئۆستۈرۈشكە تىرىشقان بولسىمۇ ئەمما بۇلۇق ئۆسمىگەچكە شالاڭلىقى كۆرۈنۈپ تۇرىدىغان كەكە ساقىلىنى سىلاپ تۇرۇپ «- بىز قىرغىزلار ئۇلۇغ خەلقىمىز. ئاللاھ بىز قىرغىزلارنى ياراتقاندىن كېيىن، قىرغىزنىڭ ئوڭ تەرەپتىكى بىر تال قوۋۇرغىسىدىن ئاۋۋال قازاقنى، سول تەرەپتىكى بىر تال قوۋۇرغىسىدىن ئۇيغۇرنى يارىتىپتىكەن. شۇڭا بىز ھەممىمىز مۇسۇلمان، شۇڭا بىز بىر - بىرلىرىمىزنىڭ تىلىنى ياخشى چۈشىنىشىدىغان تۇغقان خەلقىمىز...». ئۇ گېپىنى قىلىپ شۇ يەرگە كەلگەندە تەلىمىگە يارىشا تاكسى «ئارزۇ» رېستورانىنىڭ ئالدىغا كېلىپ بولغان ئىدى. ئۇ ماشىنىنى توختىتىشىغىلا، مەن تاكسى ھەققىنى ئۇنىڭ قولىغا بېرىپ، «- ئامان بولۇڭ ئاكا!» دېدىم ۋە ئالدىراش قانداقتۇر خىياللارنى ئېسىمگە كەلتۈرگەچ رېستوران ئىچىگە كىرىپ كەتتىم.

ئۆزبېكىستاندا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان ئۇيغۇرلار

ئۆزبېكىستان ماڭا بالىلىق ۋاقىتلىرىمدىن تارتىپ ئەڭ تونۇشلۇق ۋە ئەڭ سىرلىق بىر يەر ئىدى. مەن ئابدۇللا قادىرىنىڭ «ئۆتكەن كۈنلەر»، «مېھراپتىن چايان» قاتارلىق رومانلىرىنى ئوقۇش ئارقىلىق ئۇيغۇرلارغا قېرىنداش بولغان ئۆزبېك خەلقى ۋە سوۋېت ئۆزبېكىستانى ھەققىدە يۈزەكى كىتابىي مەلۇماتلارغا ئىگە بولغان ئىدىم. كېيىن «ئۇلۇغ بەگ»، «بابۇرنامە» قاتارلىق كىتابلارنى ئوقۇغاندىن كېيىن ئۆزبېك خەلقى ۋە پەرغانە تارىخى ھەققىدە كۆپلىگەن نەرسىلەرنى ئۆگىنىشكە باشلىدىم.

ئۆزبېكلەرنىڭ ئۇيغۇرلار بىلەن بولغان ئىرقىي، تىل ۋە مەدەنىيەتتىكى ئورتاقلىقى، ئېتنىك ۋە تارىخىي باغلىنىشلىرى مېنى ئۇزۇن يىللاردىن بۇيان ئۆزبېكىستاننى زىيارەت قىلىشقا ئۈندەيتتى. مەن شۇ قىزىقىشلارنىڭ تۈرتكىسىدە 2003 - يىلى ئاۋغۇستتا ئۆزبېكىستانغا تۇنجى قېتىم زىيارەتكە كەلدىم. شۇ قېتىمقى سەپەردە بىشكەكتىن 1000 كىلومېتىر ئۇزاقلىقتىكى ئوش شەھىرىگە ماشىنا بىلەن يول ئالغان ئىدۇق. بىز سەپەر داۋامىدا تەڭرى تاغلىرىنىڭ ئەڭ گۈزەل بولغان ئوتتۇرا جەنۇبىي قىسىملىرىنى ئۇدۇل كېسىپ ئۆتۈپ، ئۆزگەن ۋە ئوش شەھىرىدە بىر قانچە كۈن تۇرغاندىن كېيىن ئوش قىرغىزىستان ئۆزبېكىستان چېگرىسى ئارقىلىق ئەنجانغا كېلىپ ئۆزبېكىستاننىڭ پەرغانە ۋادىسىغا زىيارىتىمىزنى باشلىغان. مانا شۇ قېتىملىق زىيارەتتىن 13 يىل ئۆتكەندىن كېيىن 2016 - يىلى ئاۋغۇست ئايلىرىنىڭ ئاخىرىدا ئىككى ھەپتە ئۆزۈم يالغۇز ئۆزبېكىستاننى زىيارەت قىلدىم. بۇ ۋاقىتتا ئۆزبېكىستان ۋە قىرغىزىستان ئوتتۇرىسىدىكى چېگرا تالىشىشلاردىن كېلىپ چىققان توقۇنۇشلار سەۋەبلىك ئۈستىكى ئۆزبېكىستانغا كىرىش چېگرا ئېغىرى تاقالغاچقا مەن بىشكېكتىن ئايروپىلان بىلەن تاشكەنتكە كەلگەن ئىدىم.

ئۆزۈمنىڭ بىرتانىيە پۇقرالىقىدىكى ئۇيغۇر بولغانلىقىم سەۋەبلىك ئورۇنسىز ۋە كۈتۈلمىگەن ئاۋارىچىلىقلاردىن ساقلىنىش ئۈچۈن، بولۇپمۇ ئوتتۇرا ئاسىيا ھاكىمىيەتلىرىنىڭ سىياسىي تۈزۈلمىسىنى بولۇپمۇ بىيۇروكرات ساقچى سىستېمىسىنى ياخشى بىلگىنىم ئۈچۈن، ئۆزۈمنىڭ قانۇنىي سالاھىيىتىم بىلەن كۆپىنچە ھاللاردا چېگرا ياكى يول ئۈستىدىكى كۈتۈلمىگەن تەكشۈرۈشلەردە ساقچى ياكى بىخەتەرلىك خادىملىرى بىلەن بولىدىغان قىسقا پاراڭلاردا سورالغان سوئاللىرىغا قارىتا ئىنگىلىزچە جاۋاب قايتۇرۇپ، ماڭا ئىنگىلىز تىلىدا گەپ قىلىشنى تەلەپ قىلاتتىم. مېنىڭ

مۇنداق ئېھتىيات بىلەن مۇئامىلە قىلىشىم ئەلۋەتتە سەۋەبسىز ئەمەس ئىدى. 2003 - يىلى مەن ئايالىم بىلەن ئالمۇتىدىن قۇرۇقلۇق يولى ئارقىلىق بىشكەككە قىلغان سەپەر داۋامىدا مۇنداق ئاۋارىچىلىك يۈز بەرگەن ئىدىم. شۇ قېتىم بىزنىڭ قايتىپ كېتىش يولىمىز تاشكەنت - موسكۋا - لوندون بولغاچقا ئالمۇتا ئۇيغۇر تىياتىرىنىڭ يېنىدىكى بىر ئۇيغۇر كىتابخانىسىدىن خېلى كۆپ كىتابلار سېتىپ ئالغان ئىدىم ھەم بۇ كىتابلارنى ئۆزۈم بىلەن بىللە لوندونغا ئېلىپ كېتىشىم زۆرۈر بولغان ئىدى.

شۇ چاغدا قىرغىزىستان تەرەپ بىزنىڭ يۈك تاقلىرىمىزنى تەكشۈرۈپ، چېگرا ساقچىسى لىق كىتاب قاچىلانغان بىر چامادانى ئېچىپ كۆردى. ئۇ ئۇيغۇر كونا يېزىقىدا نەشر قىلىنغان كىتابلارنى كۆرگەندىن كېيىن مەندىن رۇسچە بىر نېمىلەرنى دەپ سوئال سورىدى. مەن ئۆزۈمنىڭ رۇسچە ياخشى گەپ قىلالمايدىغانلىقىمنى ئېيتىپ ئۇيغۇرچە گەپ قىلدىم. ئۇ قىرغىز ئەسكەر ماڭا «- سەن بۇ ئەرەبچە كىتابلارنى قەيەردىن ئەكەلدىڭ؟ بۇلارنىڭ ھەممىسى ئىسلام ئېكىستىرمىزنى تەشۋىق قىلىدىغان كىتابلار. بىز بۇ كىتابلارنى مۇسادىرە قىلىمىز. سېنىڭ بۇلارنى قىرغىزىستانغا ئېلىپ كىرىشىڭگە ئىجازەت يوق!» دېدى. مەن ئۇنىڭغا سەۋرچانلىق بىلەن چۈشەندۈرۈشكە تىرىشىپ «- ياق، بۇ ئەرەبچە كىتابلار ئەمەس. بۇ ئۇيغۇر يېزىقىدىكى كىتابلار. سەن بۇ كىتابتىكى خەتلەرنى ئوقۇيالىمىغاچقا، خەتلىرى ئەرەبچىگە ئوخشىغاچقا مۇشۇنداق خاتا يەكۈن چىقىرىۋاتىسەن. بۇ كىتابلار ئالمۇتىدىكى ئۇيغۇر نەشرىياتىدا قانۇنلۇق نەشر قىلىنغان كىتابلار. بۇ يېزىقىمۇ سوۋېتلار سېنى باشقۇرۇشتىن بۇرۇن ئەجدادلىرىڭ قوللانغان يېزىق. ھازىر بۇ يېزىقنى دۇنيا 20 مىليون ئۇيغۇر قوللىنىدۇ... ئۇيغۇرلارنىڭ ۋەتىنىدىكى 140 مىڭ قىرغىز ھەم بۇ يېزىقنى قوللىنىدۇ. بۇ دىنىي كىتابلار ئەمەس، ئىلمىي كىتابلار...» دېدىم. ئەمما ئۇ مېنىڭ ئۇيغۇرلۇقىمنى بىلگەندىن كېيىن دەرھال ئۆزگىرىپ «- سەن ئەنگىلىيەنىڭ پاسپورتىنى قانداق ئالدىڭ؟» دەپ سوراشقا باشلىدى. مەن جاۋابەن «- مەن بىرىتانىيەگە كۆچمەن بولۇپ كەلگەن، كېيىن ئۇ يەردە ئوقۇدۇم، توي قىلدىم، ئۇلارنىڭ پاسپورتىنى ئالدىم. شۇ پاسپورتقا سېنىڭ دۆلىتىڭ ۋىزىسىنى ئېلىپ كەلدىم، مانا ھازىر ئالدىڭدا تۇرۇپتىمەن...» دېدىم كىنايە قىلىپ. شۇ تالاش - تارتىشلار بىلەن ئىككى سائەت ۋاقىتىمىزنى ئىسراپ قىلىپ، ئاخىرىدا شۇ يەردىكى چېگرا باشلىقى بىزنىڭ 30 دوللار پۇل بېرىشىمىزنى تەلەپ قىلغاندىن كېيىن، بىز پۇلنى بېرىپ، كىتابلىرىمىزنى ئېلىپ بىشكەككە يول ئالغان ئىدۇق.

بۇ قېتىم تاشكەنت ئايرودۇرۇمىغا كەلگەندىن كېيىن ئۇ يەردىكى قاتمۇ - قات تۇرۇپ كەتكەن چېگرا ساقچىلىرىنىڭمۇ مەن كۆتۈرۈۋالغان بىرىتانىيە پاسپورتى بىلەن مېنىڭ ئۆزبېكلەرگىمۇ ئاز - تولا ئوخشاپ قالىدىغان چىراي تۇرقۇم ۋە مۇسۇلمانچە ئىسىم ئۇلارنىڭ دىققىتىدىن قېچىپ قۇتۇلالمايىغان ئىدى. شۇڭا مەن بۇرۇنقىدەكلا تەجرىبەم بويىچە ئۆزۈمگە پايدىسىز بىر ئىشلارنىڭ بولۇپ قېلىشىدىن ئېھتىيات قىلىش ئۈچۈن ئۇلار بىلەن پەقەت ئېنگىلىزچىلا سۆزلەشتىم.

ياش بىر چېگرا ساقچىسى مېنىڭ پاسپورتۇمنى كۆرگەندىن كېيىن «- سىز ئۆزبېكمۇ؟» دەپ ئۆزبېكچە گەپ قىلدى. مەن «Sorry, can you speak English? Please!» (كەچۈرۈڭ، سىز ئىنگلىزچە گەپ قىلالامسىز؟) دەپ ئىنگلىزچە جاۋاب قايتۇردۇم. شۇنىڭ بىلەن بۇ يىگىت پاسپورتىنىڭ ھەممە بەتلەرنى تەپسىلىي كۆرۈپ چىققاندىن كېيىن ناھايىتى تەس بىر تەلەپپۇزدا «What's your nationality?» دەپ سورىدى. مەن «I am British» (بىرىتانىيەلىك) دەپ جاۋاب بەردىم. ئۇ دەرھال «No, I mean what's your nationality?» دەپ ئوخشاش سوئالنى تەكرار سورىدى. مەن يەنە شۇ بىر سۆزنى تەكرارلىدىم «I am British». ئۇ بەرگەن جاۋابىمدىن رازى بولمىغاندەك يەنە «But you have a muslim name, are you muslim?» دەپ سورىدى. مەن «Yes, in Britain, there are 3 million muslims population» (توغرا دېدىڭىز، بىرىتانىيەدە 3 مىليۇن مۇسۇلمان ياشايدۇ) دېدىم. ئۇ ھەر قانچە تىرىشىپمۇ مېنىڭدىن ئۆزى كۈتكەن مىللىتىمنىڭ كىم ئىكەنلىكى ھەققىدە ئېنىق جاۋاب ئالالمىغاندىن كېيىن ئاخىرى پاسپورتۇمغا ئۆزبېكىستانغا كىرىش تامغىسىنى بېسىپ مېنىڭ چېگرادىن كىرىشىمگە رۇخسەت بەرگەن ئىدى.

مەن ئۆزبېكىستانغا ئارىدىن 13 يىل ئۆتكەندە كەلگىنىم ئۈچۈنمۇ، ئىشقىلىپ تاشكەنت شەھىرى مەن تونۇغۇسىز دەرىجىدە ئۆزگىرىپ كەتكەن ئىدى. مېنىڭ تاشكەنتكە كەلگەن ۋاقتىم 1 - سېنتەبىر ئۆزبېكىستان مۇستەقىللىقىنىڭ 25 يىللىق بايرام كۈنىگە بىر ھەپتە قالغان ۋاقىت بولغىنى ئۈچۈنمۇ كوچىلارغا ئۆزبېكىستان بايرىقىنىڭ رەڭگىگە ئوخشاش كۆك ۋە يېشىل رەڭلىك تۇغلار ئېسىلغان، رەستىلەر ئۆزبېك بايرىقى بىلەن، ۋەتەنپەرۋەرلىك، مىللەتپەرۋەرلىك شوئارلىرى بىلەن رەڭدارلىققا تولغان ئىدى.

تاشكەنت كوچىلىرىنىڭ دوقمۇش - دوقمۇشلىرىغا «ئۆزبېكىستان مۇستەقىللىقىنىڭ 25 يىللىقىنى قۇتۇقلايمىز»، «ئۆزبېكىستاننىڭ كېلەچىكى بۈيۈك بىر دۆلەتتۇر»، «ۋەتەن سەجدىگاھ كەبى

مۇقەددەستۇر» دېگەندەك خەتلەر يېزىلغان، بايرام تەنتەنەسى قىلىۋاتقان ئۆزبېكلەرنىڭ رەسىملىرى سىزىلغان تاختايلار دىققىتىنى ئالاھىدە تارتتى.¹⁸

مەن شۇ كۈنى كەچتە بىر دوستۇم بىلەن تاشكەنت شەھەر مەركىزىنىڭ مىڭ ئۆرۈك مېتروسىغا يېقىن يەردىكى شەھرباز كوچىسىغا جايلاشقان «ئەفسونا رېستورانى» غا تاماققا باردىم. تائام تىزىملىكىنى كۆرۈۋېتىپ، سىلاۋىيان يېزىقىدا يېزىلغان «ئۇيغۇر لەغمىنى» (Уйгурский Лагман) دېگەن خەتنى كۆردۈم دە تائام تىزىملىكىنى يېپىپ قويدۇم. دوستۇمۇ ماڭا كۈلۈپ تۇرۇپ «بىز ئۇيغۇرلارغا لەغمەندىن باشقىسىنىڭ نېمە كېرىكى ھە...» دەپ قوشۇپ قويدى.

ئەلۋەتتە بىز ئۇيغۇرلار ئۇيغۇر تۇپراقلىرىدىن ئايرىلىپ قەيەرگە بارمايلى، نەدە ياشىمايلى، بىزنىڭ ئۆز تائاملىرىمىزنى يېگىمىز كەلسە كېلىدۇكى، ئۇنىڭ تەمىگە ئۇيغۇرلۇقنىڭ ھەممە نەرسىسى سىڭىپ كەتكەن بولىدۇ. ئۇيغۇر بولغان بىر كىشى ئۇيغۇر تائامىسىز تائاملارنىڭ لەززىتىنى سۈرەلمەيدۇ. ئۇيغۇر ھاياتى ئۇنىڭسىز غۇربەت، ئۇنىڭسىز تەمسىزدۇر. ئۇيغۇر تائاملىرىمىز بىزنىڭ كىملىك مەۋجۇدىيىتىمىز بىلەن چەمبەرچاس باغلىنىپ كەتكەن بولۇپ بۇنىڭ ئىچىدە ھەممىدىن يېيىشلىك ۋە تەملىك بولغان تائام لەغمەن ئالاھىدە يۇقىرى ئورۇننى تۇتىدۇ ۋە شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ بۇ تائام بۈگۈنكى كۈندە ئوتتۇرا ئاسىيانى مەركەز قىلغان ھالدا پۈتكۈل رۇسىيە ۋە غەرب ئەللىرىدە ئۇيغۇرنىڭ نامى بىلەن تونۇلماقتا. مىڭلىغان، ئونمىڭلىغان رېستورانلارنىڭ تائام تىزىملىكىگە بىلەن «ئۇيغۇر لەغمىنى» دېگەن يېڭى بىر تائامنىڭ نامى تۈرلۈك يېزىقلاردا يېزىلماقتا. بۇ لەززەتلىك ئۇيغۇر لەغمىنى ئۇيغۇر تۇپراقلىرىدىن يىراق - يىراق ئەللەردىمۇ ئۇيغۇر نامىنىمۇ قوشۇپ لەززەت بىلەن ئىستېمال قىلىنماقتا.

مەن بۇ قېتىمقى سەپىرىمدە تاشكەنتتىن خىۋاغىچە، ئاندىن بۇخارا - سەمەرقەنتلەرنى ئايلىنىپ پەرغانە ۋادىلىرىغىچە بولغان ئۆزبېكىستاننىڭ غەرب ۋە شەرقىدىكى ئاساسلىق شەھەرلىرىنى ئىككى ھەپتە ماشىنا بىلەن ئايلاندىم. بۇ سەپەر داۋامىدا نۇرغۇن رېستورانلاردا، ئاشپۇزۇللاردا «ئۇيغۇر لەغمىنى» دېگەن بۇ تائامنى يېيىش ماڭا نېسىپ بولدى. سەپىرىم جەريانىدا مەن مۇئامىلىدە بولغان كۆپلىگەن ئۆزبېك قېرىنداشلارنىڭ خۇددى قازاق ۋە قىرغىزىستاندىكىگە ئوخشاش مېنىڭ ھەققىمدىكى چۈشەنچىسىنى يەنى «ئۇيغۇر» مىللەت كىملىكىمنى ئۆزلىرى بىلىدىغان «ئۇيغۇر

¹⁸. ئېلىخان تۆرە كوچىسىغا زىيارەت:

http://www.azizisa.org/elixan_tore_saguni_kochisida

لەغمەننىڭ گە باغلاپ چۈشەندۈرۈشلىرى ئاساسەن ئوخشاش ئىدى ۋە مەنمۇ بۇنىڭغا كۆنۈپ قالغان ئىدىم. ئەمما ئوخشىمايدىغان يېرى بولسا ئۆزبېك زىيالىلىرىنىڭ بۈگۈنكى كۈندىكى ئۇيغۇر قىسمەتلىرىگە بولغان كۈچلۈك ھېسداشلىقلىرى ئىدى.

ئەلۋەتتە، تاشكەنتتىكى بىر قانچە كۈنلۈك زىيارەت داۋامىدا داڭلىق چارسو بازىرىغا يېقىن بىر كوچىدا ئابدۇمىجىت ئەپەندى ئائىلىسى تەرىپىدىن ئېچىلغان «بىنكەنت» ئۇيغۇر رېستورانىغا بېرىپ ھەقىقىي ئۇيغۇر لەغمەننى يېيىش ۋە قېرىنداشلار بىلەن دىدارلىشىش پۇرسەتلىرىگىمۇ داخىل بولدۇم. مەن 2003 - يىلى تۇنجى تاشكەنتكە كەلگەن ۋاقىتىمدىمۇ مۇشۇ رېستوراندا ئۇيغۇرنىڭ لەغمەن بىلەن غىزالانغان ئىدىم.



7. رەسىم: تاشكەنت ئۇيغۇر جامائىتى يىگىت باشلىرى مەشرەپ ئەھلىلىرى.

ئۆزبېكىستاندىمۇ يېقىنقى ئون نەچچە يىللاردىن بۇيان «ئۇيغۇر لەغمەنى» قىزغىنلىقى يۇقىرى پەللىنى ساقلاپ كېلىۋاتقان بولۇپ، باش شەھەر تاشكەنتنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ئۆزبېكىستاننىڭ پۈتكۈل چوڭ شەھەرلىرىدىكى مىڭلىغان رېستورانلاردا «ئۇيغۇر لەغمەنى» ئۇلارنىڭ تائام تىزىملىكىگە ئايلىنىپ كېتىپتۇ. ئۆزبېكىستان مېدىياسىدا «ئۇيغۇر لەغمەنىنى ئېتىشنى ئۆگىتىش» قاتارلىق تېلېۋىزىيە پروگراممىلىرىنى كۆرسىتىش ۋە شۇنىڭغا مۇناسىۋەتلىك ئىجتىمائىي پائالىيەتلەر دائىملىق بولۇپ تۇرىدىكەن.¹⁹

شۇنداق قىلىپ تاشكەنتتە بىر قانچە كۈن ئۇيغۇر ئاقساقاللىرىنى يوقلاش، ئۇيغۇر مەدەنىيەت مەركەزلىرى بىلەن ئۇچرىشىشلار قاتارلىق پائالىيەتلەر بىلەن ئالدىراش ئۆتكەندىن كېيىن ماشىنا بىلەن بىر كۈنى سەھەردە تاشكەنتتىن ماڭا رىۋايەت كەبى بىلىنىدىغان خارەزىمدىكى قەدىمىي شەھەر خىۋاغا تەك بېشىم بىلەن يول ئالدىم. بۇ كىرا ماشىنىسىنىڭ شوپۇرى ئوچۇق يورۇق خىۋالىق تۈركمەن يىگىت بولۇپ، مەن بىلەن تەڭ دېمەتلىك ئىدى. ئۇ ئۆزىنىڭ ئىسمىنى «شادلىق»، كەسپىنى «قاسساپ» دەپ تونۇشتۇردى. مەن ئۆزۈمنىڭ ئۇيغۇر ئىكەنلىكىمنى ۋە لوندوندا ياشايدىغانلىقىمنى ئېيتىپ ئۇلار بىلەن راھەت ئۇيغۇرچە پاراڭلىشىۋەردىم. مەن ۋە شوپۇردىن باشقا بۇ كىرا ماشىنىسىدا يەنە قازاقىستاندا يايلاقتا مەدىكار بولۇپ ئىشلەپ ئۆيىگە قايتىپ كېتىۋاتقان ئىككى ياش بىلەن ئۆزىنى خىۋادا يېمەك ئىچمەك تىجارىتى قىلىمەن دەپ تونۇشتۇرغان ئاتاخان ئىسىملىك يەنە بىر ياش بار ئىدى.

تاشكەنت بىلەن خىۋانىڭ ئارىلىقى 998 كىلومېتىرلىق چۆل جەزىرىلىك يول بولۇپ، خىۋاغا بارىدىغان يوللار ياخشى بولمىغاچقا 13 سائەتلەر ئەتراپىدا يول يۈرۈشىمىز كېرەك ئىكەن. ئاۋغۇستتىكى كىشىنى ئاسانلا راھەتسىز قىلىدىغان تومۇز ئىسسىق بىلەن گاھى گاھىدا ئۇچراپ تۇرىدىغان بوستانلىق مەھەللىلەرنى ھېسابقا ئالمىغاندا بۇ سەپەرنىڭ يوللىرى ئاساسەن دېگۈدەك

¹⁹ ئۆزبېكىستانلىق ئاشپەز دۇنيا جېنىس رېكورتى ياراتتى. شىنخۇا ئاگېنتلىقى خەۋىرى؛ تاشكەنت 21 - ئۆكتەبىر تېلېگراممىسى، ئۆزبېكىستانلىق ئاشپەز ھاجىم جاننىيىق تۇنۇگۇن 351.1 كىلوگرام خېمىردىن لەغمەن تارتىپ جېنىس دۇنيا رېكورتىنى ياراتقان. ئىگىلىنىشچە، تارتىلغان چۆپنىڭ ئۇمۇمىي ئۇزۇنلۇقى بىر كىلومېتىردىن ئاشقان بولۇپ، ئاخىرىدا كىشىلەر بۇ لەغمەنگە ئېغىز تەگكەن. مەنبە:

<http://kshawar.cn/korux.asp?id=1072>

(بۇ تور سەھىپىسىنى ئەڭ ئاخىرقى قېتىم زىيارەت قىلغان ۋاقىت 2016 - يىلى 6 - ئۆكتەبىر)

چۆللۈك بولۇپ، ھاۋا ئىسسىق بولغاچقا بۇ مەنزىلەلەر كىشىنى سەپەردىن ئاسانلا زېرىكتۈرەتتى. ئەمما بۇ كىرا ماشىنىسىدىكى بىز بەش يىگىت سەپەر ئۈستىدە ئورتاق تىل تېپىشىپ، ھەممىمىز بىر بىرلىرىمىزنىڭ ئۆز بېشىمىزدىن ئۆتكۈزگەن ھايات ھېكايىلىرىنى ئېيتىپ بېرىشىپ دېگەندەك سەپىرىمىزنى قىزىقارلىق قىلىپ ماڭدۇق ... شوپۇرىمىز شادلىق قاسساپ مەنزىلگە يېتىپ بارغاندا كىرا ھەققى ئۈچۈن 175 مىڭ سوم بېرىشىم كېرەكلىكىنى ئېيتتى (50\$ دوللار ئەتراپىدا). ئۆزبېكىستاندا ئۆزبېك سومىنىڭ خەلقئارا پۇل مۇئامىلە بازىرىدىكى قىممىتى تۆۋەن بولغاچقا غەربلىكلەر ئۈچۈن بۇ يەرنىڭ تۇرمۇش چىقىملىرى ناھايىتى ئەرزان تۇراتتى.



8. رەسىم: تاشكەنت - خىۋا يولى

مەن ئۈچۈن بۇ سەپەر ئەلۋەتتە بىر تەۋەككۈلچىلىك ئىدى ئەمما سەمەرقەنت ۋە بۇخارالارنى كېسىپ ئۆتۈپ ئاخىرى ئارال دېڭىزىنىڭ جەنۇبىي گىرۋىكىدىكى خارەزىمنىڭ پايتەختى خىۋادا توختايدىغان، قەدىمكى يىپەك يولىنىڭ بۇ كارۋان يوللىرىدىكى مەنزىرىلەرنى ئۆز كۆزۈم بىلەن

كۆرۈپ سەپەر قىلىش، ئەجدادلارنىڭ تارىختا قالدۇرغان كارۋان ئىزلىرىنى تاۋاپ قىلىپ يول يورۇش مېنىڭ ئۇزاق يىللاردىن بۇيانقى ئارزۇيۇم بولغاچقا مۇنچىلىك سەپەر مۇشەققەتلىرى ماڭا ھېچ بىر كار قىلغاندەك تۇيۇلمىغان ئىدى.

بىز شۇ كۈنى تاشكەنتتىن ئايرىلىپ 4 سائەتتىن ئارتۇق يول يورۇپ، يول ئۈستىدە ئون نەچچە يەرلەردە قوراللىق ئەسكەرلەرنىڭ تەكشۈرۈش قاراۋۇللىرىدىن ئۆتكەندىن كېيىن چۈشلۈك تاماق يېيىش ئۈچۈن سەمەرقەنت شەھىرىنىڭ سىرتىدا يول ئۈستىدە ئېچىلغان بىر ئاشپۇزۇلنىڭ ئالدىغا كېلىپ توختىدۇق.

بۇ ئاشپۇزۇلدا ئادەم خېلىلا كۆپ بولۇپ، قارىماققا تىجارىتىنىڭ ناھايىتى ياخشى ئېقىۋاتقانلىقى كۆرۈنۈپ تۇراتتى. بىز ئاشپۇزۇل ئىچىگە كىرىپ، ئورۇن ئالغاندىن كېيىن بىر ياش كۈتكۈچى قىز كۈلۈمسىرىگەن ھالدا ئالدىمىزغا كېلىپ، تائام تىزىملىكىنى شىرە ئۈستىگە قويغاچ «خوش كەپسىلەر!» دېدى. مەن ئادەتتىكىگە ئوخشاش تائام تىزىملىكلىرى ئارىسىدىن ناھايىتى تىزلا سىلاۋيان يېزىقىدا يېزىلغان «Уйгуриский лагман» (ئۇيغۇر لەغمىنى) كۆردۈم ۋە ئۇشبۇ مۇبارەك تائامنى بۇيرۇتتۇم.

ئارىدىن ئانچە ئۆتمەي بىر يىگىت ئالدىمغا يېڭىلا تونۇردىن چىققانلىقى بىلىنىپ تۇرىدىغان بىر ئىسسىق نان بىلەن بىر چىنە لەغمەننى پەتنۇستا كەلتۈرۈلدى. مەن سۇيۇقئاشقا ئوخشاپ كېتىدىغان بۇ لەغمەنگە نان چىلاپ مەزە قىلىپ يېدىم، بۇ لەغمەننىڭ چۆپى تولىمۇ يۇمشاق ئىدى، ئىشقىلىپ لەغمەننىڭ چۆپىنى ھېسابقا ئالمىغاندا سەۋزە، پىياز ۋە سۆڭەكلىك قوي گۆشلىرى بىلەن تەييارلانغان قۇرما لەغمەن چۆپىگە خېلىلا ئوبدان تەم بېرىپتۇ. نېمىلا بولمىسۇن بۇ لەغمەننى «ئۇيغۇر لەغمىنى» دېگەندىن كۆرە «قۇرۇلغان سۇيۇقئاش»، ياكى «چۆپ شورپىسى» دېگەندەك ناملار بىلەن ئاتىغان بولسا بەلكىم توغرا نام بېرىلگەن بولار ئىدى دېگەنلەرنى ئويلىدۇم.



9. رەسىم: سەمەرقەند يولىدا لەغمەن

خوش، ئۇنداقتا ئوتتۇرا ئاسىيادا «ئۇيغۇر لەغمىنى» دەپ ئاتالغان ۋە ئۆزىگە پۈتكۈل ئۇيغۇر مىللىتىنىمۇ قوشۇپ تونۇشتۇرۇۋاتقان بۇ سېھىرلىك تائام زادى قەيەردىن كەلدى؟ «لەغمەن» دېگەن بۇ تائامنى ئۇيغۇرلار ئەڭ دەسلەپتە ئېتىپ يېگەنمۇ؟ «لەغمەن» بۇ ئۇيغۇرچە ئاتالغۇمۇ ياكى خىتاي تىلىدىكى ئاتالغۇمۇ؟ قېنى ئۇنداقتا تېمىمىزنىڭ نېگىزى بولغان «لەغمەن» ھەققىدە مۇنازىرىلەرنى ئېلىپ بارايلى.

«لەغمەن» نامىنىڭ كېلىپ چىقىشى ھەققىدە مۇنازىرىلەر

«لەغمەن» ناملىق بۇ تائامنىڭ كېلىپ چىقىش تارىخىنى چۈشىنىشىمىز ئۈچۈن ئاۋۋال ئىنسانىيەت تارىخىدىكى قايسى جۇغراپىيەلىك توپلۇقلاردا لەغمەننى تەييارلاش ئۈچۈن ئەڭ زۆرۈر بولغان خام ئەشيا بۇغداينىڭ تېرىلغانلىقى ئويلىنىشىمىزغا توغرا كېلىدۇ. ئىنسانلارنىڭ يېمەك - ئىچمەك تارىخى ئۈستىدە ئېلىپ بېرىلغان قېدرىپ تەكشۈرۈش ۋە ئىلمىي تەتقىقاتلار شۇنى كۆرسىتىدۇكى ئىنسانلار بۇغداينى 12000 يىللار ئىلگىرىلا قەدىمكى مىسىرلىقلار ياشىغان نىل دەرياسى بىلەن مېسوپوتامىيە دەرياسى بويلىرىدا ئۆستۈرۈلۈشكە باشلىغان بولۇپ، تاش دەۋرىدىن باشلاپلا بۇغداي تەدرىجىي ھالدا ئىنسانلارنىڭ ئەڭ ئاساسلىق ئوزۇقلۇقىغا ئايلانغان. بۇنىڭ مىسالى سۈپىتىدە لوندوندىكى بىرىتانىيە مۇزېيىدا كۆرگەزمىگە قويۇلغان قەدىمكى مىسىرلىقلارنىڭ 5000 يىل ئىلگىرى پىشۇرغان نانلىرى دەلىل بولالايدۇ.²⁰

ئىنسانلار دۇنياسىدىكى ھەممە مىللەتلەر ئۆزلىرى ياشىغان ئىقلىم ۋە تۇپراق مۇھىتىغا يارىشا تەدرىجىي ھالدا ئۆزلىرىنىڭ تۇرمۇش ئۇسۇلى ۋە خاس يېمەك - ئىچمەك ئۆرۈپ - ئادەتلىرىنى شەكىللەندۈرگەن. ئىشلەپچىقىرىش كۈچلىرىنىڭ تەرەققىياتىدىكى ئوخشىماسلىق بىلەن ياشىغان مۇھىت قاتارلىق سەۋەبلەر ئىنسانلارنىڭ ياشاش ئۇسۇلىدا بولۇپمۇ يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىدە روشەن پەرقلەرنى شەكىللەندۈرگەن. ياۋرو ئاسىيانىڭ مەركىزىدىكى دېڭىزدىن ئەڭ يىراق بولغان ئىچكى ئاسىيا قۇرۇقلۇق ھاۋا كىلىماتىدا چارۋىچىلىق ۋە دېھقانچىلىقنى ئاساسىي ئىشلەپچىقىرىش كەسپى قىلىپ نەچچە مىڭ يىللاردىن بۇيان بۇ كەڭ تۇپراقلاردا ياشاپ كەلگەن ئۇيغۇرلارنىڭ ئۆز ھايات پائالىيەتلىرى داۋامىدا ياراتقان يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيەتلىرىمۇ ئۆزىگە خاس

²⁰ بۇغداينىڭ 12 مىڭ يىللىق تارىخىنىڭ دەۋرىلەر بويىچە كۆرسىتىلىشى

Wheat: Twelve thousand year timeline: <http://www.bbc.co.uk/food/0/24037899>

ئالاھىدىلىكلەرگە ئىگىدۇر. ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئاساسلىق يېمەكلىكى نان بولۇپ، ئۇ ناھايىتى ئۇزۇن تارىخقا ئىگە.²¹

ئەجدادلىرىمىز تارىختا چارۋىچىلىقنى ئاساس قىلغان كۆچمەن يايلاق ھاياتىدىن تەدرىجىي ھالدا چارۋىچىلىق ۋە دېھقانچىلىقنى ئۆز ئارا بىرلەشتۈرگەن تۇراقلىق ھايات مۇھىتىغا تەخمىنەن 5000 يىللار ئەتراپىدا كۆچكەنلىكىنى ۋە شۇنىڭدىن باشلاپ بۇغداي زىرائەتلىرىنى تېرىپ ئاشلىق ئورنىدا ئىشلەتكەنلىكى، نان ۋە چۆپ قاتارلىق خېمىر بىلەن ھازىرلىنىدىغان تاماقلار بىلەن ئوزۇقلانغانلىقىنى ھازىرغا قەدەر ئۇيغۇرلار ياشاپ كەلگەن كەڭ زېمىنلاردىن تېپىلغان يادىكارلىقلار ئىسپاتلاپ تۇرۇپتۇ.²²

لەغمەن - كەڭ ئوتتۇرا ئاسىيا تۇپراقلىرىنى ئۆزلىرىنىڭ ھاياتلىق ماكانى قىلىپ ياشاپ كەلگەن ئۇيغۇرلارنىڭ تۇرمۇشىدا ئەڭ كۆپ ھازىرلىنىپ يېيىلىدىغان تائام. زامانىمىزدا بىز ئەڭ كۆپ ئىستېمال قىلىدىغان بۇ تائام - لەغمەننى بۇغداي ئۇنىسىز ھازىرلىغىلى بولمايدۇ، يەنە كېلىپ ئۇنىڭ قورۇمىسىغا ئاز - تولا گۆش ۋە كۆكتاتلار ئارلاشتۇرمىسا ھەم بولمايدۇ. دېمەك ئالدى بىلەن لەغمەن ئېتىشنىڭ ئەڭ ئاساسلىق خام ئەشياسى ھېسابلىنىدىغان بۇغداي تارمى ئويمانلىقنىڭ بوستانلىقلىرىدا قاچاندىن باشلاپ تېرىلىشقا باشلىغان؟

²¹ . «چەرچەننىڭ زاغۇنلۇق، قومۇلنىڭ لاپچۇق، قارا دوۋىدىن بۇنىڭدىن 3 مىڭ يىل بۇرۇنقى دەۋىرگە ئائىت قەبرىلەردىن تېپىلغان توقاچ نانلار ئۆز دەۋرىدىلا ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئاساسلىق يېمەكلىكى ئىكەنلىكىنى ئىسپاتلايدۇ.» - ئابدۇرەھىم ھەبىبۇللا، «ئۇيغۇر ئېتنوگرافىيىسى» (Uyghur Ethnography)، شىنجاڭ خەلق نەشرىياتى، 1993 - يىلى، ئۈرۈمچى؛ 112 - بەتلەر.

²² . چىڭخەيدە 4000 يىل بۇرۇن يەر تەۋرىگەن يەردىن بىر قانچە چۆپ تېپىلىپ كىشىنى ھەيران قالدۇردى. خىتاي سودا سەھەر گېزىتىنىڭ 2015 - يىلى 9 - ئاۋغۇست خەۋرى.

青海 4000 年前地震现场：惊现“一碗面条”【新唐人 2015 年 08 月 09 日电】2015 年 8 月 8 日，大陆媒体报导披露，在齐家文化青海喇家遗址博物馆，距今约 4000 年的一场突发地震现场发掘后完整保留下来，灾害场面惨烈，但母亲守护孩子、返身救助亲人的遗存更是穿越历史时空令人动容. 华商晨报.



10. رەسىم: چىڭخەيدىن تېپىلغان 4000 يىل بۇرۇنقى لەغمەن.

لەغمەننىڭ كېلىپ چىقىش تارىخى ھەققىدە ئىزدىنىشتە ئاۋۋال ئارپا ۋە بۇغداي قاتارلىق دانلىق زىرائەتلەرنى ئەجدادلىرىمىزنىڭ قاچاندىن باشلاپ پايدىلىنىپ، ئوزۇقلۇق سۈپىتىدە قوللىنىشقا باشلىغانلىقىنى بىلىشىمىزگە توغرا كېلىدۇ. تەڭرىتاغ تورىنىڭ 2013 - يىلى 3 - ئاينىڭ 11 - كۈنىدىكى بىر خەۋىرىدە ئېيتىشىچە 1992 - يىلى 3 - ئايدا، ئارخېئولوگىيە خادىملىرى پىچان ناھىيىسىنىڭ تۇيۇق يېزىسى سۇ بېشى كەنتىدىكى سۇ بېشى قەدىمكى قەبرىستانلىقىنى قازغاندا، 11 - نومۇرلۇق قەبرىدىن ساپال ھېچىرىغا ئۇسۇپ قويۇلغان قۇرۇپ كەتكەن سۇيۇقئاشنى بايقىغان. بۇ سۇيۇقئاش تېرىق ئۇنىدا قىلىنغان بولۇپ، چۆپىنىڭ ئۇزۇنلۇقى 8.5 سانتىمېتىر ئەتراپىدا ئىكەن.²³

²³ 2400 يىل ئىلگىرىكى سۇيۇقئاش - ئابلىز مۇھەممەت سايرامى. 1992 - يىلى 3 - ئايدا، ئارخېئولوگىيە خادىملىرى پىچان ناھىيەسىنىڭ تۇيۇق يېزىسى سۇ بېشى كەنتىدىكى سۇ بېشى قەدىمكى قەبرىستانلىقىنى قازغاندا، 11 - نومۇرلۇق قەبرىدىن ساپال ھېچىرىغا ئۇسۇپ قويۇلغان قۇرۇپ كەتكەن سۇيۇقئاشنى بايقىغان. سۇيۇقئاش تېرىق ئۇنىدا قىلىنغان

لەغىمەننىڭ كېلىپ چىقىشى ھەققىدە خەلقئارادا، خىتاي ۋە ئۇيغۇر دىيارىدىمۇ بىر تۈرلۈك تەتقىقاتلار ئېلىپ بېرىلغان بولۇپ، بولۇپمۇ پىچان ناھىيەسىنىڭ تۇيۇق يېزىسىدىن 2400 يىللىق تارىخقا ئىگە سۇيۇقئاش تېپىلغاندىن كېيىن بۇ ھەققىدە كورپىيە تېلېۋىزىيە ئىستانسىسى خىتاي تىلىدا ئىشلەنگەن بىر سائەتلىك بىر ھۆججەتلىك فىلىمدە دۇنياغا لەغىمەننىڭ تۇنجى بولۇپ ئۇيغۇر دىيارىدا پەيدا بولغانلىقى ۋە بۇ جۇغراپىيەلىك تۇپراقلاردىكى خەلقلەردە ئىستېمال قىلىنىپ كەلگەنلىكىنى بايان قىلغان.²⁴

بۇنىڭدىن باشقا يەنە يىپەك يولى سودا ۋە تىجارەتلىرىنىڭ گۈللىنىشىگە ئەگىشىپ ئوتتۇرا ئاسىيا تۇپراقلىرىدىكى خەلقلەر يىپەك - ئىچمەك مەدەنىيەتلىرىنىڭ خىتاي ئوتتۇرا تۈزلەڭلىكىدە ياشايدىغان خەلقلەرگە قانداق تەسىر كۆرسەتكەنلىكى، بولۇپمۇ بۇغداي زىرائىتىنىڭ ئوتتۇرا ئاسىيا

بولۇپ، چۆپنىڭ ئۇزۇنلۇقى 8.5 سانتىمېتىر ئەتراپىدا ئىكەن. ئىنسانىيەت يىپەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى تارىخىدىكى بۇ زور بايقىلىش 2011 - يىللىق دۇنيا ئارخېئولوگىيەسىدىكى ئون چوڭ بايقاشنىڭ بىرى بولۇپ باھالانغان. سۇ بېشى قەدىمكى قەبرىستانلىقىنى قېزىشقا يېتەكچىلىك قىلغان شىنجاڭ مەدەنىيەت يادىكارلىقى - ئارخېئولوگىيە تەتقىقات ئورنىنىڭ تەتقىقاتچىسى لۇ ئېگونىڭ دوكلاتىغا ئاساسلانغاندا، بۇ قەدىمكى قەبرىگە 40 ياشلار ئەتراپىدىكى بىر ئەر، بىر ئايال دەپنە قىلىنغان، دەپنە بۇيۇملىرىدىن ساپال قاچا، ياغاچ، تۆمۈر، تاشتىن ياسالغان ئىشلەپ چىقىرىش ۋە تۇرمۇش بۇيۇملىرى، ھەر خىل يىپەكلىكلەر بىلەن ئۆسۈملۈك ئۇرۇقلىرى تېپىلغان. قەبرىدىكى ئەر - ئايالغا قوي تېرىسىدىن تىكىلگەن چاپان - ئىشتان، باشلىرىغا ئۇچلۇق تۇماق كىيىدۇرۇلگەن. بۇ قەبرىگە قويۇلغان ساپال قاچىلارغا تېرىق، پىشلاق قاتارلىق يىپەكلىكلەر قويۇلغان. 2008 - يىلى كورپىيەدىكى بىر تېلېۋىزىيە ئىستانسىسى تۇرپاندىن تېپىلغان 2400 يىل ئىلگىرىكى دەۋرگە خاس سۇيۇقئاشتىن خەۋەر تېپىپ مەخسۇس فىلىم ئىشلىگەن. كورپىيەلىكلەر ئۇنى «لەغمەن» دەپ ئاتىغان. تەتقىقاتچى لۇ ئېگۇ بۇ قەدىمكى «لەغمەن» ھەققىدە توختىلىپ مۇنداق يازغان: «لەغمەن (سۇيۇقئاش) نىڭ بايقىلىشى 2400 - 2500 يىللار ئىلگىرى سۇ بېشى ئەتراپىدا ياشىغان يەرلىك خەلقنىڭ يىپەك - ئىچمەك ئادىتىنى تەتقىق قىلىشتا زور ئەھمىيەتكە ئىگە. سۇيۇقئاش بايقالغان بۇ قەبرىدىن يەنە بىر قاچىغا قويۇپ قويۇلغان نان بايقالدى. بۇمۇ ئۇيغۇرلارنىڭ نان مەدەنىيىتىنى تەتقىق قىلىشتا مۇھىم ئىلمىي قىممەتكە ئىگە». تەييارلىغۇچى: توخنىياز ئىسمائىل ئىدائىي.

²⁴. لەغمەن شىنجاڭدا پەيدا بولغان (سۈرەتلىك فىلىم) - بۇ فىلىم كورپىيە تېلېۋىزىيە ئىستانسىسى سۈرەتكە ئالغان بۇلۇپ، ئۇ يىپەكلىكنىڭ دۇنياغا تارقىلىشى، پەيدا بولۇشى جانلىق كۆرۈش ئارقىلىق تەسۋىرلەنگەن (جەمىي ئالتە قىسىم). بۇ قىسىمدا دۇنيادىكى ئەڭ دەسلەپكى لەغمەن تاش قاتلىمىسى ئېلىمىزنىڭ شىنجاڭ رايونىدىكى تۇرپان ۋىلايىتىنىڭ يالقۇنتاغ ئەتراپىدا تېپىلغان بۇلۇپ، شىنجاڭ رايونى دۇنيادىكى ئەڭ بالدۇر لەغمەن يىپەكلىكىنى ئىستېمال قىلغان رايون ھېساپلىنىدۇ. مەنبە باغداش تورى:

http://bbs.bagdax.cn/thread_8414_1_1.html

(بۇ تور سەھىپىسىنى ئەڭ ئاخىرقى قېتىم زىيارەت قىلغان ۋاقىت 2016 - يىلى 6 - ئۆكتەبىر)

ئارقىلىق ئىچكىرى خىتايغا يېتىپ كېلىشى بىلەن ئۇلارنىڭ يېمەك - ئىچمىكىگە ئېلىپ كەلگەن زور ئۆزگىرىشلەر ھەققىدە مەلۇماتلار بېرىلگەن.²⁵

تارىخىي مەنبەلەرنىڭ كۆرسىتىشىچە ئوتتۇرا ئاسىيادىكى قەدىمكى خەلقلەر مىلادىدىن بۇرۇنقى 8000 يىلدىن باشلاپلا ئارپا دانلىرىدىن پايدىلىنىپ خېمىرلىق تائاملارنى ئېتىپ يېيىشنى ئۆگەنگەن. كەڭ ئوتتۇرا ئاسىيا تۇپراقلىرىدا ئەڭ دەسلەپتە تەبىئىي ئۆسدىغان ئارپا، تېرىق دانلىرىنى يىغىپ، ئۇنى يېمەكلىك ئورنىدا ئىستېمال قىلىش، كېيىن بۇغداي زىرائەتلىرىنى تېرىپ ئۆستۈرۈش ۋە ھوسۇل ئېلىش، زىرائەت دانلىرىنى ساقلاش، بۇغداي دانلىرىنى ئاساسلىق ئوزۇقلۇق ئورنىدا ئىستېمال قىلىش تەخمىنەن 5000 يىللار ئىلگىرى باشلانغان دەپ تەخمىن قىلالايمىز.²⁶

لەغمەننى ھازىرلاش ئۈچۈن كېرەكلىك بولغان ئۇن، كۆكتات ۋە گۆش ياغ قاتارلىق خام ئەشيانى تەييارلىغاندىن باشقا يەنە ئۇندىن لەغمەننىڭ خېمىرىنى ھازىرلىغاندىن كېيىن ئۇنى پىلتا قىلىپ تەييارلاش، ئاخىرىدا ئىنچىكە ئىششپ پىشۇرۇش جەريانىلىرىنى بېسىپ ئۆتىدۇ.

لەغمەننىڭ خېمىرىنى تۇز بىلەن تېتىتىپ، مۇۋاپىق چىڭلىقتا يۇغۇرۇش ۋە خېمىر چۆپنى پىششىقلاپ ئىشلەش جەريانى ئەلۋەتتە مۇكەممەل بولغان بىر سەۋىيەدىكى يېمەك - ئىچمەك ھۈنەر - سەنئىتىنى

²⁵. خەن ۋە تاڭ دەۋرلىرىدىكى غەربىي يۇرت يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى ھەققىدە مۇلاھىزە» - ئاپتورى خې جۇلئەن، گۇيجو مالىيە ئۇنىۋېرسىتېتى

“汉唐西域饮食文化论文” 作者：贺菊莲 单位：贵州财经大学 - 东西方文化的交流当然不止于新疆，而是通过新疆这个纽带向两端极力延伸。从西域以西传入西域乃至中国的动植物及食物制作技术、食品等很多。下面略举几例。小麦。小麦起源于西亚，而早在青铜时代的孔雀河古墓沟就曾发现小麦籽粒。葡萄。众所周知，葡萄是外来品。考古发现葡萄是汉唐时期塔里木盆地及吐鲁番地区种植最广的水果，在西域人们生活中占有重要地位。 <http://www.zhazhi.com/lunwen/whls/yswhlw/74914.html>

²⁶. ئامېرىكا پورتلاند دۆلەت ئۇنىۋېرسىتېتىنىڭ دوكتورى كەرېن كار (Dr. Karen Carr from Portland State University). «قەدىمكى خىتايىدىكى يېمەك - ئىچمەكلەر» ناملىق ماقالىسىدا مۇنداق دەيدۇ: خىتايىنىڭ شىمالىدا مىلادىدىن بۇرۇنقى 8000 يىللاردىن باشلاپ تېرىق ئۆستۈرۈلگەن ۋە ياۋا كۆممىقوناق دانلىرىنى يىغىشقا باشلىغان. مىلادىدىن بۇرۇنقى 5000 يىللاردىن باشلاپ خىتايىنىڭ شىمالىدىكى خەلقلەر تېرىقنى ئاساسلىق ئوزۇقلۇق ئورنىدا ئىشلەتكەن. ئۇلار تېرىقنى سۇدا قاينىتىپ پۇشۇرۇپ، بىر خىل ئۇماچ قىلىپ يىگەن.

“Food in Ancient China “ - By Karen Carr from Portland State University, US. People in northern China grew millet instead, starting about 8000 BC, and they gathered wild sorghum. By 5000 BC, many people in northern China ate mainly millet. They ate it boiled into a kind of porridge.

تەلەپ قىلىدۇ. بىز ئۇيغۇرلار لەغمەن ئېتىپ يېيىشنى بىر كېچىدىلا باشقا بىر خەلقلەردىن كۆچۈرۈپ ئۆگىنىۋالغان ئەمەسمىز. بۇ قاراشنى دەلىللەش ئۈچۈن ئەڭ ئاۋۋال ئۇيغۇرلارنىڭ تارىخى ۋە ئەنئەنىۋىي يېمەك - ئىچمەك ئادەتلىرىدىكى ئومۇملاشقان خېمىردىن ياسىلىدىغان چۆپلۈك تائاملارغا نەزەر سالايلى. بۇغداي ئۇنىدىن خېمىر قىلىپ ۋە خېمىرنى ئىنچىكە يېيىپ، ئىنچىكە كېسىپ چۆپ ھازىرلاش ئارقىلىق ياسىلىدىغان تائام سۇيۇقئاش - ئۇيغۇرلارنىڭ ئەتمەك - نان چۆپ، ئۇماچ قاتارلىقلارغا ئوخشاش قەدىمكى ئەنئەنىۋىي تاماقلاردىن بىرى بولۇپ، تارىخىي يادىكارلىقلاردىن مەلۇم بولۇشىچە بۇنىڭدىن 1000 يىللار بۇرۇنقى دەۋرلەردىلا سۇيۇقئاش، ئۆگرە، قۇشقاچ تىلى كەسمە، كەسمە قاتارلىق تائام تۈرلىرىنىڭ ئومۇملاشقانلىقى مەلۇم. بۇ ھەقتە «تۈركى تىللار دىۋانى» دا «ئۆگرە» ھازىرقى نامى ئوخشاش تەلەپپۇزدا «ئۆگرە» دەپ خاتىرىلىنىپ، «ئۆگرە سۇيۇقئاشنىڭ بىر تۈرى، ئۇ چۆپتىن سۇلۇق، لەززەتلىك بولىدۇ» دەپ ئىزاھلىغان.²⁷

ئەسلىدىن ئۇيغۇرلارنىڭ تۇرمۇش ئادەتلىرىدە قۇرما تائاملارنى ھازىرلاپ يېيىش ئومۇملۇققا ئىگە بولمىغان، بۇ تەبىئىيىكى ئەجدادلىرىمىزنىڭ ئوۋچىلىق ۋە چارۋىچىلىق بىلەن سۇ ۋە يايلاق ئىزدەپ ھايات كەچۈرۈشىدە تەبىئىي مۇھىتقا ماسلىشىش داۋامىدا شەكىللەندۈرگەن يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىگە باغلىقتۇر. بىر مىللەتنىڭ يېمەك - ئىچمەك ئادەتلىرى ئەلۋەتتە شۇ مىللەتنىڭ ھەر ساھەلەردىكى ئىجتىمائىي تەرەققىياتى بىلەن باغلىنىشلىق بولىدۇ. ئۇيغۇرلار كۆچمە چارۋىچىلىقتىن توپلىنىپ مۇقىم ئولتۇراقلىشىپ ياشاش، شەھەر مەدەنىيىتى بەرپا قىلىش بىلەن تەڭ بۇغداي قاتارلىق ئاشلىق ئىشلەپچىقىرىشتەك يېڭى دېھقانچىلىق كەسىپلىرىنى پائال راۋاجلاندۇرۇپ، ئۆزىنى تەمىنلەش ۋە تۇراقلىق ھايات كەچۈرۈش مۇھىتلىرىنى يارىتىش ئۈچۈن ئۈزلۈكسىز تىرىشىپ كەلگەن. تەشەببۇسكارلىق بىلەن تاشقى دۇنيا ۋە باشقا ھاياتلىق توپلۇقلىرى بىلەن ئۇچرىشىش ئارقىلىق ئۆز ئارا مەدەنىيەت، سودا تىجارەت ئالاقىلىرىنى ئىزچىل يۈكسەلدۈرگەن. تەدرىجىي ھالدا يىپەك يولى سودا - تىجارەت ئالاقىلىرىنىڭ راۋاجلىنىشىغا ئەگىشىپ، يىپەك يولىنىڭ مەركىزى تۈگۈنلىرىگە خوجايىن بولۇپ ياشىغان ئۇيغۇرلار ئۈچۈن شەرق ۋە غەربنىڭ ئىشلەپچىقىرىش، مەدەنىيەت ئەۋزەللىكلىرىنى قوبۇل قىلىشى قولايلاشقان ۋە تېزلەشكەن. شۇنىڭ بىلەن تەڭ ئۆزلىرىدىكى ئىلغار ئىشلەپچىقىرىش ھۈنەرلىرى، مەدەنىيەت ئىلغارلىقلىرى ئارقىلىق قوشنا ئەللەرگە ئۆز تەسىرىنى كۆرسەتكەن. ئۇيغۇرلار ئەڭ ئاۋۋال موڭغۇل يۈەن سۇلالىسىدىن باشلاپ تۇرمۇش

²⁷. «تۈركى تىللار دىۋانى»، 1 - توم، ئۇيغۇرچە نەشرى، 171 - بەت. ئابدۇرەھىم ھەبىبۇللا، «ئۇيغۇر ئېتنوگرافىيىسى»، شىنجاڭ خەلق نەشرىياتى، 1993 - يىلى، ئۈرۈمچى، 119 - بەتلەر.

ئادەتلىرىدە قۇرما تائاملارنى يېيىشنى ئاساسلىق ئادەت قىلىپ ياشايدىغان شەرقنىڭ خەن قاتارلىق مىللەتلىرى بىلەن دەسلەپكى قەدەمدە تىجارىي ۋە ئىجتىمائىي ساھەلىرىدە ئۆز - ئارا ئۇچرىشىشقا باشلايدۇ. مانا بۇ خىل ئۇچرىشىش ۋە كېيىنكى مەزگىللەردە سودا - تىجارەت مۇناسىۋەتلىرى بىلەن ئۆز ئارا بېرىپ كېلىش قىلىش، ۋاقىتلىق سودا - تىجارەت كەسپلىرى سەۋەبلىك بىر يەردە مەلۇم مەزگىل تۇرۇپ ياشاش قاتارلىق خەلقلەر ئارىسىدىكى سودا مۇناسىۋەتلىرى تەدرىجىي ھالدا شەرق خەلقلەرنىڭ ھاياتىدىكى يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيەتلىرى بىلەن يايلاق ۋە دېھقانچىلىقنى بىرلەشتۈرگەن ئۇيغۇر قاتارلىق تۈركى مىللەتلەرنىڭ تۇرمۇش ئۆرۈپ ئادەتلىرى ئۆز - ئارا ئۇچرىشىدۇ، شۇنىڭ بىلەن خەلقلەر توپلىرىدا تەدرىجىي شەكىللەنگەن ئۆزئارا بىر - بىرلىرىنى چۈشىنىش، بىر - بىرلىرىدىكى ئارتۇقچىلىقلارنى قوبۇل قىلىپ تولۇقلاشتەك تەبىئىي ئىنسانلار ئارىسىدىكى مەدەنىيەت ئالماشتۇرۇشنىڭ يېڭى بىر سەھىپىسىنى ئاچىدۇ.

گەرچە بۇ يەردە «لەغمەن» دېگەن بۇ تائامنىڭ دەۋرىمىزدە ئۇيغۇرلار تەرىپىدىن ناھايىتى كۆپ ئىستېمال قىلىنىدىغانلىقىغا ۋە بۇ تائامنى پەقەت ئۇيغۇرلارغا خاس ئالاھىدىلىك ۋە تەم بىلەن ئەڭ ئوخشىتىپ تەييارلايدىغانلىقىغا ھېچ كىم كۆز يۇمالىسىمۇ - ئەمما ئەجدادلىرى ئوۋچىلىق، چارۋىچىلىقنى ئاساس قىلىپ ھايات كەچۈرىدىغان، مانا شۇ سەۋەبلىك قۇرما تائاملارنى يېمەيدىغان ئۇيغۇرلارنىڭ بىراقلا لەغمەن قاتارلىق قۇرما تائاملارنى كۆپ يەيدىغان بىر خەلقكە ئايلىنىپ قېلىشى بىزگە يەنە نۇرغۇن سوئاللارنى قالدۇرىدۇ.

ئېتنوگرافىك ۋە ئىنسانشۇناسلىق ئىلىملىرىنىڭ پىرىنسىپلىرى بويىچە ھازىرقى زامان ئۇيغۇر تائام مەدەنىيىتىنى كەڭ دائىرىدىن تەتقىق قىلساق، لەغمەندىن ئىبارەت بۇ تائامنىڭ ئەڭ مۇھىم ئالاھىدىلىكى ئۇنىڭ خېمىردىن چۆپ ياساپ تەييارلىنىدىغان تائام بولغىنى ئۈچۈن دۇنيا مىقياسىدىكى چۆپ تائاملىرى بىلەن سېلىشتۇرۇش ئارقىلىق تۆۋەندىكىدەك خۇلاسىگە كېلىمىز: خېمىر بىلەن ھازىرلىنىدىغان ئۇيغۇر چۆپ تائاملىرىنىڭ ئىچىدە يالغۇز لەغمەنلا ئەمەس يەنە باشقا تۈرلۈك چۆپ تائاملىرىنىڭ تۈرلىرى بار. بۇلارنىڭ ئىچىدە ھەممىسىنىڭ ھازىرلىنىش ئۇسۇلى لەغمەندەك سوزۇپ ئەتمىسىمۇ ياكى سۇزۇش ئۇسۇلى ئوخشىمىسىمۇ ئەمما ئومۇمەن چۆپنى سوزۇشتەك تەييارلاش جەريانى ھەممىسىدە بار. سۇيۇقئاش ۋە ئۈگرە تاملارنىڭ چۆپلىرىنى تەييارلاشتىمۇ لەغمەن چۆپنى تەييارلاشقا ئوخشاش جەريانلار قوللىنىلىدۇ. ئۇيغۇرلاردىكى بۇ خىل چۆپ تەييارلاش ئۇسۇللىرىنىڭ بولۇشى بىلەن تەڭ ئىتالىيىلىكلەرنىڭ چۆپ تەييارلاش ئۇسۇلى

بىلەن خىتايلارنىڭ چۆپ تەييارلاش ئۇسۇللىرىدەك ئايرىم چوڭ بىر دائىرىدىكى چۆپ تەييارلاش كاتېگورىيەسىنىڭ مەۋجۇت بولۇشلىرى كىشىنى ئويلىنىشقا ئېلىپ بارىدۇ.²⁸

«لەغمەن» ناملىق بۇ تائام ئاتالغۇسىنىڭ دەۋرىمىزگىچە قانداق كەلگەنلىكى ۋە ئۆزلەشكەنلىكى ھەققىدىكى ئىزدىنىشلىرىمنى يەنە تىلشۇناسلىق ۋە جەمئىيەتشۇناسلىق ئىلمى نېگىزلىك بولغان مەنبەلەر بىلەن تەمىنلەيدۇ. بىز تىلشۇناسلىق تەتقىقاتى ئارقىلىق ئوخشىمايدىغان جۇغراپىيەلىك رايونلاردىكى خەلق توپلۇقلىرىنىڭ تىل ۋە ئېتنىك باغلىنىشلىرىنى، ئەسەرلەر مابەينىدە ياشاپ كەلگەن قوشنىدارچىلىق مۇناسىۋەتلىرىدە تىل - يېزىق جەھەتتىن بىر بىرلىرىگە كۆرسەتكەن تەسىرلىرىنى، ئورتاق ۋە پەرقلىق بولغان مەدەنىيەت قۇرۇلمىلىرىنى بايقاپ چىقالايمىز. قەدىمكى زامانلاردا ھايات توپلۇقلىرىنىڭ ئۆزلۈكسىز كۆچۈپ تۇرۇشى بىلەن تەڭ ئۇلار بىلەن بىللە تىل، مەدەنىيەت ۋە تۇرمۇش ئۆرۈپ - ئادەتلىرىمۇ كۆچۈپ تۇرغان. شۇ سەۋەبتىن دۇنيادىكى ئىنسانلارنىڭ مەدەنىيەت قۇرۇلمىسى - سىۋىلاتسىيىسى بىر بىرلىرىگە باغلانغان بولىدۇ.

مەن بۇ ماقالىنى يېزىش ئۈچۈن ئىزدىنىپ يۈرگەن كۈنلەردە لەغمەننىڭ ئۇيغۇرلار ھاياتىدا پەيدا بولۇشى ۋە «لەغمەن ياكى لەڭمەن» دېگەن بۇ ئاتالغۇنىڭ لۇغەت مەنىسىنى تېپىپ چىقىش ھەققىدە قىيىنچىلىققا دۇچ كەلگەن ئىدىم. گەرچە بۇ ھەقتە ئۆزۈمدە لەغمەن ھەققىدە مەلۇم قاراشلار بولغان بولسىمۇ ئەمما بۇ قاراشلىرىمنىڭ توغرا ياكى خاتالىقىنى جەزملەشتۈرۈش ئىمكانىيەتسىز بولغاچقا، بۇ تېمىنى ئۇيغۇر جامائىتىنىڭ دىققىتىگە تاشلاش ۋە بۇ ئارقىلىق مەزكۇر تېما ھەققىدە مۇلاھىزە قىلىش، ھەم بۇ ئارقىلىق پىكىر ئورتاقلىقنى تېپىپ چىقىش مەقسىتىدە 2016 - يىلى 29 - ئۆكتەبىر كۈنى ئۆزۈمنىڭ Face Book ئىجتىمائىي ئالاقە سەھىپىسىگە لەغمەن ھەققىدە تۆۋەندىكى سوئالنى سورىغان ئىدىم: «ئەمدى لەغمەن توغرىسىدا بىر ئاز مۇنازىرىلەشەيلى: كۆپ ساندىكى كىشىلەر لەغمەن دېگەن بۇ ئاتالغۇنىڭ ئۇيغۇرلارغا خىتاي تىلىدىكى (拉面 - Lāmiàn) دېگەن سۆزدىن سىڭىپ كىرگەن دەپ قارايدۇ. سىزچە بۇ قاراش توغرىمۇ؟ ئەگەر توغرا دەپ قارىمىسىڭىز، سىز بۇنى قانداق چۈشەندۈرىسىز؟ » .

مەن ئوتتۇرىغا قويغان «لەغمەن» ھەققىدىكى بۇ تېمىغا دۇنيانىڭ ھەر قايسى جايلىرىدىن ھەر ساھەلەردىكى ئۇيغۇرلار ئاكتىپلىق بىلەن ئاۋاز قوشقان بولۇپ، ئۆزلىرىنىڭ بۇ ھەقتە

²⁸ . «ئۇيغۇر لەغمىنى ۋە باشقا چۆپ تاماقلار» - مەزكۇر ماقالىدىكى 2 - ۋە 5 - ئىزاھاتلارغا قارالسۇن.

بىلىدىغانلىرىنى كۆپچىلىكتىن ئايىماي ئورتاقلاشقان ئىدى. بۇ تېما ھەققىدە مۇنازىرىلەر كەسكىن داۋام قىلىپ، تېمىغا جەمئىي 124 پارچە پىكىر يېزىلغان. مانا بۇ سوئالغا كۆرسىتىلگەن قىزغىن كەيپىياتنىڭ ئۆزىلا «لەغمەن» ناملىق بۇ تائامنىڭ ئۇيغۇر ھاياتىدا قانچىلىك مۇھىم ئورۇن ئىگەللەپ تۇرىدىغانلىقىنى شەرھىلەپ تۇراتتى.²⁹

²⁹. لەغمەن ھەققىدىكى ئىزدىنىشلىرىم سەۋەپلىك 2016 - يىلى 29 - ئۆكتەبىر كۈنى ئۆزۈمنىڭ Face Book بېتىگە «لەغمەن» ئاتالغۇسىنىڭ كېلىپ چىقىشى ھەققىدە كۆپچىلىكتىن سۇئال سورىغان ئىدىم. بۇ سوئالغا قارىتا دۇنيانىڭ ھەر قايسى جايلىرىدىن ھەر ساھەلەردىكى ئۇيغۇرلار ئاكتىپلىق بىلەن ئاۋاز قوشقان بولۇپ، بىر قانچە كۈن ئىچىدىلا 124 پارچىدىن ئارتۇق ئىنكاس يېزىلغان. مەن تۆۋەندە ئوقۇرمەنلەرنىڭ پايدىلىنىشىنى نەزەردە تۇتۇپ ئەشۇ يېزىلغان ئىنكاسلار ئىچىدىن تېمىمىزغا ماس كېلىدىغان بىر قانچە پىكىرلارنى تاللاپ ئېلىپ، شۇ پىكىر يازغۇچىلارنىڭ ماقۇللىقىنى ئالغاندىن كېيىن ئەينى ئۇشۇ ماقالىنىڭ ئىزاھات قىسمىغا پايدىلىنىش مەنبەسى سۈپىتىدە كىرگۈزدۈم. يېزىلغان بىر قىسىم پىكىرلەر تۆۋەندىكىچە:

ئەركىن ئەمەت (ئەنقەرە ئۇنىۋېرسىتېتى تىل، تارىخ ۋە جۇغراپىيە فاكۇلتېتى): ئۇيغۇر تاماقلارنىڭ كۆپىنىڭ ئىسمى تۈركىي تىللار دىۋانىدا بار، ئەمما لەغمەن سۆزى يوق، قېرىنداش تىللاردىمۇ يوق. شۇڭا خىتايچە بولسا كېرەك دەپ ئويلايمەن.... ئىلمى مەنتىقلىق مەنبەلەر بىلەن ئىزاھلىشىمىز كېرەك. مەن لەغمەن سۆزىنىڭ ئېتمولوگىيىسىنى ئۇزۇن يىللاردىن بېرى ئىزدەۋاتىمەن. ھىسسىي ئەمەس ئىلمىي ئىزاھات لازىم. بەلكىم لەغمەننى بىز ئىجات قىلىپ، ئىسمىنى تۈگۈگەنلەر قويغان بولۇشىمۇ مۇمكىن چۈنكى لەغمەن سۆزى ئۇيغۇر تىلىنىڭ فونېتىك ئالاھىدىلىكىگە مۇۋاپىق ئەمەس. «لەگ مەن» بولسا ئەگەر «مەن» دېگەن سۆز قەدىمكى ئۇيغۇرچىغا خىتايچىدىن كىرگەن سۆز «خېمىر» دېگەن گەپ. «لەگ» نىڭ مەنىسى يوق... مەن كۆپ لوغەتلەرگە قارىدىم...

فۇرقەت مەھمۇد غازى (مالايى ئۇنىۋېرسىتېتى، مالايىسىيا): تۈركىي تىللار دىۋانى مىڭ يىل بۇرۇنقى كىتاپ، كېيىنكى مىڭ يىللىق تىل تەرەققىياتى ئەكس ئەتتۈرگەن. كونا كىتاپتا يوق بولغانلىقى ئۈچۈنلا خەنسۇچە بولۇپ قالامدۇ؟ زىيالىلار قۇلاقنى دىڭ تۇتۇپ ئاڭلاپ قويۇڭلار: تىلىمىزدا «لەڭ سېلىش» دەيدىغان سۆز بار، لەغمەننى چۆپنى لەڭ سېلىپ تەييار قىلىمىز، شۇڭا نۇرغۇن كىشىلەر «لەڭمەن» دەپ ئاتايدۇ. خەلقىمىز تېخى ئۆزى يېۋاتقان نەرسىگە ئىسىم قويۇپمىغۇدەك ئەھۋالغا چۈشۈپ قالغىنى يوق. شۇنداق بىر گەپنى تەقدىم قىلاي: كالا ئەسقاتىدىغان ياخشى نەرسە ئەمما دائىم بىللە ئېلىپ يۈرگۈلۈك!

مېھرىي ھەبىبۇللا (ھال يۈرك تىببىي ئىنستىتۇتى، ئەنگىلىيە): مېنىڭ بىلىشىمچىمۇ ئەسلىدە لەغمەن، لەڭ سېلىپ، سوزۇپ تاشلاش مەنىسىدە دەپ بىلىمەن.

پەرھات قېيۇم (فىلاندىيە): بۇرۇن «لەڭمەن» سۆزى توغرىسىدا بىر ماقالە ئېلان قىلىنغان. «تىل ۋە تەرجىمە» دېگەن ژۇرنالدىغۇ دەيمەن، ئېنىق ئېسىمدە يوق. ئۇنى ئۇيغۇرچە سۆز دېگىنى ئېسىمدە. «لەڭ» دېگەن «ئاشاقتا»، لەغمەننى ئاشاقتىغا ئۇرۇپ، سوزۇپ تەييارلايدۇ دېگىنى ئېسىمدە. تۇرپاندا «لەيمەن» دەپمۇ ئاتايدۇ.

دولقۇن تاشبېك (ئانتۇرپ، بېلگىيە): ھازىر ئۇيغۇرلار بۇ تاماقنى «لەغمەن»، «لەغمەن»، «لەغمەن» دەپ 3 خىل ئاتاپ كېلىۋاتىدۇ، مېنىڭچە تۇرپان، قۇمۇل شىۋىسىدىكى «لەغمەن» توغرىسى بولسا كېرەك.

فۇرقەت مەھمۇد غازى (مالايى ئۇنىۋېرسىتېتى، مالايىسىيا): «لەگ» ئەمەس «لەڭ»، «لەڭ سېلىش، لەڭ ئۇرۇش» دېگەن سۆزلەر بار. لەغمەننى سوزۇپ ئىككى تەرەپكە كۈچەپ تارتىپ تۇرۇپ لەڭ ئۇرۇمىز يەنى ئەنەلگە تاس تاس تەۋرىتىپ تەككۈزسەك ئاندىن چۆپ سوزۇلۇپ تەييار بولىدۇ.

ئورخۇن ئېلىيار (ئائۇكلەند ئۇنىۋېرسىتېتى، يېڭى زىلاندىيە): بۇنى بىزمۇ خېلى تەھلىل قىلىپ باققان، ياپونىيەدىمۇ مۇشۇنىڭغا ئوخشاش «رامىيەن - ramian» ئاتالغۇسى بار ئىكەن، ھەم بۇ تاماق چۆكىدە يېيىلىدۇ. ھەمدە خەنزۇلاردىمۇ مۇشۇ ئاتالغۇ بار ھەم ئۇلارمۇ چۆكىدە ئىستېمال قىلىدۇ. بىزدىن باشقا تۈركى مىللەتلىرىنىڭ چۆكا ئىشلەتمەسلىكى مۇمكىن، شۇڭا مېنىڭچە بىرقانچە تاماقلار ۋە چۆكا ئىشلىتىش ئاسىيا مەدەنىيىتىدىن كىرگەن بولۇشى مۇمكىن. بىز خېلى كۆپ مەدەنىيەتلەرنى قۇبۇل قىلغان، ئەمما بىزدە ئېنىق بولغان پاكىت ياكى ئارخېلوگىيىلىك پاكىتلار يوق ۋە مەن ھەم كۆرۈپ ۋە ئاڭلاپ باقمىدىم، ئەگەر بار بولسا بەك خوشال بولۇپ كۆرەتتىم. ھازىرمۇ تاماق مەدەنىيىتىمىزدە كۆپىنچە خىتاي تاماقلارنىڭ شەكلى كۆپ بولۇۋاتىدۇ. ئەرەبچە ۋە تۈركچە تاماقلارمۇ خېلى مودا بولۇۋاتىدۇ.

ھامىت كۆكتۈرك (تۈركىيە): مېنىڭ يۇرتۇم ياركەنتتىن. ياركەنت دەرياسىنىڭ قارشى ياقىسىدىكى بەشكەنت (ئۇيغۇرلىرىمىز بەشكەن دەپمۇ ئاتايدۇ) دېگەن جايدا تۇققانلىرىمىز بار ئىدى. مەن كىچىك چېغىمدا ئۇ يەرگە بېرىپ بىر مۇددەت تۇرغان ئىدىم. ئۇلار لەغمەننى «ئۇزۇن ئاش، سوزۇپ ئاش» دەپ ئاتىغانلىقىنى ئاڭلىغان ئىدىم. پولونى «قويۇق ئاش» دەپ ئاتىشاتتى. بۇ مېنىڭ ئاڭلىغان ۋە كۆرگەنلىرىم. بۇ يۇرتلاردا ياشايدىغان ئىنسانلاردا ئۇيغۇرلىرىمىزدىكى ئۇرۇق تۇققانچىلىق مۇھەببەتلىرى ۋە بىر - بىرلىرىگە بولغان مېھرى شەپقىتى ناھايىتى قويۇق ئىدى. مەن بىر توپدا مەشرەپنى ھەم كۆرگەن. چوڭ ئايۋان سارايى زالىدا بىر تەرەپتە ئاياللار، يەنە بىر تەرەپتە ئەرلەر بىرلىكتە مەشرەپ ئويناشقان ئىدى. دېمەك بەشكەنتتىكى ئۇيغۇرلىرىمىز لەغمەننى «ئۇزۇن ئاش، سوزۇپ ئاش» دەپ ئاتىغانغا قارىغاندا بۇ ئۇيغۇر تامىغىنىڭ خىتايلار بىلەن بىر ئالاقىسى بولماسلىقى قۇۋەتلىك بىر ئېھتىمالدۇر. چۈنكى خىتاي مىللىتى تۆگە ۋە ئېشەكنى بىلمەيدۇ، ئېشەك ۋە تۆگە مىنىپ بۇ ئۇچى تەكلىماكان چۆلىگە كېلىپ بىزنىڭ ئاتىللىرىمىزغا لەغمەن تائامىنى ئۈگۈتىشى ئەقىلگە سىغمايدىغان بىر سەپسەتە بولۇپ قېلىشى تەبىئىي. بىزمۇ ئاتىللىرىمىزدەك لەغمەن ئورنىغا ئاتاپ كەلگەن «ئۇزۇن ئاش، سوزۇپ ئاش» دېگەن دەل ئۇيغۇرچە ئاتالغۇلارنى ئىشلەتسەك، بۇ مەسىلە ئۆزلىكىدىن ھەل بولىدۇ دەپ ئويلايمەن.

مەھمەت توختى (كانادا): لەغمەن ۋە كۆپلىگەن قورۇما (سەي) تۈرلىرى بىزگە خىتايلاردىن ئەمەس بەلكى تۇڭگانلاردىن كىرگەن. لەغمەننىمۇ «لەغمەن» دەپ ئاتايدىغانلار بار. لەغمەنگە مۇناسىۋەتلىك يانداش ئىسىملاردىن سەي (قورۇما) مەنتەڭ (ئاش سۈيى، خېمىر سۈيى)، بازىمەن، سۈيۈر، گۈيۈر، جىزا (پىلتە) بەيمىيەن.... قاتارلىق ئىسىملارمۇ بىزگە تۇڭگانلاردىن كىرگەن. ئۇيغۇرچە تائاملارنىڭ ئىسىملىرى ۋە شۇ تائامغا مۇناسىۋەتلىك يانداش ئىسىملارنىڭ ھەممىسى ئۇيغۇرچە سۆز بىلەن ئاتىلىپ كېلىنىۋاتىدۇ. بىز تارىختىن بۇيان خىتايلار بىلەن يېمەك ئىچمەكتە بىللە بولىمىدۇق. لېكىن تۇڭگانلاردىن يېمەك ئىچمەك جەھەتتىن خېلى كۆپ تاماقلارنى قوبۇل قىلدۇق. ئەڭ يېقىنقىسى بولسا داپەنجى (چاڭ تەخسىلىك توخۇ قورۇمىسى)، جۇۋاۋا (تۈگرە) دېگەن سۆزنى خىتايلار ئىشلەتمەيدۇ لېكىن تۇڭگانلار ئىشلىتىدۇ. لەغمەن، 1759 - يىلىدىكى تۇنجى قېتىملىق مانجۇ ئىستىلاسى بىلەن ۋەتىنىمىزگە كىرگەن بولسىمۇ ئۇيغۇرلار ئارىسىدا

ئومۇملىشىشى تۇڭگانلار ۋاستىسى بىلەن بولدى. خىتاينىڭ شەرقىي شىمالىدىكى خىتايلار ۋە شىئەندىكى خىتايلار لەغمەن ۋە بازىمىيەنى ھازىرمۇ قىلىدۇ. ئەگەر بۇ تاماق ئۇيغۇر تائاملىرى بولسا چوقۇم بىزدىن باشقا تۈرك قەۋملىرىدىمۇ شۇنىڭغا يېقىن بىر تائام شەكلى بولۇشى كىرەك. بۈگۈن ئۇيغۇرلارنىڭ تائاملىرى ئۇنداق ياكى مۇنداق بىر شەكىلدە، يېقىن ياكى ئەينەن ئىسىملار بىلەن باشقا تۈرك قەۋملىرىدە ئۇچرايدۇ. مەسىلەن پولو، كاۋاپ، مانتا... دىگەندەك. پەقەت لەغمەن بۇنىڭ سىرتىدا. گەرچە لەغمەن بىزنىڭ ئەنەنىۋى تامىقىمىز بولمىسۇمۇ لەغمەننى ئۇيغۇرلار ئەڭ ياخشى قىلىدۇ. قىسقىغىنە 100 يىل جەريانىدا لەغمەن بىزنىڭ موھىم تاماق تۈرلىرىمىزنىڭ بىرىگە ئايلاندى، لىكىن لەغمەنگە مۇناسىۋەتلىك يان ئاتالغۇلار، مەسىلەن مەنتەڭ (مىيەن تاڭ، ئاش سۈيى)، كويىزا (كۈنەيىزى - چوكا)، جىزا (پىلتە)، سەي - قورۇما، سومەن (سائۇمىئەن)، گوپرو (过油肉)، سۈيرو... دېگەندەك ئىسىملار لەغمەن بىلەن بىللە تىلىمىزغا كىرگەن بولغاچقا گەرچە بۇ ئاتالغۇلارنىڭ ئۇيغۇرچىسىنى ئاندا - مۇندا ئىشلەتسەكمۇ يەنىلا تۇڭگانچىدىن كىرگەن بۇ ئاتالغۇلار تاكى ۋە تىنىمىزنىڭ خىتاي كۆرمىگەن بۇلۇڭلىرىغىچە (گەرچە ھازىر ھەممە يەردە خىتاي بار بولسىمۇ) كەڭ كۆلەمدە ئىشلىتىلمەكتە. مەسىلىگە ھىس تۇيغۇ بىلەن ئەمەس پاكىت ۋە رىيالىق بىلەن مۇئامىلە قىلغان تۈزۈك.

ئەركىن ئەمەت (ئەنقەرە ئۇنىۋېرسىتېتى تىل، تارىخ ۋە جۇغراپىيە فاكۇلتېتى): مەمەت ئەپەندى، تۇڭگانلارنىڭ ئايرىم تىلى يوق، خىتايچەنىڭ بىر شىۋىسىنى ئىشلىتىدۇ، تۇڭگان / خۇيزۇ دەپ بىر تىل بولمىغاچقا خىتايچە دەيمىز.

مەمەت توختى (كانادا): تۇڭگانلارنىڭ ئايرىم تىلى يوق ئەلۋەتتە. مەن تىلىمىزغا كىرگەن يىمەكلىك ئاتالغۇلىرىنىڭ بۇۋاستە خىتايلار ئاقىلىق خىتايچىدىن ئەمەس بەلكى تۇڭگانلارنىڭ ۋاستىسى بىلەن كىرگەنلىكىنى تەكىتلەۋاتىمەن.

فۇرقەت مەھمۇد غازى (مالايى ئۇنىۋېرسىتېتى، مالايىسىا): مەن كىچىك ۋاختىمدا تۇڭگانلار لەغمەننى قولدا يەيتى. شۇڭا چوكىغا باغلاپ خەنچىدىن كىرگەن دېيىش بەكمۇ گۈدەكلىك بولۇپ قالىدۇ.

ئادىلجان ئىبراھىم (كالىفورنىيە، ئامېرىكا): مەن بۇ تاماقنىڭ تارىخى ھەققىدە بىر نەرسە بىلمەيمەن، لىكىن لەغمەن ئۇيغۇرچە سۆز ۋە ئۇيغۇرلار دېھقانچىلىق بىلەن شۇغۇللانغانىدىن تارتىپ يەپ كېلىۋاتقان تامىقىدۇر. ئەگەر «لامىيەن» بولسا ئۇنى مۇرەككەپلەشتۈرۈپ لەغمەنگە ئۆزگەرتىۋېتىشى ئەقىلگە مۇۋاپىق ئەمەس. ئۇنىڭ ئۈستىگە بۇ تاماق ئەتراپتىكى مىللەتلەرگە قارىغاندا ئۇيغۇرلاردا بەك ئومۇملاشقان. بۇنداق تاماقنىڭ خەلق ئارىسىدا ئىسمى بولۇشى تەبىئىي، بۇ قەدەر ئومۇملاشقان نەرسىگە باشقا مىللەتتىن سۆز ئېلىش بىھاجەت. گەرچە خىتاي تىلىدا ئاھاڭدىن مەنىسى روشەن كۆرىنىپ تۇرسىمۇ بۇ سۆز ئۇيغۇرچىدىن خىتايچىغا تەرجىمە قىلىنغاندا، خىتايلار ئاھاڭداش مەنالىق خەتلەرنى ئىشلىتىپ ئۈستىلىق بىلەن لەغمەننى ئۆز تىلىغا يېقىنلاشتۇرغان. بۇنىڭ مىسالى سۈپىتىدە تۆۋەندىكى ئۇيغۇر ئاتالغۇلىرىنى خىتايلارنىڭ ئۈستىلىق بىلەن تەرجىمە قىلىپ ئۆزلىرىگە ئۆزلەشۈرۋالغانلىقىنى ئويلاشقان يېتەرلىك. مەسىلەن: 坎土饅 = باخشى، 博士 = تۇرۇپ، 土萝卜 =

ئاخىرىدا مەن Face book ئىجتىمائىي ئالاقە تورىدا كۆپچىلىك بىلەن ئوچۇق ئېلىپ بېرىلغان «لەغمەن» ئاتالغۇسى ھەققىدىكى مۇنازىرىلەرنى ئاساس قىلغان ھالدا ئۇنىڭ نېگىزلىك مەزمۇنىنى تۆۋەندىكى تۆت نۇقتىغا يىغىنچاقلايمەن:

1. ئۇيغۇرلار ئەڭ كۆپ ئىستېمال قىلىدىغان «لەغمەن» دېگەن تائامنى بۇرۇن ئۇيغۇرلار شەرق مىللەتلىرىگە ئوخشاش چوكىدا يېمەي قولى بىلەن يەيتتى. لەغمەن ئاتالغۇسىنىڭ ئاتىلىشىمۇ ئۇيغۇر دىيارىنىڭ ھەر جايلىرىدا ئۆزگىچە بولۇپ تۇرپان، قۇمۇل قاتارلىق يۇرتلاردا «لەغمەن، لەغمەن، لەيمەن» دەپ ئاتالسا، كۇچا، يەكەن، خوتەن قاتارلىق يۇرتلارنىڭ كۆپ قىسمى يېزا - قىشلاقلاردا لەغمەننى «ئېشىپ ئاش»، «سوزۇپ ئاش»، «يېيىپ ئاش» دەپ ئاتىسا، پولونى «قويۇق ئاش» دەپ ئاتايدىغانلىقى، قىسقىسى «لەغمەن» ناملىق بۇ تائامنىڭ نامى كۆپ سانلىق يۇرتلاردا بۇرۇندىن تارتىپ «لەغمەن» ياكى «لەگمەن» دەپ ئاتايدىغانلىقى ئوتتۇرىغا قويۇلىدۇ.

2. گەرچە تۈركى تىللار دىۋانىدا ئۇيغۇر ۋە تۈركى خەلقلەر تائاملىرىنىڭ كۆپىنچىسىنىڭ نامى يېزىلغان ۋە شەرھىلەنگەن بولسىمۇ ئەمما «لەغمەن» ناملىق بۇ ئاتالغۇنىڭ يوقلىقى، ھەم بۇ ئاتالغۇ باشقا ھېچ قانداق بىر تۈركى خەلقلەر تىللىرىدىمۇ تېپىلمايدىغانلىقى، قىسقىسى بۇ ئاتالغۇ خىتاي تىلىدىكى Lāmiàn - 拉面 دېگەن ئاتالغۇنىڭ ئۇيغۇرلارغا تۇڭگانلار ئارقىلىق سىڭىپ كىرگەنلىكى ئىلگىرى سۈرۈلىدۇ.

3. «لەغمەن» ئاتالغۇسىدىكى «لەڭ» سۆزى ھەرىكەت ئورنىدا قوللىنىلىپ «ئۇرۇش، لەڭ سېلىش، سوزۇپ تاشلاش» دېگەندەك مەنىلەرنى بىلدۈرىدۇ دەپ قارىلىدۇ. بۇرۇن بۇ ھەقتە ئۈرۈمچىدىكى «تىل ۋە تەرجىمە» ژۇرنىلىدا بىر ماقالە ئېلان قىلىنغان بولۇپ، ئۇنىڭدا «لەڭ» دېگەن سۆزنىڭ «ئاشتاختا» يەنى لەغمەننى ئاشتاختا ئۇرۇپ، سوزۇپ تەييارلاشنى ئىپادىلەيدۇ دەپ كۆرسىتىلگەن.

4. گەرچە «لەغمەن» ئاتالغۇسى ھەققىدە كۆپ تالاش - تارتىشلار، قىزغىن مۇلاھىزىلەر ئېلىپ بېرىلغان بولغان بولسىمۇ ھەم «لەگمەن» ياكى «لەغمەن» كەلىمىسىنىڭ 1759 - يىلى مانجۇ چىن ئىمپېرىيەسىنىڭ تۇنجى قېتىم ئۇيغۇر دىيارىنى رەسمىي ئىشغال قىلغان يىللاردىن باشلاپ خىتاي تىلىدىن مانجۇ ۋە تۇڭگانلار ئارقىلىق ئۇيغۇر تىلىغا سىڭىپ كىرىشكە باشلىغانلىقىنى كۆپ ساندىكى پىكىر قاتناشتۇرغۇچىلار ئېتىراپ قىلىدۇ ئەمما بۇ سۆزنىڭ زادى قاچان ۋە قانداق بىر

ئىجتىمائىي ۋە تارىخىي شارائىتلاردا ئۇيغۇر تىلىدا ئومۇملاشقانلىقى ھەققىدە ھەممىنى قايىل قىلارلىق جاۋاب ئوتتۇرىغا قويۇلدى.

ئوتتۇرا ئاسىيا ۋە رۇسىيەدىكى «لەغمەن» دولقۇنى

خىتاي بىلەن ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرى ئوتتۇرىسىدا كۈنسايىن كۈچىيىۋاتقان ئىقتىسادى ۋە سودا تىجارەت ئالاقىلىرىنىڭ قويۇقلىشىشىغا ئەگىشىپ، تىل ۋە مەدەنىيەتلەردە يېقىنلىققا ئىگە ئۇيغۇر دىيارىدىكى ئۇيغۇرلارنىڭ يېمەك - ئىچمەك ۋە ئىجتىمائىي تۇرمۇش ساھەلىرىمۇ روشەن ھالدا ئۆز تەسىرىنى كۆرسىتىشكە باشلىدى، ئەلۋەتتە. بولۇپمۇ ئۆتكەنكى 20 نەچچە يىلدىن بۇيان بۇ مۇناسىۋەتلەر راۋاجىنىڭ تېزلىشىشى بىلەن تەڭ ئالمۇتا، بىشكەك ۋە تاشكەنتلەردە بىزنىڭ كۆزىمىزگە روشەن كۆرۈنۈۋاتقان «ئۇيغۇر لەغمىنى» تەدرىجىي ھالدا ئوتتۇرا ئاسىيا خەلقلىرىنىڭ كۈندىلىك تائاملىرى تىزىملىكلىرىگە كىرىپ كېلىشى، كىشىلەرنىڭ بۇ تائامنى ئالاھىدە ياقتۇرۇپ يېيىشى، تەبىئىي بۈگۈنكى ئوتتۇرا ئاسىيا «ئۇيغۇر لەغمىنى» قىزغىنلىقىنى شەكىللەندۈردى.

بىز يەنە ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىدە كۈنسايىن ئەۋج ئېلىۋاتقان «ئۇيغۇر لەغمىنى» قىزغىنلىقىغا ئوتتۇرا ئاسىيا جۇغراپىيەسىدىن ھالقىپ تۇرۇپ، ئۇنىڭ چېگراسىدىن يىراقلارغا نەزەر سالساق، بۇ قىزغىنلىقنىڭ كەڭ رۇسىيە تېررىتورىيەسىنى ئۆز ئىچىگە ئالغاندىن تاشقىرى مىيۇنخېندىن نيۇيوركىگىچە، ۋاشىنگتوندىن لوس ئانجېلىسىگىچە، لوندون، پارىژ، ئىستانبۇلدىن دۇبەي ۋە خۇگۇڭخېچە، توكيودىن بېيجىڭ - شاڭخەيلەرگىچە بولغان دۇنيانى قاپلىغان «ئۇيغۇر لەغمىنى»، جۈملىدىن ئۇيغۇر تائاملىرى رېستورانلىرى چەمبىرىكىنىڭ تەدرىجىي ھالدا شەكىللىنىۋاتقانلىقىنى كۆرەلەيمىز.

بولۇپمۇ رۇسىيە فېدېراتسىيەسىدە «ئۇيغۇر لەغمىنى» (Уйгурский лагман، лагман) قىزغىنلىقى ئوتتۇرا ئاسىيا جۇمھۇرىيەتلىرىدىن كېيىن يۇقىرى بىر پەللىنى ياراتقان. رۇسىيە فېدېراتسىيەسىدىكى «ئۇيغۇر لەغمىنى» قىزغىنلىقى ھەققىدە دۇنيا ئىنتېرنېت تورى ئارقىلىق ئېرىشكەن مەلۇماتلار بىزگە تۆۋەندىكى سانلىق مەلۇماتلار ئارقىلىق بۇ قاراشلىرىمىزنى دەلىللەپ بېرىدۇ:

▪ بىز Google ئىزدەش تورىدىن روس تىلىدا ئىشلەن «لەغمەننى قانداق ھازىرلاش كېرەك» ياكى «ئۇيغۇر لەغمىنى ئېتىش ھەققىدىكى نەق مەيدان سىن كۆرۈنۈش» (Готовим лагман по уйгурски) دەپ يېزىپ ئىزدىگىنىمىزدە، ھازىرغا قەدەر توردا ئوچۇق ئېلان قىلىنغان ئۇيغۇر لەغمىنى ياكى لەغمەنگە مۇناسىۋەتلىك سىن كۆرۈنۈشلەر سانىنىڭ 10,200 قېتىم بار ئىكەنلىكىنى كۆرسىتىدۇ.³⁰

▪ ئېنگلىزچە ياكى لاتىن يېزىقىدا «leghmen» دەپ يېزىپ ئىزدىگىنىمىزدە Google دىن چىققان نەتىجىسى 5630 قېتىم.³¹

▪ روس يېزىقىدا «лагман» دەپ يېزىپ ئىزدىگەندىكى نەتىجىسى بولسا 1,110,000 قېتىم Google ئىزدەش تورىدا تۈرلۈك تېمىلاردا لەغمەن ھەققىدە رۇس تىلىدا مەنبەلەرنىڭ بارلىقىنى كۆرسەتتى.³²

³⁰. بىز Google ئىزدەش تورىدىن روس تىلىدا ئىشلەن «لەغمەننى قانداق ھازىرلاش كېرەك» ياكى «ئۇيغۇر لەغمىنى ئېتىش ھەققىدىكى نەق مەيدان سىن كۆرۈنۈش» (Готовим лагман по уйгурски) دەپ يېزىپ ئىزدىگىنىمىزدە، ھازىرغا قەدەر توردا ئوچۇق ئېلان قىلىنغان ئۇيغۇر لەغمىنى ياكى لەغمەنگە مۇناسىۋەتلىك سىن كۆرۈنۈشلەر سانىنىڭ 10,200 قېتىم بار ئىكەنلىكىنى كۆرسىتىدۇ. (Google تورىدىن ئەڭ ئاخىرقى قېتىم تەكشۈرۈلگەن ۋاقتى: 2016 - يىلى 18 - دېكابىر)

<https://www.google.nl/search?q=Готовим+лагман+по+уйгурски>

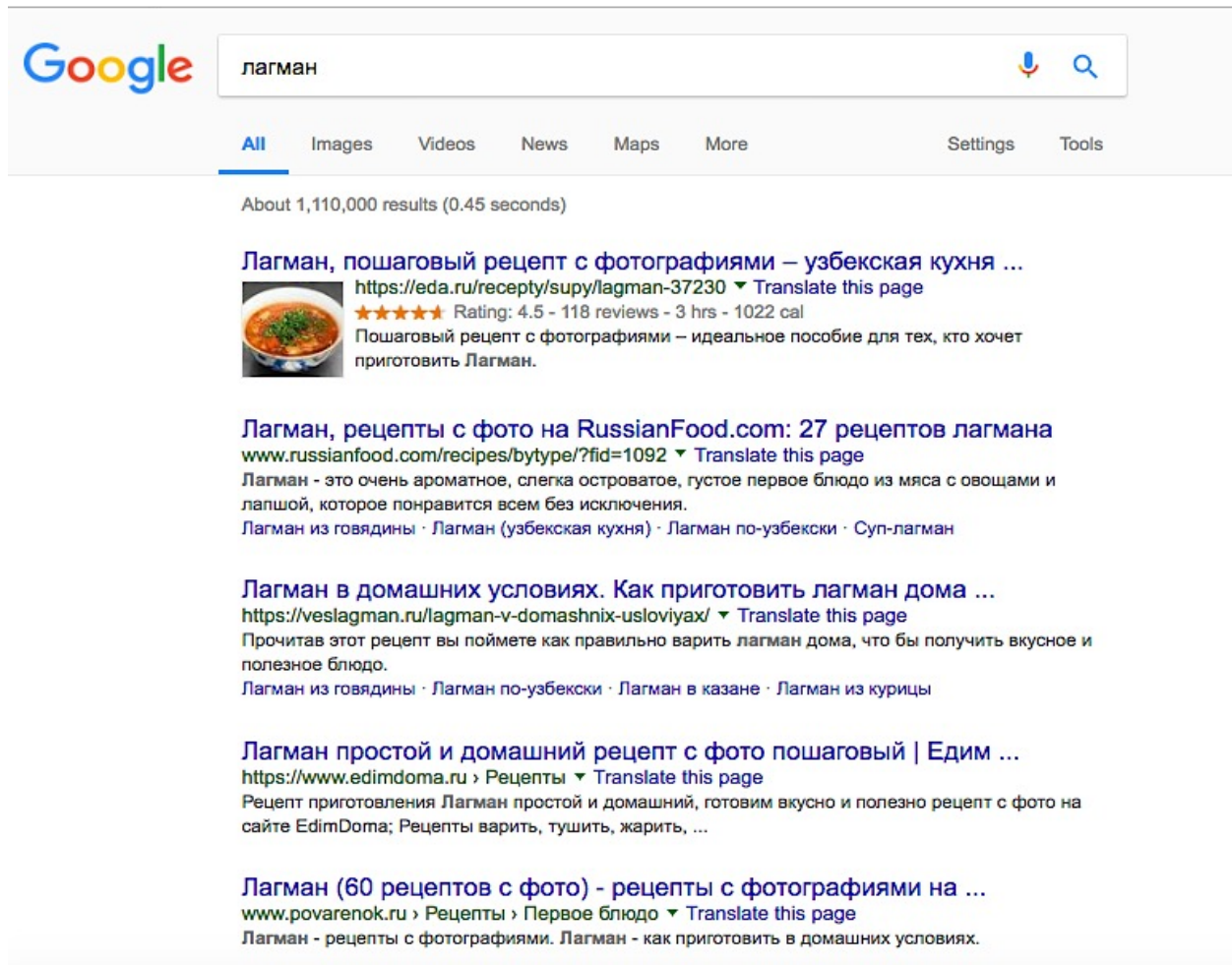
³¹. ئېنگلىزچە ياكى لاتىن يېزىقىدا «leghmen» دەپ يېزىپ ئىزدىگىنىمىزدە Google دىن چىققان نەتىجىسى 2120 مىڭ قېتىم. (Google تورىدىن ئەڭ ئاخىرقى قېتىم تەكشۈرۈلگەن ۋاقتى: 2017 - يىلى 16 - سېنتەبىر)

<https://www.google.co.uk/search?q=leghmen>

³². روس يېزىقىدا «лагман» دەپ يېزىپ ئىزدىگەندىكى نەتىجىسى بولسا 1,120,000 قېتىم Google ئىزدەش تورىدا تۈرلۈك تېمىلاردا لەغمەن ھەققىدە رۇس تىلىدا مەنبەلەرنىڭ بارلىقىنى كۆرسەتتى. (Google تورىدىن ئەڭ ئاخىرقى قېتىم تەكشۈرۈلگەن ۋاقتى: 2017 - يىلى 14 - سېنتەبىر)

<https://www.google.co.uk/search?biw=1325&bih=898&q=лагман>

▪ ئۇيغۇر ئەرەب يېزىقىدا «لەغمەن» دەپ يېزىپ Google ئىزدەش تورىدىن ئىزدىگەندىن كېيىن كۆرسەتكۈچلەر نەتىجىسى بولسا 79،000 قېتىم.³³



The screenshot shows a Google search for the word "лагман" (Lagman). The search results include several links to recipe websites. The first result is from "eda.ru" with a rating of 4.5 and 118 reviews. The second result is from "RussianFood.com" with 27 recipes. The third result is from "veslagman.ru" with a recipe for home preparation. The fourth result is from "edimdoma.ru" with a simple home recipe. The fifth result is from "povarenok.ru" with 60 recipes. Each result includes a brief description and a link to the full recipe.

11. رەسىم: ئىزدەش تورى Google دىن «лагман» دەپ ئىزدىگەندە تېپىلغان نەتىجىسىنىڭ ئېكران كۆرۈنىشى.

³³. ئۇيغۇر ئەرەب يېزىقىدا «لەغمەن» دەپ يېزىپ Google ئىزدەش تورىدىن ئىزدىگەندىن كېيىن كۆرسەتكۈچلەر نەتىجىسى بولسا 78400 قېتىم. (Google تورىدىن ئەڭ ئاخىرقى قېتىم تەكشۈرۈلگەن ۋاقتى: 2017 - يىلى 16 - سېنتەبىر)

نەغمەل <https://www.google.co.uk/search?biw=1325&bih=898&q=نەغمەل>

مانا يۇقىرىدا دۇنيا تورىدىكى ئەڭ چوڭ ئىزدەش مۇلازىمىتى بولغان Google نىڭ «لەغمەن» ھەققىدە ئىزدەپ تېپىپ بەرگەن سانلىق رەقەملىرى ئارقىلىق روس تىلى قوللىنىدىغان پۈتكۈل ئوتتۇرا ئاسىيا ۋە رۇسىيەدە ئۇيغۇر لەغمىنى قىزغىنلىقىنىڭ قانچىلىك دەرىجىدە ئومۇملىشىۋاتقانلىقىنى پەرەز قىلالايمىز.

ئەمدى رۇسىيەدە ئۇيغۇر لەغمىنىڭ كەڭ ئىستېمال قىلىنىشقا يۈزلىنىشى ۋە بازار تېپىشىنى تۆۋەندىكى بىر قانچە تۈرلۈك ئامىللارغا باغلاپ چۈشىنىشىمىز مۇمكىن:

▪ ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىدىكى رۇسلار ۋە روس تىلىدا سۆزلىشىدىغان تۈركى خەلقلەرنىڭ رۇسىيە فېدېراتسىيەسىدىكى رۇسلارنىڭ يېمەك - ئىچمەك ئادەتلىرىگە كۆرسەتكەن تەسىرى؛

▪ خىتاي - رۇسىيە سودا - ئالاقىلىرىنىڭ كۈچلىنىشى، بولۇپمۇ غەرب ئەللىرى رۇسىيەنىڭ 2014 - يىلى 18 - مارت ئۇكرائىنانىڭ قىرىم يېرىم ئارىلىنى بېسىۋېلىشىدىن كېيىن ئىزچىل يۈرگۈزۈپ كېلىۋاتقان ئىقتىسادى ئېمبارگوسىدىن كېيىنكى رۇسىيە ئىقتىسادىنىڭ شەرققە يۈزلىنىشى تۈرتكىسىدە تېخىمۇ تىز راۋاجلىنىۋاتقان رۇسىيە ۋە خىتاي ئىقتىسادىي ھەمكارلىق مۇناسىۋەتلىرىنىڭ تەسىرى؛

▪ خىتاي ئۇيغۇر دىيارىنىڭ مەركىزى شەھىرى ئۈرۈمچىنى نۇقتا قىلغان خىتاي غەربىي شىمال چېگرا سودىسىنىڭ گۈللىنىشى، بولۇپمۇ ئۈرۈمچى بىلەن بولغان سودىنى ئىلگىرى سۈرۈشنىڭ تەقەززاسىدا يېڭى سىبىرىيە، ئاستانا، موسكۋا قاتارلىق شەھەرلەر بىلەن باغلانغان بىۋاسىتە ھاۋا قاتناش لىنىيەلىرىنىڭ ئېچىلىشى بىلەن تىز راۋاجلىنىۋاتقان رۇسىيە - خىتاي مۇناسىۋەتلىرىدىكى جەمئىيەتنىڭ ھەر ساھەلىرى بويىچە ئۆز - ئارا تەسىر كۆرسىتىشى؛

▪ ئۆزبېكلەرنىڭ ئاكتىپ رول ئويناپ موسكۋا قاتارلىق رۇسىيەنىڭ چوڭ شەھەرلىرىدە رېستورانلار ئېچىپ «لەغمەن» دېگەن تائامنى تونۇشتۇرۇشقا قىسمەن ۋاسىتىچى بولۇشى؛

▪ بۇ يەردە «لەغمەن» ئاتالغۇسىنىڭ لەغمەننى ئىستېمال قىلىدىغان ھەر قايسى مىللەت تىللىرىدىكى يېزىلىشى ۋە تەلەپپۇز قىلىنىشىدا قىسمەن پەرقلەر مەۋجۇت بولسىمۇ ئەمما ئۇيغۇر

تىلىدىكى «لەغمەن» تەلەپپۇزىنى ئاساس قىلغانلىقى ھەم كۆپىنچە رېستورانلاردا «ئۇيغۇر لەغمىنى» دېگەن بىلەن بۇ تائام نامىنىڭ تەدرىجىي ئومۇملىشىشقا يۈزلىنىشى؛

▪ گەرچە لەغمەن ئۇيغۇر جانلىق ۋە يېزىق تىللىرىدا «لەغمەن، لەگمەن، لەگمەن» دەپ ئاتالسىمۇ ئەمما قازاق، قىرغىز، ئۆزبېك ۋە رۇس تىللىرى ۋە يېزىقلىرىدا بىردەك «لاگمەن ياكى ئۇيغۇر لەگمىنى» Лагман - Уйгуриский лагман دەپ ئاتىلىشى سەۋەبلىك بۇ تائام ئىسمىنىڭ ئومۇمىي بىر ئۇقۇمغا ئايلىنىشىنى ئىلگىرى سۈرۈشى؛

شۇنى ئىزاھلاپ ئۆتىشىمىز كېرەككى ئوتتۇرا ئاسىيا ۋە رۇسىيەدىكى رېستورانلارنىڭ تائام تىزىملىكىدە «ئۇيغۇر لەگمىنى» ياكى «لاگمەن» دەپ ئاتالغان تائامدىن باشقا يەنە «лапша» (لاپشا - چۆپ) دەپ ئاتىلىدىغان، چۆپى سۇيۇقئاشنىڭ چۆپىدەك ھازىرلىنىدىغان، خۇرۇچلىرى ئاددىي بولۇپ مۇنداقچە ئېيتقاندا لەغمەندىن كۆرە سۇيۇقئاشقا يېقىنراق كېلىدىغان بىر خىل تائامنى ئۇچراتقىلى بولىدۇ. كىشىلەر بەزىدە «لاپشا» چۆپ تامىقىنى «لەغمەن» نىڭ «ئوتتۇرا ئاسىياچە» يەرلىك ئۇسلۇبىدىكى بىر ھازىرلىنىش شەكلى دەپمۇ قارايدۇ.

دۇنيانىڭ ھەر قايسى جۇغراپىيەلىك رايون ۋە ئەللەردىكى لەغمەننىڭ كۆرۈنۈشلىرى:



12.1. رەسىم: ئۇرۇمچى لەغمىنى



12.2. رەسىم: غۇلجا لەغمىنى



12.4. رەسىم: بۇخارا لەغمىنى (Photo by Skipper)



МЕНЮ ДОСТАВКИ ▾ РЕСТОРАНЫ ▾ СОБЫТИЯ ▾ О КОМПАНИИ ▾ ВАКАНСИИ

+7 (495) 234-02-34 0 р.



Меню доставки → Супы →

Лагман

425 р. 300/20 / 571 ккал.

ЗАКАЗАТЬ



ОПИСАНИЕ

Национальное узбекское блюдо – ароматный суп из кусочков баранины, обжаренных с овощами и зеленью. Лапша готовится по старинным традициям вручную, вытягивается и отбивается об стол. Подается с аджикой.

12.5. رەسىم: موسكۇا لەغمىنى

بۇ يەردە ئوتتۇرا ئاسىيادىن تاشقىرى جاھانغا تونۇلۇۋاتقان ئۇيغۇر لەغمىنى ھەققىدە تولۇقلاپ ئۆتۈش زۆرۈر بولغىنى ئۇيغۇرلارنىڭ ئۆزلىرى ئەڭ كۆپ ئىستېمال قىلىدىغان «لەغمەن» ناملىق بۇ تامىقىنى ئوتتۇرا ئاسىياغا تونۇشتۇرۇش بىلەنلا چەكلىنىپ قالماستىن يېقىنقى ئون نەچچە يىللاردىن بۇيان ياۋروپا، ئامېرىكا ۋە ئوتتۇرا شەرق ئەللىرىگىمۇ تونۇتۇشقا باشلىغان. ئوتتۇرا ئاسىيا بىلەن رۇسىيەنىڭ سىرتىدا ئۇيغۇر لەغمىنىنى ئۆز ئىچىگە ئالغان ئۇيغۇر تائاملىرىنىڭ تونۇلۇشىدا ئۈرۈمچىدە يېمەك - ئىچمەك تىجارىتى ساھەسىدە مۇۋەپپەقىيەت قازانغان ۋە تەرەققىي قىلىپ ئۇيغۇر ئاپتونوم رايونىنىڭ سىرتىدا دادىل تىجارەت قىلىشنى باشلىغان «ھەرمباغ» قاتارلىق ئۇيغۇرلار ئىگىلىكىدىكى مۇۋەپپەقىيەت قازانغان چوڭ تىجارىي كارخانىلار ئاساسلىق رول ئوينىغان بولسا، يەنە بىرى ئۇيغۇرلارنىڭ يېقىنقى يىگىرمە نەچچە يىللاردىن دۇنيانىڭ ھەر قايسى ئەللىرىگە كېلىپ تىجارەت قىلىشى، كۆچمەن بولۇپ ئولتۇراقلىشىشى قاتارلىق تۈرلۈك ئامىللار مۇھىم رول ئوينىغان.

دۇنيادىكى لەغمەنخانىلار

ئۇيغۇر دىيارىنىڭ قايناق شەھەرلىرىدە بولسۇن ياكى چەت ياقا يېزا قىشلاق بازىرىدا بولسۇن لەغمەننى ئۆزلىرىنىڭ ئەڭ ئاساسلىق تەييارلايدىغان تامىقى قىلغان ئاشپۇزۇللار، مۇنداقچە ئېيتقاندا ئىشكى ئۈستىگە رەسمىي نام شەرىپى يېزىلمىغان «لەغمەنخانىلار» ھەر قەدەمدە دېگۈدەك ئۇچراپ تۇرىدۇ. ئۇيغۇر يۇرتلىرىدا لەغمەنخانىلار ئادەتتە مەھەللە - كويلەرنىڭ دوقمۇشلىرىدا، قايناق كوچىلاردا كىشىلەر ئۆزلىرىنىڭ ئۆيىنى ياكى باشقىلارنىڭ ئۆيىنى ئىجارىگە ئېلىپ ئاشپۇزۇل قىلىپ ئاچقان بولىدۇ. بۇ لەغمەنخانىلارنىڭ لەغمەننى كىشىلەر ئادەتتە «ئۆي لەغمەنى» دەپ ئاتىشىدۇ. لەغمەنخانىلارنىڭ تامىقى يېپىشلىك بولۇپ باھاسى ئالاھىدە ئىمتىيازغا ئىگە شەھەر مەركەزلىرىدىكى رېستورانلاردىن ئەرزان بولىدۇ. ئۇيغۇر دىيارىدىكى بەزى لەغمەنخانىلار يەنە كىشىلەر توپلىشىپ لەغمەن يېگەچ پاراڭلىشىدىغان، چاي ئىچىشپ ئۆز ئارا مۇڭدىشىدىغان مەھەللە - كوي كىشىلىرىنىڭ بىر ئاممىۋىي سورۇندۇر ۋە بۇ سورۇنلار بەزىدە «چايخانا» دەپمۇ ئاتىلىدۇ. لەغمەنخانىلار بىلەن چايخانىلارنىڭ ئالاھىدىلىكىدە ئوخشاشلىق ۋە پەرقلەر بولسىمۇ ئەمما ئۇلار تۈپتىن پەرقلىنىپ كەتمەيدۇ.

ئەلۋەتتە ئۇيغۇر لەغمەنخانا ۋە چايخانا مەدەنىيىتىنىڭ ئەڭ مۇھىم بىر ئالاھىدىلىكى ئۇ بىر غەيرى رەسمىي جەمئىيەت مەكتىپى بولۇپ سىزگە ئۆزىڭىز ياشاۋاتقان يۇرت ھەققىدە ئەتراپلىق جەمئىيەت بىلىملىرىنى بېرىدۇ. مەھەللە كويلاردىكى چايخانا ۋە لەغمەنخانىلاردا بولۇپ ئۆتكەن چاقچاقچىلارنىڭ، مەدداھلارنىڭ يەنە قانداقتۇر تالاي كىشىلەرنىڭ ئۆزى، ئۆز جەمئىيىتى ۋە دۇنيا ھەققىدە ئېيتقان تۈرلۈك تېمىلاردىكى پاراڭلىرى سىزنىڭ ھايات خاتىرىڭىزگە ئۇنتۇلغۇسىز ئەسلىمىلەرنى قالدۇرغان بولىدۇ. مېنىڭ ۋەتەن دىيارىدىكى ۋاقىتلىرىمدا تالاي چايلارنى ئىچكەن، لەغمەننى يېگەن، ھازىر جىسمانىي مەۋجۇتلۇقى ئاللا بۇرۇن ئەسلىمىگە ئايلىنىپ كەتكەن، خاتىرىسى قەلبىمىزدە ھەر ۋاقىت ياد ئېتىلىپ تۇرىدىغان ئۈرۈمچى دۆڭ كۆۋرۈكتىكى لەغمەنخانا ۋە چايخانىلار بولسۇن، مەيلى قەشقەر ھېيتگاھ جامەسىنىڭ ئارقا كوچىلىرىدا تۇرخۇندىن قويۇق ئىس چىقىپ تۇرىدىغان ئاشپۇزۇللار، چايخانىلار بولسۇن، مەيلى ئاقسۇ شەھرىنىڭ بىر زامانلاردىكى ۋاڭسەن ۋە تۆمۈرچى كوچىلىرىدىكى لەغمەنخانىلار بولسۇن، ياكى بالىلىقىمدا شايار ئىگەچى كوچىسىدا قارا خىش چاي ۋە ناۋات سېلىنىپ ھازىرلىنىدىغان «بولاق چىنە چاي» غا تونۇردىن ھازىر چىققان گىردە ناننى چىلاپ يېگەچ ھېكايىلەر ئاڭلىغان ئۆسمۈرلۈك چاغلىرىمنىڭ گۈزەل

ئەسلىمىلىرى بولسۇن ھەممىسى تەبىئىيىكى ئۇيغۇر يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتىدە ئەڭ مۇھىم ئورۇننى تۇتىدىغان چايخانا، لەغمەنخانىلارغا باغلانغان ئىدى. ۋەھالەنكى بۈگۈنكى كۈنگە كەلگەندە ئەنە شۇ ئەنئەنىۋى ئۇيغۇر لەغمەنخانىلىرى ئاساسەن دېگۈدەك كەسپىي يېمەك - ئىچمەك مۇلازىمەتلىرى بىلەن شۇغۇللىنىشقا ئۆزگىرىپ كەتكەن بولۇپ، «لەغمەنخانا» نامىدا ئۈزلۈكسىز ئېچىلىۋاتقان ئاشپۇزۇللار ھەتتا قوشنا ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىدىن ھالقىپ ئۆتۈپ غەرب دۇنياسىغىچە تارقىلىشقا باشلىغان.

دۇنيانىڭ ھەر قايسى رايون ۋە ئەللىرىدىكى لەغمەنخانىلارنىڭ كۆرۈنۈشلەرى:



13.1. رەسىم: ئالمۇتىدىكى بىر لەغمەنخانىغا زىيارەت.



13.2. رەسىم: موسكۋادىكى «1 - نومۇرلۇق لەغمەنخانا» نىڭ كۆرۈنىشى.



13.3. رەسىم: نىيۇيوركتىكى «ئارزۇ كەفەسى» نىڭ كۆرۈنىشى.



13.4. رەسىم: شايار ناھىيە بازىرى ئىگەچى كوچىسى ئەتراپىدىكى بىر چايخانىنىڭ كۆرۈنىشى (2012 - ئاۋغۇست) .

لەغمەننىڭ تۈرلىرى ۋە تەييارلىنىش ئۇسۇللىرى

ئۇيغۇر لەغمىنى ئادەتتە تەييارلىنىش ئۇسۇللىرىغا ئاساسەن پىلتا لەغمەن (سوزۇپ ئاش)، باغلام لەغمەن (بازمەن)، كەسكەن لەغمەن، ياپىلاق لەغمەن، توم لەغمەن (قامچا لەغمەن)، قۇرما لەغمەن (بوسو) دېگەندەك تۈرلەرگە ئايرىلىدۇ.

ئۇيغۇرلار لەغمەننىڭ قورۇمىسىغا ئىشلىتىدىغان كۆكتاتلار تۆت پەسىل بويىچە تۈر - تۈرلەرگە ئايرىلىپ ھازىرلىنىدۇ. ئۇيغۇر لەغمىنى قېرىلار، ياشلار ۋە ئاغرىق كىشىلەرنىڭ تەبىئىي ماس كەلتۈرۈپمۇ تەييارلىنىدۇ. لەغمەن تۈرلىرىنىڭ نۇرغۇن بولۇشىمۇ بىرىنچىدىن نۆۋەتتە بۇ مېزىلىك

تاماقنى كۆپچىلىك ياخشى كۆرگەن، نەتىجىدە ۋاقىتنىڭ ئۆتۈشى مابەينىدە شەكىل جەھەتتىنمۇ ياكى ئۇنىڭ قورۇمىسىنى ھازىرلاش جەھەتتىنمۇ كۆپ ئۆزگىرىشلەر يۈز بېرىپ، مۇكەممەللىشىپ كەلگەن. مۇشۇ كۈنلەردىمۇ «لەغمەن» دېگەن بىر نامى بار بولغىنى بىلەن ئەمما ئۇنىڭ تۈرلىرى، تەييارلاش ئۇسۇللىرى ئىنتايىن كۆپتۇر.

لەغمەن بۈگۈنكى ئۇيغۇر خەلقى كۈندە ئەڭ كۆپ ياقىتۇرۇپ يەيدىغان تائاملارنىڭ بىرىدۇر، شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ ئۇنىڭ نامى «مۇھەببەت ئېشى» دەپ ئاتالغان. شۇڭا ئۇيغۇرلار «لەغمەننىڭ خېمىرى ئوخشىسا ئېشى ئوخشايدۇ» دەپ لەغمەن خېمىرىنىڭ تەييارلىنىشىغا ئالاھىدە كۆڭۈل بۆلىدۇ. ئادەتتە لەغمەن خېمىرىنى يۇغۇرۇشنىڭ ئۇسۇللىرىنى پەسىلگە قاراپ ئۆزگەرتىپ تۇرىدۇ. لەغمەننىڭ خېمىرى يۇغۇرۇلۇپ، زوۋۇلىسى ئۈزۈلۈپ تەييار بولغاندىن كېيىن لەغمەننىڭ سوزۇلۇش ئۇسۇلى تۆۋەندىكىدەك تۈرلەرگە بۆلۈنىدۇ.

1 - قىلدەك سوزۇش - بۇنى ئاساسەن ھازىرلانغان خېمىر زوۋۇلىسىنى ئەمبەل ئۈستىگە ئۇرۇپ ۋە سىلكىپ تۇرۇپ تەييارلايدۇ ياكى باشقا ئۇسۇل بىلەنمۇ ئىنچىكە قىلىپ سوزغىلى بولىدۇ.

2 - ئىنچىكە سوزۇش - بۇ خىل لەغمەن خېمىرىنى ھەر تۈرلۈك ئۇسۇلدا چىغدەك قىلىپ، ئىنچىكە سوزىدۇ.

3 - ئوتتۇرىچە سوزۇش - بۇنىڭ توغرا كەسمىسى 3 - 4 مىللىمېتىرغىچە بولىدۇ، چۆپ ئىككى قايناقتىلا پىشىدۇ.

4 - ئارا سوزۇش - لەغمەن خېمىرىنىڭ توغرا كەسمىسى 5 - 6 مىللىمېتىرغىچە بولىدۇ. ئۈچ قېتىم تولۇق قايناپ چىققاندىن كېيىن پىشىدۇ.³⁴

³⁴. «ئۇيغۇر ئۆرۈپ - ئادەتلىرى» مەسۇمجان زۇلپىقاروف، قازاقىستان مىر نەشرىياتى، 2010 - يىلى ئالمۇتا. ئۇيغۇر سىلاۋىيان ۋە روس يېزىقلىرىدا، 138 ۋە 139 - بەتلەر.

بۈگۈنكى كۈندە ئۇيغۇر جەمئىيىتىدە ئاساسىي جەھەتتىن ئومۇملۇققا ئايلانغان لەغمەن تەييارلاش ئۇسۇللىرى تۆۋەندىكىچە:

لەغمەن خام ماتېرىياللىرى:

ئۇن، گۆش، سۇ يېغى، يېسىسۋېلەك، كۆك قىزىلمۇچ، سامساق، غول پىياز، پەمىدۇر، يۇمشىتىلغان قىزىلمۇچ (پەمىدۇر قىيامى)، سامساق؛

كېرەكلىك تەم خۇرۇچلىرى:

تۇز، كاۋاۋىچىن، ئاچچىقسۇ

لەغمەن خېمىرىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:

پەسلىگە قاراپ ئۇنغا تۇز ۋە سۇ قۇيۇپ خېمىر يۇغۇرۇپ، خېمىرىنى پورەك چىققىچە ئىشلەپ، 15 مىنۇتتىن تۇرغاندىن مۇۋاپىق چوڭلۇقتا زوۋۇلا ئۈزۈپ، زوۋۇلنى ياغلاپ تۇرۇپ بىگىز قولىدەك توملۇقتا ئۈزۈنچاق پىلتا قىلىمىز. پىلتىلەرنى دەستىلەپ تىزغاندا، ھەر قەۋىتىنىڭ ئۈستىنى ياغلاپ تۇرۇش كېرەك. پىلتىلەر تەييار بولغاندا يەنە 15 - 10 مىنۇت تىندۇرىمىز.

لەغمەننىڭ قورۇمىسىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:

گۆش ۋە كۆكتاتلارنى ئۇششاق دان - دان قىلىپ بىر خىل شەكىلدە توغراپ تەييارلىۋاليمىز (ئادەتتە بىر كىلوگرام لەغمەن ئۇنىنىڭ چۆپى ئۈچۈن 170 گىرام گۆش ئىشلىتىمىز).

كۆكتاتلارنى قورۇش ئۇسۇلى:

قازانغا ئازراق ياغ قۇيۇپ (بىر كىلوگرام لەغمەن ئۇنىنى ئۆلچىمى بويىچە 140 گىرام سۇ يېغى ئىشلىتىمىز)، گۆشنى سېلىپ ئاندىن غولپىياز، يۇمشىتىلغان قىزىلمۇچ سېلىپ قورۇپ ئازراق تۇز ساليمىز. ئاندىن يېسىسۋېلەك (ياكى چوكا پۇرچاق، سامساق غولى، بەرەڭگى، پىدىگەن) سېلىپ، ئاندىن كۆك قىزىلمۇچ، پەمىدۇر سېلىپ قورۇپ، ئازراق كاۋاۋىچىن ئۇنى سېلىپ مۇۋاپىق سۇ قۇيۇپ قاينىتىپ، تۇز تەمىنى تېتىيمىز، ئاچچىقسۇ ۋە سامساق سېلىپ بولغاندىن كېيىن بىر قاچىغا ئېلىۋاليمىز.

خېمىر پىلتىسىنى پىشۇرۇش ئۇسۇلى:

قازانغا چۆپ لەيلەپ پىشقۇدەك سۇ قۇيۇپ، سۇنىڭ ئۆرلەپ قاينىشىغا ئۈلگۈرتۈپ تىنغان پىلتىنى بىر بىرىدىن ئېلىپ ئاستا-ئاستا ئىككى ئالغان بىلەن دومىلىتىپ تەكشىلىۋېلىپ، ئاندىن ئىككى بېشىدىن تۇتۇپ سوزۇپ ئاستا-ئاستا ئۈستىگە قاتار قاتار تىزىمىز، ئاندىن ئىككى ئۈچىدىن تۇتۇپ ئىككى بىلىكىمىزنى كېرىپ ئاستا ۋە دادىللىق بىلەن سوزۇپ، ئوتتۇرىسىنى ئاستا-ئاستا بوش بوش ئۇرۇپ، بىر غۇلاچ بولغاندا قاتلاپ يەنە سوزىمىز. ئىنچىكە سوزۇلغاندا، بىر ئالغىنىمىزغا يىغىلغان پىلتا بېشىنى ئۈزۈۋېتىپ، ئىنچىكە سوزۇلغان خېمىرنى قازانغا تاشلاپ بەش مىنۇت قاينىتىمىز. چۆپ پىشقاندىن كېيىن سوزۇپ ئېلىپ، سوغۇق سۇدا چايقاپ، ئاندىن ئاشنى ئىسسىتىپ ياكى شۇ پېتىچە چىنىلەرگە ئېلىپ ئۈستىگە تەييارلانغان قورۇمىسىنى قويۇپ ئىستېمال قىلىمىز.³⁵

³⁵. غۇلجىنىڭ لەغىمىنى تەييارلاش ئۇسۇلى:

<http://axpaz.cn/munbar/read.php?tid=884>

روسچە ئۇيغۇر لەغىمىنىڭ ھازىرلىنىشى ھەققىدىكى مالماتلار - Talerka TV روسىيە:

(Lamian، Lāmiàn، Lag'mon، 拉面) لەغىمەن

<http://talerka.tv/ru/recept/uyghur/lagman>

Уйгурский лагман - روسچە ئۇيغۇر لەغىمىنى تەييارلاشنىڭ ئۇسۇللىرى

http://cookingman.ru/cooking_book/myaso/lagman_uygurskiy.html

روسچە ئۇيغۇر، ئۆزبېك لەغىمەنلىرىنى تەييارلاشنىڭ ئۇسۇللىرى

Лагман. Как приготовить Уйгурский, Узбекский лагман

<http://www.asia-travel.uz/uzbekistan/cuisine/lagman/>

روسچە ئۇيغۇر لەغىمىنى تەييارلاشنىڭ ئۇسۇللىرى

Готовим лагман по уйгурски 2.0 Настоящий Уйгурский Лагман

<https://youtu.be/AkheDoN5NQE>

ئۇيغۇر لەغىمىنىڭ تەييارلىنىشى ھەققىدىكى سىن كۆرۈنىشى - روسىيە

(لەغىمەن، Lag'man، 拉面) Лагман

<https://youtu.be/-HGWyiZk0fo>

(ئىنتېرنېت تورىدىن بۇ تور بەتلەرنى ئەڭ ئاخىرقى قېتىم تەكشۈرۈلگەن ۋاقتى: 2017 - يىلى 28 - سېنتەبىر)



14.1. رەسىم: لەغمەن قورۇمىسىنىڭ كېرەكلىك خام ماتېرىياللىرى



14.2. رەسىم: ئالمۇتىنىڭ سۇلتان قورغاندىكى بىر ئۇيغۇر ئائىلىسىدە ئاياللار لەغمەن چۆپىنى ئەشمەكتە.
(2016 - يىلى، ئىيۇل)

خۇلاسە

ئىنسانلارنىڭ يېمەك ئىچمەك مەدەنىيىتىمۇ باشقا مەدەنىيەتلەرگە ئوخشاش مەلۇم بىر جۇغراپىيەلىك بەلباغدا ئۆز ئەتراپىغا تەسىر كۆرسىتىدۇ، بىر - بىرىنى ئۆزلۈكسىز تولۇقلايدۇ. شۇنىڭ ئۈچۈنمۇ ھەرقانداق بىر مىللەتنىڭ ئۆز مىللىي خاسلىققا ئىگە تائامنىڭ ئەسلى كېلىش مەنبەسىنى، تەۋەلىك خەلقلەر توپىنى ئېنىق ۋە توغرا تېپىپ چىقىش قىيىن بولغان بىر مەسىلىدۇر. بۇنىڭ دەلىلى سۈپىتىدە ئۇيغۇرلار ئۆزلىرىنىڭ ئەنئەنىۋىي مىللىي تائاملىرى دەپ بىلىدىغان لەغمەن، پۈلۈ، سامسا، نان قاتارلىق يېمەك - ئىچمەكلىرىنى مىسال قىلالايمىز. چۈنكى ئۇيغۇرلار ئۆزىمىزنىڭ دەپ بىلىپ كېلىۋاتقان بۇ تائاملار ئىچىدە لەغمەندىن باشقا تەييارلىنىش ئۇسۇلى ۋە تەمى پەرقلىق بولسىمۇ ئەمما نامى پۈلۈ، سامسا، نان دەپ ئاتىلىدىغان تائاملار ئوتتۇرا، جەنۇبىي ۋە غەربىي ئاسىيادىكى نۇرغۇنلىغان خەلقلەرنىڭ كۈندىلىك ھاياتىدا ئومۇملۇققا ئايلىنىپ كەتكەن يېمەك - ئىچمەكلەردۇر.

ئەگەر تەييارلىنىش ئۇسۇللىرى ۋە تەمى ئوخشاش بىر خىل تاماق توپلىشىپ ياشايدىغان بىر خەلقلەر توپى ئارىسىدا تەدرىجىي ھالدا ئومۇمنىڭ بىردەك ئىستېمال قىلىدىغان تائامغا ئايلانسا، دېمەك ئۇ ئۆز نۆۋىتىدە شۇ خەلقنىڭ مىللىي تائامغا ئايلىنىپ كېتىدۇ چۈنكى ئۇ تائامدا بىر مەدەنىيەتتىكى خەلقلەرنىڭ ئورتاق بەھرىلىنىش لەززىتى بىلەن بىرگە ئۆزلىرىنى باشقىلاردىن ئايرىم مىللىي تەۋەلىك بويىچە سېزىش ئالاھىدىلىكلىرىمۇ سىڭىپ كەتكەن بولىدۇ. بۇ خىل يېمەك ئىچمەكنىڭ ئومۇمىيلىققا ئايلىنىشى ئەلۋەتتە شۇ تائامنى ئىستېمال قىلىدىغان خەلقنىڭ ئاز - كۆپلۈكى ئارقىلىق بەلگىلەنسە يەنە ئۆز نۆۋىتىدە ئوخشاش بىر خىل تاماقنى ئىستېمال قىلىدىغان خەلق شۇ تائامنىڭ ئۆزلىرىگە تەۋە ئىكەنلىكىنى، مەزكۇر تائامنى ئۆزلىرىنىڭ ئەڭ ئوخشىتىپ ئېتىدىغانلىقىغا ئىشىنىشى بىلەنمۇ ئىپادىلىنىدۇ.

شۇڭا ئوخشاش بىر تائامدىن تەڭ ھۇزۇرلىنىدىغان خەلقلەر شۇ تائامغا ئالاھىدە ئېتىبار بېرىدۇ، تەمىنى ياخشى بىلىدۇ ۋە قانداق بولۇشى كېرەكلىكىنى بەلگىلەيدۇ. ئەلۋەتتە ھەقىقىي بىر يەرلىك تەمگە ئىگە تائامنىڭ مۇئەييەن ئىجتىمائىي كېلىپ چىقىش مەنبەسى بولغان بولىدۇ. يېمەك -

ئىچمەك مەدەنىيىتى بىر خەلقنىڭ سىمۋولى بولۇپ، ئۇ ئوخشاش بىر تائام مەدەنىيىتىنى ئورتاقلىشىدىغان خەلقلەر ئۈچۈن تەبىئىي ھالدا ئۆزلۈكۈك ئېگىنى ئۇرغۇتىدۇ.³⁶

لەغمەن - گەرچە بۇ تائام ئۇيغۇرلار ياشىغان مۇھىتنىڭ ئالاھىدىلىكىگە يارىشا ئۇزاق بىر تارىخىي ھايات پائالىيەتلىرى داۋامىدا يوقتىن بەرپا قىلىنىپ يارىتىلغان، ئۇيغۇر تۇرمۇش ئۆرۈپ - ئادەتلىرىگە ماس ھالدا ئۆزلەشتۈرۈلگەن ۋە بۈگۈن ئەڭ كەڭ ئومۇملاشقان تائام بولسىمۇ ئەمما ئۇنىڭ ياسىلىش ئۇسۇللىرىنىڭ بولۇپمۇ كۆكتات قۇرما تەييارلاش ئۇسۇللىرىنىڭ شەرق خەلقلەرى يېمەك - ئىچمەك مەدەنىيىتى تەسىرى ئارقىلىق يېتىپ كەلگەنلىكىنى رەت قىلالمايمىز. بەلكىم بۈگۈنكى كۈندە ئۇيغۇرلارنىڭ خىتاي خەلقلەرى بىلەن بولغان ئىجتىمائىي ئالاقىلىرىنىڭ كۈچىيىشىگە ئەگىشىپ خىتاي تائاملىرىنىڭ ئۇيغۇر تائام مەدەنىيىتىگە كۆرسەتكەن تەسىرى ئەڭ كۈچلۈك بولۇۋاتقان بولۇشى مۇمكىن.

بۈگۈنكى ئۇيغۇر تائاملىرىدىن بىز ئوخشاشلا ئوتتۇرا ئاسىيا بىلەن خىتاي تائاملىرىنىڭ روشەن ئېلىمىنى بايقىيالايمىز. ئۇيغۇر تائاملىرىنىڭ باشقا قوشنا مىللەتلەر تائاملىرىدىن پەرقلىق ۋە ئۆزگىچە بولۇشى ئەلۋەتتە ئۇنىڭ قوبۇل قىلىش ۋە ئۆزلەشتۈرۈشتىكى ئالاھىدىلىك ۋە خاسلىقى قاتارلىق ئىقتىدارغا مۇناسىۋەتلىكتۇر. ئۇيغۇر تائاملىرى ۋە ئۇنىڭ تەييارلىنىش ئۇسۇللىرى خىتاي تائاملىرىغا بىلەن ئوخشىمايدۇ دەپ قارىلىپ كەلسىمۇ ئەمما بەزى خىتاي تائاملىرىنىڭ ياسىلىش ئۇسۇللىرى ئۇيغۇرلارنى ئاساس قىلغان ئۇيغۇر دىيارىدا ۋە قوشنا ئوتتۇرا ئاسىيادىكى تۈركىي خەلقلەر تۇرمۇش ئادەتلىرىدە ھەم ئافغانىستاندا كەڭ قوللىنىلىدۇ. ئوتتۇرا ئاسىيادىكى ئۇيغۇر، ئۆزبېك، قازاق قاتارلىق تۈركىي خەلقلەرنىڭ كۆپلىگەن تائام ئېتىش ئۇسۇللىرى ئۆز - ئارا بىر -

³⁶. «پولو، لەغمەن، سۇ سەي: ئوتتۇرا ئاسىيا ۋە خىتاي ئوتتۇرىسىدىكى ئۇيغۇرلار» -

تەييارلانغان. 2007 - يىلى ئەنگىلىيە Ashgate نەشرىياتىدا نەشر قىلىنغان. Ildiko Beller-Hann, M. Cristina Cesaro, Rachel Harris, Joanne Smith Finley تەرىپىدىن نەشرگە

M. Cristina Cesaro, "Polo, laghman, so say: Situating Uyghur food between Central Asia and China" - Chapter 10, page 200-201; Book "Situating the Uyghurs between China and Central Asia", Edited by Ildiko Beller-Hann, M. Cristina Cesaro, Rachel Harris, Joanne Smith Finley, published by Ashgate 2007; ISBN 978

0 7546 70414)

www.amazon.co.uk/Situating-Uyghurs-Anthropology-Cultural-Indo-Pacific

بىرلىرىدىن ئۆگىنىش ئاساسىدا ئۆزلەشتۈرۈلگەن بولۇپ، ئورتاقلىققا ئىگە بولغان بىر تائام تەييارلاش ئەنئەنىسىنى ياراتقان.

يەنە بىر نۇقتىدىن ئېيتقاندا گەرچە ئۇلار ئارىسىدىكى تائاملاردا قىسمەن پەرقلەر بار بولسىمۇ بىراق بۇ پەرقلەر ئومۇمىي تۈركىي مىللەتلەر تائام مەدەنىيەت ئەنئەنىسى رامكىسى ئىچىدىن تۈپتىن ھالقىپ چىقىپ كەتمىگەن. بۈگۈنكى كۈندە ئۇيغۇر لەغمىنى ئۇيغۇر دىيارىدا، ئىچكىرى خىتاي ئۆلكىلىرىدە ۋە ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىدە بولسۇن بىردەك ياكى پەرقلق ھالدا ئۇيغۇرلارنىڭ تائامى دەپ قارىلىپ كەلمەكتە. بولۇپمۇ ئوتتۇرا ئاسىيا دۆلەتلىرىدە، ھەتتا رۇسىيەدە بۇ تائامنى «ئۇيغۇر لەغمىنى» نامى بىلەن ئاتاش خاس بىر تائام ئىسمىغا ئايلانغان بولۇپ، بۇ ئارقىلىق لەغمەن ئىگىسىنىڭ ئۇيغۇر خەلقى ئىكەنلىكى ئېنىق شەرھەلەنگەن.

قوشۇمچە مەنبە:

دۇنيانىڭ ھەر قايسى ئەللىرىدىكى ئۇيغۇر تائاملىرىنى تەييارلايدىغان رېستورانلار تىزىملىكى ۋە ئادرېسى:

قازاقىستان - ئالمۇتا:

«ئۆرگىلەي» رېستۇرانى **“Оргилай” Restaurant**

“Оргилай” Restaurant, Ул. жамакаева 142, Amaty

قىرغىزىستان - بىشكېك:

«ئارزۇ رېستۇرانى» **Arzu restaurant**

7 Togolok Moldo, Bishkek 720000, Kyrgyzstan. Tel: +996 312 6966 97

«فەيزا رېستۇرانى» **Cafe Faiza**

Cafe Faiza, Jibek Jolu, Bishkek, Kyrgyzstan. Tel: +996 312 65 2378

ئۆزبېكىستان - تاشكەنت:

Chef Silk Road

<https://silkroadchef.com/2015/07/>

روسىيە:

http://in_posad.ru/organizations/lagmannaya_sk/

گېرمانىيە - ميۇنخېن:

Taklamakan Resturant «تەكلىماكان رېستۇرانى»

Taklamakan Resturant, Bayerstraße 27, 80335 Munchen, Tel: +49 89 8906 8468.

http://www.taklamakan_resturant.de

Tangritagh Resturant «تەڭرىتاغ رېستۇرانى»

Tangritagh Resturant, Haeberlstr. 1, 80337 Munich, Bavaria, Tel: +49 89 5527 1643

گېرمانىيە - فىرانكفۇرت:

UI Uyghur Resturant «ئۇيغۇر رېستۇرانى»

UI Uyghur Resturant, Kleyerstr.99, Frankfurt, Germany. Tel: +49 69 54806910

http://www.ui_resturant.de

فىرانسىيە - پارىژ:

Muqam Resturant «مۇقام رېستۇرانى»

Muqam Resturant, 36 Rue de Trevis, 75009 Paris, France. Tel; +33 1 4770 4325

Ouigour Resturant «ئۇيغۇر رېستۇرانى»

Ouigour Resturant, 74 Rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris, France. Tel: +33 1 4355 0473

Dolan Ouigour Resturant «دولان ئۇيغۇر رېستۇرانى»

Dolan Ouigour Resturant, 5 ru de Poissy, 75005 Paris, France

ئەنگىلىيە - لوندون:

Uyghur Resturant «ئۇيغۇر رېستۇرانى»

London Finsbury Park. 27 Blackstock Road, London, N4 2JF Tel: 02072262446

<http://www.uyghurrestaurant.co.uk>

«ئەتلەس ئۇيغۇر رېستۇرانتى» ETLES Uyghur Resturant

Hoe Street Walthamstow, London, UK E17 9PP. Tel: 0203_620_6978, Email:

Reservation@etles.co.uk <http://www.etles.co.uk>

«پاشا ئوتتۇرا ئاسىيا رېستۇرانتى» Pasha Central Asian Resturant

158 Camberwell Road, London SE5 0EE, UK. Tel: +44 (0) 20 7871 9963

<http://www.pasharestaurants.co.uk>

ئەنگىلىيە لېستېر :Leicester

«قارماي تائاملىرى» Karamay Western China Cusine

109 London Road, Leicester LE2 0PF, Tel: +44 (0)116 319 6691

تۈركىيە - ئىستانبۇل:

«يۈكسەل ئۇيغۇر رېستۇرانتى» Yuksel Uyghur Resturant

Abdullatif Pasa Sokak 6, 34096, Aksaray, Fatih/Istanbul, Turkey. Tel: +90 212 586 2622

«لەززەتلىك ئۇيغۇر يېمەكلىرى تۈركىستان ئۇيغۇر رېستۇرانتى»

Turkistan Uygur Lokantasi - Lezzetli Uygur Yemekleri

Abdullatif Past Sokak No 13, Aksaray, Istanbul. Tel: +90 212 588 7712

كانادا:

The Charcoal Kebab House

3256 Lawrence Ave E, Scarborough, ON M1H 3C2, Canada. Tel: +1 647 352 4450

ئامېرىكا - نىيو يورك:

«قەشقەر كەفەسى» Cafee Kashgar

1141 Brighton Beach Ave, Brooklyn, NY 11235 . tel: +1 (718) 743_3832

<http://kashkarcafe.com>

«ئارزۇ كەفەسى» Cafe Arzu

101_05 Queens Road, Queens, NY 11375 at 67th Road. Tel: 718 830 3335

<http://ny.eater.com/2016/10/25/13403926/nyc-sephardic-jewish-food-sietsema>

ئامېرىكا - ۋاشىنگتون:

«خانىشى ئاماننىساخان رېستۇرانى» Queen Amannisa Resturant
320 23rd Street South, Suit 150, Arlington, VA 22202. Tel: +1 703 414-7888

«دولان ئۇيغۇر رېستۇرانى» Dolan Uyghur Resturant
3518 Connecticut Ave NW Washington DC, 20008. <http://www.dolanuyghur.com>

ئاۋسترالىيە - مېلبورن:

«دولان ئۇيغۇر رېستۇرانى» Dolan Uyghur Food Heaven
166 Little Lonsdale Street, CBD, Melbourne. Tel: +61 3 9041 8802

ئاۋسترالىيە - سېدنى:

«تارىم ئۇيغۇر رېستۇرانى» Tarim Uyghur Resturant
105 Rawson St, Auburn NSW 2144, Sydney, Australia, Tel: +61 2 9649 9085

ياپونىيە - توكيو:

«يىپەك يولى تارىم رېستۇرانى» Silk Road Tarim Uyghur Resturant
3 Chome 15 _8 Nishishinjuku, 新宿区 Tokyo, 160-0023, Japan. Tel: +81 3 6276 7799

ئەرەب بىرلەشمە خەلىپىلىكى - دۇبەي:

«شىنجاڭ كىروران رېستۇرانى» Xinjiang Kiroran Resturant
23 _34th Street, Dubai, United Arab Emirates. Tel: +971 4297 2130

«شىنجاڭ ئەپەندىم رېستۇرانى» Xinjiang Afandim Resturant
Xinjiang Afandim Resturant , Tel: +971 4 422 7595

خىتاي - بېيجىڭ:

«تۇرپان رېستۇرانى» Turpan Resturant
No 6, Niujie Beikou, Xicheng District, Beijing

«ئەپەندى يۇرتى مۇزىكىلىق رېستۇرانى» A Fun Ti Hometown Music Resturant
No.2 A, Houguaiabang Hutong, Chaoyangmen Nei Street, Dongcheng District, Beijing

«يىپەك يولى شىنجاڭ رېستۇرانى» Silk Road Xinjiang Restaurant

No 6, Fangyuan West Road, Chaoyang District, Beijing

«شىنجاڭ ھىلاي ئۇيغۇر مۇسۇلمانلار رېستۇرانى»

Xinjiang Crescent Moon Uighur Muslim Restaurant

16 Dongsì 6th Alley, Dongsì, Dongcheng District, Beijing, 100007. Tel: +86 10_64005281

خىتاي - شاڭخەي:

«ئۇيغۇر رېستۇرانى» Uyghur Restaurant

Uyghur Restaurant, No.280 Yi Shan Road, Shanghai, China

«ئوتتۇرا ئاسىياغا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان ئۇيغۇرلار» - مۇقىم تور ئادرېسى:

www.uyghurensemble.co.uk/uy/?p=4523

«ئوتتۇرا ئاسىياغا لەغمەن بىلەن تونۇلۇۋاتقان ئۇيغۇرلار» - مۇقىم ئەلكتاب ئادرېسى:

www.uyghurensemble.co.uk/Uyghur Leghmen Ottura Asiya.pdf

مەزكۇر ماقالە «ئانا يۇرت» ژۇرنىلىنىڭ 2017 - يىللىق 1 - سان (ئومۇمى 9 - سان) نەشرىگە ئاساسەن ئەزىز ئىسا ئەلگۈن تورى سەھىپىسىدە قايتا نەشر قىلىندى.

www.anayurtjurnili.net/?p=7679

