

NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
TÜRK DÜNYASI ARAŞTIRMALARI ARAŞTIRMA VE UYGULAMA MERKEZİ

U L U S L A R A R A S I
TÜRK DÜNYASI
A R A Ş T I R M A L A R I D E R G İ S İ

INTERNATIONAL JOURNAL OF TURKISH WORLD STUDIES



DOĞU TÜRKİSTAN ÖZEL SAYISI

ISSN: 2651-5180

YIL / YEAR : 2024

SAYI / NUMBER: ÖZEL SAYI

ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİDİR



ULUSLARARASI TÜRK DÜNYASI ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
International Journal of Turkish World Studies

Kısa Adı: TÜDAD

e-ISSN: 2651-5180

Yıl: **2024** Cilt-Sayı: **ÖZEL SAYI**

Sahibi

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi
Türk Dünyası Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Adına

Rektör

Prof. Dr. Hasan USLU

EDİTÖR KURULU

Baş Editör

Prof. Dr. Hikmet KORAŞ

Türkiye

Prof. Dr. Fatih YÜCEL
Doç. Dr. Bayram POLAT
Doç. Dr. Çiğdem ŞAHİN
Dr. Öğr. Üyesi Adem YELOĞLU
Dr. Öğr. Üyesi Turgay DÜĞEN
Dr. Öğr. Üyesi Perizat YERTAYEVA

Azerbaycan

Prof. Dr. Gülzar İBRAHİMOVA

Özbekistan

Prof. Dr. Xojamurod JABBOROV

Yabancı Dil Editörleri

Dr. Gülşat ŞAYKENOVA
Dr. Umsunay ZHUMASHEVA
Dr. Dilrabo ABDAZIMOVA
Malika MUSSUROVA

Editör Yardımcıları

Arş. Gör. Mesut SÖNMEZ
Arş. Gör. Kevser AKMAN

YAYIN KURULU

Prof. Dr. Gülmira ABDRASİLOVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi – Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Gülzar İBRAHİMOVA

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Prof. Dr. Jarkınbike SÜLEYMANOVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi – Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Muhabbet KURBANOVA

(Özbekistan Millî Üniversitesi – Taşkent / ÖZBEKİSTAN)

Prof. Dr. Nevzat TOPAL

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Abdumurod TİLAVOV

(Ali Şir Nevai Üniversitesi – Taşkent / ÖZBEKİSTAN)

Doç. Dr. Elmira MEMMEDOVA –KEKEÇ

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Doç. Dr. Mutellim REHİMOV

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Doç. Dr. Sayavuş QASIMOV

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Doç. Dr. Meder SALİEV

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Dr. Öğr. Üyesi Perizat YERTAYEVA

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Dr. Mzisa BUSKİVADZE

(Tiflis Devlet Üniversitesi – Tiflis / GÜRCİSTAN)

DANIŞMA KURULU

Prof. Dr. Adem ÖGER

(Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi – Nevşehir / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Ahmet BURAN

(Fırat Üniversitesi – Elazığ / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Alimcan İNAYET

(Ege Üniversitesi – İzmir / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Bekir ÇINAR

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Bibigül İLİYASOVNA İMANBEKOVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi – Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Bülent KARA

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Dostnazar HİMMATALİEV

(Çirçik Devlet Pedagoji Üniversitesi – Taşkent / ÖZBEKİSTAN)

Prof. Dr. Elman NESİROV

(Devlet İdarecilik Akademisi – Bakü / AZERBAYCAN)

Prof. Dr. Enver KAPAĞAN

(Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi – Bolu / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Ercan ALKAYA

(Fırat Üniversitesi – Elazığ / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Erkin EMET

(Ankara Üniversitesi – Ankara / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Faruk ÇOLAK

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Fatma AÇIK

(Gazi Üniversitesi - Ankara / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Gülmira ABDRASİLOVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi – Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Gülzar İBRAHİMOVA

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Prof. Dr. İrfan MORİNA

(Priştine Üniversitesi – Priştine / KOSOVA)

Prof. Dr. Hatice İÇEL

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. İbrahim MARAŞ

(Ankara Üniversitesi – Ankara / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Jabbor USAROV

(Çirçik Devlet Pedagoji Üniversitesi – Taşkent / ÖZBEKİSTAN)

Prof. Dr. Kerim TÜRKMEN

(Erciyes Üniversitesi – Kayseri / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Mayıl ASGEROV

(Bakü Avrasya Üniversitesi – Bakü / AZERBAYCAN)

Prof. Dr. Mehmet EKİZ

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Möldir ORAZALİYEVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi – Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. M. Serkan TAFLIOĞLU

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Mereke ATABAYEVA

(Kazak Ulusal Kızlar Pedagoji Üniversitesi - Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Mustafa TALAS

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Nergis BİRAY

(Pamukkale Üniversitesi – Denizli / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Nizami MAMMADOV

(AMEA Folklor Enstitüsü – Bakü / AZERBAYCAN)

Prof. Dr. Svetlana SMAGULOVA

(El Farabi Kazak Milli Üniversitesi - Almatı / KAZAKİSTAN)

Prof. Dr. Talip YILDIRIM

(Uşak Üniversitesi – Uşak / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Yıldırım ÖZBEK

(Akdeniz Üniversitesi – Antalya / TÜRKİYE)

Prof. Dr. Ziya AVŞAR

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Bayram POLAT

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Lokman ZOR

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Mustafa KUNDAKÇI

(Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi – Bolu / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Radik GALİULLİN

(Yar allı Devlet Pedagoji Üniversitesi – Yarallı / TATARİSTAN/RUSYA)

Doç. Dr. Ramis KARABULUT

(Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi – Niğde / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Reyila KAŞGARLI

(İstanbul Üniversitesi – İstanbul / TÜRKİYE)

Doç. Dr. Umid HODJAMKULOV

(Çirçik Devlet Pedagoji Üniversitesi – Taşkent / ÖZBEKİSTAN)

Doç. Dr. Taalaybek ABDİYEV

(Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi – Bişkek / KIRGIZİSTAN)

Dr. Öğr. Üyesi Nurdin USEEV

(Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi – Bişkek / KIRGIZİSTAN)

Dr. Öğr. Üyesi Zeki GÜREL

(Gazi Üniversitesi – Ankara / TÜRKİYE)

Dr. Kaliya KULALİYEVA

(Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi – Bişkek / KIRGIZİSTAN)

Dr. Natela MİRİANASHVİLİ

(GÜRCİSTAN)

Yayımcı

Türk Dünyası Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi (TUDAM)

Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi 3. Kat 51240 Merkez Yerleşke/NİĞDE

utudad@gmail.com

DİZİNLER



ASOS İndeks



İSAM

İÇİNDEKİLER/CONTENTS

ARAŞTIRMA MAKALELERİ / RESEARCH ARTICLES

UYGURLARIN ZORLA ÇALIŞTIRILMASI VE KÜRESEL TEDARİK ZİNCİRLERİNDE İNSAN HAKLARI İKİLEMİ

UYGHUR FORCED LABOR AND THE HUMAN RIGHTS DILEMMA IN GLOBAL SUPPLY CHAINS

Mehmetali KASIM

1-20

DOĞU TÜRKİSTAN'DA UYGURCANIN GELECEĞİ: ÇOCUK GAZETELERİ İLE KÜLTÜREL VE DİLSEL SÜREKLİLİĞİN SAĞLANMASI

*THE FUTURE OF UYGHUR IN EAST TURKESTAN: ENSURING CULTURAL AND LINGUISTIC
CONTINUITY THROUGH CHILDREN'S NEWSPAPERS*

Ayça İŞBİLEN

21-28

ÇAĞDAŞ UYGUR EDEBİYATINDA ÇOCUK ŞİİRİNİN TEMSİLCİLERİNDEN: ABLİKİM ROZİ

*REPRESENTATIVE OF CHILDREN'S POETRY IN CONTEMPORARY UYGHUR LITERATURE: ABLİKİM
ROZİ*

Yusuf ULUSOY

29-40

YENİ UYGUR TÜRKÇESİ GRAMERLERİNDE KARŞILIĞI BULUNMAYAN KELİME GRUPLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

*AN EVALUATION ON WORD GROUPS THAT DO NOT HAVE EQUIVALENTS IN NEW
UYGHUR TURKISH GRAMMAR*

Fatma YELOĞLU

41-50

UYGUR TÜRKLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

CULINARY CULTURE OF UYGHUR TURKS

Remziye KASIM

51-78



Kasım, M. (2024). Uygurların zorla çalıştırılması ve küresel tedarik zincirlerinde insan hakları ikilemi, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, Özel Sayı*, 01-20.

UYGURLARIN ZORLA ÇALIŞTIRILMASI VE KÜRESEL TEDARİK ZİNCİRLERİNDE İNSAN HAKLARI İKİLEMİ

Mehmetali KASIM*

Öz: Geniş Avrasya'nın merkezinde olan Uygur bölgesi uzun tarihi, köklü medeniyeti, zengin yer altı ve yer üstü kaynakları açısından önem arz eder. Ayrıca bölge önemli sanayi merkezi ve sahip olduğu kritik jeopolitik konumuyla da dikkat çeker. Çin 1949 yılının son çeyreğinde bölgeyi işgal ettikten sonra Doğu Türkistan'ın ekonomik kaynaklarını sömürmekle kalmamış aynı anda bölgeye ve bölge halkına yönelik asimile ve baskı politikası uygulamayı sürdürmüştür. Özellikle 21. yüzyılda ekonomik, ticari, askeri ve teknolojik açıdan hızla yükselen Çin, sahip olduğu devlet imkânlarıyla bölgeye ve bölge halkına yönelik adeta soykırım uygulamıştır. Yüksek teknolojilerin yardımıyla bölgeyi sıkı denetim altına almış, milyonlarca Uygur, Kazak, Kırgız ve Özbek başta olmak üzere Türk ve Müslümanları toplama kampları, zorla çalıştırma kampları ve hapisanelere sevk etmiştir. Buralarda Çin beyin yıkama ve benliksizleştirme girişimleriyle yetinmeyip tutukluların emeklerini sömürmeye ve ekonomik kazanç elde etmeye devam etmiştir. Ucuz emek gücü olarak çalıştırılan modern köle işçi durumundaki Türk ve Müslümanlar sadece Çin destekli ulusal şirketler tarafından değil Çin'in çeşitli bölgelerindeki işletmelerce de pazarlanmıştır. Ayrıca uluslararası şirketler de insan hak ve hukukları yerine ekonomik çıkarları tercih ederek Çin'in insanlık dışı uygulamalarına ortak olmuş ve böylece Uygurların zorla çalıştırmasıyla ilişkili küresel üretim zincirinin de bir parçasına dönüşmüştür.

Anahtar Kelimeler: Uygurların Zorla Çalıştırması, Doğu Türkistan, Çin, Modern Kölelik, Küresel Üretim Zinciri.

UYGHUR FORCED LABOR AND THE HUMAN RIGHTS DILEMMA IN GLOBAL SUPPLY CHAINS

Abstract: The Uyghur region is located in the center of wider Eurasia. It is important because of its long history, deep-rooted civilization, and richness of natural resources including underground and surface. In addition, the region is considered one of the industrial hubs and attracts attention with its critical geopolitical location. After occupying the region at the end of 1949, China not only exploited the economic resources of East Turkestan but also continued to implement a policy of assimilation and oppression towards the region and its people. In particular, China is rapidly rising economically, commercially, militarily, and technologically in the 21st century. Beijing has accumulated enormous state resources and depending on it has been committing genocide against the Uyghur region and its people. With the help of high technologies, it took the region under strict control. It sent millions of Turks and Muslims including Uyghurs, Kazakhs, Kyrgyz, and Uzbeks to concentration camps, forced labor camps, and prisons. Here, China was not satisfied with its attempts at brainwashing and depersonalization but continued to exploit the labor of prisoners and gain enormous economic profits from it. Turks and Muslims are subjected to modern slave workers employed as the cheap labor force. They have been marketed by Chinese-backed national companies and private businesses in various parts of China. Moreover, many international

* Dr. Öğr. Üyesi, Nigde Ömer Halisdemir Üniversitesi, İİBF, İktisat Bölümü. mkasim@ohu.edu.tr

 ORCID ID: 0000-0002-2697-4650.

companies have also become complicit in China's inhumane practices, choosing economic interests over human rights and laws, thus making Uyghur forced labor part of the global production chain.

Keywords: Uyghur Forced Labor, East Turkistan, China, Modern Slavery, Global Supply Chain.

Kölelik ve köleleştirme olgusu, insanlık tarihinin derinlerinde kök salmış ve farklı dönemlerde çeşitli biçimlerde varlığını sürdürmüştür. Modern dönemde köleliğe karşı oluşan tepki ve farkındalık, Birleşmiş Milletler (“BM”) öncülüğünde çeşitli uluslararası antlaşma ve hukuk metinleriyle desteklenmiştir. Bununla birlikte, günümüzde hala çok sayıda insan, çoğu zorla çalıştırma ve insan ticareti şeklinde tezahür eden modern kölelik uygulamalarına maruz kalmaktadır. BM’nin en son raporlarına göre, dünyada 50 milyondan fazla insan modern kölelik koşulları altında yaşamaya zorlanmaktadır (Masita ve Majasaari, 2024, s. 2).

Modern köleliğin temel nedenlerinden biri, tarihten devralınan ayrımcılık kalıntılarının çağdaş çözümlenmelerle etkili bir şekilde ele alınamamasıdır. Ayrımcılığın bu derin kökleri, geçmişin kölelik ve sömürgecilik miraslarından ve çoğu kez devlet destekli ayrımcılık uygulamalarından kaynaklanmaktadır (United Nations, 2022, s. 4). Bu durum, modern kölelik olgusunun tarihsel ve sistematik bir perspektiften ele alınmasını zorunlu kılmaktadır.

Doğu Türkistan, 1949’da Çin’in bölgeyi işgal etmesiyle birlikte, sistematik ayrımcılık ve asimilasyon politikalarının hedefi haline gelmiştir. Bu durum, uluslararası kamuoyunda giderek daha çok dile getirilmekle birlikte, Çin’in söz konusu politikaları uluslararası hukuka aykırı çok yönlü insan hakları ihlallerine neden olmaya devam etmektedir. Bölgede yaşayan Uygur, Kazak, Kırgız, Özbek ve diğer Türk ve Müslüman topluluklar, Çin Hükümeti’nin sıkı gözetim mekanizmaları altında “modern kölelik” uygulamalarına tabi tutulmuştur.

BM prensiplerine göre insanlar eşit haklara sahiptir. Dini ve ırki ayrımcılık hukuken yasaklanmış, tüm halkın eşit derecede eğitim, çalışma, kendini ifade etme haklarına sahip olması Çin’in içinde bulunduğu dünya devletleri tarafından onaylanmıştır. Ayrıca Uluslararası Çalışma Örgütü’nün (ILO) Kölelik Sözleşmesi, Zorla Çalıştırmanın Kaldırılması Sözleşmesi, 1957 (No. 105) ve Köleliğin, Köle Ticaretinin ve Köleliğin Kaldırılmasına İlişkin Ek Sözleşme gibi köleliğin çağdaş biçimlerine ilişkin temel belgeler “Köleliğe Benzer Kurum ve Uygulamalar azınlıklar için de geçerli” (United Nations, 2022, s. 4) olduğu belirtilmiştir. Ancak konu icraata gelince devletten devlete farklılıklar ortaya çıkmaktadır.

Çin Komünist Parti (ÇKP) yönetimi Uygur bölgesini ele geçirdikten sonra baskı ve asimile siyasetini uygulamaya devam ettirmiştir. Ancak, geçtiğimiz son on yıl içerisinde baskı siyasetini tüm boyutlarıyla daha da şiddetlendirerek adeta bir soykırım uygulamaktadır. Bölgede devlet tarafından işletilen 1200 kadar kamp olduğu bilinmektedir. Bu kamplardaki tutuklu etnik ve dini kimliklere “mesleki eğitim” adı altında saldırılar yapıyor. Zorla çalıştırma ise bu baskı için kullanılan merkezi bir taktiktir (United States Department of State, 2021, s. 1). Milyonlarca bölgenin asıl mensupları insani hak ve hukuklarından mahrum bırakılarak toplama kamplarına, çalışma kamplarına ve hapishanelere götürülmüştür. Bu insanlar işkence ve beyin yıkama operasyonlarına maruz kalmanın yanı sıra köle işçilere dönüştürülerek emekleri haksız bir şekilde sömürülmektedir.

ÇKP Çinli ve uluslararası şirketleri “bölgeyi kalkındırma”, “yardım” gibi sloganlarla bölgenin doğal ve insan kaynaklarından istifade etmek için teşvik ve destek vermeyi güçlendirmiştir. Ticaretin köle işçi ve soykırıma ortak olduğu modern dönemde Holocaust ya da Rwandan soykırımında olduğu gibi dünyanın pek çok yerinde yaşanmıştır. Günümüzde birçok Avrupa ve ABD merkezli şirket, Çin’de, özellikle de Sincan (Doğu Türkistan) eyaletinde ticaret yapıyor ve Uygurlar orada zulüm görüyor. Bunlar bölgedeki ağır insan hakları ihlalleri ile yakından bağlantılı olabilir (Pinieux and Bernaz, 2023, s. 61).

Ulusal ve uluslararası üretim zincirinin Doğu Türkistan’daki köle işçilerden büyük kârlar elde ettiği ve Çin’in bölgedeki soykırımına bir nevi destek verdiği gün yüzüne çıkmaktadır. Kamplarda alıkonulan ve fabrikalarda çalışmaya zorlanan Uygurlar, korkunç

koşullara katlanmak zorunda olup oralarda bunlar ucuz emek gücü olarak sömürüye maruz kalıyor. Uygur işçiler, çalışmadıkları zamanlarda Mandarin dilini öğrenmek zorunda kalıyor ve ideolojik beyin yıkamaya tabi tutuluyor. Ancak bu istismarlar sadece Uygur bölgesiyle sınırlı değil (U.S. Department of Labor, 2024). Çin hükümeti Uygurların ve diğer etnik azınlıkların Uygur bölgesinden Çin'in iç bölgelerine toplu transferini kolaylaştırdı. Bunlar hem Çinli hem yabancı firmalar için ucuz emek gücü olarak pazarlanmıştır. 2017 ile 2019 yılları arasında Çin genelindeki fabrikalarda çalışmak üzere 80.000'den fazla Uygur'un nakledildiğini ve bazılarının doğrudan gözaltı kamplarından gönderildiği tahmin ediliyor. Ayrıca Apple, BMW, Gap, Huawei, Nike, Samsung, Sony ve Volkswagen'in de bulunduğu teknoloji, giyim ve otomotiv sektörlerinde en az 82 tanınmış küresel markanın tedarik zincirinde yer alan fabrikalarda aralarında Uygurlarında bulunduğu çalışanların olması belgelerle kanıtlanmıştır (Xu, et al., 2020, s. 3-4). Bu tahminler ihtiyatlıydı ve gerçek rakam muhtemelen çok daha yüksektir (Dobell, 2021).

1. Doğu Türkistan'daki Yer Altı ve Yer Üstü Zenginlikler

Büyük Türkistan'ın bir parçası olan Doğu Türkistan; Uygur, Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar gibi Türk ve Müslüman halkların yaşadığı geniş bir coğrafyadır. Onlar, Çin bölgesi 1949 yılında işgal etmeden ve Çinli göçmenlerin yerleştirilmesinden önce buraların hâkimiydiler. Asya'nın tam merkezinde yer alması, dünyadaki önemli medeniyetlerin (doğuda Çin kültürü, kuzeyde Rusya ve onun temsil ettiği Hristiyan kültürü, güneyde Tibet Budizm'i ve Hint medeniyeti, batıda aynı tarihsel ve kültürel bağa sahip olan Türk ve İslam medeniyetinin) kesiştiği konumda olması itibarıyla oldukça önemli jeopolitik bir mevkie sahiptir. Ayrıca Doğu Türkistan Asya'nın doğusu ile batısı, güney ile kuzey arasındaki ticari, ekonomik, kültürel vb. alışverişlerin lojistik merkezindedir.

Doğu Türkistan Tanrı Dağı, Altay Dağı, Karakorum ve Altın dağları gibi dünyanın en büyük sıra dağlarına, Taklamakan Çölü gibi büyük çöllere, Pamir, İli gibi büyük yaylalara, Tarım Havzası, Turfan-Kumul, Cungar Havzası, İli ve İrtiş bölgesi gibi tarım için elverişli geniş ve verimli topraklara sahiptir. Bölgenin şu anki büyüklüğü 1,824 milyon kilometre kareden fazladır (Campaignforuyghurs.org, 2024). Yaklaşık 68 milyon hektarın yani bölgenin toplam alanının yüzde 41,2'sinin tarım, ormancılık ve hayvancılığın geliştirilmesine uygun olduğu değerlendiriliyor. Ayrıca yaklaşık 250 milyon metreküp kereste rezervi ile 1,5 milyon hektarı üretim olmak üzere ormancılık için uygun 4,8 milyon hektar arazi bulunmaktadır. Bu geniş topraklarda 699 yabancı hayvan türü ve 4.000'den fazla yabancı bitki türü bulunmaktadır (China.org.cn, 2024).

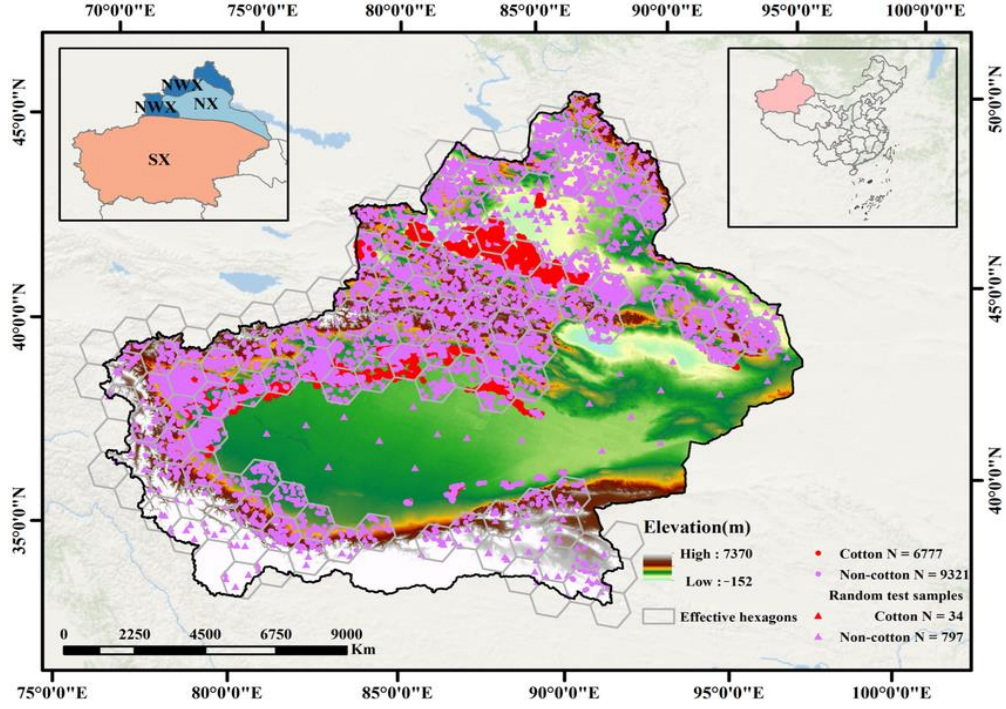
Doğu Türkistan her zaman meyvelerin ve kavunların vatanı olarak övgü dolu bir üne sahip olmuştur. Uygun iklim, zengin güneş ışığı ve ısı kaynakları, gece-gündüz arasındaki büyük sıcaklık farkı ve önemli su kaynakları, kavun ve meyve şekerin yapımı ve birikmesi için uygun koşulları sağlar (Yang, 2012, s. 10). Bölgede meyvelerin çeşitleri fazla olmakla kalmayıp kalitesi yüksek ve üretimi çoktur.

Doğu Türkistan, dünyadaki elma yetiştiriciliğinin ana mekânlarından biri olup uzun bir geçmişe ve zengin germplazma kaynaklarına sahiptir. Bölgede 300'den fazla elma çeşitleri bulunmaktadır (Di vb., 2021, s. 417). İli ve Aksu elma üretiminde ön planda olup Kaşgar narı, Turfan üzümü, Artuş inciri, Hoten cevizi, Yarkent bademi, Kumul ve Peyzavat kavunu, Korla neşputü gibi meyveler Çin ve dünya genelinde bilinmektedir. Üretim ve pazarlama mekanizmasının gelişmesiyle birlikte meyve ekim alanları gittikçe genişlemeye ve gelişmeye devam etmektedir.

2010 yılında bölgede 130'un üzerinde meyve depolama, taze tutma ve işleme işletmesi bulunmaktadır. İşleme ve teslimat kapasitesi, Uygur bölgesinin güney ve kuzeyinde, Ürümqi Beiyuanchun meyve ve sebzeleri toptan satış hali, Korla Bergamot armut lojistik ve dağıtım merkezi ve Aksu kapsamlı meyve sebze toptancı hali de dâhil olmak üzere bir dizi büyük

toptan satış pazarı ağı kurulmuştur. Bu başlangıçta piyasa sistemini oluşturmayı temel alan ticaret pazarları toptan ve perakende satışa yardımcı olarak meyve ve sebze ürünlerinin dolaşımının teşvik edilmesinde aktif rol oynar (Yang, 2012, s. 12).

Şekil 1. Doğu Türkistan'daki Pamuk Üretim Alanları



Kaynak: Tian., vd., 2023, s. 4.

Doğu Türkistan'da yetiştirilen başlıca ürünler arasında pamuk, buğday, mısır ve domates bulunmaktadır. Bölgede don olmadan geçen dönem 140~220 gün ve yıllık güneş ışığı süresi 2300 ila 3200 saat arasındadır. Pamuk üretimi 2020 yılında 5.160.700 ton olarak gerçekleşti ve bu miktar ulusal üretimin %87'sini oluşturdu (Tian vd., 2023, s. 3). Dünyadaki pamuk üretiminin %20'si ise burada üretilmektedir (BBC, 2022).

Doğu Türkistan'da tarım ve hayvancılığın geliştirilmesi için gerekli iklim koşulları bulunmaktadır. Ilıman karasal kurak ve yarı kurak iklime sahiptir ve ortalama yıllık yağış miktarı yaklaşık 170 mm'dir. Bölge Çin'in en büyük hayvancılık ve tarım merkezlerinden biridir. Ayrıca dünyanın en eski tarım merkezlerinden biri olan Turfan, meyve ve sebzelerin ana mekânlarından biridir. Pek çok yabancı meyve ve sebzelerin bu bölgede evcilleştirildiği iddialar mevcuttur.

Şekil 2. İki Bin Yıl Önce Yapılmış Turfan Sulama Kanalı (Karız ve Su Şebekeleri)



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/> 26 Şubat 2019.

Şekil 3. Turfan Bölgesinde Üzümleri Kurutmak İçin Geliştirilmiş Binlerce Yıllık Geleneğe Sahip Çünçe Evleri



Kaynak: <https://vinnews.com/2019/03/13>.

Doğu Türkistan'daki pamuk üretiminden sonra bölgenin en önemli tarımsal ürünleri içerisinde domates gelmektedir. Eşsiz iklim ve toprak koşulları, domateslerin olağanüstü lezzetine katkıda bulunuyor. Bölgenin bol güneş ışığı ve gece-gündüz sıcaklık farklılıkları, domateslerin tatlılığını ve aromasını artırıyor ve onları olağanüstü lezzetli hale getiriyor. Çin'deki domates üretiminin %80'den fazlası burada yapılmaktadır (CGTN, 2023). Ayrıca Uygur bölgesi dünyadaki domates üretiminin %25'ini yapmaktadır ve 80'den fazla devlete ihraç edilmektedir (Sıqı, 2022). Tarımın modernleşmesinde Uygur bölgesi Çin'de ön sıralarda yer almaktadır (The People's Government of Xinjiang Uygur Autonomous Region of China, 2024).

Doğu Türkistan tarımda önemli bir konuma sahip olmakla beraber hayvancılıkta da önemli bir yere sahiptir. Bölge Çin'deki önde gelen hayvancılık merkezlerinden biridir. 2022 yılı verilerine göre bölgede 48.2521 milyon koyun ve 6.9091 milyon sığır bulunmaktadır (Ministry of Agriculture and Rural Affairs of the People's Republic of China, 2023). Keçi, yak ve geyik yetiştirme de Doğu Türkistan'da yaygındır. Ayrıca bölge iki hörgüçlü develerin yetiştirildiği az sayıdaki yerlerden biridir. Develer eskiden ulaşımda yaygın kullanılmakla birlikte tüketim amacıyla da beslenmiştir. Deve sütü zengin besleyici özelliğe sahip olmakla beraber geleneksel tıpta tedavi amaçlı yaygın olarak kullanılmıştır. Günümüzde deve sütüne olan ihtiyaç git gide artmakta ve Doğu Türkistan Çin'deki en önemli deve yetiştiren bölge konumunda olup iyi bir ek gelir elde etmiştir (Miao, Xiao and Wang, 2023, s. 675).

Tarım ve hayvancılık dışında Doğu Türkistan madenler ve doğal kaynaklar açısından da oldukça zengindir. Bölgede 3.355 nehir bulunmaktadır ve bunların 18'inin yıllık akışı 1 milyar metreküpü aşmaktadır. Uygur bölgesindeki yıllık ortalama su hacmi 93.6 milyar metreküptür (The People's Government of Xinjiang Uygur Autonomous Region of China, 2024). 25 milyar metreküp kullanılabilir yeraltı suyu akışı bulunuyor. Geniş alanı kapsayan buzullar, 2,58 trilyon milyar metreküpten fazla suyu barındırır (China.org.cn, 2024). Bölgedeki buzullar Çin'deki buzulların %42.7'sini oluşturmaktadır (The People's Government of Xinjiang Uygur Autonomous Region of China, 2024). Tanrı Dağları, Altay Dağı, Altun Dağı, Koyunlu Dağı ve Pamir Dağları Doğu Türkistan'ın önemli su kaynaklarını teşkil eder. Bu dağlardan beslenen yüzlerce nehir yıldızlar gibi Doğu Türkistan'ın her yerine dağılmış olup bölgenin ihtiyaç duyduğu su kaynağını temin etmektedir. İli, İrtiş, Tarım, Kızııl, Hoten nehirleri ve başka nice nehir ve ırmaklar bu karlı dağlardan beslenmektedir. Bununla

beraber Bağraş, Sayram, Kanas, Lopnur, Manas, Aydın, Karakul gibi çok sayıda göller bulunmaktadır. Nehirler ve göller bölgede balıkçılığın da gelişmesini sağlamıştır.

Buzullar, nehirler, göller ve yeraltı suları olmak üzere zengin su kaynakları Doğu Türkistan'ın tarım, hayvancılık ve şehirciliğin gelişmesini olumlu etkilemiştir. Bununla beraber bol su kaynakları bölgede modern sanayinin gelişmesinde ihtiyaç duyulan suyu da temin etmektedir. Bağımsız Orta Asya Türk cumhuriyetlerinin de bazı önemli su kaynaklarını Doğu Türkistan oluşturmaktadır. İli ve İrtiş nehirleri Kazakistan ve Rusya Sibirya'sının önemli su ihtiyacını gidermektedir. Tanrı Dağı, Karakurum ve Pamir Dağlarında bulunan buzullar, çok sayıda ırmak ve benzeri su kaynakları Kırgızistan ve Tacikistan nehirlerini beslemektedir. Bu durum bölgeye bir nevi jeostratejik önem de kazandırmıştır.

Doğu Türkistan'ın geniş toprakları çok çeşitli mineraller ve bol doğal kaynak rezervlerini barındırmaktadır.

“Sürekli olarak keşfedilen 153 çeşit maden bulunmaktadır ve bu da ülkede keşfedilen maden türlerinin %88'ini oluşturmaktadır. Kaynak rezervleri belirlenmiş 103 tür maden bulunmaktadır ve bunlar ülke toplamının %63'ünü oluşturmaktadır. Bunların içerisinde Çin'deki sıralamada 10'u büyük, 52'si ilk beşte ve 77'si ilk onda yer almaktadır. Uygur bölgesindeki maden kaynağı potansiyelinin değerlendirilmesine göre, tahmini petrol kaynakları ülkenin karadaki petrol kaynaklarının yaklaşık %30'unu, doğal gaz kaynakları ülkenin karadaki doğal gaz kaynaklarının yaklaşık %34'ünü oluşturuyor ve öngörülen kömür ise ülkenin (Çin) yaklaşık %40'ını oluşturmaktadır. Tahmin edilen kömür yatağı metan kaynakları ülke toplamının yaklaşık %26'sını oluşturmaktadır. Ayrıca bol miktarda rüzgâr ve güneş enerjisi kaynakları bulunmaktadır. Bunlara ek olarak demir, bakır, kurşun, çinko, altın, krom, nikel, nadir metaller ve tuzlardan oluşan bol miktarda maden rezervi vardır. 2023 yılında birincil alüminyum üretimi 6.048 milyon ton ve bu da ülkenin %14,5'ini oluşturacak; endüstriyel silikon üretimi 1,908 milyon ton ve bu ülkenin %51,6'sını, polisilikon üretimi 434 bin ton ve ülkenin %30,4'ünü oluşturuyor...” (The People's Government of Xinjiang Uygur Autonomous Region of China, 2024).

Doğu Türkistan ham tuz kaynakları açısından çok zengindir ve başlıca göl tuzu üretim alanlarından biridir. Tuz türleri çok, yaygın olarak dağıtılmış (Çin'deki tuz alanlarının 1/3'den fazlası) ve bol miktarda rezerve sahiptir. Kanıtlanmış tuz rezervleri yaklaşık 50 milyar tondur (Xinhua Wang, 2023). Burası Çin'in en büyük kömür, petrol ve doğal gaz rezervlerine ev sahipliği yapar. Zengin yeraltı ve yer üstü kaynakların yanı sıra bölge jeopolitik açıdan hayati öneme sahiptir. Geniş bir demiryolu, otoyol ve enerji boru hattı ağı hatlarıyla Çin'i batıya doğru eski Sovyet cumhuriyetlerine, güneye doğru Hint yarımadasına bağlar. Çin para biriminin uluslararasılaşması, milli geliri ve iç tüketimin artırılması ve Çin'in küresel ekonomik ağlarının batı bölgelere güçlendirilmesini de sağlayabilecektir.

2. Çin Ulusal Şirketlerinin Uygurları Zorla Çalıştırmayla İlişkileri

Doğu Türkistan'ın sahip olduğu zengin yer altı ve yer üstü kaynakları ÇKP işgaliyle onlarca yıldır sömürülmeye devam ettiği sır değildir. Ancak, Çin bölgede sadece zenginlikleri sömürmeyle yetinmeyip bu bölgenin insanlarına yönelik asimile ve soykırım politikasıyla beraber geliştirdiği sistematik köleleştirme ve emek sömürüsü dünya kamuoyu için pek bilindik bir konu değildir. Çin sahip olduğu ekonomik ve teknolojik güce dayanarak dünyanın en büyük modern köle işçi çalıştırma mekanizmasını geliştirmiştir. İnsanlar buralarda kendi iradelerine karşı hükümet tarafından zorlanarak ücretsiz ya da çok az ücretle çalıştırılmakla beraber çeşitli işkence ve zulümlere de maruz kalabilmektedir.

Çin hükümeti, 2017 yılından bu yana Uygur bölgesinde keyfi gözaltı, kişiyi ortadan kaybetme, kültürel ve dini zulüm de dâhil olmak üzere insanlığa karşı suçlar işledi. Uygurları ve diğer Türk Müslüman topluluklarını Sincan (Uygur bölgesi) içinde ve dışında zorunlu çalışmaya maruz bıraktı (Human Rights Watch, 2024). Sonsuz eminlik propagandası altında

Çin bölgede adeta bir sistematik soykırım işlemekle Uygur ve başka Türk ve Müslümanların varlığıyla ilgili milli, dini, kültürel, tarihi vb. her şeyi imha ederek Çinlileştirmeye mecbur bırakmıştır. Milyonlarca Uygur ve başka Türk ve Müslümanlar ailelerinden zorla kopararak toplama kampları, zorla çalıştırma kampları ya da hapishanelere sevk edilmeye maruz bırakılmıştır. Oralarda bunlar işkence ve beyin yıkıma operasyonlarına maruz kalmakla beraber köle işçi olarak çalıştırılarak emekleri de sömürülmeye devam etmektedir. Bugün, iki milyonu aşkın Uygur, Kazak ve diğer Türk-Müslüman etnik grupların, Çin'in kitlesel toplama kampları ağında keyfi olarak alıkonulduğu tahmin ediliyor, burada onların yaygın devlet gözetimine, zorla sorgulamaya, siyasi beyin yıkamaya, işkenceye ve zorunlu çalışmaya maruz bırakıldığı biliniyor (Human Rights Foundation, 2023).

Belki de Yahudi soykırımından bu yana bir etnik-dini azınlıktan en çok sayıda kişinin gözetiminde tutulması olarak nitelendirilebileceği ve insan hakları savunucuları tarafından soykırım yapıldığı söylenen bu ÇKP yönetimi tarafından icra edilen siyasi tatbikatın ciddi bir nedeni Pekin yönetimi tarafından verilmemiş ve asıl amaçları gizlenmeye çalışılmıştır. Genelde tutukluların suç sebebi olarak birçoğunun başörtüsü takması veya uzun sakal bırakması, domuz eti yemeyi reddetmesi ya da ülke dışına çıkması gibi nedenler gösteriliyor (BBC, 2023).

Pek çok kişinin bu sistemin içinde kaybolması ve suiistimal edilmesiyle, Uygur bölgesindeki toplulukların tamamı (zengin tarihlere ve ölçülemez kültürel öneme sahip topluluklar) hayalet kasabalara dönüştü. Gözetimden kurtulmayı başaranlar hâlâ devlet destekli zorla çalıştırma ve diğer suiistimallere maruz kalma riskiyle karşı karşıya. Çin Halk Cumhuriyeti(ÇHC) hükümetinin Sincan Üretim ve İnşaat Kolordusu (Bingtuan), yaklaşık üç milyon personelden oluşan, bölgede çeşitli yerlerde idari kontrole sahip ekonomik ve paramiliter bir örgüt olup, hapishanelerde yaşayanları ve yerel toplulukları tehlikeli madencilik, gıda işleme, inşaat ve imalat alanlarında çalışmaya zorlamaktadır. Ayrıca binlerce Uygur yetişkin ve çocuk pamuk hasadında çalışmaya zorlanıyor. Bu ürünler ve hammaddeler uluslararası tedarik zincirlerine enjekte edilerek ÇHC'nin zorla çalıştırma suç ortaklığı tüm dünyaya yayılıyor.

Hükümet aynı zamanda binlerce kamp tutuklusunu Uygur bölgesinin başka yerlerine ve ülke genelindeki diğer eyaletlere, şirketlerin ve yerel yönetimlerin onları imalatta çalışmaya zorlamak için sübvansiyon aldığı bir "yoksulluğu azaltma" programı kisvesi altında nakletmeye başladı (United States Department of State, 2021).

Tablo 1. Uygur Bölgesinde Herhangi Bir Mal Üreten veya Üreten Kuruluşların Tamamen veya Kısmen, Eşya, Ticari Eşya ve Parça Üretiminde Zorla Çalıştırmasıyla İlgili Listesi

Kuruluşun Adı	Yürürlük Tarihi
Baoding LYSZD Trade and Business Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Changji Esquel Textile Co. Ltd. (and one alias : Changji Yida Textile)	21 Haziran, 2022
Hetian Haolin Hair Accessories Co. Ltd. (and two aliases: Hotan Haolin Hair Accessories; and Hollin Hair Accessories)	21 Haziran, 2022
Hetian Taida Apparel Co., Ltd (and one alias: Hetian TEDA Garment)	21 Haziran, 2022
Hoshine Silicon Industry (Shanshan) Co., Ltd (including one alias: Hesheng Silicon Industry (Shanshan) Co.) and subsidiaries	21 Haziran, 2022
Xinjiang Daqo New Energy, Co. Ltd (including three aliases: Xinjiang Great New Energy Co., Ltd.; Xinjiang Daxin Energy Co., Ltd.; and Xinjiang Daqin Energy Co., Ltd.)	21 Haziran, 2022
Xinjiang East Hope Nonferrous Metals Co. Ltd. (including one alias: Xinjiang Nonferrous)	21 Haziran, 2022
Xinjiang GCL New Energy Material Technology, Co. Ltd (including one alias: Xinjiang GCL New Energy Materials Technology Co.)	21 Haziran, 2022
Xinjiang Junggar Cotton and Linen Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Xinjiang Production and Construction Corps (including three aliases: XPCC; Xinjiang Corps; and Bingtuan) and its subordinate and affiliated entities	21 Haziran, 2022

Kaynak: U.S. Department of Homeland Security, 2024.

Tablo2. Uygurlar, Kazaklar, Kırgızlar Veya Uygur Bölgesi Dışında Zulüm Gören Diğer Grupların Üyelerini İşe Almak, Nakletmek, Transfer Etmek, Barındırmak Veya Zorla Çalıştırmak İçin Sincan (Uygur Bölgesi) Hükümetiyle Birlikte Çalışan Kuruluşların Listesi

Kuruluşun Adı	Yürürlük Tarihi
Aksu Huafu Textiles Co. (including two aliases: Akesu Huafu and Aksu Huafu Dyed Melange Yarn)	21 Haziran, 2022
Baowu Group Xinjiang Bayi Iron and Steel Co., Ltd. (also known as Xinjiang Bayi Iron and Steel Co. Ltd.; Baosteel Group Xinjiang Bayi Iron and Steel Co., Ltd.; and Bayi Iron and Steel)	3 Ekim, 2024
Anhui Xinya New Materials Co., Ltd. (formerly known as Chaohu Youngor Color Spinning Technology Co., Ltd.; and Chaohu Xinya Color Spinning Technology Co., Ltd.)	11 Aralık, 2023
Camel Group Co., Ltd.	2 Ağustos, 2023
Changhong Meiling Co., Ltd. (formerly known as Hefei Meiling Co., Ltd.; and Hefei Meiling Group Holdings Limited)	3 Ekim, 2024
COFCO Sugar Holdings Co., Ltd.	11 Aralık, 2023
Hefei Bitland Information Technology Co., Ltd. (including three aliases: Anhui Hefei Baolongda Information Technology; Hefei Baolongda Information Technology Co., Ltd.; and Hefei Bitland Optoelectronic Technology Co., Ltd.)	21 Haziran, 2022
Dongguan Oasis Shoes Co., Ltd. (also known as Dongguan Oasis Shoe Industry Co. Ltd.; Dongguan Luzhou Shoes Co., Ltd.; and Dongguan Lvzhou Shoes Co., Ltd.)	12 Temmuz, 2024
Hefei Meiling Co. Ltd. (including one alias: Hefei Meiling Group Holdings Limited)	21 Haziran, 2022
Kashgar Construction Engineering (Group) Co., Ltd.	9 Ağustos, 2024
KTK Group (including three aliases: Jiangsu Jinchuang Group; Jiangsu Jinchuang Holding Group; and KTK Holding)	21 Haziran, 2022
Lop County Hair Product Industrial Park	21 Haziran, 2022
Lop County Meixin Hair Products Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Nanjing Synergy Textiles Co., Ltd. (including two aliases: Nanjing Xinyi Cotton Textile Printing and Dyeing; and Nanjing Xinyi Cotton Textile)	21 Haziran, 2022
Ninestar Corporation and its eight Zhuhai-based subsidiaries, which include Zhuhai Ninestar Information Technology Co. Ltd., Zhuhai Pantum Electronics Co. Ltd., Zhuhai Apex Microelectronics Co., Ltd., Geehy Semiconductor Co., Ltd., Zhuhai Pu-Tech Industrial Co., Ltd., Zhuhai G&G Digital Technology Co., Ltd., Zhuhai Seine Printing Technology Co., Ltd., and Zhuhai Ninestar Management Co., Ltd.	21 Haziran, 2023
No. 4 Vocation Skills Education Training Center (VSETC)	21 Haziran, 2022
Shandong Meijia Group Co., Ltd. (also known as Rizhao Meijia Group)	12 Haziran, 2024
Sichuan Jingweida Technology Group Co., Ltd. (also known as Sichuan Mianyang Jingweida Technology Co., Ltd. and JWD Technology; and formerly known as Mianyang High-tech Zone Jingweida Technology Co., Ltd.)	11 Aralık, 2023
Xinjiang Habahe Ashele Copper Co., Ltd. (also known as Ashele Copper)	9 Ağustos, 2024
Tanyuan Technology Co. Ltd. (including five aliases: Carbon Yuan Technology; Changzhou Carbon Yuan Technology Development; Carbon Element Technology; Jiangsu Carbon Element Technology; and Tanyuan Technology Development)	21 Haziran, 2022
Xinjiang Production and Construction Corps (XPCC) and its subordinate and affiliated entities	21 Haziran, 2022
Xinjiang Shenhua Coal and Electricity Co., Ltd.	12 Haziran, 2024
Xinjiang Tengxiang Magnesium Products Co., Ltd.	9 Ağustos, 2024
Xinjiang Tianmian Foundation Textile Co., Ltd.	27 Eylül, 2023
Xinjiang Tianshan Wool Textile Co. Ltd.	27 Eylül, 2023

Xinjiang Zhongtai Chemical Co. Ltd.	21 Haziran, 2023
Xinjiang Zhongtai Group Co. Ltd	27 Eylül, 2023

Kaynak: U.S. Department of Homeland Security, 2024.

Doğu Türkistan'da uygulanan asimile ve soykırım girişimlerinde devlet ve işletmelerin ortaklığı söz konusudur. Köle işçi olarak çalıştırma ve toplama kamplarını Çin asimilenin ve soykırımın bir aracı olarak kullanmaktadır. Ulusal ve uluslararası şirketler ve üretim zincirleri ise bu durumu büyük ekonomik çıkarlar elde etmenin iyi bir fırsatı olarak değerlendirmiştir.

Uluslararası Araştırmacı Gazeteciler Konsorsiyumu'na (ICIJ) sızdırılan ve BBC'nin Panaroma programıyla Guardian gazetesi gibi basın kuruluşlarının incelediği Çin hükümeti belgelerinde, kamplarda tutulan yüz binlerce Müslüman Uygur Türkünün güvenli hapisanelerde kilitli tutulduğu, cezalandırıldığı ve beyninin yıkıldığı ortaya çıktı. Bu belgede Xi Jinping'in tutuklulara "hiç şefkat gösterme" talimatıyla beraber ÇKP'nin eğitim okulları dediği kamplarla ilgili başka talimatları da yer almaktadır:

"Kamplar bütüncül fiziksel ve zihinsel kontrol sistemine sıkı bir şekilde riayet etmeli. Koşullar, koridorlar ve binaların geneli birden fazla kilitli kontrol altında tutulmalı. Her binanın çevresi tellerle çevrilmeli. Kampların girişine kamptan sorumlu bir polis karakolu inşa edilmeli. Gözlem kuleleri ve gardiyanlarla sürekli gözetim sağlanmalı.

Mahkûmlar kalıcı olarak kamplarda tutulabilir. En erken bir yılın sonunda programı tamamlayıp serbest bırakılabilirler.

Kamplar puanlama sistemiyle çalışmalı. Mahkûmlar, ideolojik dönüşüm, disipline uyum ve eğitim alanlarında kredi toplayabilir.

Mahkûmlara haftada bir kez telefon görüşmesi, ayda bir kez ise video konferans görüşmesi izni verilebilir. Bu görüşme hakları ceza olarak ellerinden alınabilir.

Mahkûmların kaçışını engellemek birincil öncelik. Kamptakiler 7 gün, 24 saat kameralarla takip edilmeli. Kamp içerisinde hiçbir kör nokta bırakılmamalı" (BBC, 25 Kasım 2019).

Uygur bölgesinden Çin'in diğer bölgelerine transfer edilen Uygur ve başka Türk ve Müslümanlar da çalıştığı şirketler ve bulunduğu ortamda benzer işkence ve zorluklarla karşı karşıya kalmaktadır.

Çin'in kıyı eyaleti Fujian'da Quanzhou'daki bir fabrikada çalışan Uygur işçiler de benzer tacizlerle karşı karşıya kalıyor. Uygur işçiler Han işçilerinden ayrı yatakhanelerde yaşamaya zorlanıyor. Bu yurtların etrafı demir kapı ve güvenlik kameralarıyla çevrilidir. Günün işleri bittiğinde, genellikle Han meslektaşlarından daha fazla saat çalışan Uygur işçiler, Fujian'dan değil Uygur bölgesinden gelen polis memurları tarafından yatakhanelerine kadar eşlik ediliyor. Bu fabrikadaki Uygur işçilerinin özgür iradelerini kullanarak ayrılmalarına izin verilmiyor. Yerel polis kimlik belgelerine el koyduğundan, ayrılışları bile fazla uzağa gidemezler (Bureau of International Labor Affairs, 2024).

BM Human Rights Council'in 2022 yılı hazırladığı raporuna göre Çin'in Sincan Uygur Özerk Bölgesi'nde tarım ve imalat gibi sektörlerde Uygurlar, Kazaklar ve başka etnik azınlıklar arasında zorunlu çalıştırma da yaşanıyor. Çin hükümeti tarafından zorunlu kılınan iki farklı sistem mevcuttur:

"(a) Mesleki beceri eğitimi, öğretim merkezi sistemi, hangi azınlıkların gözaltına alındığı ve işe yerleştirmeye tabi tutulduğu (b) yoksullukla mücadele altında kırsal emekçilerin işgücü transfer sistemi olup Tibet'te de benzer düzenlemeler tespit edildi.

Hükümet bu programların azınlıklar için istihdam fırsatları yarattığı ve gelirini arttırdığını iddia ederken gerçekler farklı şeyleri ortaya çıkartmaktadır.

Zorla çalıştırma göstergeleri yapılan işin gönülsüz niteliğine işaret etmektedir. İşçiler aşırı gözetim dâhil kötü yaşam, kötü çalışma koşulları, hareket kısıtlaması, gözaltı, tehdit, fiziksel veya cinsel şiddet, diğer insanlık dışı ve aşağılayıcı bazı durumlarla karşı karşıya kalabilmektedir. Zorlu çalıştırma sırasında etkilenen işçiler üzerinde kullanılan yetkilerin miktarı, niteliği ve kapsamı dikkate alındığında bunlar insanlığa karşı suç olarak görülür. Ayrıca bazı örnekler köleleştirme anlamına da gelebilir (Human Rights Council, 2022, s. 7-8).

3. Uluslararası Şirketlerin Uygurları Zorla Çalıştırmayla İlişkileri ve Uluslararası Eylemler

Zorla çalıştırmaya maruz bırakılan Uygurların vatani Doğu Türkistan, bir sanayi merkezi olarak biliniyor. Burada çok sayıda şirket tedarikçiler için malzeme ve ürün üretiyor. Zorla çalıştırmanın çoğu devlet veya özel sektörler tarafından gerçekleştiriliyor. Ancak Çin'de zorla çalıştırmanın çoğu devlet tarafından dayatılıyor (Masita and Majasaari, 2024, s. 6). Doğu Türkistanlı Uygur, Kazak, Kırgız, Özbek, Tatar vb. Müslüman Türk halkının köle işçi olarak zorla çalıştırılması Çin hükümeti, Çinli şirketler ve işletmelerle sınırlı değildir. Uluslararası şirketler ve ünlü markalarının da Uygur bölgesindeki zorla çalıştırmayla yakından ilgisi vardır ve soykırımda Çin hükümetine ortak olmuş durumdadır.

Geçtiğimiz yıl İnsan Hakları İzleme Uygur bölgesinde zorla çalıştırmayı araştırdı, Çin hükümetinin işgücü transferi programlarının Uygurları ve diğer Türk Müslümanları evlerinden uzaklaştırıp fabrika ve depolarda çalışmaya zorladığını ortaya çıkarmıştır (Wormington, 2024). Çin'deki alüminyum üretiminin %15'i zorla çalıştırmanın yaygın olduğu Uygur bölgesinde üretilmektedir. Bölgedeki alüminyum üreticilerinin işgücü transferine dâhil olduğu bilinmektedir (Yang, 2024). İnsan Hakları İzleme Örgütü bugün yayınladığı bir raporda, aralarında General Motors, Tesla, BYD, Toyota ve Volkswagen'in de bulunduğu küresel otomobil üreticilerinin, alüminyum tedarik zincirlerinde Uygurların zorla çalıştırılması riskini en aza indirmekte başarısız olduklarını belirtmiştir (Human Rights Watch, 2024).

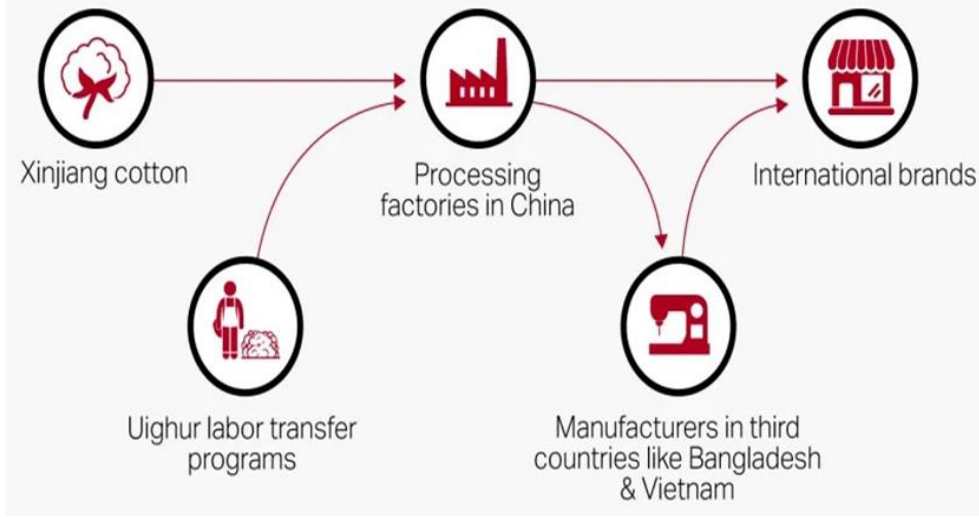
Çin hükümeti Uygur bölgesindeki Uygurların ve diğer etnik azınlıkların ülke genelindeki fabrikalara toplu transferini kolaylaştırdı. Australian Strategic Research Institute tarafından yapılan 2020 yılındaki araştırmada, bu kadar güçlü koşullar altında Uygurların, Apple, BMW gibi teknoloji, giyim ve otomotiv sektörlerinde tanınmış 83 küresel marka, Gap, Huawei, Nike, Samsung, Sony ve Volkswagen başta olmak üzere en az 82 ülkenin tedarik zincirinde yer alan fabrikalarda zorla çalıştırıldığı öne sürülüyor (Xu, et al., 2020, s. 3). Bazı araştırmalar, güneş paneli ve otomotiv endüstrileri gibi belirli endüstrilerin tedarik zincirlerinin Uygur bölgesinden gelen zorunlu çalıştırmaya maruz kalabileceği konusunda uyarıyor. Bazı yabancı firmalar doğrudan Uygurların zorla çalıştırıldığını itiraf etmese de ticari ortakları ve tedarik zinciri ilişkileriyle bu durumu açığa çıkarıyor. Örneğin Volkswagen doğrudan Uygurların zorla çalıştırmasıyla ilgili sorumluluğu reddetmiştir. Ancak Çinle ortak girişimleri ile Uygur bölgesindeki bir alüminyum üreticisi arasındaki potansiyel bağlantılar sorulduğunda Volkswagen, Çin'deki ortak girişimlerinin "tedarikçi ilişkileri konusunda şeffaf olmadıklarını" itiraf etmiştir (Yang, 2024).

Çin'in Uygurlara yönelik zorla çalıştırmayla ilişkili küresel tedarik zincirinin bir parçası olan 83 tanınmış markanın listesi:

“Abercrombie & Fitch, Acer, Adidas, Alstom, Amazon, Apple, ASUS, BAIC Motor, BMW, Bombardier, Bosch, BYD, Calvin Klein, Candy, Carter's, Cerruti 1881, Changan Automobile, Cisco, CRRC, Dell, Electrolux, Fila, Founder Group, GAC Group (automobiles), Gap, Geely Auto, General Motors, Google, Goertek, H&M, Haier, Hart Schaffner Marx, Hisense, Hitachi, HP, HTC, Huawei, iFlyTek, Jack & Jones, Jaguar, Japan Display Inc., L.L.Bean, Lacoste, Land

Rover, Lenovo, LG, Li-Ning, Mayor, Meizu, Mercedes-Benz, MG, Microsoft, Mitsubishi, Mitsumi, Nike, Nintendo, Nokia, The North Face, Oculus, Oppo, Panasonic, Polo Ralph Lauren, Puma, Roewe, SAIC Motor, Samsung, SGMW, Sharp, Siemens, Skechers, Sony, TDK, Tommy Hilfiger, Toshiba, Tsinghua Tongfang, Uniqlo, Victoria's Secret, Vivo, Volkswagen, Xiaomi, Zara, Zegna, ZTE" (Xu, et al., 2020, s. 31-39).

Şekil 4. Uygurları Zorla Çalıştırmanın Küresel Üretim Zincirine Dâhil Edilmesi



Kaynak: SWISSINFO.CH, January 4, 2023.

2019'da Washington'daki araştırmacılar Uygur bölgesinden gelen pamuk elyafının, bölgedeki fabrikalarla doğrudan bağlantısı olmayan Batılı şirketlerin bile tedarik zincirlerine nasıl girebileceği hakkındaki dış bağlantılarını anlatmıştır (SWISSINFO.CH, 2023). Uygur bölgesi sadece Çin için değil bazı sektörlerde dünya tedarik zincirinde kritik rol oynuyor. Bu bölgede üretilen ürünlerin tümüyle yasaklanması Çin'le beraber dünyayı da etkiliyor. Uygurlara yönelik zorla çalıştırma ve köleleştirme eylemleri dünya kamuoyunda tepki göstermeye başlayınca Amerika ve Avrupa'daki demokratik devletler başta olmak üzere birçok devlet Uygur bölgesindeki ve zorla çalışmayla üretilen ürünlerin ülkelerine girmesini yasaklamaya başlamıştır. Ancak Şekil 3'te gösterildiği pamuk ve onunla ilgili tekstil tedarik zincirinde olduğu gibi firmalar uluslararası üretim zincirindeki zayıf halkalardan istifade ederek bu engelleri aşmaya ve Çin'in Uygur bölgesindeki insan hakları ihlallerine ortak olarak ekonomik kazanç elde etmeye devam etmiştir.

Şekil 5. Hoten Bölgesinde Tekstil Firmasında Çalışan Doğu Türkistanlılar



Kaynak: The Guardian, July 23, 2020.

Doğu Türkistan dünyanın en büyük pamuk üretim merkezlerinden biridir. Çin bölgesinin pamuk başta olmak üzere çeşitli maddi ve insani kaynaklarını sömürmek için insanlık dışı uygulamaları hayata geçirmiştir. Esir kampları, fabrikalar, çiftlikler ve toplama kampları, bölgedeki zorunlu çalışma sisteminin, İkinci Dünya Savaşından bu yana etnik ve dini bir azınlığa yönelik en büyük gözaltı sistemi niteliğindedir. Bu ihlallere rağmen, insan hakları grupları, dünyanın önde gelen giyim markalarının çoğunun, devlet destekli geniş bir gözaltı ve zorla çalışma sistemi yoluyla üretilen pamuk ve ipliği tedarik etmeye devam ettiğini, bu sistemle yaklaşık 1,8 milyon Uygur ve diğer Türk ve Müslüman halkın dahil olduğunu dile getiriyor. Ayrıca pek çok ünlü markalar başta olmak üzere dünya çapında satılan her beş pamuklu ürününden biri, zorunlu laboratuvar uygulamaları ve burada meydana gelen insan hakları ihlalleriyle ilgili olduğunu belirtmiştir (The Guardian, 2020).

Huafu Fashion Co., Lu Thai Textile Co., Jinsheng Group (parent company of Litai Textiles/Xingshi), Youngor Group, and Shandong Ruyi Technology Group Co ve bv., pek çok Çinli firma, Adidas, Nike, Zara, Jeanswest, H &M gibi pek çok küresel markalar Çin'in sağladığı desteği ve devletin temin ettiği zorla çalıştırılan işçilerle üretime devam etmiştir (End Uyghur Forced Labor.org, 2020). Uygur bölgesi sadece doğal kaynaklar ve tarımsal sektörde önemli konuma sahip olmakla kalmayıp sanayi ve diğer modern ekonomik alanlarda da kritik öneme sahiptir. Çin hükümeti tarafından zorla çalıştırmaya tabi tutulan Uygur ve başka Türk Müslümanlar imalat, tarım, hazır giyim, enerji, sağlık ve kimya sektörlerindeki düzinelerce tedarik zincirinde de onların işgücünün emeği bulunuyor (Flacks, 2022).

Tablo 3. Çin'den Amerika Birleşik Devletleri'ne İhraç Yapan Zorla Çalıştırmayı Kullanan Herhangi Bir Hükümet-İşgücü Planı Tesis ve Kuruluşların Bir Listesi

Kuruluşun Adı	Yürürlük Tarihi
Baoding LYSZD Trade and Business Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Binzhou Chinatex Yintai Industrial Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Century Sunshine Group Holdings, Ltd.	9 Ağustos, 2024
Changzhou Guanghui Food Ingredients Co., Ltd. (also known as GSweet; Changzhou Guanghui Food Additive Co., Ltd.; and Changzhou Guanghui Food Technology Co., Ltd.; and formerly known as Changzhou Guanghui Biotechnology Co., Ltd.)	3 Ekim, 2024
Chenguang Biotech Group Co., Ltd.	2 Ağustos, 2023
Chenguang Biotechnology Group Yanqi Co. Ltd.	2 Ağustos, 2023
China Cotton Group Henan Logistics Park Co., Ltd., Xinye Branch	17 Mayıs, 2024
China Cotton Group Nangong Hongtai Cotton Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
China Cotton Group Shandong Logistics Park Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
China Cotton Group Xinjiang Cotton Co.	17 Mayıs, 2024
Fujian Minlong Warehousing Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Hefei Bitland Information Technology Co. Ltd.	17 Mayıs, 2024
Henan Yumian Group Industrial Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Henan Yumian Logistics Co., Ltd. (formerly known as 841 Cotton Transfer Warehouse)	17 Mayıs, 2024
Hengshui Cotton and Linen Corporation Reserve Library	17 Mayıs, 2024
Hetian Haolin Hair Accessories Co. Ltd.	21 Haziran, 2022
Hetian Taida Apparel Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Heze Cotton and Linen Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Heze Cotton and Linen Economic and Trade Development Corporation (also known as Heze Cotton and Linen Trading Development General Company)	17 Mayıs, 2024
Hoshine Silicon Industry (Shanshan) Co., Ltd., and	21 Haziran, 2022

Kuruluşun Adı	Yürürlük Tarihi
Subsidiaries	
Huangmei Xiaochi Yinfeng Cotton (formerly known as Hubei Provincial Cotton Corporation's Xiaochi Transfer Reserve)	17 Mayıs, 2024
Hubei Jingtian Cotton Industry Group Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Hubei Qirun Investment Development Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Hubei Yinfeng Cotton Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Hubei Yinfeng Warehousing and Logistics Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Jiangsu Yin Hai Nongjiale Storage Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Jiangsu Yinlong Warehousing and Logistics Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Jiangyin Lianyun Co. Ltd. (also known as Jiangyin Intermodal Transport Co. and Jiangyin United Transport Co.)	17 Mayıs, 2024
Jiangyin Xiefeng Cotton and Linen Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Juye Cotton and Linen Station of the Heze Cotton and Linen Corporation	17 Mayıs, 2024
Lanxi Huachu Logistics Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Linxi County Fangpei Cotton Buying and Selling Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Lop County Hair Product Industrial Park	21 Haziran, 2022
Lop County Meixin Hair Products Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Nanyang Hongmian Logistics Co., Ltd. (also known as Nanyang Red Cotton Logistics Co., Ltd.)	17 Mayıs, 2024
No. 4 Vocation Skills Education Training Center (VSETC)	21 Haziran, 2022
Rare Earth Magnesium Technology Group Holdings, Ltd.	9 Ağustos, 2024
Wugang Zhongchang Logistics Co., Ltd.	17 Mayıs, 2024
Xinjiang Junggar Cotton and Linen Co., Ltd.	21 Haziran, 2022
Xinjiang Production and Construction Corps (XPCC) and its subordinate and affiliated entities	21 Haziran, 2022
Xinjiang Tengxiang Magnesium Products Co., Ltd.	9 Ağustos, 2024
Xinjiang Yinlong Agricultural International Cooperation Co.	17 Mayıs, 2024
Yili Zhuowan Garment Manufacturing Co., Ltd.	21 Haziran, 2022

Kaynak: U.S. Department of Homeland Security, 2024.

Amerika, Aralık 2021 yılında the Uyghur Forced Labor Prevention Act (Uygurları Zorla Çalıştırmayı Önleme Yasası) hayata geçirilmiştir. Bu yasa:

“Yabancı bir ülke tarafından tamamen veya kısmen zorla çalıştırmayla üretilmiş ürünlerin ithalatının yasaklanmasına yönelik gümrük 307 of the Tariff Act of 1930 (19 U.S.C. 1307) yasasının Çin hükümetinin ihlal etmemesini kapsayan şekilde etkili uygulanmasını sağlamak;

Uluslararası toplumun türlü kısmen ya da tümüyle Uyghur bölgesinde zorla çalıştırmayla tamamen çıkarılmış, üretilmiş veya imal edilmiş her malın ithalatının yasaklanması ve zorla çalıştırmanın durdurulmasına liderlik etmek; ABD-Meksika-Kanada arasında imzalanan Uyghur bölgesinde kısmen ya da tamamen zorlu çalıştırmayla üretilmiş ürünleri de kapsayan veya çıkarılmış ürünlerin ithalatını yasaklayan Madde 23.6'nın uygulanması koordine etmek...

Vize ve mali yaptırımlar, ihracat kısıtlamaları ve ithalat kontrolleri dahil olmak üzere ABD'nin elindeki tüm yetkileri kullanmak” (Congress.gov, 2021) gibi maddeleri içermektedir.

Tablo 3'te gösterildiği gibi 2021 yılının sonundan başlayarak Amerika'ya ithalat yapan Uyghur bölgesindeki zorla çalışmayla ilgili firma ve işletmelerin tespitinde önemli bir yol kat etmiş ve bazı önlemler almıştır. Ancak zorla çalışmayla ilgili ürünlerin Amerika pazarına girmesini tümüyle engellemede başarısız kalmıştır. Uygurları Zorla Çalıştırma Yasası onaylandıktan sonraki yıllarda bile Uygurları zorla çalışmayla ilgili yeni firmaların

Amerika piyasasına ithalatı hala tespit edilmeye devam etmektedir. Bu durum Amerika hükümetinin Çin'e ekonomik açıdan özellikle ithalatta bağımlılığının çok olmasından ya da yasayı icraat konusunda gösterdiği bazı ciddiyetsizlik ve zaafardan kaynaklanmış olabilir.

Çin dâhil olmak üzere dünyadaki 187 devlet yani BM'nin üyelerinin çoğu Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) üyesidir. ILO'nun amacı ise sosyal adaleti ve uluslararası kabul görmüş insan ve çalışma haklarını teşvik etmek, sosyal adaletin evrensel ve kalıcı barış için gerekli olduğu yönündeki kurucu misyonunu sürdürmektir (The International Labour Organization, 2024). Çalışanlar arasında ayrımcılık yapmak, emekçileri kendi iradelerine karşı zorla çalıştırmak ve köle işçi yapmak örgütün evrensel prensiplerine aykırıdır. Aynı anda bu insan hakları ihlalleridir.

Amerika Dışişleri Bakanlığı İnsan Hakları ve Demokrasi Bürosu Başkanı Michael Kozak, Çin'in Uygur ve başka Müslümanlara yaptığı şiddetin benzerinin 1930'lu yıllardan beri hiç görülmemiş olup "Çin başlangıçta kampların varlığını bile inkâr etmişti ve şimdi "kamplar var ama bunlar bir çeşit işçi eğitimi kampı ve hepsi gönüllülük esasına dayalı" diyor. Bu bizim ve diğerlerinin söylediği gerçeklerle örtüşmüyor. Ama biz en azından onların bu konuda çok fazla uluslararası inceleme olduğunu fark etmelerini sağlamaya başlıyoruz" ve "bu, bugün dünyadaki en ciddi insan hakları ihlallerinden biridir" şeklinde dile getirmiştir (VIN News, 2019).

ILO, zorla çalıştırmaya ilişkin 11 göstergesi sıralamaktadır. Uygur işçilerin zorla çalıştırılması durumuyla ilgili göstergeler şunları içerebilir:

- "keyfi gözaltı tehdidi, güvenlik personeli ve dijital gözetim araçları tarafından izleniyor olmak gibi korkutma ve tehditlere maruz kalmak;
- aile üyelerine yönelik tehditler gibi nedenlerle bağımlı ve savunmasız bir konuma getirilmek;
- çitlerle çevrili fabrikalar ve yüksek teknoloji gözetim gibi nedenlerle hareket özgürlüğünün kısıtlanması;
- izolasyon: ayrılmış yatakhanelerde yaşamak ve özel trenlerle nakledilmek gibi;
- siyasi beyin yıkama, fabrikalarda polis koruma noktaları, 'askeri tarzda' yönetim ve dini ibadetlerin yasaklanması gibi kötü çalışma koşulları;
- iş görevlerinin bir parçası olarak iş sonrası Mandarin dili dersleri ve siyasi beyin yıkama oturumları gibi aşırı çalışma saatleridir" (Xu, et al., 2020, s. 6).

Dünya çapındaki güneş panellerinin %95'i polisilikondan yapılıyor. Dünya polisilikon üretiminin neredeyse yarısı Uygur bölgesinde Uygur ve başka Müslüman azınlıkların zorla çalıştırma koşulları altında üretiliyor. Böylece Çin'in zorla çalıştırma sistemi dünya çapındaki güneş enerjisi tedarik zincirlerini de tehdit ediyor (US Department of Labour, 2020).

Uygur bölgesindeki Çin hükümetinin devam ettirmekte olan zorla çalıştırma ve köle işçi uygulamalarına karşı uluslararası tepkiler gittikçe artmaktadır. Kuzey Amerika, Avrupa ve Avustralya'daki demokratik devletler Çin'in köleleştirme ve soykırım siyasetine en çok tepki gösteren devletlerdir. Demokratik Batı ülkelerinin Uygur bölgesindeki zorla çalıştırma ve soykırım niteliğindeki ağır insan hakları ihlallerine karşı Çin'e yaptığı yaptırımların başında Varlık/Gayrimenkul kısıtlamaları, seyahat kısıtlaması, finansal ceza, ithalat ve ihracat yasağı, iş rehberliği, yargı vb. yaptırımlar yer almaktadır (Cockayne, 2022, s. 33). İslam dünyası dâhil Küresel Güney'deki otoriter ya da Çin'e bağımlı hale gelen ülkelerden fazla bir tepki söz konusu değildir. Bunlar içindeki İran, Pakistan, Küba gibi devletler Çin'den aldığı siyasi ve ekonomik destek karşılığında her uluslararası platformda Çin'in soykırım siyasetine güçlü destek vermeye devam etmektedir.

Demokratik Batı ülkeleri ve Doğu Asya'daki Japonya, Tayvan gibi demokratik ülkelerdeki bilim insanları ve sivil toplum arasında Çin'in Uygur bölgesindeki insan hakları ihlalleri, soykırım niteliğindeki baskı, zorla çalıştırma, köle işçi yapma gibi uygulamalarına karşı tepkiler yüksektir. Bu konularda yapılan bilimsel çalışmalar gittikçe artarak devam

etmekte, halk arasında da medya, yayın, sosyal medya ve diğer çeşitli yöntemlerle protesto ve eylemlerle güçlü bir şekilde devam etmektedir. Hükümetlerinin ilgisiz tavırlarına benzer bir şekilde Türk ve İslam dünyasını da içine alan Küresel Güney ülkelerinde Uygurlar ve onlara karşı Çin'in hayata geçirdiği insanlık dışı uygulamalara karşı ciddi bir tepki söz konusu değildir.

İslam dünyasına gelince onlar genellikle otoriter rejimler tarafından yönetiliyor hatta Batılı ülkeler tarafından insan hakları ihlalleri nedeniyle kendileri de eleştiriliyor. Bu konu Mısır, Körfez ülkeleri, Pakistan, İran ve pek çok ülke için geçerli. Hatta Suudi Arabistan Velihaht Prensi Muhammed bin Selman, Çin'in azınlıklar politikasını övdü. Diğer Arap devletleri de benzer açıklamalar yaptı (TR724 HABER, 2019). Malezya ve Türkiye gibi bazı devletler de üst düzey yöneticiler gerçek bir eylemden Çin'i rahatsız etmeyecek şekilde sembolik söylemlerle yetinmiştir. Bir kısım aydın, sivil toplum, halk, muhalif partiler arasında Çin'in Uygur bölgesindeki baskılarına karşı bazı tepkiler olsa da bunların etkileri hükümeti harekete geçirmede yetersiz kalmıştır. Küresel Güney'deki ülkeler genellikle Çin'le olan ekonomik ve ticari ilişkilerini ön plana koymuştur. Bazı devletler uluslararası Çin'i siyasi destekçisi olarak gördüğünden sessizliği seçmiştir. Bazı devletlerin sessizlik sebeplerini Uygur İnsan Hakları Projesi Yönetim Kurulu Başkanı Nuri Türkel "Çin Parasını ve ekonomik nüfuzunu ülkelerin sessizliğini satın almak için kullanmaktan ya da bazı zayıf ülkeleri uydu devlete çevirmekten çekinmiyor" (Ersöz, 2021) diye açıklamıştır. Diğer açıdan demokrasi pekişmemiş ülkelerde genellikle kendi insan hak hukukları konusunda çeşitli sorunları olduğu, çağdaş insani değerlerin daha toplum hayatında kök salmamış olmasının da Çin'i desteklemeleri ya da olaya sessiz kalmayı tercih etmelerinde ekili olmuş olasılığı da yüksektir.

Sonuç

Doğu Türkistan Asya'nın merkezine yerleşmiş, geniş bir alana ve kritik jeopolitik öneme sahiptir. Bölge zengin yer üstü ve yer altı kaynaklara sahip olmanın yanı sıra tarım, hayvancılık, hammadde, sanayi ve modern ekonomi açısından da oldukça önemli bir konumdadır. Uzun sınırları, geniş Avrasya bölgesinde doğu ile batı, güney ile kuzey arasındaki iletişim ve ticaretin merkezinde yer alması nedeniyle de ayrıca bir ehemmiyet kazanmış ve ilgi çekmiştir.

İkinci Dünya Savaşından sonra Sovyetler Birliğinin desteğini arkasına alan Çin Komünist Partisi Çin'deki yönetimi ele geçirmiş Mançurya, Güney Moğolistan ve Tibet bölgelerini işgal etmesi gibi 1949 yılının sonunda Doğu Türkistan'ı da işgal etmiştir. İşgal sonrası ÇKP yönetimi bölgede asimile ve sömürü politikasını sürdürmüştür. Ancak 9 Eylül 2001 ABD'ye yönelik terör saldırısı sonrası dünyadaki gelişmelerden kendi siyasi çıkarlarına istifade ederek terörü bahane edip Uygurlara yönelik baskı politikasını daha da sertleştirmeye başlamıştır.

21. yüzyılda ekonomik, ticari, diplomatik, askeri ve teknolojik açıdan hızla yükselen Çin elinde bulundurduğu devlet imkânlarına dayanarak modern teknolojilerin yardımıyla Doğu Türkistan'daki işgal ve asimile girişimini adeta modern kölelik ve soykırım düzeyine yükselterek devam ettirmiştir. 2014 yılından başlayarak yüzlerce toplama kampları, zorla çalıştırma kampları, hapishaneler kurarak ve onları sürekli genişleterek Uygur, Kazak, Kırgız ve başka milyonlarca Türk Müslümanları eğitim ve işe yerleştirme bahanesiyle tutuklamıştır. Kamplarda bu insanların inanç ve milli değerlerini inkâr etme, beyin yıkama, işkence, Çin kültürü ve ÇKP propagandalarını öğrenmeye mecbur kalmakla beraber emekleri de sömürüye maruz kalmıştır.

Devlet destekli kuruluşlar, devlet teşvikli pek çok ulusal şirket ve işletmeler Uygur ve başka Türk Müslümanları ucuz emek gücü ve köle işçi olarak kullanmıştır. Ayrıca bölge halkı sadece Doğu Türkistan'da değil Çin'in çeşitli bölgelerine de sevk edilerek çeşitli üretim zincirlerinde çalıştırılmaya devam etmektedir. Bölgedeki zengin doğal kaynaklar, gelişmiş

altyapı ve modern ekonomik düzeyi, yetenekli ucuz köle işçi uluslararası şirketlerin de iştahlarını kabartmıştır. Ayrıca bölgedeki pek çok sektör sadece Çin genelince değil dünya üretim zincirinde de çok önemli konumda olduğundan dolayı pek çok küresel şirketler insan hak hukukları yerine iktisadi çıkarlarını ön plana koyarak Çin'in bölgedeki insanlık dışı uygulamaları ve soykırım siyasetine bir nevi ortak olmuş durumdadır.

Uluslararası, özellikle demokratik Batı ülkelerinde Çin'in Doğu Türkistan'daki zorla çalıştırma ve köle işçiliği başta olmak üzere BM'nin insanlığa karşı suç, Amerika başta olmak üzere pek çok devletin soykırım olarak nitelendirdiği insanlık dışı uygulamalarına karşı tepkiler güçlenmiştir. Amerika ve Avrupa başta olmak üzere güçlü ekonomiler Çin'in bölgedeki insan hakları ihlalleri ile ilgili ürünlere karşı tespit etme, ithalat ve ihracat yasağı, ilgili kişilere yönelik finansal ceza, seyahat yasağı vb. önlemler hayata geçirmiştir. Aydınlar ve toplumsal düzeyde de duyarlılık ve tepkiler güçlenerek devam etmiştir. Ancak bunlar tek başına Çin'i soykırım politikalarından vazgeçtirmeye zorlamak için yeterli olmamıştır. Çin sahip olduğu ekonomik, ticari, siyasi, askeri ve teknolojik gücünden istifade ederek Türk ve İslam dünyası başta olmak üzere Küresel Güney'in sessizliğini ve birçoğunun desteğini elde etmiştir. Böylece Uygur bölgesine yönelik uluslararası güçleri ve kamuoyunu parçalayarak kendi siyasi hedeflerine ulaşmak için soykırım politikasını hız kesmeden devam ettirmektedir.

Kaynakça

- BBC. (2019). Çin'in kamplarda tuttuğu Uygur Türkleri için verdiği 'beyin yıkama' talimatları sızdırıldı. BBC News. <https://www.bbc.com/turkce/haberler-dunya-50541665>. (Erişim Tarihi: 25. 11. 2019).
- BBC. (2023). Guardian: 'Model vatandaş' olan Uygurlar da Çin'in toplama kamplarından kurtulamıyor. BBC News. <https://www.bbc.com/turkce/haberler-dunya-53484089>. (Erişim Tarihi: 21. 07. 2020).
- Bureau of International Labor Affairs. (2024). Institutionalized Oppression: Forced Labor Programs Targeting Uyghurs and Other Minorities in the Xinjiang Uyghur Autonomous Region, China. <https://www.dol.gov/agencies/ilab/against-their-will-the-situation-in-xinjiang>. (Erişim Tarihi: 09. 10. 2024).
- Campaignforuyghurs.org. (2024). About East Turkistan. <https://campaignforuyghurs.org/about-east-turkistan/>. (Erişim Tarihi: 20.10.2024).
- CGTN. (2023). Xinjiang's bountiful tomato harvest. <https://news.cgtn.com/news/2023-09-16/Xinjiang-s-bountiful-tomato-harvest-1n90avDBgZi/index.html>. (Erişim Tarihi: 16. 09. 2023).
- Cockayne, J. (2022). *Making Xinjiang sanctions work: Addressing forced labour through coercive trade and finance measures*. The University of Nottingham.
- Congress.gov. (2021). Public Law 117-78 117th Congress. <https://www.congress.gov/117/plaws/publ78/PLAW-117publ78.pdf>. (Erişim Tarihi: 23.12. 2021).
- Di, Wang., vb. (2021). 5 Comparison and Evaluation of Fruit Quality Traits of Five Apple Resources from Xinjiang. *Xi Bei Zhi Wu Xue Bao*. 41(3), 416-430.
- Dobell, G. (2021). ASPI's decades: 'Uyghurs for sale'. The Strategist. <https://www.aspistrategist.org.au/aspi-decades-uyghurs-for-sale/> (Erişim Tarihi: 11.10. 2021).
- End Uyghur Forced Labour.org (2020). Press Release: 180+ Orgs Demand Apparel Brands End Complicity in Uyghur Forced Labour. <https://enduyghurforcedlabour.org/news/402-2/>. (Erişim Tarihi: 12. 02. 2023).
- Ersöz, D. (2021). Uygur Politikalarına Müslüman Ülkeler Niye Sessiz? <https://www.voaturkce.com/a/cinin-uygur-politikasina-musluman-ulkeler-neden-sessiz/5882434.html> (Erişim Tarihi: 07. 05. 2021).

- Flacks, M. (2022). The Uyghur Forced Labor Prevention Act Goes into Effect. <https://www.csis.org/analysis/uyghur-forced-labor-prevention-act-goes-effect>.(Erişim Tarihi: 01. 09. 2024).
- Human Rights Council. (2022). Contemporary forms of slavery affecting persons belonging to ethnic, religious and linguistic minority communities: Report of the Special Rapporteur on contemporary forms of slavery, including its causes and consequences. Editor: Tomoya Obokata. *A/HRC/*. 51(26), 1-20.
- Human Rights Foundation. (2023). What's Happening In China's Concentration Camps? Q&A with Uyghur Camp Survivors. <https://hrf.org/whats-happening-in-chinas-concentration-camps-qa-with-uyghur-camp-survivors/>.(Erişim Tarihi: 13.04. 2023).
- Human Rights Watch. (2024). China: Carmakers Implicated in Uyghur Forced Labor. <https://www.hrw.org/news/2024/02/01/china-carmakers-implicated-uyghur-forced-labor>.(Erişim Tarihi: 01.02. 2024).
- Masita, D., and Majasaari, P. (2024). Forced Labour in China: A Tool for Oppressing Ethnic Minorities. *GHRD Report*. 2024(4), 1-25.
- Miao, J., Xiao, S. and Wang, J. (2023). Comparative Study of Camel Milk from Different Areas of Xinjiang Province in China. *Food Sci Anim Resour*. 43(4), 674-684.
- Ministry of Agriculture and Rural Affairs of the People's Republic of China. (2023). 2022 Nián xīnjiāng xùmù yè tóngbǐ zēngzhǎng 6.5%. http://www.moa.gov.cn/xw/qg/202301/t20230128_6419332.htm. (Erişim Tarihi: 28.01.2023).
- Pinieux, M. & Bernaz, N. (2023). Doing Business in Xinjiang: Import Bans in the Face of Gross Human Rights Violations against the Uyghurs. *Erasmus Law Review*. (1), 61-67.
- Siqi, J. (2022). Why has the US ban on Xinjiang's tomato exports had such limited effect? <https://www.scmp.com/economy/article/3195195/why-has-us-ban-xinjiangs-tomato-exports-had-such-limited-effect>. (Erişim Tarihi: 9.10. 2022).
- SWISSINFO.CH. (2023). The complicated path to avoiding cotton from Xinjiang. <https://www.swissinfo.ch/eng/business/the-complicated-path-to-avoiding-cotton-from-xinjiang/48134540>. (Erişim Tarihi: 04. 01.2023).
- The Guardian. (2020). 'Virtually entire' fashion industry complicit in Uighur forced labour, say rights groups. <https://www.theguardian.com/global-development/2020/jul/23/virtually-entire-fashion-industry-complicit-in-uighur-forced-labour-say-rights-groups-china>. (Erişim Tarihi: 12. 11. 2023).
- The International Labour Organization. (2024). About the ILO. <https://www.ilo.org/about-ilo>. (Erişim Tarihi: 14. 10. 2024).
- The People's Government of Xinjiang Uyghur Autonomous Region of China. (2024). Xīnjiāng wéiwú'ěr zìzhìqū gàikuàng. <https://www.xinjiang.gov.cn/xinjiang/xjgk/202407/f92d6fd49e534902b3750dacc7a260b2.shtml>.(Erişim Tarihi: 30.07. 2024).
- Tian, Y. H., vd. (2023). Extraction of Cotton Information with Optimized Phenology-Based Features from Sentinel-2 Images. *Remote Sens*. 15(8), 1-21.
- TR724 HABER. (2019). Türkiye, Uygurlar'a soykırma neden sessiz? <https://www.tr724.com/turkiye-uygurlara-soykirima-neden-sessiz/>. (Erişim Tarihi:06. 12. 2019).
- U.S. Department of Labor. (2024). Against Their Will: The Situation in Xinjiang. <https://www.dol.gov/agencies/ilab/against-their-will-the-situation-in-xinjiang>.(Erişim Tarihi: 20. 04.2024).

- United Nations. (2022). Contemporary forms of slavery affecting persons belonging to ethnic, religious, and linguistic minority communities. *United Nations General Assembly A/HRC. 51(26)*,1-20.
- United States Department of State, (2021). *Forced Labor in China's Xinjiang Region*. Office to Monitor and Combat Trafficking in Persons.
- United States Department of State. (2021). Forced Labor in China's Xinjiang Region. https://www.state.gov/wp-content/uploads/2021/06/Forced-Labor-in-Chinas-Xinjiang-Region_LOW.pdf. (Erişim Tarihi: 30.06. 2021).
- US Department of Labour. (2020). Traced to Forced Labor: Solar Supply Chains Dependent on Polysilicon from Xinjiang. <https://www.dol.gov/sites/dolgov/files/ILAB/images/storyboards/solar/Solar.pdf>. (Erişim Tarihi: 10.09.2024).
- VIN News. (2019). Washington – U.S. Says China's Treatment Of Muslim Minority Worst Abuses 'since The 1930s'. <https://vinnews.com/2019/03/13/washington-u-s-says-chinas-treatment-of-muslim-minority-worst-abuses-since-the-1930s/>.(Erişim Tarihi: 13. 03. 2019).
- Wormington, J. (2024). Xinjiang Abuses Show Need for Robust EU Forced Labor Law. Human Rights Watch. <https://www.hrw.org/news/2024/02/29/xinjiang-abuses-show-need-robust-eu-forced-labor-law>.(Erişim Tarihi: 29.02. 2024).
- Xinhua Wang. (2023). "Tianshan Salt" becomes Xinjiang's new business card. <http://xj.news.cn/20230912/eaf6d4788f7a489591cf7e783f6d33e2/c.html>. (Erişim Tarihi: 12.09.2023).
- Xu, V., et al. (2020). Uyghurs for Sale: 'Re-education', forced labor and surveillance beyond Xinjiang. *Nathan Ruser, Policy Brief Report. 26* (2020), 1-56.
- Yang, H. (2012). Strategic Research of Xinjiang Forestry and Fruit Industry Based on " Smile Curve". *Asian Agricultural Research. 4*(3), 10 -18.
- Yang, W. (2024). Report: Global Carmaker Supply Chains Exposed to Xinjiang Forced Labor. <https://www.voanews.com/a/report-global-carmaker-supply-chains-exposed-to-xinjiang-forced-labor-/7466133.html>.(Erişim Tarihi: 01. 02. 2024).

Extended Summary

The Uyghur region is a large area over 1,824 million square kilometers and bordering with Kazakhstan, Kyrgyzstan, Tajikistan, Afghanistan and Pakistan from the west, India and Tibet from the south, China mainland from the east, Mongolia and Russia from the north. Its strategically located in the center of wider Eurasia which links between north and south, west and east as the crossroad of trade routes in the mass continent. The Uyghur land is also important because of its long history, deep-rooted civilization, and richness of natural resources. For thousands of years the regions played a crucial role in geopolitics, economics, and social and scientific developments of the world especially in Eurasia. Besides its natural beauty and historical sites, the Uyghur homeland possesses abundant fresh water, oil, natural gas, salt, coal, gold, uranium, aluminum, and so on. Shale gas, sunlight, wind, and hydro-energy are also abundant in this region. In addition, the region is considered one of the industrial hubs and attracts attention with its critical geopolitical location.

After the CCP occupied the region at the end of 1949, China not only exploited the economic resources of the Uyghur homeland but also continued to implement a policy of assimilation and oppression towards the region and its people. In particular, exploiting international developments and American strategic mistakes, China is rapidly building up its economy and becoming one of the world's powerhouse commercially, militarily, and technologically in the 21st century. Beijing has accumulated enormous resources while its rivals are busy in endless wars. CCP depending on its capabilities and technological advantages has been committing genocide against the Uyghur region and its people. With the help of high technologies and AI it took the region under strict control and digital inspection. As part of assimilation and genocidal policies, the CCP sent millions of Turks and Muslims including Uyghurs, Kazakhs, Kyrgyz, and Uzbeks to concentration camps, forced labor camps, and prisons. Here, China was not satisfied with its attempts at brainwashing and depersonalization but continued to exploit the labor of prisoners and gain enormous economic profits from it.

In the Uyghur region, Turks and Muslims who are the real masters of the land are subjected to modern slavery by the Chinese state and forced to work as a cheap labor force and marketing around various parts of China. China forcefully confiscated the economic resources of Uyghurs and other Turkic and Muslim people and

gave them Chinese migrants. By doing so, the Uyghurs once known economic master of the region became subject to the exploitation of their land. According to scientific research, Uyghurs and other Turkic Muslims have been marketed as slave labor not only by Chinese-backed national companies but also by private businesses in various parts of China. Moreover, many international companies have also become complicit in China's inhumane practices, choosing economic interests over human rights and laws, thus making Uyghur forced labor part of the global production chain.

Forced labor and slavery were restricted by international laws. Even so, the practice of forced labor and various types of modern slavery is occurring around the World at different levels. In the modern world, forced labor and slavery are generally practiced by private sectors, but in China, these are done by the Chinese state. And Uyghur forced labor is considered the world's biggest systematic human rights violations by the state since Nazi Germany's policies were implemented over Jews as a nation during the Second World War. The international communities including the United Nations condemned China saying its actions crime against humanity and warned China to stop oppression and inhuman practices towards Uyghurs and other Turkic Muslims. Britain, Canada, France, Holland, America, and some other democratic countries blamed China for committing genocide. They also took action to stop Uyghur forced labor and other inhuman practices of the Chinese government by imposing sanctions, restricting exports and imports that are related to forced labor, and so on.

Despite criticism and sanctions especially coming from the Western countries and the democratic world, China is ongoing its oppression and assimilation. Even world-known companies such as Tesla, Volkswagen, General Motors, and Toyota use aluminum in their supply chains. This is common in other sectors such as textile industries and so on. Even though some companies refuse to take responsibility for using forced labor, they find a way to reach the global market including using third countries.

China also divided international communities by buying alliances and influencing countries, especially in the global south, which are generally poor, undemocratic, or reliant on China economically or need China's diplomatic and security support. The division among international communities and lack of support for Uyghurs have further emboldened the CCP in its genocidal policies. At the same time, these developments also provide the CCP with ample opportunity and precious time to fulfill its political agenda in the Uyghur region.



İşbilen, A. (2024). Doğu Türkistan'da Uygurcanın geleceği: çocuk gazeteleri ile kültürel ve dilsel sürekliliğin sağlanması, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, Özel Sayı*, 21-28.

DOĞU TÜRKİSTAN'DA UYGURCANIN GELECEĞİ: ÇOCUK GAZETELERİ İLE KÜLTÜREL VE DİLSEL SÜREKLİLİĞİN SAĞLANMASI

Ayça İŞBİLEN*

Öz: Uygurca, UNESCO'nun hazırlamış olduğu "Tehlike Altındaki Diller Atlası"nda yer almasa da uzun süredir iç ve dış tehditlere direnerek hayatta kalma mücadelesi vermekte olan bir Türk lehçesidir. Türk dilinin ve kültürünün yayılmasına öncülük eden Uygurcanın yaşaması, gelecek nesillerin kendilerini ve birbirlerini tanımaları için hayati bir önem taşımaktadır. Çünkü dil, sadece bir iletişim aracı olmanın ötesinde kültürel kimliği ifade eden duygusal ve sosyal becerileri güçlendiren bir vasıta. Bu sebeple dili güvence altına almak bir milleti ortak geleceğe hazırlama yolunda atılacak ilk adımdır. Bu temel amaç doğrultusunda, gazetelerin tarih boyunca üstlendikleri işlev göz önünde bulundurularak tarihimizdeki ilk çocuk gazetesinin kuruluş amacından ilham alan çalışmamız, Uygurcanın yaşaması için somut bir öneri sunmaktadır. Bu bağlamda çocuk gazetelerinin, genç nesiller arasında dilin yaygınlaşmasında, dile karşı duyarlılık geliştirilmesinde ve dilin itibar kazanmasında etkili olacağı öngörülmektedir. Doğu Türkistan'da çocukların kendi kültürlerine olan aidiyet duygusunu artırmak, kültürel mirası korumak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla hazırlanan çalışma, toplumun sosyal bağlarını güçlendirmek ve dilin sürekliliğini teşvik etmek için umut verici bir perspektif sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Doğu Türkistan, Uygurca, kültürel miras, çocuk gazetesi, kültür, dil.

THE FUTURE OF UYGHUR IN EAST TURKESTAN: ENSURING CULTURAL AND LINGUISTIC CONTINUITY THROUGH CHILDREN'S NEWSPAPERS

Abstract: Although Uyghur is not included in the "Atlas of Endangered Languages" prepared by UNESCO, it is a Turkic dialect that has been struggling to survive by resisting internal and external threats for a long time. The survival of the Uyghur language, which pioneered the spread of the Turkic language and culture, is of vital importance for future generations to get to know themselves and each other. Because language is not only a means of communication, but also a tool that strengthens emotional and social skills that express cultural identity. For this reason, securing the language is the first step towards preparing a nation for a common future. In line with this basic purpose, our study, inspired by the purpose of the establishment of the first children's newspaper in our history, considering the function of newspapers throughout history, offers a concrete proposal for the survival of the Uyghur language. In this context, it is predicted that children's newspapers will be effective in spreading the language among young generations, developing sensitivity towards the language and gaining the reputation of the language. The study, which was prepared with the aim of increasing the sense of belonging of children to their own culture, preserving the cultural heritage and transferring it to future generations in East Turkestan, offers a promising perspective to strengthen the social ties of the society and promote the continuity of the language.

* Doktora Öğrencisi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balkan Çalışmaları Ana Bilim Dalı, aycaisbilen24@trakya.edu.tr

ORCID ID: 0009-0004-5574-8371

Keywords: *East Turkestan, Uyghur, cultural heritage, children's newspaper, culture, language*

Doğu Türkistan gerek topraklarının genişliği ve stratejik konumu, gerek sınır komşuları, gerekse kendi içindeki çeşitliliği ve zenginliğiyle tarihi boyunca diğer milletler tarafından cezbedici bir coğrafya olmuştur. Doğuda Çin ve Moğolistan, kuzeyde ve batıda Batı Türkistan ve Afganistan güneyde ise Kişmir ve Tibet ile sınırı bulunan (Buğra, 1952, s. 5) Doğu Türkistan, zorlu coğrafi koşulları ve toplum alanına uzanan çatışmalara rağmen nihai amaçlarına ulaşarak kimliğini korumayı başarmış bir memleketir. Tarihi İpek Yolu üzerinde bulunan bu memleketin geçmişten bu yana doğasına işlenen farklı din ve dil zenginliği mevcut durumda savunmasız bir hale gelmeye başlamıştır.

Doğu Türkistan'da konuşulan dil, Altay kolu dillerinden Türk dilleri grubuna mensup olan Uygurcadır (Tuna, 2012, s. 44). Uygurca, Çin'in resmî olarak tanıdığı bir dil olsa da çeşitli kültürel ve dilsel baskılara maruz kalması sebebiyle geleceği endişe verici bir vaziyettedir. Özellikle Çin hükümetinin aldığı kararlar neticesinde eğitimin tüm kademelerinde Uygurca kullanımının aşamalı bir şekilde kaldırılması (Emet, 2007, s. 542) bu dilin uygulamada tehlikede olduğu gerçeğini gözler önüne sermektedir. Böylelikle kullanım alanı sınırlanan Uygurca, yerini Çinceye bırakmaya hazır hale getirilmiş ve adeta bir dil, ölüme terk edilmiştir. Burada önemli olan dil ve millî bilinci korumak ve bu değerleri gelecek nesillere aktarmaktır.

Tarihte, kolektif bilincin ve dil bilincinin oluşumunda gazetelerin önemli bir rol oynadığı görülmektedir. Özellikle Batılılaşma hareketlerinin başlangıç dönemlerinde gazeteler, toplumu bilgilendirme ve eğitme işlevi üstlenmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun Tanzimat dönemi, bu sürecin belirgin bir örneğidir. Tanzimat reformları sırasında gazeteler, halkı yenilikler ve reformlar hakkında bilgilendirmiş, toplumsal değişimlere adapte olmalarına yardımcı olmuştur (Işık-Köktürk, 2024, s. 56). Toplum hafızasına doğrudan katkıda bulunan gazetelerin haber verme işlevi öncelikli amaç gibi düşünülse de gazeteler topluma bir düşünceyi kabul ettirme, toplumu o düşünceye ikna etme gibi güçlü bir etkiye sahiptir (Tokgöz, 1981, s. 13). Bu bağlamda, gazeteler yalnızca bilgi yayma aracı değil, aynı zamanda toplumsal bilinçlenme ve birliğin sağlanmasında etkili bir mecra olarak işlev görmüştür. Benzer bir durum Millî Mücadele döneminde de karşımıza çıkmaktadır. Bu dönem hareketlerinde gazeteler, halkı milli kültür ve bilincini ayakta tutma ve ulusal kimlik oluşturmada önemli bir platform sağlamıştır (Ayhan, 2008, s. 78).

Bu çalışma, Doğu Türkistan'da konuşulan Uygurcanın, UNESCO'nun yayımladığı Tehlike Altındaki Diller Atlası'nda yer almamasına karşın belirgin biçimde karşılaştığı tehlikelerden korunması ve paha biçilemez hazinelere sahip bir coğrafya olan Doğu Türkistan'da, çocuklar tarafından bilinip konuşulması için atılacak adımlara itici güç oluşturması sebebiyle önem taşımaktadır. Zira bir dilin geleceği çocukların ellerindedir. Dili yaşatacak olan çocuklardır. Dolayısıyla dil bilinci evvela çocuklara kavratılmalıdır. Tarihte Osmanlı İmparatorluğu'nda Balkan Harbi öncesi ve sonrasında örneklerini gördüğümüz çocukları eğitmek, bilinçlendirmek ve çocuklara millî hassasiyet kazandırmak amacıyla çıkarılan çocuk gazetelerinin (Türel, 2023, s. 26) benzeri Uygurcanın kullanım alanının artması ve dilsel sürekliliğinin sağlanması için çıkarılabilir. İçinde yaşadığımız teknoloji çağında bu kitle iletişim aracını elimizdeki teknolojik imkânlarla şekillendirerek, Doğu Türkistan'da yaşamakta olan çocukları Uygurcanın geleceği konusunda doğru bir şekilde bilinçlendirmeyi amaçlamaktayız. Bu çalışma, çocuk gazeteleri aracılığıyla dilin sürekliliğini sağlanmasına yönelik bir yaklaşım sunmaktadır. Çalışmada ilk olarak Doğu Türkistan'ın ve Uygurcanın tarihsel ve kültürel arka planı ile Uygurcanın mevcut durumu ele alınacak. Daha sonra dil-kültür ilişkisi incelenecek, ardından çocuk gazetelerinin dil ve kültür sürekliliğinin sağlanmasındaki rolü irdelenecektir. Son olarak Uygurcanın devamlılığını sağlamaya yönelik önerimiz, çocuk gazetesinin tarihteki ilk örneği ile karşılaştırmalı analiz metodu kullanılarak karşılaştırılacaktır.

1. Doğu Türkistan ve Uygurca: Dilsel Kültürel Miras ve Tarihî Arka Plan

1.1. Doğu Türkistan'ın Dilsel Kültürel Mirası

Uluğ (Büyük) Türkistan, beş milyon kilometre karelik, asırlarca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış kadim bir coğrafyadır. Doğu ve Batı Türkistan, Uluğ (Büyük) Türkistan'ı oluşturan iki ana bölgedir. Pakistan, Hindistan, Tibet, Moğolistan ve Çin gibi ülkelerle komşu olan Doğu Türkistan da Türk halklarının yurdu olarak ifade edilen Büyük Türkistan'ın parçasıdır ve Asya kıtasının tam ortasında yer almaktadır (Alptekin, 1975, s. 19).

Doğu Türkistan, tarihî İpek Yolu üzerinde bulunmasından dolayı tarih boyunca Doğu-Batı alışverişine geçit sağlamış, Çin ile Orta Asya, Orta Doğu ve Avrupa arasındaki salt ticaret değil, kültür yollarını da birbirine bağlayarak bir medeniyet kavşağı oluşturmuştur (Tuna, 2012, s. 34). Bu kültürel iç içelik doğal olarak dil, edebiyat, müzik, mutfak gibi kültür öğelerine yansımış, derin ve zengin bir tarihî birikim yaratmıştır.

Doğu Türkistan'ın tarihindeki en önemli olaylardan biri Uygurların 9. yüzyılda Turfan'a gelerek göçebelikten yerleşik hayata geçip şehirleşmeleri olmuştur. Uygurlar, Türkler arasında yazılı kültürün gelişmesinde etkili olan ilk topluluktur. Budizm, Maniheizm ve Nasranî Hristiyanlık gibi dinlerin etkisiyle yazılı eserler vererek bölgedeki varlıklarına kök salmışlardır (Tuna, 2012, s. 34).

İslam'ın bölgeye gelişi ise Emevî Halifesi Abdülmelik döneminde Komutan Kuteybe'nin fetihleriyle başlamış Talas Savaşı ile de İslamiyet Orta Asya'ya yayılmış ve Orta Asya'dan Türkistan'a, buradan da Doğu Türkistan'a taşınmıştır. Özellikle Karahanlılar döneminde İslamiyet, Karahanlı Hükümdarı Satuk Buğra Han sayesinde bölgenin egemen dini haline gelmiştir. Böylelikle buluşan İslam ve Türk kültürü sayesinde, etkisi ve değeri çağlar boyu devam eden sayısız eserler ortaya çıkmıştır. Bu şaheserlere; Yusuf Has Hacip'in hükümdarlara öğütlerle seslenen *Kutadgu Bilig*'i, Kaşgarlı Mahmut'un Türk dilinin inceliklerini, gramerini ve söz varlığını ortaya koyduğu *Dîvânu Lugâti't-Türk*'ü, Edip Ahmet Yükeki'nin bilimin ışığını yansıttığı *Atabetü'l-Hakayık*'ı ve Ahmet Yesevi'nin dinî ve ahlakî öğretilerini aktardığı *Divan-ı Hikmet*'i örnek olarak verilebilir (Tuna, 2012, s. 35).

Doğu Türkistan'ın kültür coğrafyasında ortaya çıkan bu eşsiz eserler, dil vasıtasıyla dolaylı olarak bölgenin direniş aracı olmuş ve nesiller boyunca aktararak kültür birliğini sağlamıştır. Doğu Türkistanlı Türkler ile Türkiyeli Türkler arasında köklü ve bir o kadar da güçlü bir bağ ve millî birlik vardır. Örneğin Anadolu'daki Nasreddin Hoca, Doğu Türkistan'da Nesreddin Ependi olmuş. Dahası, folklorümüzün belkemiği olan atasözlerinin hem Anadolu'da hem de Doğu Türkistan'da aynı bağlamda kullanıldığına şahit olmalıyız: *"Ayağını yorganına göre uzat. (Putunni yotkanga karap uzat.)"*, *"Meyveli ağacı taşlarlar. (Taşni, mivelik yagaçka atarlar.)"*, *"Kaş yapayım derken gözü çıkartma. (Kaşlık kıhmen depköz çıkartma.)"*, *"Bir kahvenin kırk yıl hatırı vardır. (Bir gün tuz içgen yerge kırk gün selâm.)"*, *Sürüden ayrılanı kurt kapar. (Topdan ayrılgan koynı böri yer.)*. Bu nedenle her iki bölge, lehçelerinin farklı olmasına karşın birbirleriyle çok rahat iletişim kurup anlaşabilirler. Bu durum Türk dünyasının, dil etrafında sarsılmadan birleştiklerinin kanıtıdır. Ancak bu kuvvet, tarih boyunca diğer milletler tarafından tehdit olarak algılanmış ve söz konusu millî beraberlik gücü engellenmeye çalışılmıştır (Alptekin, 1975, s. 56-57).

Türk dünyasının ortak kültür hazinesi olan dil, kök salınabilecek en doğru ve güvenli topraktır. Bu sebeple dilin sürekliliğinin sağlanması, millî kimliğin yaşatılması yolundaki öncelikli hedeftir.

1.2. Uygurcanın Tarihî Gelişimi ve Günümüzdeki Durumu

Uygurca, Türk dillerinin güneydoğu koluna ait bir Türk lehçesidir. Doğu Türkistan (Şincan) bölgesinde, yaklaşık 20 milyon Uygur Türk'ü tarafından konuşulmakta olan bu lehçenin tarihî kökleri derine uzanmaktadır. Coğrafyanın zenginliğini sözvarlığı ve gramer

yapısında taşıyan bu dil, Doğu Türkistan dışında Özbekistan, Afganistan, Kırgızistan, Kazakistan, Avustralya, Kanada gibi pek çok ülkede konuşulmaktadır. (Doğan, 2014, s.1).

Uygur Devleti; Türkçe konuşup kendilerini birbirlerine yakın hissedilen tüm Orta Asya kavimlerini tek çatı altında toplamış ve kazandıkları zaferlerle birliklerini korumuş olan Göktürk Devleti'nin devamı olarak kabul edilmektedir. Göktürk Devleti'ne 300 yıl bağlı kalmış olan Uygurlar, devlet kurma ve yönetme tecrübelerini Göktürklerden miras almış, hâkimiyet sanatını onlardan öğrenmişlerdir. Göktürkler de Uygurlar da kendi Türklüklerini yaşayarak tek bir amaca hizmet etmişlerdir: Türk birliğini oluşturup tüm Türk yurtlarını tek bayrak altında toplamak. Bu amaç doğrultusunda II. Uygur Hükümdarı Bayan Çur Kağan da yapıtında tıpkı Bilge Kağan gibi, devlet kurma ülküsünden bahsederek Türk birliğini kurma yolundaki attığı adımları anlatmıştır (Ögel, 2001, s. 170-171).

Türk kültür ve kimliğinin izlerini tüm canlılığıyla bünyesinde taşıyan Uygurca, Doğu Türkistan'ın çeşitli bölgelerinde konuşulan farklı ağızlara sahiptir. Bu ağızlar arasında, dil bilgisel yapı, fonetik özellikler ve sözcükler açısından farklılıklar bulunmaktadır. Günümüz Uygur Türkçesi üç ağızdan oluşmaktadır. Bunlar: Edebî dil olarak kabul edilmiş olup neredeyse tüm Uygur dillerini kapsayan merkezî ağız, Doğu Türkistan'ın güney bölgesinde konuşulan Lopnor ağızı ve Doğu Türkistan'ın güneybatısında konuşulmakta olan Hoten ağızıdır. Geniş bir coğrafi yayılım gösteren Uygurca, tarihî seyir içinde çeşitli ideolojik ve siyasî sebepler neticesinde farklı alfabelerle yazılmıştır. Uygurlar, İslamiyet'i kabul etmeden önce kendilerine mahsus olan Uygur alfabesini kullanmış ancak İslamiyet'in kabulüyle birlikte Arap alfabesine geçmişlerdir. 20. yüzyılda yaşanan siyasî gelişmeler ise Uygurların Kiril ve Latin alfabesine geçmesine neden olmuştur. Ancak tercih edilen bu alfabeler de uzun soluklu olmamış ve tekrar Arap alfabesine geçilmiştir. Bugün Doğu Türkistan'da hâlen Arap alfabesi kullanılmaktadır (Doğan, 2014, s. 2).

Tarihte yazı geleneğini oluşturan ilk devlet olan Uygurlar, zaman içinde buldukları stratejik konumun da etkisiyle bu gelenekten koparılıp sürekli değişen bir yazı sistemine alışmak zorunda bırakılmışlardır. Bu durum şüphesiz Uygurcanın ve Uygur kültürünün gelişimi üzerinde olumsuz etkiler bırakmıştır. Sürekli değişen bir alfabe neticesinde okuryazarlık oranı düşmeye başlar, dile olan ilgi azalır ve sonunda dil küçülerek üretememeye başlar. Üretemeyen dil de doğal olarak dil istilalarına açık hâle gelir.

Doğu Türkistan, tarih boyunca Çin ve Rusya'nın uyguladığı çeşitli dil politikaları sebebiyle anadillerini kullanmakta pek çok kısıtlamayla karşılaşmışlardır. 1949 yılında başlayan çift dilli eğitim uygulaması seneler boyunca değişik dozlarda devam etmiştir (Emet, 2007, s. 542). Gerek eğitim gerekse toplumsal alanda getirilen kısıtlamalar, toplumun dil yeterlilikleri hususunda olumsuz etki yaratsa da Uygurların kendi dillerine olan hassasiyetlerinden ve sevgilerinden hiçbir şey götürmemiştir. Fakat elbette bu durum bir dilin bekası için oldukça endişe vericidir. Çünkü bir kültür diğer bir kültürün içinde eritmeye çalışılmaktadır. Bu durum Uygurca'yı resmîyette henüz tehlike altında göstermese de dilin devamlılığı konusunda önlemler almaya çağırılmaktadır.

2. Dilin Kültürel Kimlikteki Rolü

Dil; salt olayların, mekânların, duygu ve düşüncelerin ifade edilmesi için kurgulanmış bir araç değildir. Kültürle de yakından ilişkilidir ve bu nedenle toplumsaldır. Dil, bireyin kendini ifade etmesini sağlarken, toplumun kimliği de dille ifade bulur. Bu bağlamda, kültürel değerlerin başında dil gelmektedir (Kaplan, 1983, s. 45).

Bir toplumun bireylerini benzer yapan fiziksel özelliklerden ziyade, dildir (Crystal, 2010, s. 55). Bu nedenle, bir toplumun bireyleri kendi dillerinin konuşulmadığı yerlerde kendilerini yabancı hissederler. Anadilinden farklı bir dille ifade bulmak, tarih ve kimlikten büyük ölçüde kopmaya neden olur, bu da bir dil için son derece risklidir. Nüfusun geniş kesimleri kendini dile getirme yollarından mahrum bırakıldığında, ulusun politik ve toplumsal

temelleri zayıflar. Dillerimizi korumak, kendimizi ve farklılıklar içeren mirasımızı korumak anlamına gelir (Nettle, Romanie 2002, s. 49-50).

Dil; bir toplumun kültürel hafızası, tarih ambarıdır. Hiçbir toplum, hafızasını yitirmek istemez. Bu zeminden hareket edecek olursak dile yönelik gerçekleşecek herhangi bir tehdide karşı dikkat kesilmek her milletin öncelikli amacı olmalıdır.

Toplumun ortak ürünü ve hazineleri olan atasözleri, deyimler, halk masalları, ninniler ancak dil sayesinde bir sonraki kuşağa aktarılır. Dil ile kültür bütünlüğü de işte bu noktada ortaya çıkar. Kültürümüze ve millî kimliğimize sahip çıkmanın yolu dile sahip çıkmaktan geçmektedir. Aksi halde dilin kullanım alanı giderek küçülürse nesiller arasındaki iletişim sağlanamaz. Bu döngüde en önemli yük, dil hassasiyetini çocuklara aktarmayı başarmaktır. Bu sebeple dilin devamlılığını sağlamak için geliştirilecek stratejiler çocuklara yönelik olmalıdır. Çünkü çocuklar dillerini doğru öğrenmeye en elverişli oldukları zamandalardır. Dilin öneminin ve niteliğinin erken yaşlarda kavranması, dili yaşatacak olan bir bilinç öznesidir.

3. Çocuk Gazeteleri: Kültürel İletişimde Tarihsel Bir Rol

3.1. Tarihteki İlk Çocuk Gazetesi: Mümeyyiz

Tarihte ilk Türkçe çocuk gazetesi olan Mümeyyiz, 1869'da Sıdkı Efendi tarafından İstanbul'da yayımlanmaya başlayan aynı isimli gazetenin çocuk ekidir. Tanzimat Dönemi'nin yenileşme çabalarının yansıması olan Mümeyyiz, bu dönemin süreli yayınlarının içinde en uzun soluklu olanıdır. Toplamda 49 sayı olarak çıkan Mümeyyiz, çocukların ilgisini çekmek için renkli kağıtlara basılarak eğitici hikâyeler ve masallara, bilgilendirici metinlere, ahlakî öğütlere, ansiklopedik bilgilere ve fıkralara yer vermiştir (Bayram, 2005, s. 2-3).

Özellikle ilköğretim çağındaki çocuklar için hazırlanan Mümeyyiz, ahlaklı ve bilinçli nesiller yetiştirmek amacıyla çıkarılmıştır. Çocukların hem ahlakî hem de zihinsel gelişimlerinin sağlıklı bir şekilde ilerlemesini incelemiştir. Söylencelerden, halk hikâyelerinden, masallardan beslenerek yayın yapan gazete aynı zamanda kimliğine ve dinine bağlı ideal çocuk profilini anlatarak genç nesillere örnek olmayı hedeflemiştir (Kahya, 2024, s. 10).

19. yüzyılın ikinci yarısıyla birlikte hız kazanan gazetecilik ve çocuk dergiciliği çalışmaları, toplumda olan sosyal değişim ve dönüşüm dalgasının bir parçası olarak ortaya çıkmıştır. Toplumun, yaşanan bu değişim hareketlerine uyum sağlayabilmesi ve bilinçli bir şekilde bu yenilikleri anlayabilmesi için kitle iletişim aracı olan gazetenin uygun bir mecra olduğu kanaatine varılmıştır. Gelişime en açık olan dönem ise çocukluk çağı olduğundan doğrudan çocuklara yönelik bir yayın yapma ihtiyacı doğmuştur. Bu süreçte yeniliklere hem ayak uydurabilen hem de düzgün ahlaklı gençlerin yetişmesi sosyal dönüşümün kalıcı hale getireceği fikrini oluşturmuştur (Şimşek, 2002, s. 119).

Sonuç

Doğu Türkistan'da Uygurcanın geleceği, bölgenin karşı karşıya kaldığı çeşitli tehditler sebebiyle tehlike arz etmektedir. Dünya genelinde 6000 ila 7000 arasında dil olduğu belirtilmekte ve bu dillerin neredeyse yarısının tehlike altında olduğu vurgulanmaktadır. Her dil, kültür mozağın bir parçası olup, millî kimliği ortaya koyan bir göstergedir. Bu çalışma, Türk dil ve kültürünü tüm canlılığıyla temsil eden Uygurcanın karşılaştığı zorluklar karşısında toplumu ve özellikle gelecek nesilleri bilinçlendirmek amacıyla bir çocuk gazetesi çıkarma önerisi getirmektedir.

Bu çalışmada önerilen çocuk gazetesi, çocuğa görelilik ilkesine bağlı kalarak tıpkı Tanzimat Dönemi'nde olduğu gibi çocukların ilgisini çekecek şekilde tasarlanmalıdır. Zamanımızın teknolojik imkânları göz önünde bulundurulduğunda yapay zekâ desteğiyle Uygur masalları ve halk inanışları illüstrasyonlar şeklinde gazetede yer alabilir. Hatta

çocuklar için hazırlanacak bu gazete online olarak da hazırlanabilir ve çocukların gazetenin içeriğine aktif katkıda bulunmalarını sağlayacak bir sistem kurulabilir. Bu sistemde, çocuklar kendi Uygurca hikâyelerini oluşturarak dili daha yetkin bir şekilde kullanma imkânına sahip olacaklardır. Bu yaklaşım, gazetenin içeriğini zenginleştirecek ve çocukların Uygurca'yı aktif bir şekilde kullanmalarına ve dilin gelişimine katkıda bulunmalarına olanak sağlayacaktır.

Mümeyyiz örneğinde olduğu gibi toplumu bilinçlendirmek için evvela çocuklara seslenmeliyiz. Çocukların kendi kültürlerine olan aidiyet duygusunu artırmak, Uygurca düşünüp Uygurca hayal kurmalarına, Uygurca rüya görmelerine katkı sağlamakla birlikte kültürel mirası korumak ve gelecek nesillere aktarmak amacıyla hazırlanacak olan bu gazete, toplumun sosyal bağlarını güçlendirecek ve dilin sürekliliğini teşvik edecektir. Bu sürecin dilin kullanım alanının süreç içinde artmasına yardımcı olacağı öngörülmektedir.

Kaynakça

- Alptekin, İ. Y. (1975). *Doğu Türkistan davası*. Otağ Yayınları.
- Ayhan, B. (2008). Olağanüstü durumlarda toplumsal dayanışma ve bütünleşmeye basının katkısı: milli mücadele dönemi Türk basını. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(19), 75-99.
- Bayram, Y. (2005). Türk edebiyatının ilk çocuk dergisi: mümeyyiz (1869-1870). *Hece (Çocuk Edebiyatı Özel Sayısı)*, 9(104-105), 484-500.
- Buğra, M. E. (1952). *Doğu Türkistan: tarihi, coğrafi ve şimdiki durumu*. Güven Basımevi.
- Crystal, D. (2010). *Dillerin katli* (G. Cansız, Çev.). Profil Yayıncılık.
- Doğan, L. (2014). *Uygur Türkçesi grameri*. Parafiks Yayınevi
- Emet, E. (2007). Doğu Türkistan'da çift dilli eğitim. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38)*, Ankara.
- Işık, S. ve Köktürk, Ş. (2024). Tanzimat Dönemi'nde gazetecilik ve haber çevirileri üzerine bir inceleme. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (13), 42-57. <https://doi.org/10.48131/jscs.1479709>
- Kahya, H. (2024). Mümeyyiz çocuk dergisinde (1869-1870) ideal ve gerçek çocukluk. *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, (23), 1-20. <https://doi.org/10.21021/osmed.1369647>
- Kaplan, M. (1983). *Kültür ve dil*. Dergah Yayınları.
- Nettle, D. ve Romaine, S. (2002). *Kaybolan sesler: dünya dillerinin yok oluş süreci* (H. Özgür Turgan, Çev.). Oğlak Yayınları.
- Ögel, B. (2001). *Dünden bugüne Türk kültürünün gelişme çağları*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Şimşek, H. (2002). *Tanzimat ve mutlakiyet dönemi çocuk dergilerinin eğitim açısından incelenmesi* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Ankara Üniversitesi.
- Tokgöz, O. (1981). *Temel gazetecilik*. 100. Doğum Yılında Atatürk'e Armağan Dizisi: 19. Ankara: Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Yayınları.
- Tuna, A. (2012). *Doğu Türkistan'da asimilasyon ve ayrımcılık*. İHH İnsani Yardım Vakfı Yayınları.
- Türel, G. G. (2023). Tanzimat döneminin eğitim vizyonu bağlamında Osmanlı'da çocuk gazete ve dergileri. B. F. Sarıkaya (Edt.), *İletişim ve Medya Alanında Uluslararası Araştırmalar XVII (ss.15-27)*, Eğitim Yayınevi

Extended Summary

Uyghur, as a deep-rooted and rich dialect of the Turkic language family, has carried an important cultural heritage throughout history. Although it is not included in UNESCO's "Atlas of Endangered Languages", the Uyghur language is trying to survive by resisting various internal and external threats. This language plays a critical role in the dissemination of Turkic culture and language and forms part of the cultural identity of the Uyghur people. The survival of the Uyghur language is extremely important not only for the community that speaks this language, but also for the integrity of Turkic culture and history. The existence of language is indispensable for future generations to recognize their roots, protect their cultural heritage and express themselves. Beyond the means of communication, language is an element that shapes the identity of individuals and societies and reinforces cultural values and social ties. A language reflects the past experiences, traditions, beliefs, and value judgments of the society in which it is spoken. The Uyghur language is full of rich proverbs, idioms, and folktales. Such elements show that language is more than just a means of communication, it is also a carrier of culture. These cultural elements embedded in the language shape the way society perceives the world and provide a historical continuity. Societies protect their past, cultural identities and social ties by using their languages. For this reason, the preservation of the language is extremely important in terms of keeping the cultural heritage alive and transferring it to future generations. The preservation of the Uyghur language not only contributes to the survival of a language, but also to the survival of the cultural identity, traditions and social values of the Uyghur people. The Uyghur language is the carrier of the Uyghur culture, and the deep roots of this culture have been formed in historical processes. In this context, keeping the language alive is an important step to protect social identity and strengthen individuals' commitment to their roots. The survival of the Uyghur language is directly related to the ability of the Uyghur people to preserve their cultural roots and pass them on to future generations. In line with this main purpose, considering the roles of newspapers throughout history, a study inspired by the purpose of the establishment of the first children's newspaper in our history is proposed. Children's newspapers stand out as an important tool in terms of disseminating language, creating language awareness and transferring cultural values, especially among young generations. It provides an effective medium for children to get to know their own culture, to keep these cultural values alive and to ensure that the language finds a place in daily life. Our proposal is to create a newspaper for children in support of the Uyghur language. This newspaper will teach children the basic concepts and expressions of the Uyghur language, while at the same time developing their language awareness, strengthening their cultural ties and aiming to increase the social prestige of the Uyghur language. The newspaper will include informative content about Uyghur culture, traditions, historical figures, and daily life; At the same time, a platform will be created where children can share their stories and experiences. Children's newspapers have historically undertaken educational, cultural and social functions and have been an effective tool for the continuity of language and its transfer to future generations. Such publications contribute to the dissemination of the language among the younger generations, to the development of sensitivity towards the language and to the prestige of the language. While children discover the richness of the language through the content in the newspaper, they also contribute to the preservation of cultural heritage. This study, which was prepared with the aim of increasing children's sense of belonging to their own culture, preserving cultural heritage and transferring it to future generations in East Turkestan, offers a promising approach to strengthen the social ties of the society. The preservation of the Uyghur language is extremely important in order to keep this language and therefore its cultural heritage alive, to preserve the collective memory and to enable individuals to claim their own identities. The children's newspaper will contribute to the strengthening of social ties and the continuity of the language by reinforcing the inclusion of the Uyghur language in daily life. Because children are the ones who will protect and keep a language alive. As a result, the preservation and survival of the Uyghur language should be considered as a part of the richness and diversity of Turkic culture and should be seen as an important investment for the future of society. Innovative projects such as children's newspapers are needed to maintain the existence of the Uyghur language, to keep the cultural heritage alive and to pass it on to future generations. These projects will keep the cultural values of the Uyghur people alive and increase the power of the language. The continuity of the Uyghur language is directly related to the commitment of the younger generations to this language, and the studies to be carried out in this context will shape the future of the Uyghur language.



Ulusoy, Y. (2024). Çağdaş Uygur edebiyatında çocuk şiirinin temsilcilerinden: Ablikim Rozi, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı, 29-40.

ÇAĞDAŞ UYGUR EDEBİYATINDA ÇOCUK ŞİİRİNİN TEMSİLCİLERİNDEN: ABLİKİM ROZİ

Yusuf ULUSOY*

Öz: Çocuk edebiyatı, çocukların eğitilmesi, iyi davranışlar kazanması ve onların kişisel gelişimine fayda sağlamak için yazılan edebî yaratmalardan meydana gelir. Bu edebî yaratmalar şiir, hikâye, roman vb. gibi yaratmalardır. Çocukların duygu dünyası, zihin dünyası ve dil becerileri kendileri için üretilen bu edebî eserler sayesinde gelişecektir. Yetişkin bireyler olduklarında dürüstlük, doğruluk, saygı, sevgi, adillik gibi etik ve estetik değerler kazanmış olacaklardır. Çağdaş Uygur edebiyatının temsilcisi olan bazı yazarlar, çocuklara iyi bir gelecek inşa edebilmek için çocuk edebiyatı türünde eserler üretmiştir.

Yazılı edebiyat ve sözlü edebiyatın oldukça zengin olduğu Doğu Türkistan'da çocuklar için edebî yaratmalar meydana getirilmiştir. Bu edebî eserlerden bazıları da Ablikim Rozi tarafından yazılmıştır. Uygur şair Ablikim Rozi, çocuk şiirleri türünde eserler veren üretken bir şairdir. Ablikim Rozi, şiir türünün dışında çocuk hikâyeleri de yazmıştır. Yazar, 1962 yılında gazete ve dergilerde yayımlanan çocuk şiirleriyle ilk defa okuyucuyla buluşmuştur. Rozi, çocuk edebiyatı sahasında verdiği eserleriyle çocukları eğitmeyi ve onları yetiştirmeyi amaçlamıştır. Uygur çocuklarının yaşamlarında birer bilgi hazinesi olacak eserler meydana getirmiştir.

Çalışmamızda Ablikim Rozi'nin; "Qarlıgaç" (Kırlangıç), "Ümid Günçiliri" (Ümit Goncaları), "Kimniñ Toğra?" (Kim Haklı?) şiir kitaplarında yer alan yüz elli yedi şiir incelenerek içerik analizi yapılmıştır. İncelenen şiirler üzerinden şairin çocuk şiirlerinde işlediği temalar tespit edilmiştir.


Anahtar Kelimeler: Uygur, şiir, edebiyat, çocuk, şair.

REPRESENTATIVE OF CHILDREN'S POETRY IN CONTEMPORARY UYGHUR LITERATURE: ABLİKİM ROZİ

Abstract: Children's literature consists of literary works written to educate children, gain good behavior and benefit their personal development. These literary works are poems, stories, novels, etc. Children's emotional world, mental world and language skills will develop thanks to these literary works produced for them. When they become adults, they will have acquired ethical and aesthetic values such as honesty, truthfulness, respect, love and fairness. Some writers who are representatives of contemporary Uyghur literature have produced works in the genre of children's literature in order to build a good future for children.

In East Turkestan, where written literature and oral literature are quite rich, literary creations have been created for children. Some of these literary works were written by Ablikim Rozi. Uyghur poet Ablikim Rozi is a prolific poet who produces works in the genre of children's poems. Ablikim Rozi also wrote children's stories in addition to the genre of poetry. The author met with the reader for the first time in 1962 with children's poems published in newspapers and magazines. Rozi aimed to educate and raise children with his works in the field of children's literature. He created works that will be a treasure trove of information in the lives of Uyghur children. In our study, one

* Doktora Öğrencisi ve TDK Doktora Bursiyeri, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı, e-posta: yulusoy@ankara.edu.tr

 ORCID ID: 0000-0002-0663-9601

hundred and fifty seven poems in Ablikim Rozi's poetry books "Qarlıgaç" (Swallow), "Ümid Günçiliri" (Hope Rosebuds), "Kimniñ Toğra?" (Who is Right?) will be examined and content analysis will be made. The themes that the poet uses in children's poems will be determined through the examined poems.

Keywords: *Uyghur, poetry, literature, children, poet.*

Çocuk edebiyatı, çocuklar için yazılan ya da söylenen edebî ürünleri kapsar. Çocuk edebiyatı deyimiyle, 2-14 yaşları arasındaki kimselerin ihtiyacını karşılayan bir edebiyat alanı anlatılmak istenmektedir (Oğuzkan, 2013, s. 3). Çocuk edebiyatı hem çocuklar için yazılan kitaplar hem çocuklar hakkında yazılan kitaplar anlamında 19. yüzyılda ayrı bir kurgu kategorisi olarak ortaya çıkmıştır (Sutherland, 2018, s. 179). Çocuk edebiyatı eserlerinin edebî zevk edindirme, okuma alışkanlığı kazandırma, hayal gücünü geliştirme gibi işlevlerinin yanı sıra önemli bir işlevi de değerler eğitime katkıda bulunmaktır (Aydın ve Öksüz, 2021, s. 582). Çocuklar için uygun olan konu, içerik ve üsluba sahip edebî yaratmalar, çocuk edebiyatının ürünleridir. Bu edebî yaratmalara örnek olarak tekerlemeler, ninniler, bilmeceler, masallar, öykü-hikâye ve romanlar, fabl-efsane ve destanlar gösterilebilir. Bu bağlamda şiir, edebî bir tür olarak çocuk edebiyatında en çok tercih edilen yaratmalardandır.

Şiir gerek içerik, öz, gerekse söze dönüştürme, sunuluş açısından özgün, etkilemeye, duygulandırmaya yönelik, yaratı niteliği taşıyan bir söz sanatı ürünüdür (Aksan, 1995, s. 8). Şiir, kısa mısralardan oluşması ve ahenk yönü ile çocuğu nesirden farklı olarak daha sıkı sararken çocuğun algı dünyasına da renk getiren, hayal gücünü geliştiren unsur olarak oldukça önemlidir (Açık Önkaş, 2009, s. 2). Çocuk şiirleri bu bakımdan önemli edebî türlerdir. Çocuklar, dilin anlatım gücünü, kelimelerin ahengini sezinleyebilmeleri için diğer edebî türlerin yanı sıra erken yaşlarda şiirle buluşturulmalıdır (Sever, 2003, s. 147). Şiirler çocuklara sadece dilsel birtakım beceriler kazandırmakla kalmamakta aynı zamanda onlarda vatan ve millet sevgisi, ana dili bilinci, estetik bakış açısı, duygu ve düşüncelerini sanatsal olarak aktarabilme gibi üstün değerler de katmaktadır (Oğuzkan, 2013, s. 248). Bu yönüyle şiiri, çocuklara bir şeyler anlatırken aynı zamanda bir takım değerler kazandıran bir tür olarak düşünebiliriz.

Çocuk şiirlerinde değerlere yer vermek önemlidir (Demiryürek ve Kılıç, 2023, s. 1662). Değerin insanın varlığı anlamlandırma ve değerlendirme çabasının sonucu olarak ortaya çıkıp zamanla topluma mal olarak toplumun ortak mirasını oluşturan öğeler olduğunu söyleyebiliriz (Kaymakcan ve Meydan, 2014, s. 24). Toplumun sağlıklı olarak devamlılığı için tüm toplumlarda kabul edilen ortak değerler kuşaktan kuşağa aktarılır. Adalet, dürüstlük, sevgi, saygı, sabır, cesaret, yardımseverlik, hoşgörü, çalışkanlık, dostluk, iş birliği, güvenilirlik, sorumluluk değerleri bunların başında gelmektedir (Akkaya vd., 2020, s. 175). Tüm bu değerler, bütün zaman ve yerlerde önemsenmiş ve evrensel nitelik kazanmıştır. Değerler, toplumu ayakta tutan sütunlardır. Ait olduğu toplumun değerlerini bireye en etkili ve en kalıcı biçimde aktarma yollarından olan yazınsal metinler aracılığı ile birey, bir taraftan dilinin inceliklerini ve güzelliklerini kavrarken diğer taraftan o yazınsal eserlere sindirilen ulusal ve evrensel değerlerle tanışmaktadır (Akkaya vd., 2020, s. 176).

Türk Dünyası, yazılı ve sözlü edebî ürünleri bakımından oldukça zengindir. Bu ürünlerin her biri değerler eğitimi açısından oldukça önemlidir. Örneğin Türk destanları, millî bilinç, millî bakış açısı ve millî değerlerin öğretilmesine katkı sağlar, ön planda bir kahraman vardır ama kahraman üzerinden toplumsal değerler işlenmektedir (Çalışkan ve Yıldırım, 2023, s. 162). Türk Dünyasında yazılan eserler arasında çocukların anlama düzeyine, hayal ve düşünce dünyasına doğrudan seslenen eserler oldukça zengindir. Bu zenginliğin içerisinde gerek halk edebiyatı gerek çağdaş türleri ile çocuk edebiyatı ayrı bir öneme sahiptir (Sağlam ve Sakallı, 2020, s. 11). Türk Dünyası edebiyatlarından biri olan Çağdaş Uygur edebiyatında da çocuk edebiyatı ürünleri oldukça önemlidir. Bu ürünler arasında en yaygın olan tür ise çocuk şiirleridir. Şiir, en kısa anlatım türlerinden biridir. Kısa mısraları ve ahenkli oluşu

sayesinde çocuk üzerinde oldukça etkilidir. Şiir okumak çocuğa ana dil sevgisini kazandırır (Demirez, 2024, s. 22).

20. yüzyılın başlarında temelleri atılan çağdaş Uygur edebiyatında çocuklar için yazılan çok sayıda edebî eser mevcuttur. Bu eserlerin ilk örneği olarak 20. yüzyılın 20'li yıllarında Abrurrahim Nizari'nin "Diki-Diki Taqşan" (Zıp Zıp Tavşan) isimli çocuk koşağı (halk şiiri) gösterilir (Abdugupur, 2012, s. 100). Eğitim ve öğretim için bir dönüm noktası olan Cedit Hareketinin yayılmasında ve gelişmesinde de çocuklar için yazılan eserler önemli bir yerdedir. Bu eserler sayesinde çocukların vasıtasıyla halk da "uyanmış" ve geleceğe dair umut ışıkları saçılmıştır. Çocuk şiirleri, çocuklara okuma alışkanlığı edindirmenin ötesinde bir görev üstlenmiştir; bunlar eğitimin önemini anlatmak, halkı uyandırmak ve sönmek üzere olan umut ışıklarını yeniden canlandırmaktır (Kaşgarlı, 2017, s. 422). Çocuklar eğitilirse ülkenin de eğitileceğine ve kalkınacağına inanan Ceditçi aydınlar, bu yolda çeşitli adımlar atmıştır. Musabay Kardeşler, Abdukadir Damolla, Maksut Muhiti, Tursun Ependi gibi aydınlar çocuklar için okullar açmıştır. Çocuk şiirleri, çocuk tiyatroları ve masallarıyla Abduhalik Uygur, Lutpulla Mutellip, Memtili Tevfik gibi aydınlar halkın aydınlanması için çabalamıştır.

Lutpulla Mutellip, Bizniñ Mehmet (Bizim Mehmet) şiirinde çocukların eğitim almasını ve okulların öğrencilerle dolması gerektiğini vurgular:

Az künde Memet	(Kısa zamanda Mehmet)
Çoñmu bolidu.	(Büyüyecek.)
Mektepke balalar	(Okula Çocuklar)
Liqqide tolidu	(Dolup taşacak)

Belki savaqni	(Belki dersini)
Oquydu ela,	(Okuyacak çok iyi)
Başqilardin	(Başkalarından)
Qalmaydu esla	(Kalmayacak asla geri) (Karaman, 2011, s. 289).

Memtili Tevfik, İsmiñ Nème (İsmin Ne,) şiirinde; sade, süsten uzak ve yalın bir dil kullanarak çocukların eğitim alması gerektiğini belirtir:

İsmiñ nème, ey kiçik bala?	(İsmin ne, ey küçük çocuk?)
Eqliñ séniñ kalta kalta.	(Aklın senin kısa kısa.)
Oqimisan mektepte sen,	(Okumazsan okulda sen,)
İşiñ séniñ çolta çolta.	(İşin senin eksik eksik) (Kaşgarlı, 2014, s. 1087).

Abduhalik Uygur, Lutpulla Mutellip, Memtili Tevfik vb. gibi yazarların eserlerini okuyarak kendini geliştiren genç Uygur yazarlar da ellerine kalem alarak edebî eserler üretir. 1934'te Nur İsrailov ile Abdülhey Muhammedi "Balılarğa Sovğa" (Çocuklara Hediye) adında bir şiir kitabı yayımlar ve bu kitap, çağdaş Uygur edebiyatında bilinen ilk çocuk şiir kitabıdır (Kaşgarlı, 2017, s. 423).

Doğu Türkistan'da 1980'li yıllardan sonra çocuk edebiyatı ile ilgilenen yazarların sayısı artar. Boğda Abdulla (Ana Quşteq Muellim), Zamanidin Pakzat (Möşük Yapılaq Balisi), Perhat İlyas (Oynaydigan Bala Barmu, Bağlarniñmu Tili Bar), Ablikim Hesin (Asmandiki Balilar), Vahitcan Osman (Ressam Tebiet, Bizniñ Mehelle), Şavket Rustem (Deryağa Taş Taşlidim), Exmetcan Qurban (Tögilerniñ Çöçiki), Abduqadir Calalidin (Aq Quşqaç), Zamanidin Pakzat (Mal Bahasi) gibi şairler bu konuda eserler verir. Çağdaş Uygur edebiyatında çocuk şiirlerinin bir temsilcisi de Ablikim Rozi'dir.

1. Ablikim Rozi'nin Hayatı

Yazar Ablikim Rozi, 1946 yılında Atuş kasabasının Üstün Atuş köyünde dünyaya gelir. 1953-1957 yılları arasında ilköğretim okulunu bitiren yazar, 1957-1963 yılları arasında Kaşkar Öğretmen Okulunu bitirir. 1963 yılından 1980 yılına kadar Yeken, Kaşkar gibi şehirlerde öğretmenlik yapar. 1980 yılından 2003 yılına kadar Kaşkar Gazetesinde yazar olarak çalışan Rozi, Şıncañ Yazarlar Birliği üyesidir.

1962 yılından itibaren gazete ve dergilerde eserleri yayımlanan Ablikim Rozi, çocuk şairi olarak tanınır. Çocuk edebiyatı ile meşgul olan yazarın 1984 yılında Şıncañ Halk Neşriyatı tarafından “Qarlıgaç” (Kırlangıç) isimli şiir kitabı yayımlanır. 1987 yılında Kaşkar Uygur Neşriyatı tarafından “Ümid Günçiliri” (Ümit Goncaları) isimli şiir kitabı yayımlanır. 2000 yılında Şıncañ Yaşlar – Ösmürler Neşriyatı tarafından “Kimniñ Toğra?” (Kim Haklı?) isimli şiir kitabı yayımlanır. Ablikim Rozi'nin 2008 yılında Toxtihaci Rozi ile birlikte hazırladığı ve Kaşkar Uygur Neşriyatı tarafından basılan “Söyümlük Dünya” (Sevgili Dünya) isimli şiir kitabı yayımlanır.

2. Ablikim Rozi'nin Çocuk Şiirleri

Ablikim Rozi, “Qarlıgaç” (Kırlangıç), “Ümid Günçiliri” (Ümit Goncaları) ve “Kimniñ Toğra?” (Kim Haklı?) adlı şiir kitaplarında çocuklar için şiirler yazmıştır. Şair, öğretmen olduğu için çocuklarla yakın ilişkiler kurmuş ve onların hangi konularda eğitilmesi gerektiğini daha iyi anlamış olmalıdır. Rozi, evrensel ve millî bazı değerleri çocuklara kazandırmak düşüncesiyle şiir türünü bir araç olarak kullanmıştır. Çocukları ve onların dünyasını tanıyan şair, duyarlı, ahlaklı ve iyi birer birey olmaları için çocuklara farklı temalarda şiirler yazmıştır. Halkın geleceği için çocukların dikkatle eğitilmesi gerektiğinin bilincinde olan şair, çocukların; çalışkan, vatansever, başarılı bireyler olması için çaba harcamıştır.

Rozi'nin şiirleri çocuklara bir şeyler öğretir Mesleği gereği çocukları iyi tanıyan şair, onların iç dünyalarını, gereksinimlerini ve gelişim özelliklerini iyi bilir ve bu bilgiler eşliğinde estetik değerler taşıyan özgün şiirler yazar. Rozi'nin şiirleri, bir taraftan çocukların dil becerilerini geliştirirken diğer taraftan onlarda millî ve evrensel değerler hakkında fikirler oluşturur. Şairin şiirlerinde; vatan ve millet sevgisi, millî duygular, büyüklere saygı ve sevgi, tabiat sevgisi, mutluluk ve dostluk gibi değerlerin öne çıktığı görülmüş ve incelenmiştir.

2.1. Vatan Sevgisi

Vatan ve millet sevgisini eserlerinde işleyen Ablikim Rozi, çocukların da vatan ve millet sevgisi ile büyümesi gerektiğini düşünmüş ve bu temada çocuk şiirleri yazmıştır. O, “Xeritem” (Haritam) şiirinde ana vatan sözü ile doğup büyüdüğü Doğu Türkistan coğrafyasını işaret etmiştir. Şair, Vatan sevgisini coğrafi terimler kullanarak vermek ister.

Güzel ana vetenniñ,	(Güzel ana vatanın)
Bağu – bostan çimenniñ,	(Bağın bostanın çimenin)
Dairisi qançilik,	(Genişliği ne kadar)
Gördüm sendin xeritem (Rozi, 1984 s. 17).	(Gördüm senden haritam.)

Şair, Doğu Türkistan'ın bağımsızlığı için şehit düşen Lutpulla Mutellip için de bir şiir yazar. Lutpulla Mutellip, çağdaş Uygur edebiyatına ivme kazandıran önemli bir şairdir. Hayatının henüz baharındayken öldürülmüş olmasına rağmen edebî alanda oldukça verimli olmuş ve daha öğrencilik yıllarında okul gazetesinde yayımlanan şiirleriyle başladığı edebî faaliyetlerini deneme, makale, tiyatro türlerinde verdiği eserlerle sürdürmüştür (Karaman, 2014, s. 114). Lutpulla Mutellip için amca kelimesini kullanan şair, “Şair Tağam Lutpulla” (Şair Amcam Lutpulla) şiirinde vatan sevgisini ve Lutpulla Mutellip'e olan saygısını belirtir.

Casaretlik er idiñ,	(Cesaretli adam idin)
Çaqnaydığan zer idiñ,	(Parlayan altın idin)
Daim “veten” der idiñ,	(Daima “Vatan” der idin)
Şair tağam Lutpulla (Rozi, 1987, s. 63).	(Şair amcam Lutpulla)

Düşmenge tiz pükmediñ,	(Düşmana diz çökmedin,)
Örkeşlidiñ, çökmidiñ,	(Dalgalandın batmadın,)
Qariğay kebi köklidiñ,	(Çam gibi köklendin,)
Şair tağam Lutpulla (Rozi, 1987, s. 64).	(Şair amcam Lutpulla.)

Uygur Türklerinin bağımsızlığını istediği için genç yaşta öldürülen Mutellip, çocuk şiirlerine de konu olmuş durumdadır. Şair, Lutpulla Mutellip’in cesaretini ve önemini anlattığı dizelerinde çocuklara bir rol model olsun diye onu kahraman gibi tanıtmak ister.

“Güzel Veten Quçıqı” (Güzel Vatan Kucağı) şiirinde şair vatan kucağının güzelliği ve sıcaklığı karşısında akılların baştan gideceğini belirtir. Vatan, şair için her şeyden daha değerli, her şeyden daha kutsaldır. Vatanı için iyi, güzel ne varsa olsun isteyen şair, yüreğindeki ateşi harlayanın yine vatan sevgisi olduğunu söyler.

Şundaq güzel, méhriban	(Öyle güzel, sevecen)
Bolğaç veten quçıqı;	(Olduğu için vatan kucağı;)
Uçup turar hemişe,	(Uçup durur daima,)
Eqlimizniñ bulıqı (Rozi, 2000, s. 62).	(Aklımızın kaynağı.)

“Vetnim – Anam” şiiri de şairin vatan sevgisinin uçsuz bucaksız olduğuna tanıklık eden şiirlerden biridir. Şair, bir vatani olduğu için büyüyebildiğini hayatını ona borçlu olduğunu belirtir. Vatanım Anam şiiri, çocuklara vatan sevgisinin aşılandığı şiirlerden biridir.

Vetnim – anam,	(Vatanım anam,)
Söyimen séni,	(Seviyorum seni.)
Apaq süt bérip,	(Bembeyaz süt verip,)
Östürdüñ méni (Rozi, 1987, s. 8).	(Büyüttün beni.)

1980’li yıllarda Çin’in açılım politikaları gereği Doğu Türkistan’da birazcık da olsa rejimde serbestlikler görülür. Bu durumu fırsat bilen şairler vatan temasını şiirlerinde sıklıkla işleyerek çocuklara anlatmak ister. “Toy Oynaydu” (Toy Oynar) şiirinde de vatanın her zaman çocukları düşündüğünü ve onları koruduğu belirtilir. Şair için vatan, çocukların mutlu ve huzurlu olduğu topraktır. O toprak korunmalı ve sahip çıkılmalıdır.

Çünki veten her daim	(Çünkü vatan her zaman)
Balilarni oylaydu.	(Çocuklarını düşünür)
Balilarniñ bextini	(Çocuklarının bahtına)
Qedirleydu – qoğdaydu (Rozi, 2000, s. 61).	(Değer verir ve korur.)

2.2. Millî Kültür

Uygurlar, milli kültürlerine bağlı yaşayan ve onu korumaya çalışan bir Türk halkıdır. Maruz kaldıkları siyasi baskılar ve zulümler Uygur Türklerinin millî kültürünü yok etmeye

yetmemiş ve yetmeyecektir. Doppa, Uygur Türklerinin millî kültürüne ait bir baş giyimidir. Her yıl Mayıs ayının 5. günü “Doppa Günü” olarak kutlanır. Ablikim Rozi’de önemli bir kültür simgesi olan doppayı çocuklara tanıtmak ve onlara sevdirmek için doppa ile ilgili şiirler yazmıştır. “Güldeste” şiiri bu duruma örnek gösterilebilir.

Güzel Pamir tağliri,	(Güzel Pamir Dağları,)
Kök asmanğa taqaşqan.	(Gökyüzüne degen.)
Çoqqılarnıñ béşiğa,	(Zirvelerinin üstüne,)
Kümüş doppa yaraşqan. Rozi, 1987, s. 20)	(Gümüş doppa yakışan.)

Mendil, Türk kültüründe önemli bir semboldür. Araştırmalar, Türk kültüründe mendil tarihini Uygur dönemine kadar götürür (Ünalın, 2023, s. 99). Uygur Türkleri mendil için qol yağlıq kelimesini kullanırlar. Şair Ablikim Rozi de millî kültür sembollerinden biri olan mendil hakkında çocukların bu millî kültür sembolünü yakından tanınması ve öğrenmesi için “Qol Yağlıq” (Mendil) şiirini yazar. Mendil şiiri aynı zamanda çocuklara temiz bireyler olmaları gerektiğinin mesajını da verir.

Qol yağlıqım, men séni,	(Mendilim, ben seni)
Ayrımaymen yénimdin.	(Ayrımayacağım yanımdan.)
Taziliqni her qaçan,	(Temizliğı her zaman,)
Söyimen çin dilimdin (Rozi, 1987, s. 69).	(Seveceğim gönülden.)

2.3. Anne, Baba ve Öğretmen Sevgisi

Ablikim Rozi, anne, baba ve öğretmen sevgisini çocuklarda uyandırmak için şiirlerinde sıklıkla işlemiştir. Çocuklar için öğretimin anne ve baba ile başladığını ifade eden şair, daha sonra çocukların eğitilmesi için öğretmenlere ihtiyaç olduğunu şiirlerinde belirtir. “Ata - Anam Tunci Ustazim” (Babam ve Annem İlk Öğretmenim) şiirinde, anne ve babanın çocukların büyümesinde ve eğitiminde sınırsız emeklerinin olduğunu belirterek ailenin ahlaklı çocuk yetiştirmek için verdiği çabalar anlatılır.

Dadam bilen anamniñ	(Babam ile annemin)
Maña çeksiz méhri bar.	(Bana sonsuz sevgisi var.)
Maña siñgen bihésab	(Bana sinen sayısız)
Qan – teri bar, ecri bar.	(Kan teri var, emeğı var.)

Ular méni çoñ qildi,	(Onlar beni büyüttü,)
Can köydürüp pepilep.	(Özenerek ninnilerle.)
Menmu östüm ularnıñ	(Ben de büyüdüm onların)
Quçiqıda erkilep (Rozi, 2000, s. 1).	(Kucağında şımararak.)

Anne ve baba sevgisinin çocuklara verilmesini isteyen şair, bu konuda oldukça fazla şiir yazmıştır. “Külke” (Gölüş) şiirinde anne ve babanın çocukları için yaptığı fedakârlıkları anlatan şair, ailenin Uygur Türklerinde değerli bir müessese olduğunu belirlemek ister.

Ata – anam her küni	(Babam annem her gün)
Méni tatlıq küldürer.	(Beni tatlı güldürer)
Qelbimge şad ömürniñ	(Kalbimde neşeli ömrün)

Güllirini ündürer (Rozi, 200, s. 69).

(Güllerini yetiştirir.)

Şair, öğretmenlerin çocuklar için son derece önemli bireyler olduğunun bilincindedir. Bir dönem kendisi de öğretmenlik yapmış, bu kutsal mesleğin bıraktığı izler hayatını şekillendirmiştir. Öğretmenlerin çocukların eğitilmesi için çok gerekli bireyler olduğunu bilen şair, “Muellim” (Öğretmen), şiirinde anne ve babaya benzettiği öğretmeni değerli bir yol gösteren olarak belirtir.

Animizğa oxşaysiz,

(Annemize benziyorsun,)

Dadimizğa oxşaysiz,

(Babamıza benziyorsun,)

Bizni körüp yayraysiz,

(Bizi görüp rahatlıyorsun,)

Ey qedirdan muellim (Rozi, 2000, s. 11).

(Ey kadirşinas öğretmen!)

Rozi, “Qedirliksen” (Değerlisin) şiirinde de öğretmenlik mesleğinin kutsallığına ve öğretmenlerin öğrenciler için harcadığı çabalara değinir. Bir çiçek, sulanarak ve çabalar harcanarak büyütüldüğü gibi öğretmen de öğrencilerini bildiği her şeyi aktararak büyütür ve yetiştirir.

Qedirliksen muellim,

(Değerlisin öğretmen,)

Söyümlüksen muellim;

(Sevgilisin öğretmen;)

Bizge ata - anidek,

(Bize baba, anne gibi)

Köyümlüksen muellim

(Şefkatlisin öğretmen.)

Séniñ bilen éçilğan

(Senin ile açılan)

Gül - ğunçe biz, çécek biz.

(Gül, goncayız çiçeğiz biz.)

Öginişte tirişçan,

(Öğrenmeye gayretli,)

Aq köñül biz, zérek biz (Rozi, 2000, s. 47).

(İstekliyiz, akıllıyız biz.)

2.4. Tabiat Sevgisi

Şair Ablikim Rozi, şiirlerinde tabiat temasını sıklıkla işler. Şair, çocukların doğayı sevmelerini, doğanın onlar için önemli bir nimet olduğunu vurgular. Hayvanlar, bitkiler, ağaç vb. gibi tabiatın içinde yaşayan her şey Rozi'nin şiirlerinde çocukların anlayacağı sadelikte işlenir. Çocuklara tabiat sevgisini aşılacak için yazılan ve aynı zamanda Rozi'nin şiir kitaplarından birinin adı olan Qalığaç (Kırlangıç) şiiri bu duruma bir örnektir.

Qalığaç, sen baharniñ

(Kırlangıç, sen baharın)

Xeverçisi - elçisi.

(Habercisi, elçisi)

Baharkelse gullerniñ

(Bahar gelse güllerin)

Éçilidu hemmisi. (Rozi, 1984 s. 4)

(Açılır hepsi.)

Şair, Gül ve Bülbül şiirinde gülü ilim olarak, bülbülü ise çocuklar şeklinde simgeleştirmiştir. Okulu bir çimene benzeten şair, doğadaki canlı varlıklar yoluyla benzetmeler yaparak çocuklara eğitimi sevdirmek istemiştir.

Xuş purağ gulni

(Hoş kokulu güle)

Deymen ilim pen.

(Diyeceğim ilim ve fen)

Biz xoşal bulbul, (Biz sevinçli bülbül)

Mektep - bir çimen (Rozi, 1984, s. 26). (Okul bir çimen.)

Çocuk, keşfetmek ve bilmek isteyen bir bireydir. Onun için tabiat keşfedilmesi gerek bir şeydir. Şair, çocukların doğa hakkındaki bu merak duygusunu gidermek için çok sayıda şiir yazmıştır. Küyleyli Dostlar (Şarkı Söyleyin Dostlar) şiiri bu duruma örnektir.

Çimen, yaylaqlar, (Yaylalarda çimenler,)

Xoş çiray açtı, (Güzelce açtı)

At, koylar, qoylar... (At, inek, koyunlar...)

Hessilep aştı. (Rozi, 1984, s. 41). (Hepsini paylaştı.)

Bağ ve bahçelerde çocukların mutlu olacağını vurgulayan şair, çocukların bu mekânlarda zaman geçirmesinin doğayı tanımaları için faydalı olacağını da belirtir. Çocuklara bağ ve bahçe sevgisini aşılama için “Bağ İçide Balalar” (Bahçe İçinde Çocuklar) şiirini yazar.

Güzel bahar keñ bağqa, (Güzel bahar, geniş bahçeye,)

Kirgen idi balılar, (Girmiş idi çocuklar,)

Qarşi aldı ularni (Karşıladı onları)

Bağ içide tağılar (Rozi, 1984, s. 122)... (Bahçe içinde amcalar...)

Şair, şiirlerinde hayvanların çalışkanlıklarından örnekler göstererek çocukların da onlar gibi olmalarını ister. Çocuklar, bu tür şiirleri okuduklarında ya da duyduklarında yazılanların kendileri için olduğunu algılayacak, davranışlarını da bu doğrultuda gerçekleştirecektir. Bürküt Bilen Toxu (Kartal ile Tavuk) şiiri bu duruma örnektir.

Kiçik dostum, bürküt kebi, (Küçük dostum, kartal gibi)

Harmay tiriş, daim tavlın. (Yorulmadan çalış, sürekli güçlen)

İlim – penniñ çoqqışığa (İlim ve fennin zirvesine)

Çıqalaysen şundaq qılsañ. (Rozi, 1984, s. 69) (Çıkacaksın böyle yaparsan.)

2.5. Mutluluk

Bir çocuğun iyi olması ve mutlu olması şair için önemlidir. Mutluluk, Ablikim Rozi'nin şiirlerinde sıklıkla işlediği bir temadır. Çocuklar mutlu olduğunda evrende de mutluluğun hâkim olacağına inanan şair, mutluluğun kimi zaman öğrenilen bir müzik notasıyla kimi zaman da oyun oynarken yaşanacağını belirtir. “Tik -Tak Top” (Pinpon Topu) şiiri bu duruma bir örnektir.

Kümüş reñlik tik tak top, (Gümüş renkli pinpon topu)

Saña qelbim söyümdi, (Sana yüreğim ısındı)

Séni oynaş men üçün (Seninle oynamak benim için)

Bekmu ésil körümdi (Rozi, 1984, s. 21). (Çok da asilce görüdü.)

Fotoğraflar, çocukların görsel zekâ becerilerini geliştirmek için önemli birer araçtır. Şair, “Albüm” şiirinde bir çocuğun aile albümüne bakarak yaşadığı mutluluğu ve kazandığı becerileri anlatır.

Bizniñ öyde, çamadanda (Bizim evde, valizde)

Çiraylıq bir album bar.	(Güzel bir albüm var.)
Şu albumni her küni	(Bu albümü her gün)
Varaqlıgum – körgüm bar. (Rozi, 2000, s. 22)	(Açıp göresim var.)

2.6. Dilek ve İsteklerin Karşılanması

Çocuklar ailelerinden bir şeyler isteyerek büyürler. Bu isteklerin arasında bazen oyuncak bir araba bazen de oyuncak bir bebek olabilir. Hediyeler, çocuklar için değerli nesnelere fakat bu hediyeler eğitimle de bağlantılı olmalı çocuk bu hediyelerle oynarken bir taraftan da bir şeyler öğrenmelidir. Eğitimle birlikte milli kültürün de harmanlanarak çocuğa aktarılması son derece önemlidir. Qol Yağlıq (Mendil) şiiri de bu türde bir şiirdir. Çocuğun çok istediği bir mendil, babası tarafından alınarak ona hediye edilir. Mendil, Uygur Kültüründe önemli bir yere sahiptir.

Dadam maña bazardin	(Babam bana çarşıdan)
Élip berdi qol yağlıq.	(Satın aldı mendil)
Hemra maña her daim	(Arkadaş bana her zaman)
Aşu körkem, gül yağlıq (Rozi, 2000, s. 79).	(Bu güzel gül mendil.)

2.7. Çalışkanlık

Çalışmak yalnızca kazanç için yapılan bir eylem olmadığı gibi fiziki ve ruhsal olarak da insanı diri tutan bir değerdir. Vaktinde çalışmak ve verimli çalışmak için çocuklara bu değerler kazandırılmalıdır. Rozi de şiirlerinde çocuklara çalışkanlık değerini kazandırmayı amaçlamıştır.

“Bizniñ Sinip” (Bizim Sınıf), Ablikim Rozi’nin çalışkanlık değerini çocuklara kazandırmak için kaleme aldığı bir şiirdir.

Kéler yili yene biz,	(Gelecek yıl yine biz,)
İlgar sinip bolimiz.	(Öncü sınıf oluruz.)
Veten üçün öginip,	(Vatan için öğrenip,)
Küç – quvvetke tolimiz (Rozi, 1987, s. 6).	(Güç kuvvetle dolarız.)

Derslerinde başarılı olmak için çocukların çalışması ve gayret göstermesi gerekir. Vatanları için faydalı birer birey olmak Uygur Türkü çocukların önemli gayeleri arasındadır. Şair, “Balılar” (Çocuklar) şiirinde çocukların derslerine çalışarak güçlü olacağını belirtir.

İlim pendin küç élip,	(İlim fenden güç alarak,)
Sağlam ösüp-yétilip,	(Sağlam büyüyerek gelişen,)
Ğunçe bolup éçilip,	(Gonca olup açılarak,)
Yaşnavatqan balılar. (Rozi, 2000, s. 15).	(Serpilen çocuklar.)

2.8. Dostluk

Dostluk, Ablikim Rozi tarafından şiirlerinde işlenen bir temadır. Çocuklar için dostluk ve arkadaşlık önemli değerlerdir. Dostlar, birlikte mutlu ve huzurlu zaman geçirir. Çocuklar için iyi bir dost seçmenin önemli olduğunu belirten şair, bu konuda “Ular İkkisi” (Onlar İkisi) şiirini yazar.

Şenbe küni, ikki dost,	(Cumartesi günü, iki dost)
Bir pilanni tüzüştü.	(Bir plan yaptı.)

Deryasida şadliqniñ, (Nehrinde mutluluğun)
Ġulaç taşlap üzüşti (Rozi, 1987, s. 105). (Kulaç atıp yüzdü).

Şair, biriyle dost ve arkadaş olabilmek için bazı kurallar koyar. Bu kurallar çocukların iyi bir dost ya da arkadaş seçiminde faydalı olacak kurallardır. O, derslerine çalışmayan, emek vermeden başarı bekleyen, ahlaklı olmayan, düzenli olmayan çocuklarla dost olunmaması gerektiğini “Adaş Démeymen” (Dost Demem) şiirinde işlemiştir.

Dersini bilmiseñ, (Dersini bilmezsen,)
Yalğan sözliseñ, (Yalan söylersen,)
Emgek sözmisen, (Emeği sevmezsen)
Adaş démeymen (Rozi, 2000, s. 36). (Dost demem.)

2.9. Ana Dil Sevgisi

Şair, çocukların Uygur Türkçesini öğrenmeleri gerektiğini “Sekiz Dost’niñ Söhbiti”, (Sekiz Dostun Sohbeti) şiirinde belirtir. Uygur Türkçesini öğrenmek ve yaşatmak Uygur Türklerinin birinci vazifesidir. Dil olmadan; insan, toplum, aile, millet ve kültür de olmaz. Şair, çocuklara ana dil sevgisini kazandırmak için bu konuda şiir yazmıştır.

Söz türkümi atalduk. (Sözcük türleri denildik,)
Uygur ana tilida. (Uygur ana dilinde.)
Meñgü yaşar namimiz (Edebî yaşar namımız,)
Xelqimizniñ dilida (Rozi, 2000, s. 78). (Halkımızın gönlünde.)

Şair, çocuklara ana dil sevgisini edebî eserler yoluyla da aşılamağa ister. O, ana dilinde yazılan eserleri okuyan çocukların ana dillerini daha iyi kavrayacaklarını düşünür. Şair, “Gézit Méniñ Amriqim” (Gazete Benim Sevgilim) şiirinde Uygur edebiyatındaki bazı edebî türlerden bahsederek çocukları bu edebî türleri okumaya teşvik eder.

Çıqar yene hikaye, (Çıkar yine hikaye,)
Temsil, yumurlar. (Bilmece, şakalar.)
Çöçek, qoşaq, tepişmaq, (Çöçek, koşak, bulmaca,)
Qiziq oyunlar (Rozi, 1984, s. 30). (Zevkli oyunlar.)

Sonuç

Çağdaş Uygur edebiyatında çocuk şiirleri önemli bir yere sahiptir. 1920’li yıllarda ilk örneği verilen çocuk şiirlerinin sayısı daha sonra giderek artmıştır. Ceditçilik Hareketi ile ivme kazanan çocuk şiirleri, usta kalemlerin sayesinde daha da gelişmiştir. Ablikim Rozi de çocuklar için şiirler yazan Uygur Türkü şairlerden biridir. Şair, öğretmenlik mesleği sırasında çocuklarla yakın ilişkiler kurmuş ve çocuklar için olmazsa olmaz değerleri şiirlerinde işlemiştir. O, şiirlerini çocukların anlayabileceği sadelikte yazmıştır.

Her çocuğun okula gitmesini isteyen şair, okul kavramını sıklıkla şiirlerinde işlemiştir. Şaire göre çocuklar okumalı, çalışkan olmalı ve Uygur halkı için faydalı işler yapmalıdır. Ablikim Rozi, vatan ve millet sevgisini eserlerinde işleyerek çocukların vatan ve millet sevgisi ile büyümesini amaçlamıştır. Doğu Türkistan için mücadele eden vatanperver şahsiyetleri şiirlerinde işleyerek çocuklar için bir rol model oluşturmak istemiştir. Şaire göre her çocuk millî kültürünü öğrenmelidir. Ablikim Rozi, Uygur millî örf ve adetlerini çocuklara sevdirmeyi ister. Uygur Türkleri için önemli millî kültür ürünleri olan doppa, yağlıq gibi kavramları şiirlerinde işlemiştir. Şair, anne ve baba sevgisini çocuklara kazandırmaya

çalışmıştır. Ahlaklı çocuklar yetiştirmeyi amaçlamıştır. Çocukların hayatında olumlu izler bırakacak insanların olmasını isteyen şair, şiirlerinde dostluk, arkadaşlık gibi değerlere sıklıkla yer vermiştir.

Çocukları iyiye, güzele doğruya yönlendiren Ablikim Rozi, onlarla bir bağ kurmuştur. O, çocukların gözüyle dünyaya bakarsa onlara faydalı olacağını anlamış ve bu yönde şiirler yazmıştır. Ablikim Rozi, çocuk şiirleri ile vatanperver, millî değerlerine sahip çıkacak, terbiyeli, ahlaklı, çalışkan, dürüst çocuklar yetiştirmeyi hedeflemiştir. Çocukları da bu değerlere yönlendirecek şiirler yazmıştır.

Kaynakça

- Abduğupur, Ş. (2012). Balılar edebiyatının öğretici orni ve roli. *Şincañ Üniversitesi İlmîy Jurnili*, 33 (1), 99-106.
- Açık Önkaş, N. (2009). Çocuk edebiyatı kitaplarında çocuğun yeri. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23, 1-12.
- Akkaya, N., Özden, E., Güllü, B. (2022). Karacaoğlan şiirlerinde değerler. *Buca Eğitim Fakültesi Dergisi*, 53, 173-193.
- Aksan, D. (1995). *Şiir dili ve Türk şiir dili*. Engin Yayınevi.
- Aydın, İ., Öksüz, A. (2021). Çocuk kitaplarının değerler eğitimi açısından incelenmesi. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 25, 579-619.
- Çalışkan, H., Yıldırım, Y. (2023). *Türk Dünyasında değerler eğitime genel bir bakış*. Şahin, K. ve Kol, S. (Ed.), Bağımsızlığın 30. Yılında Türk Dünyası Analizleri (s.145-191). Sakarya: Sakarya Üniversitesi Yayınları.
- Demirez, A. (2024). *Uygur çocuk edebiyatı*. Bengü Yayınları.
- Demiryürek, G., Kılıç, A. F. (2023). Çağdaş çocuk şiirinde değerlerin keşfi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 12, 1660-1683.
- Hazırqi zaman Uygur Tiliniñ İzahliq Luğiti: Şincañ Xelq Neşriyatı*.
- John, D. (1997). *Uygurçe-İngilizçe Luğet*. Şincañ Xelq Neşriyatı.
- Karaman, A. (2014). Uygur şairi Lutpulla Mutellip. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 3, 101-115.
- Karaman, A. (2011). *Lutpulla Mutellip'nin eserleri (inceleme, metin, aktarma, dizin)* [Yayınlanmamış doktora tezi]. Ege Üniversitesi.
- Kaşgarlı, A., R. (2017). Uygur şair Muhtar Buğra'nın çocuk şiirlerindeki tema- "Qum Pesli" örneği. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 59, 421-434.
- Oğuzkan, A., F. (2013). *Çocuk edebiyatı*. Anı Yayıncılık.
- Rozi, A. (1984). *Qaliğaç*. Şincañ Xelq Neşriyatı.
- Rozi, A. (1987). *Ümid Günçiliri*. Kaşkar Uygur Neşriyatı.
- Rozi, A. (2000). *Kimniñ Toğra?*. Şincañ Yaşlar Ösmürler Neşriyatı.
- Sağlam, S. & Sakallı, E. (2020). *Türk Dünyasından çocuk şiirleri*. Bengü Yayınları.
- Sever, S. (2003). *Çocuk ve edebiyat*. Kök Yayıncılık.
- Ünal, Ö. (2023). İşlevsel halk bilimi kuramı çerçevesinde Türk halk kültüründe mendil. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 41, 98-122.

Extended Summary

Children's literature consists of literary creations created to educate children. These literary creations are creations such as poems, stories, novels, etc. It is intended to impart certain values to children through these literary creations. Children will progress in terms of their emotional and cognitive development thanks to these literary creations. Children's emotional world, mental world and language skills will develop thanks to the literary works produced for them. When they become adults, they will have acquired ethical and aesthetic values. Children's literature covers literary works written or sung for children. The term children's literature is intended to describe a field of literature that meets the needs of people between the ages. Poetry is one of the most processed genres in children's literature. Poetry is a product of verbal art that is original, impressive, emotional, and creative in terms of content, essence, and verbalization and presentation. Poetry, unlike prose, is composed

of short lines and has a harmony aspect, and while it embraces the child more tightly, it is also very important as an element that brings color to the child's world of perception and develops his/her imagination. For this reason, children's poems are important literary genres.

The Turkish World is quite rich in terms of written and oral literary works. Within this richness, children's literature, both folk literature and contemporary types, has a special importance. Children's literature products are also very important in contemporary Uyghur literature, one of the literatures of the Turkish World. The most common type among these products is children's poems. Poetry is one of the shortest types of narrative. It is very effective on children thanks to its short verses and harmony. Reading poetry makes the child love the mother tongue. There are many literary works written for children in contemporary Uyghur literature, the foundations of which were laid in the early 20th century. The first example of these works is Abrurrahim Nizari's children's koşağ (folk poem) called "Diki-Diki Taqşan" (Zıp Zıp Tavşan) in the 20s of the 20th century. Works written for children also played an important role in the spread and development of the Cedit Movement, which was a turning point for education and training. Thanks to these works, the public "woke up" through children and shed light of hope for the future. Children's poems took on a task beyond helping children acquire the habit of reading; they were to explain the importance of education, to awaken the public and to revive the lights of hope that were about to fade. Ceditist intellectuals, who believed that if children were educated, the country would also be educated and develop, took various steps in this direction. Intellectuals such as Musabay Brothers, Abdukadir Damolla, Maksut Muhiti, and Tursun Ependi opened schools for children. Intellectuals such as Abduhalik Uygur, Lutpulla Mutellip, and Memtili Tevfik worked to enlighten the public with children's poems, children's theater plays, and fairy tales. In order to build a good future, some writers who are representatives of Contemporary Uyghur literature have produced works in the genre of children's literature. In East Turkestan, where written literature and oral literature are quite rich, literary creations have been created for children. Some of these literary works were written by Ablikim Rozi. Uyghur poet Ablikim Rozi is a prolific poet who produces works in the genre of children's poems.

Ablikim Rozi also wrote children's stories in addition to the genre of poetry. The author met with the reader for the first time in 1962 with children's poems published in newspapers and magazines. Rozi aimed to educate and raise children with his works in the field of children's literature. He created works that will be a treasure trove of information in the lives of Uyghur children. In our study, one hundred and fifty seven poems in Ablikim Rozi's poetry books "Qarlıgaç" (Swallow), "Ümid Ğunçiliri" (Hope Rosebuds), "Kimniñ Toğra?" (Who is Right?) will be examined and content analysis will be made. The themes that the poet uses in children's poems will be determined through the examined poems.

Writer Ablikim Rozi was born in 1946 in the village of Üstün Atuş in the town of Atuş. The writer, who completed primary school between 1953-1957, graduated from Kaşkar Teachers' School between 1957-1963. He taught in cities such as Yeken and Kaşkar from 1963 to 1980. Rozi, who worked as a writer for Kaşkar Newspaper from 1980 to 2003, is a member of the Şıncañ Writers' Union. Ablikim Rozi, whose works have been published in newspapers and magazines since 1962, is known as a children's poet. The writer, who is busy with children's literature, published a book of poems called "Qarlıgaç" (Swallow) by Şıncañ Halk Neşriyatı in 1984. In 1987, a book of poems called "Ümid Ğunçiliri" (Hopeful Rosebuds) was published by Kaşkar Uygur Neşriyatı. In 2000, the poetry book "Kimniñ Toğra?" (Who is Right?) was published by Şıncañ Yaşlar – Ösmürler Publications. In 2008, Ablikim Rozi's poetry book "Söyümlük Dünya" (Dear World), which he prepared together with Toxtihaci Rozi and published by Kaşkar Uygur Publications, was published.



Yeloğlu, F. (2024). Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde karşılığı bulunmayan kelime grupları üzerine bir değerlendirme, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, Özel Sayı*, 41-50.

YENİ UYGUR TÜRKÇESİ GRAMERLERİNDE KARŞILIĞI BULUNMAYAN KELİME GRUPLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME*

Fatma YELOĞLU**

Öz: Bugün Yeni Uygur Türkçesi diye adlandırılan ve konuşurlarının büyük çoğunluğu Türkistan coğrafyasının en doğusunda bulunan Türk lehçesi, 20. yüzyılın ilk yarısına kadar konuşma ve yazı dili olarak Çağatay Türkçesi şeklindeydi. 20. yüzyılın ilk yarısından sonra ise, Türkistan coğrafyasına hakim olan siyasi otoritenin etkisi ile Urumçi ağzına dayanan merkezi şive yazı dili olarak kullanılmaya başlanmıştır. 1920'li yılların başından 1980'li yıllara kadar Yeni Uygur Türkçesi için pek çok kez farklı alfabe denenmiştir. Oluşturulan yeni alfabe ve imla ile yeni gramerler hazırlanmış ve uygulamaya konmuştur. Ancak hazırlanan bu gramerler Yeni Uygur Türkçesini esas almamış Sovyet ideolojisine göre hazırlanmıştır. Bu yüzden Yeni Uygur Türkçesi ve diğer Türk lehçeleri üzerine yapılan gramer incelemelerinde, konuşulan lehçe ile hazırlanan gramerlerin aynı doğrultuda olmadığı görülmüştür.

Bu çalışmada 1990 yılında Almatı'da basılan ve Davut Turahmetov ve Mehemmetimin Obulkasimov tarafından derlenen "Almas Zerriler Uygur Halk Makal ve Temsilliri" kitabında yer alan atasözleri sözdizimsel olarak incelenmiş ve Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde karşılığı bulunmayan kelime grupları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yeni Uygur Türkçesi, atasözleri, kelime grupları, Almas Zerriler

AN EVALUATION ON WORD GROUPS THAT DO NOT HAVE EQUIVALENTS IN NEW UYGHUR TURKISH GRAMMAR

Abstract: Today it is called New Uyghur Turkish and the majority of its speakers are from the Turkestan geography this Turkish dialect was Chagatai Turkish as a spoken and written language until the first half of the 20th century. After the first half of the 20th century, under the influence of the political authority of dominating the Turkestan geography, the central dialect based on the Urumqi dialect began to be used as the written language. From the early 1920s to the 1980s, many different alphabets were utilized for New Uyghur Turkish. New alphabet, spelling and new grammar were prepared and put into practice. However, these grammars were not based on New Uyghur Turkish but were prepared according to Soviet ideology. Therefore, it has been observed that the grammars prepared with the spoken dialect are not in the same direction with the grammar studies conducted on New Uyghur Turkish and other Turkish dialects.

In this study, the proverbs in the book "Almas Zerriler Uyghur Halk Makal ve Temsilliri", which published in Almaty in 1990 and compiled by Davut Turahmetov and Mehemmetimin Obulkasimov, were examined and the grammars were identified syntactically and word groups that do not have equivalents in New Uyghur Turkish.

* Bu çalışma, "Almas Zerriler" Kitabı Örneğinde Uygur Türkçesinde Cümle Bilgisi başlıklı yüksek lisans tez çalışmasından üretilmiştir.

** Dr. Fatma YELOĞLU, fatmayeloglu001@gmail.com,

ORCID ID: 0000-0002-8978-3499

Keywords: *New Uyghur Turkish, proverbs, word groups. Almas Zerriler*

Yeni Uygur Türkçesi, Türk dilinin güneydoğu grubunda yer alan, 20. yüzyılın başlarında mahalli şivelerin yazı dili olması ile yeni bir dil gibi kendini gösteren Türk lehçesidir. Mahalli şivelerin yazı dili haline getirilmesi sırasında bu işi bilimsel bir çalışmayla yapan devletler bölgede en az kişi tarafından konuşulan ve en farklı ağızları yazı diline esas kabul etmiştir. Yeni Uygur Türkçesi de 1930'lu yıllara kadar Arap alfabeli Çağatay yazısı ile kaydedilmiş, bu tarihten sonra Urumçi ağzına dayanan merkezi şive yazı dili olarak kullanılmıştır (Öztürk, 2010, s. 1).

Yeni Uygur Türkçesi için 1920'li yılların başından 1980'li yıllara kadar pek çok kez yeni yazı sistemleri denenmiştir. Son olarak 1982 yılında Urumçi'de kurulan Til-Yazı Hizmet Komitesi tarafından düzenlenen ve Arap alfabesinin ıslah edilmesiyle oluşan yeni yazı sistemi 1983 yılında onaylanmış ve 1984 yılından itibaren bu yazı sistemi kullanılmaktadır (User, 2006, s. 129-130).

Türkistan bölgesindeki bütün Türk topluluklarında olduğu gibi Uygurların da alfabe ve imlası değiştiği yeni gramerler hazırlanmıştır. Ancak hazırlanan bu gramerler, Yeni Uygur Türkçesine göre değil Sovyet ideolojisine göre hazırlanmıştır. Çalışmanın konusunu oluşturan kelime grupları da bu gramer konularından biridir.

Kelime grubu tek kelime ile karşılanamayan, yapısında ve anlamında bir bütünlük bulunan dil birlikleridir. Kelime grupları, cümle içinde her zaman tek bir kelime gibi görev görür. Grubu oluşturan kelimeler, bazen ekli bazen eksiz şekilde birbirine bağlanır (Ergin, 2022, s. 372-373; Karahan, 2011, s. 39-41).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grupları için *sintaksislik söz birikimi* (Ehmet, 1981, s. 821; Baki, 1983, s. 209; Seper, vd., 2002, s. 298), *söz birikimi* (Kaydarov, vd., 1966, s. 293; Savut, 1991, s. 229; Tömür, 1993, s. 22-23; İmin, 2003, s. 557), *turaqsız söz birikimi* (Böreyar, 2004, s. 280) gibi terimler kullanılmaktadır.

“Almas Zerriler Uygur Halk Makal ve Temsilliri” kitabında yer alan atasözlerinde tespit edilen ancak Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grupları sınıflandırmasında yer almayan kelime grupları şunlardır:

1. İsim Tamlaması Grubu

İsim tamlaması iki isim unsurunun iyelik eki aracılığıyla birbirine bağlanarak oluşturduğu kelime grubudur. Grubu oluşturan isim unsurundan biri tamlayan diğeri tamlanan unsurdur. (Ergin, 2022, s. 377-380).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde tamlananın isim olduğu tüm yapılar *isimli birikme* (Kaydarov vd., 1966, s. 298), *isim haraktirlik söz birikimi* (Ehmet, 1981, s. 832; Seper vd., 2002, s. 300-301; İmin, 2003, s. 562; Böreyar, 2004, s. 281) gibi terimlerine karşılık gelen *isim grubu* kabul edilmiştir. Bu yüzden kelime grubu sınıflandırmalarında isim tamlamasına yer verilmemiştir.

1.1. Belirtili İsim Tamlaması

Belirtili isim tamlaması, tamlayanı ilgi hali eki ve tamlananı iyelik eki almak koşuluyla meydana gelen isim tamlamasıdır. Tamlayan belirli bir varlığı bildirir. Tamlayan ile tamlanan yer değiştirebilir. Tamlayan ile tamlanan arasına bir unsur girebilir. Tamlayan ve tamlanan tek kelimedenden oluşabileceği gibi kelime grubundan da oluşabilir (Ergin, 2022, s. 378-380).

Belirtili isim tamlaması, Yeni Uygur Türkçesi gramerciliğinde iyelik sistemi içinde yer almış ve *kéliş munasivitediki éniqliguçi* (Musa, 1985, s. 338) terimiyle karşılanmıştır. İncelenen atasözlerinde belirtili isim tamlamasının çok sayıda örneği tespit edilmiştir ancak Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grubu sınıflandırmalarında yer almamış, tamlananı isim olduğu için *isim grubu* başlığı altında değerlendirilmiştir.

Ağriqniñ sançığı yaman,

Sözniñ aççığı. (s.12) “Hastalığın sancısı kötü, sözün acısı.”

Aççiq kelse, barmığıñni çişle.

Aççiqniñ dorisi süküti. (s.10) “Kızınca parmağını ısır, öfkenin ilacı susmaktır.”

Ottuz kün roziniñ üç kün heyti bar. (s.140) “Otuz günlük orucun üç günlük bayramı var.”

Açniñ gëmi yerim nan. (s.11) “Açım derdi yarım ekmek(tir).”

1.2. Belirtisiz İsim Tamlaması

Belirtisiz isim tamlaması, tamlayanı ek almayıp tamlananı iyelik eki alan isim tamlamasıdır. Belirtisiz isim tamlaması belirsiz, genel bir varlığı bildirir. Tamlama birleşik isim durumundadır, çünkü eksiz olan tamlayan belirsiz ve tamlanana bağlılığı daha kuvvetlidir. Tamlayan ile tamlanan arasına başka unsur giremez. İsim tamlamasında tamlayan ile tamlanan yer değiştiremez (Ergin, 2022, s. 378).

Belirtisiz isim tamlaması, Yeni Uygur Türkçesi gramerciliğinde yalın halde gelen isim, sıfat, sayı, sıfat-fiil, zamir ya da zarflardan oluşan tamlayan olarak adlandırılmış ve *yandıış munasivitediki éniğliğuçi* (Seper vd., 2002, s. 333) terimiyle karşılanmıştır. İncelenen atasözlerinde belirtisiz isim tamlamasının çok sayıda örneği tespit edilmiştir ancak Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde belirtisiz isim tamlaması, kelime grubu sınıflandırmalarında yer almamıştır.

Ademniñ eqli bolmisa,

Köz degen tam töşügi. (s.15) “İnsanın akli olmasa göz denilen duvar deliği(dir).”

Terbiye kamalet mektivi. (s.161) “Terbiye olgunluk mektebidir.”

Zorluq tüvi xorluk. (s.109) “Zorluğun sonu horluk(tur).”

Yer baylığı el baylığı. (s.101) “Toprak zenginliği yurt zenginliği(dir).”

Yol azavi gör azavi. (s.104) “Yol azabı, kabir azabı(dır).”

2. Sıfat Tamlaması

Sıfat tamlaması, bir isim unsurunun bir sıfat unsuruyla belirtildiği veya nitelendiği kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 376).

Sıfat tamlaması, ulaşılabilen Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde (Kaydarov vd.,1966, s. 298; Ehmet, 1981, s. 832; Seper vd., 2002, s. 300-301; İmin, 2003, s. 562; Böreyar, 2004, s. 281) kelime grubu sınıflandırmalarında yer almadığı için sıfat tamlamasını karşılayacak bir terim de bulunmamaktadır. Araştırmacılar, kelime grubu sınıflandırmalarında tamlayanı değil tamlananı ölçüt aldıkları için tamlananın isim olduğu tüm yapılar *isim grubu* başlığı altında değerlendirilmiştir. Sıfat tamlaması grubu da bunlardan biridir.

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grubu sınıflandırmalarında yer almayan sıfat tamlaması, incelenen atasözlerinde çok sayıda örnekte yer almıştır.

Hayat büyük muellim. (s.178) “Hayat, büyük öğretmen.”

Aç éyiq oynimas. (s.30) “Aç ayı oynamaz.”

Addiy adem aliy adem,

Aciz kişi öyniñ bërikuti. (s.32) “Basit insan iyi insan, aciz insan evin bereketi(dir).”

Tikensiz gül bolmas emgeksiz pul. (s.166) “Dikensiz gül olmaz, zahmetsiz para.”

Süyini içken kölge tüqerme (s.158) “Suyunu içtiğin göle tükürme.”

3. Tekrar Grubu

Tekrar grubu, anlama güç katmak amacıyla eş görevli iki kelimenin arka arkaya gelerek oluşturduğu gruba denir (Ergin, 2022, s. 374-375).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde tekrarlar için *cüp söz* (Ehmet, 1981, s. 548; Baki, 1983, s. 56; Tömür, 1993, s. 28), *koş söz* (Kaydarov vd., 1966, s. 30), *tekrariy söz* (Ehmet, 1981, s. 550; İmin, 2003, s. 412) gibi terimler kullanılmış, fakat kelime grubu sınıflandırmasında yer almamıştır. Araştırmacıların bir kısmı tekrarları şekil bilgisinde işlemektedir. Bir kısım araştırmacıların da kelime grupları bölümünde *tendaş bagliniştä kelgen söz birikmisi* (eşit bağlanan kelime grubu), *tendaş bagliniştä söz birikmisi* (eşit bağlanıştaki kelime grubu), *tendaş söz birikmisi* (eşit kelime grubu) başlıkları altında verdikleri tekrar grubunu karşılamaktadır (Erenoğlu, 2013, s. 128-129).

İncelenen atasözlerinde tespit edilen örneklere göre tekrar grubu aynen tekrarlar, eş anlamlı tekrarlar ve zıt anlamlı tekrarlar olmak üzere üç alt başlıkta değerlendirilmiştir.

3.1. Aynen Tekrarlar

Aynen tekrarlar, aynı kelimenin tekrar edilmesi ile oluşan tekrarlardır (Ergin, 2022, s. 374).

Yeni Uygur Türkçesi gramerliliğinde tekrarlar ana başlığı altında aynen tekrarlara yer verilirse de incelenen atasözlerinde çok sayıda örnek tespit edilmiştir.

Têşi pal-pal,

İçi tal-tal. (s.162) “Dışı güzel, içi kötü(dür).”

Sözge kelgende qap-qap,

İşqa kèlgende betap. (s.157) “Söze geldiğinde torba torba, işe geldiğinde hasta(dır).”

Otunniş yamini şir-şir,

Xotunniş yamini ğir-ğir. (s.140) “Ateşin fenası şir şir, kadının fenası gır-gır(dır).”

Bara-bara pişarsen,

Bu peyliñdin çüşersen. (s.51) “Vara vara pişersin, bu yatağından düşersin.”

3.2. Eş veya Yakın Anlamlı Tekrarlar

Eş veya yakın anlamlı tekrarlar, eş veya yakın anlamlı kelimelerin tekrar edilmesi ile oluşan tekrarlardır (Ergin, 2022, s. 374).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde tekrarlar ana başlığı altında eş veya yakın anlamlı tekrarlara yer verilirse de incelenen atasözlerinde örnekleri tespit edilmiştir.

Uruq-tuqqan bir ölükte, bir tirikte. (s.170) “Akraba soy bir ölümden, bir doğumda(dır).”

Tört kişi tügel bolsa,

Tağü-taştä gül ünür. (s.167) “Dört kişi bir olsa, dağ ve taşta gül biter.”

Otun ciğdiñ kül ciğdiñ,

Ot-çöp ciğdiñ pul ciğdiñ. (s.140) “Odun yığıldı, kül yığıldı; ot çöp yığıldı para yığıldı.”

Kèyik oqsizğa uçraydu,

Bala qaza yoqsizğa. (s.105) “Geyik oksuza rastlar, bela kaza yoksula.”

3.3. Zıt Anlamlı Tekrarlar

Zıt anlamlı tekrarlar, zıt anlamlı kelimelerin tekrar edilmesi ile oluşan tekrarlardır (Ergin, 2022, s. 375).

Yeni Uygur Türkçesi gramerciliğinde birbirine zıt anlamlı sözcükler *zit menilik* (Seper, vd., 2002, s. 99) terimiyle karşılanmış ancak kelime grupları sınıflandırmasında yer almamıştır.

İncelenen atasözlerinde zıt anlamlı tekrarların çok sayıda örneği tespit edilmiştir.

Buğa-maral östürgen,

Qişi-yèzi aç qalmas. (s.68) “Geyik maral büyüten, kış- yaz aç kalmaz.”

Ormanğa ot çüşse hölü-quruq teñ köyer. (s.139) “Ormana ateş düşse, ıslak-kuru aynı yanar.”

Ölüm yaş-qèriğa baqmas. (s.144) “Ölüm gence-ihtiyara bakmaz.”

Pulniñ tili yoq,

Yaxşi-yamanniñ xili. (s.150) “Paranın dili yok, iyi-kötünün benzeri.”

Basqan iziñni bilip bas,

Aldi-keyniñni körüp. (s.52) “Bastiğın adımı bilip bas, önünü-arkasını görüp.”

4. Sayı Grubu

Sayı grubu, basamak sistemine göre sıralanmış sayı isimleri topluluğuna denir (Ergin, 2022, s. 386).

İncelenen atasözlerinde bir tane örneği tespit edilen sayı grubu, ulaşılabilen Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde (Kaydarov vd., 1966; Ehmet, 1981; Seper vd., 2002; İmin, 2003; Böreyar, 2004; Tömür, 1993; Baki, 1983; Savut, 1991) kelime grubu sınıflandırmalarında herhangi bir terimle karşılanmamıştır.

Ayniñ on beşi qarañgu,

On beşi aydiñ. (s.17) “Ayın on beşi karanlık, on beşi aydınlık.”

5. Ünvan Grubu

Unvan grubu, bir şahıs ismiyle sonrasında gelen unvan veya akrabalık isminden kurulan kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 385).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde, tamlanamı isim olan tüm yapılar isim grubu olarak kabul edildiği için kelime grubu sınıflandırmalarında unvan grubu karşılığında kullanılan bir terim bulunmamaktadır.

İncelenen atasözlerinde 3 adet unvan grubu tespit edilmiştir.

At Aylixanğa,

Yol Sarixanğa. (s.25) “At Alihan’a (gider) yol Sarıhan’a (gider).”

Méhman Sayipxanğa eziz,

Sayipxan mehmanğa. (s.130) “Misafir Seyiphan’ga aziz (dir) Sayiphan misafire.”

Bu yol bekmu, uzun yol,

Mudunxandin qalğan yol. (s.69) “Bu yol pek de uzun yol, Mudun Handan kalan yol.”

6. Edat Grubu

Edat grubu, bir isim unsuru ile sonrasında gelen bir çekim edatından oluşan kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 387).

Yeni Uygur Türkçesi gramerciliğinde genel olarak kelime grubu sınıflandırmalarında edat grubuna yer verilmemiştir; ancak Yeni Uygur Türkçesi araştırmacılarından Hemit

Tömür, edat gruplarını şekil bilgisinde *isim-tirnelme kurulmisi (isim edat yapısı)* adı altında işlemiştir. Tömür, bu tür yapılara Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde hem şekil bilgisinde hem söz diziminde değinilmediğini belirtmiş bu tür yapıların gramer sisteminin dışında bırakmamak amacıyla *isim-tirnelme kurulmisi (isim edat yapısı)* adıyla isim bölümünde ele aldığını açıklamıştır (1993, s. 70-71).

İncelenen atasözlerinde “*bilen, için, dek ve kiçe*” edatları kullanarak yapılmış edat grupları tespit edilmiştir.

Bağ mēvisi bilen,

Adem himmiti bilen, (s.43) “Bahçe meyvesi ile, insan himmeti ile (güzeldir).”

At ayığı bilen tapar,

Adem qoli bilen. (s.26) “At ayağı ile bulur, insan eli ile.”

Tèklik için meliñni tik, heqıqet için cēniñni. (s.162) “Hayat için malını feda et, gerçek için canını.”

Öyüm heyttikidek bolsa, eñlim toydikidek. (s.143) “Evim bayramdaki gibi olsa, rengim düğündeki gibi.”

Mendın ötkiçe, egisige yetkiçe. (s.130) “Benden geçene kadar, sahibine ulaşana kadar.”

7. Bağlama Grubu

Bağlama grubu, bağlama edatları ile birbirine bağlanmış iki veya daha fazla isim unsurunun oluşturduğu kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 376).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grupları arasında sınıflandırmasında bağlama grubuna yer verilmemiştir.

İncelenen atasözlerinde “*bilen, ve, mu....mu ve ne....ne*” bağlaçları kullanılarak yapılmış bağlama grubu örnekleri tespit edilmiştir. Bu bağlaçlar, bugün Yeni Uygur Türkçesinde sıralama bağlacı olarak kullanılmaktadır.

Ot bilen su tilsiz yav. (s.140) “Ateş ile su dilsiz düşman(dır).”

Mekke bilen Bağdatni bizmu kergen, burader. (s.129) “Mekke ile Bağdat’ı bizde gören kardeş der.”

Ödek bersen, gaz alarsen,

Ne qışı, ne yaz alarsen. (s.141) “Ödek versen kaz alırsın, ne kışı ne yazı alırsın.”

Şunqar mu qeriydu, tulpar mu. (s.188) “Şahin de yaşlanır küheylan da.”

Mēniñ nepsim baladur,

Ot ve suğa saladur. (s.130) “Benim nefsim çocuktur, ateş ve suya salar.”

8. İsnat Grubu

İsnat grubu, yalın halde veya iyelik eki almış bir isim unsuru ile sonrasında gelen başka bir isim unsurunun oluşturduğu kelime grubudur. Bu yapı ters çevrilmiş sıfat tamlaması görünüşündedir (Ergin, 2022, s. 388).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde (Seper vd., 2002, s. 302; Musa, 1985, s. 318) tamlananın sıfattan oluştuğu kelime grubu, sıfat grubu (*süpet haraktérlik söz birikmisi*) olarak kabul edildiği için isnat grubu sıfat grubu içinde ele alınmıştır. Bu yüzden gramerlerde isnat grubunu karşılayan bir terime rastlanmamıştır.

İncelenen atasözlerinde çok sayıda isnat grubu örneği tespit edilmiştir.

Ağzi hesel, könlü zehir. (s.14) “Ağzı bal, gönlü zehir(dir).”

Dili pakniñ tili pak (s.80) “Kalbi temizini dili temiz(dir).”

Ağzi qaymaq, dili maymaq. (s.14) “Ağzı kaymak, dili zehir(dir).”

Közi yamanniñ sözi yaman. (s.108) “Bakışı kötünün sözü de kötü(dür).”

Reñgi yaxşiniñ qelbi yaxşı. (s.152) “Yüzü güzelin kalbi güzel (olur).”

9. Yönelme Grubu

Yönelme grubu, yönelme halindeki bir isimle sonrasında gelen bir isim unsurunun oluşturduğu kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 389).

Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde (Seper, vd., 2002, s. 301; İmin, 2003, s. 561; Musa, 1985, s. 318) tamlananın isim ya da isim türündeki kelimelerden oluştuğu kelime grupları, isim grubu (*isimliñ birikme, isim ħaraktirlik söz birikmisi*) kabul edildiği için yönelme grubu da isim grubu içinde incelenmiştir. Bu yüzden ulaşılabilen Uygurca gramerlerde yönelme grubunu karşılayan bir terime rastlanmamıştır.

İncelenen atasözlerinde çok sayıda yönelme grubu örneği tespit edilmiştir.

Barğa molluq,

Yoqqa şumluq. (s.51) “Zengine bolluk, fakire dert.”

Soğaq söz dilğa yara (s.94) “Soğuk söz gönle yara(dır).”

Levzi halalliñ dilğa aramliq (s.125) “Sözü doğruluk gönle rahatlıktır.”

Sap hava tenge dava. (s.154) “Temiz hava vücuda şifa(dır).”

Til bolsimu, bolmisiñ başqa bala (s.162) “Dil olsa da olmasa da başa bela(dır).”

10. Bulunma Grubu

Bulunma grubu, bulunma halindeki bir isimle sonrasında gelen bir isim unsurunun oluşturduğu kelime grubudur (Ergin, 2022, s. 398).

Bulunma grubu bazı Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde (Seper, vd., 2002, s. 301; Musa, 1985, s. 318) *sıfat grubu (süpet ħaraktirlik söz birikmisi/ süpet ħaraktirlik söz birikmisi)* içinde incelenmiştir. Bu yüzden gramerlerde bulunma grubunu karşılayan herhangi bir terime rastlanmamıştır.

İncelenen atasözlerinde çok sayıda bulunma grubu örneği tespit edilmiştir.

Baraverlik elde teñlik (s.51) “Beraberlik ülkede sağlık(tır).”

Barida beriket, yoqida heriket (s.52) “Birlikte bereket, yoklukta hareket (vardır).”

Horunda uyat yoq, kèpekte quvet (s.181) “Tembelde utanç yok, kepekte gıda.”

Kündeşlik öyde külpet (s.111) “Kıskançlık olan evde külfet (olur).”

11. Ayrılma Grubu

Ayrılma grubu, ayrılma halindeki bir isimle sonrasında gelen bir isim unsurunun oluşturduğu kelime grubuna denir (Ergin, 2022, s. 398).

Ayrılma grubu, Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinin bazılarında (Kaydarov vd., 1966, s. 298; Ehmet, 1981, s. 832; İmin, 2003, s. 562; Böreyar, 2004, s. 281) *isim grubu* içinde incelenmiş; bazılarında ise (Musa, 1985, s. 318; Seper vd., 2002, s. 301) *sıfat grubu* içinde incelenmiştir. Bu yüzden gramerlerde ayrılma grubunu karşılayan bir terime rastlanmamıştır.

İncelenen atasözlerinde çok sayıda uzaklaşma grubu örneği tespit edilmiştir.

Adem güldin nazuk taştin çiy. (s. 13) “İnsan gülden nazik, taştan sert(tir).”

Mehmännij ezizi qildin inçike. (s. 130) “Misafirin değerlisi kıldan ince(dir).”

Közdin ciraq köñüldin ciraq (s. 108) Gözden irak olan gönülden irak(tır).”

Yoqsızçılıq taştin qattiq (s. 101) “Yoksulluk taştan katıdır.”

12. Kısaltma Grupları

Kısalması ve klişeleşmiş ifadeler, çeşitli kelime grupları ve cümlelerin çeşitli sebeplerle kısaltılması sonucu oluşan yapılardır. Bu yapılarda genellikle bir tekrar yapısı söz konusudur (Özkan, 2016, s. 122).

İncelenen atasözlerinde sadece bir örneği tespit edilen kısaltma gruplarının ulaşılabilen Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde karşılığında kullanılan bir terime rastlanmamıştır.

Zorluq bilen söydürgey, öz-özini köydürgey. (s. 92) “Zorla sevdirebilir, kendi kendini yakar.”

Sonuç

15. yüzyıldan 20.yüzyılın ilk yarısına kadar bütün Orta Asya Türklüğünün ortak konuşma ve yazı dili Çağatay Türkçesi idi. 20. yüzyılın başlarından itibaren Türkistan’da siyasi otoritelerin etkisi ile mahalli şiveler yazı dili haline getirilmiştir. Doğu Türkistan’da da Çağatay Türkçesi yerini Yeni Uygur Türkçesine bırakmıştır. Bütün Türkistan bölgesindeki Türk topluluklarında olduğu gibi Uygurlar da günümüze kadar birkaç farklı alfabe kullanmak zorunda kalmıştır. Her değiştirilen alfabe ile yeni imla kuralları ve gramerler hazırlanmıştır. Bu yüzden gramerler standart bir kullanıma sahip olamamıştır.

Sözdizimsel olarak incelenen “Almas Zerriler Uygur Halk Makal ve Temsilliri” kitabında yer alan atasözlerinde pek çok kelime grubu tespit edilmiştir. Bu kelime gruplarından isim tamlaması grubu, sıfat tamlaması, tekrar grubu, sayı grubu, unvan grubu, edat grubu, bağlama grubu, isnat grubu, yönelme grubu, bulunma grubu, ayrılma grubu, kısaltma grubu Yeni Uygur Türkçesi gramerlerinde kelime grupları sınıflandırmasında yer almamıştır. İncelenen Yeni Uygur Türkçesine ait olan atasözlerinin kelime gruplarının sınıflandırılması, bugünkü Yeni Uygur Türkçesi gramerine göre yapılmasının çok uygun olmadığı ve bunların Türkiye Türkçesi ve Türkiye’de yayınlanan Yeni Uygur Türkçesi gramerlerine göre yapılmasının daha uygun olduğu görülmüştür. Bütün bunlar da bugünkü Yeni Uygur Türkçesinin sunî bir lehçe olması için uğraşıldığını, bu lehçenin aslından uzaklaştırılmaya çalışıldığını ve bu lehçedeki özellikle Türkiye dışında yayımlanan gramerlerin Yeni Uygur Türkçesine göre hazırlanmadığını göstermektedir.

Kaynakça

- Baki, A. (1983). *Hazirki zaman Uyğur tili*. Milletler Neşriyatı.
- Böreyar, M. A. (2004). *Tolux ottura mektep okuğuşiliri için Uyğur tili bilimliri ve meşikliri*. Keşşer Uyğur Neşiriyati.
- Ehmet, T. (1981). *Uyğur tili 1*. Şincañ Maarip İnstitutü.
- Ehmet, T. (1981). *Uyğur tili 2*. Şincañ Maarip İnstitutü.
- Erenoğlu, N. (2013). *Türkiye Türkçesi ve Yeni Uyğur Türkçesinin sözdizimi açısından karşılaştırılması*. [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ergin, M. (2022). *Türk dil bilgisi*. Boğaziçi Yayınları.
- İmin, E. (2003). *Hazirki zaman Uyğur tili*. Şincañ Hëlq Neşiriyati.
- Karahan, L. (2011). *Türkçede söz dizimi*. Akçağ Yayınları.
- Kaydarov, A., vd. (1966). *Hazirki zaman Uyğur tili II morfologiya ve sintaksis*. Qazaq SSR Penler Akademiyası Uyğurşunaslıq Bölümü.
- Musa, E. (1985). *Hazirki zaman Uyğur tili*. Şincañ Maarip Neşiriyati.

- Obulkasimov, M ve Turahmetov D. (1990). *Almas zerriler*. Cazuşi.
- Özkan, A., Toker, M., Aşçı, U. D. (2016). *Türkiye Türkçesi söz dizimi*. Palet Yayınları
- Savut, B. (1991). *Kışkıçe tilşunaslık luğiti*. Şıncañ Helk Neşiryati.
- Seper, S. vd. (2002). *Hazirki zaman Uygur tili (Tüzitilgen Nuskişi)*. Şıncañ Helk Neşiryati.
- Tömür, H. (1993). *Hazirki zaman Uygur tili Grammatikisi (Morfolojiye)*. Milletler Neşiryati.
- User, H. Ş. (2006). *Başlangıcından günümüze Türk yazı sistemleri*. Akçağ Yayınları.
- Zhumabekov, K (2019). *Türkiye Türkçesi'nde hayvan adları içeren atasözlerinin Kazak Türkçesi'ndeki karşılıkları ve denklik ilişkileri*. [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Extended Summary

Today, the majority of whose speakers are located in the easternmost part of the Turkestan geography and is the heir of Chagatai Turkish, New Uighur Turkish appeared as a new language in East Turkestan with the local dialects being written language in the first quarter of the 20th century. Some researchers believe that New Uighur Turkish became official after 1955 and some researchers started to show itself in the 1930s. Regardless of history, the fact that this Turkish dialect spoken in East Turkestan is a new official language is all about the political conditions in the region.. Different alphabets were tried many times for New Uyghur Turkish, which is recorded today with an Arabic-based letter system, from the early 1920s to the 1980s. With each alphabet implemented, new grammars were prepared and new rules were put into practice.

In this study, the proverbs in the book "Almas Zerriler Uyghur Folk Makal and Representations", published in Almaty in 1990 and compiled by Davut Turahmetov and Mehemmetimin Obulkasimov, were examined syntactically. This study aims to determine whether proverbs, the most important product of oral culture, are syntactically compatible with New Uyghur Turkish grammar.

Studies on New Uyghur Turkish in Turkey started in the late 1980s and gained great momentum in the 1990s and 2000s. The studies are not limited to just books; master's theses, doctoral theses and articles constitute a significant amount. However, in this study, studies prepared in Turkey were not evaluated, and the available grammars prepared in East Turkestan were taken as basis.

First of all, the proverbs written in Cyrillic letters were first translated into Latin letters and then their equivalents in Turkey Turkish were given. Then, the proverbs were examined syntactically and evaluated in terms of the word groups they contained. Thus, word groups that do not have equivalents in New Uyghur Turkish grammar were identified. The definitions of the identified word groups are given based on Muharrem Ergin's Turkish Grammar Book.

While word groups are examined under a separate title within the syntax in Turkey Turkish, in New Uyghur Turkish they are examined within the sentence in some publications and under a separate title in some publications. In New Uyghur Turkish, word groups are generally divided into types based on the type of phrase, the structure of the elements, their permanence and combination types: a. According to their combination forms: Word group in equal conjunction, word group in dependent conjunction. b. According to the type of the phrase: Noun group, verb group (there are also those who distinguish it as noun-verb, adjective-verb, adverb-verb group, but they are in the minority). c. According to permanence: Formulaic word groups and non-stereotyped word groups. c. According to the structure of the elements: Simple word group and compound word group. The definite noun phrase from the word groups is included in the possessive system in New Uyghur Turkish grammar with the term *kélişş munasivitudiki éniğliğuçi*. However, it is not included in the classification of word groups. Likewise, the indefinite noun phrase is called a phrase consisting of simple nouns, adjectives, numbers, adjectives, pronouns or adverbs in New Uyghur Turkish grammar and is covered with the term *sidedish munasivitudiki éniğliğuçi*, but it is not included in the classification of word groups.

Other word groups identified in proverbs such as adjective phrase, repetition group, number group, title group, preposition group, linking group, imputation group, dative group, presence group, disjunction group, abbreviation group are not included in the classification of word groups in New Uyghur Turkish grammars. In the New Uyghur Turkish grammar, word groups are classified on the basis of the phrase and are divided into two groups: noun group and verb group. All structures where the complement is a noun are classified as noun groups; Structures whose complement element is a verb and whose complement is a word type other than the verb are classified as a verb group.

It has been seen that it is not very appropriate to classify the word groups of the examined New Uyghur Turkish proverbs according to today's New Uyghur Turkish grammar, and it is more appropriate to do them according to Turkey Turkish and New Uyghur Turkish grammars published in Turkey. Grammars prepared for New Uyghur Turkish were prepared according to Soviet ideology and were not based on the spoken language. All these show that today's New Uyghur Turkish is being tried to be an artificial dialect, that this dialect is being distanced from its origins, and that the grammars in this dialect, especially those published outside Turkey, are not prepared according to New Uyghur Turkish.



Kasim, R. (2024). Uygur Türklerinde mutfak kültürü, *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı, 51-78.

UYGUR TÜRKLERİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Remziye KASIM *

Öz: Geniş coğrafyalara hükmetmiş olan Türk milleti, asırlar boyunca varlığını sürdürmüş ve sürdürmekte olan bir millettir. Kendilerine has bir yaşam şekli ve köklü bir kültür geleneği vardır. Böyle bir millet için yapmış olduğu sık göçler dolayısıyla her ne kadar "göçebe bir toplum" ifadesi kullanılsa da görüşümüzce çokta etik değildir. Onlar, farklı coğrafyalara yapmış olduğu göçlerle karşılaştığı toplumlardan etkilenmiş ve etkilemiş kültür şeklini daha geniş alanlarda yaşatmıştır. Biz bu çalışmada Türklerin ana yurdu olan Doğu Türkistan bölgesinin yani Uygur Türklerinin mutfak kültürünün köklerine inip geniş bir coğrafyada nasıl yaşatıldığını sunmayı amaçladık. Çalışmanın oluşum aşamasında sırasıyla üzerinde durulmuş olan konular şu şekildedir; Uygur mutfak kültüründe sofranın düzeni ve sofranın adabı, Uygurlarda sabah, öğlen ve akşam yemeği kültürü, Mutfak kültürünün yaşam sürecini oluşturan geçiş dönemlerindeki yeri yani doğum, düğün, ölüm gibi geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak kültürü ve mutfak kültürünün dini ritüeller açısından yeri başlıklarıyla Uygur mutfak kültürünün yaşam içerisinde nasıl uygulandığı üzerinde durulmuştur. Çalışmanın ileriki aşamalarında Uygur mutfağında yer alan belli başlı yemekler tüm detaylarıyla alt başlıklar şeklinde verilmiş tek tek görseller eşliğinde açıklanmıştır.


Anahtar Kelimeler: *Uygur Türklerinde Mutfak Kültürü, Sofra Düzeni ve Sofra Adabı, Yemek Ögünleri, Geçiş Dönemleri, Dini Ritüellerde Yemek Kültürü, Yemek Çeşitleri.*

CULINARY CULTURE OF UYGUR TURKS

Abstract: The Turkish nation, which has ruled over vast geographies, is a nation that has existed and continues to exist for centuries. They have their way of life and a deep-rooted cultural tradition. Although the term "nomadic society" is used for such a nation due to its frequent migrations, in our opinion, it is not very ethical. They were influenced by the societies they encountered through their migrations to different geographies, and the influenced culture was kept alive in larger areas. In this study, we aimed to delve into the roots of the culinary culture of the Uyghur Turks in the East Turkestan region, the homeland of the Turks, and present how it is kept alive in a wide geography. The issues that were emphasized during the formation phase of the study are as follows; Table order and table manners in Uyghur culinary culture, breakfast, lunch, and dinner culture in Uyghurs. The place of culinary culture in transition periods, such as birth, wedding, and death, and religious rituals, and how they are implemented are emphasized. In the later stages of the study, the main dishes in the Uyghur cuisine were explained in full detail, accompanied by individual visuals given under subheadings.

Keywords: *Culinary Culture in Uyghur Turks, Table Order and Table Manners, Meals in Uyghurs, Transitional Periods, Food Culture in Religious Rituals, Types of Foods.*

*Yüksek Lisans Mezunu, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Çağdaş Türk Lehçeleri ve Edebiyatları Bölümü, e-posta: remziyekasim2409@gmail.com,

 ORCID ID: 0000-0003-1919-002X

Asırlar boyunca varlığını sürdürmüş ve sürdürmekte olan Türk milleti, kendilerine has bir yaşam biçimi ve yine kendilerine has bir kültür şekli edinmiş, farklı coğrafyalara yapmış olduğu göçlerle karşılaştığı toplumlardan etkilenmiş ve etkilemiş kültür şeklini daha da genişletmiştir. Göçebe bir toplum olarak atfedilen Türkler, büyük uygarlıklar kurmuş, büyük bir coğrafyada hüküm sürmüştür. Türklerdeki inanç sistemi akabinde İslamiyet’le tanışma yaşam biçimini her alanda şekillendirmiştir. Yeme, içme, barınma her toplumda farklılık gösterdiği gibi Türk toplumunda da yaşam fitratına ve inanç şekline uygun olarak şekillenmiş ve köklü bir düzen teşkil etmiştir. Örneğin İslamiyet’in kabulünden önce Türk mutfak kültüründe tercih edilen at eti İslamiyet’in kabulüyle belli Türk toplumlarınca hala tüketiliyor olsa da aza indirgenmiştir. Türklerin IX. yüzyıldaki kültür hayatının önemli unsuru olan Türk mutfağı hakkındaki bilgilere bu yüzyılın iki büyük Türk yazarı, Yusuf Has Hacib ve Kaşgarlı Mahmud’un eserlerinde rastlanmaktadır. XI. yüzyılda daha fazla koyun eti tüketilmekte olduğu, İslami etki nedeniyle at eti tüketiminin azaldığı kaynaklardan anlaşılmaktadır (Ersoy, 2020). Yaşam biçimini şekillendiren ana unsurların başında temel ihtiyaçlar gelmiştir. Yeme içme alışkanlığı, beslenme gereksinimi tarımla ve hayvancılıkla iç içe olmayı gerekli kılmıştır. Türk toplulukları dünyanın çok geniş bölgelerine yayıldığı için yaşam tarzları, örf adetleri ve geleneklerinde birbirlerinden birtakım farklılıklar bulunmaktadır. Aynı şekilde beslenme, yeme içme adetleri gibi yemek kültüründe de benzer şekilde farklılıklar görülmektedir.

Dünya Türkleri arasında köklü bir yer tutan Uygur Türkleri yani Doğu Türkistanlılar Türk coğrafyasının doğusunda yer almaktadır. Türkistan; Türklerin yaşadığı, yükseldiği ve büyük bir uygarlık kurduğu geniş coğrafik alandır. Eskiden Türkistan ve Türklerin yurdu olarak bilinen bu geniş coğrafya günümüzde Orta Asya olarak tanımlanmaktadır. Bu alan Hazar Denizi’nden Hanların tarihi Çin’ine kadar uzanan muazzam alana karşılık gelmektedir. Hâlbuki dünya literatüründe Türkistan’ın konumu yeterince açığa çıkartılmamış, bu kadim uygarlığı görmeden uygun olmayan bir lisanla ağızda eğreti duran, kendi bakış açılarıyla “göçebe toplumlar” gibi hayat tarzını ifade eden kelimelerle adlandırılmıştır (Kasım, 2020: 133-134).

Bu çalışmamızın ana başlığında Uygur mutfak kültürü yer alacaktır. Uygurlar, yer altı ve yer üstü zenginlikleriyle âdeta bir hazineler ülkesi olan Doğu Türkistan’da yaşıyor. Onların bu bereketli topraklarda gerçekleştirdikleri tarım da mutfaktaki her bir lezzete lezzet katıyor (Şahin, 2022). Bölgenin bulunduğu coğrafya, yaşam tarzı, gelenek görenekler, inanış biçimi, kültür şekli gibi etkenlerin tümü bize bu coğrafyaya yönelik ışık tutmaktadır. Tüm bu etkenler baz alınarak Doğu Türkistan coğrafyasının mutfak kültürü hakkında önemli bilgilere ulaşmak mümkündür. Geçmişten günümüze ulusların yeme-içme alışkanlıkları ve sofralarında sıklıkla tüketmeyi tercih ettikleri besinler, coğrafyaya, inanışlara, geleneklere ve zamana göre değişiklik göstermiştir. Toplumların sayılan farklılıklardan dolayı süreç içerisinde birbirlerinden çeşitli mutfak kültürleri oluşmuştur (İlban vd, 2021, s. 270). Uygur mutfak kültürü de bu alanda önemli bir yer tutmaktadır.

1. Uygur Mutfağında Sofra Düzeni ve Sofra Adabı

Doğu Türkistan halkı uzun geçmişiyle tarihi süreç içerisinde yüksek bir uygarlık geliştirmeyi başardığı gibi yemek konusunda da çok zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Coğrafyanın ve inanış biçiminin yaşam tarzını şekillendirmesi her alanda farklı bir etki gösterdiği gibi yeme içme yani mutfak kültürünün şekillenmesinde de büyük bir etkisi vardır. Her ulusun kendine özgü mutfağında yer alan geleneksel lezzetleri, besinleri pişirme ve saklama yöntemleri bizlere o ulusun yaşam biçimleri, sosyo-ekonomik durumları ve kültürleri hakkında bilgi vermektedir (İlban vd, 2021, s. 270). Uygur Türkleri yani Doğu Türkistanlılar yaşam düzeylerinin her alanında hassasiyet gösterdikleri gibi mutfak kültürlerine de büyük önem vermişlerdir. Onlar için mutfak ve sofraya kavramı yalnızca beslenme gereksinimini karşılamayıp, bir kültür hazinesini teşkil etmektedir. Beslenme şekli

alelade karşılanmayıp, özenli ve gösterişli sofralar eşliğinde gerçekleştirilmektedir. Uygur mutfağında her yemek kendine has kurallarla hazırlanır. Her yemek için özel pişirme teknikleri ve hazırlanan yemeğe özel kap kacak kullanılmaktadır.

Tarihsel süreç içinde Uygurların mutfak mimarisi ve mutfak araç-gereçlerinin değişimine baktığımızda, mutfak kültürüne ait ilk bulgulara Kaşgarlı Mahmut tarafından XI. yüzyılda hazırlanan "Divanü Lügati't-Türk" adlı sözlükteki kelimelerle ulaşabiliyoruz. Sözlükte geçen "Ka" zarf ve kap anlamına gelmektedir. "Kakaca" ise içine sulu şeyler konulan şeyler manasında kullanılmış. Zamanla bu kelime "kap kacak" olarak mutfak araç ve gereçlerinde kullanılır hale gelmiştir. Yine aynı sözlükte, XI. yüzyılda da bugün Uygur Türklerinin evlerinin bir odasını mutfak olarak kullandıkları gibi kullanıldığının kanıtı olan ve o mekânda da yemek pişirildiği yer anlamına gelen "aşlık" kelimesinin yer aldığı gözükmektedir (Saka, 2009).

Uygur mutfağında, diğer mutfak kültürlerinden farklı olarak kullanılan kap kacaklar arasında; Kaşık (Koşuk); Kaşıkların ekseriyeti ağaçtan olup, çeşitleri çoktur. Porselen ve madeni kaşıklar da kullanılır. Bunlardan başka, "Çoka" adı verilen çubuklar 25 cm. uzunluğunda ve 1 cm. kalınlığında olup, uca doğru daralır. Bu yemek aracı, Uygur Türklerinin komşuları Çinliler dâhil Güney Doğu Asya'ya geniş çapta yayılmıştır. Çubuğun Çince adı "Koyza"dır. Bu iki çubukla yemek yeme geleneğinin Çinlilerden Uygurlara mı, yoksa Uygurlardan Çinlilere mi geçtiği tartışma konusudur (Turan, 1982). Sulu olmayan birçok yemek bu "Çoka" adı verilen yemek çubuklarıyla tüketilir. Kaşık çeşitleri fazla olsa da kullanım alanı sınırlıdır. Eski Türklerde birçok yemek türünün elle yendiği bilirse de Uygurlar bu yeme kültürünü kendileri için farklı bir anlam ifade ettiğinden "Aş" dedikleri havuçlu etli "Polo" (Türkistan Pilavı) elle tüketilir. Uygur Türkleri yemeklerini umumiyetle kâselerde yerler. Tabakların kullanma alanı dar olup, daha çok müşterek yemesi lazım gelen "Samsa", "Mantu" gibi börek cinsinden yiyecekler için kullanılır. Kâseler porselenden olabileceği gibi seramik ve ağaçtan da olabilir, kesinlikle sofraya tencere gelmez. Yemekler mutfakta taksim edilir; kâselere konduktan sonra misafirlere ikram edilir (Turan, 1982). Et, mantı çeşitleri ve birçok sebze buhar tenceresi olarak bilinen delikli ve katmanlı bir kap içerisinde pişirilir. Böylece süzme işlemi kullanılmadan yemekler özünü koruduğu için daha sağlıklı ve hafif olur. Her yemeğin ayrı bir hikâyesi olduğu gibi hepsinin de ayrı pişirme tekniği var. Öyle ki alışlagelmiş tencereler yerini Mantu, (Manta) adını verdikleri buharda pişirilen bir çeşit yemek için "Mantu Kazanı" adı verilen özel bir tencereye, Dankan Kebabı için "Dankan" adı verilen özel dökümden imal edilen pik kazana, "Göş Girde" adı verilen bir çeşit etli ekmek çeşidiyse "tandır"da pişiriliyor (Bingöl, 2017). Yemeklerde ayçiçek, mısır ve zeytinyağından 32, başka genellikle kuyruk yağı, iç yağı ve sığır yağı kullanılır. Birçok yemekte soğan tercih edilir ve olduğundan iri doğranarak yağda sotelenir. Uygurlar genellikle dondurulmuş ürünleri kullanmaz, sebzeler ve meyveler taze bir şekilde mevsimine uygun olarak tüketilir. Uygur mutfağında yemekler ağırlıklı olarak et ve hamurdan üretildiği gibi pirinçte oldukça sık tüketilen bir üründür. Sebzeler çiğ tüketilmez, bunun vücut sindirimine zarar verdiğini düşündükleri için yemekte kullanılacak olan sebzeler tam pişirilmeden ocaktan geçirilir. Uygur Türkleri yemeklerini umumiyetle "Körpe" dedikleri uzun minderler üzerine oturarak yerler. Önlerine "Doskan" ismini verdikleri sofraya sererler. Bu sofralarda sade değil de çiçekli olanları tercih ederler. Uygurlar sofrasında otururken, daire şeklinde değil, evin yapısına uygun olarak dört köşe oluşturup otururlar. Sofralar geniş olarak serilir (Turan, 1982). Sofra düzeni ve yemek sunumu onlar için önemlidir. Sofralar gösterişli ve göz doyurucu olur. Sofraya ilk Uygur Mutfağında özel bir yeri olan ekmek "Nan" getirilir. Sofradaki diğer boşluklar çeşitli çerezlerle ve mevsim meyveleriyle donatılır. Hane halkı için hazırlanmış ise sofraya önce büyükler oturur. Evin en büyüğü "Tör" dedikleri başköşeye geçer daha sonra herkes yaş sırasına göre oturur. Aile sofrasının merkezi babadır.

Sofrada büyükler varsa baba onları sağına ve soluna alır. Genelde yemeği anne dağıtır. Yemeğe eller yıkanmadan oturulmamaktadır. Aile sofrasında yemekler ailenin durumuna göre çeşitlendirilmektedir (Ersoy, 2020). Servis büyüklerden başlar ve evin büyüğü yemeğe el uzatmadan küçükler yemeye başlamaz.

XI. yüzyılda Yusuf Has Hacib eserinde sofrada adabı ile ilgili tarihten bize şu şekilde seslenmektedir;

“Misafirlige varırsan edep ile yemek yemeyi öğren. Edep- kaideyi bilmeyen akılsız kişiler edep- kaideli kişileri görürse hayran kalır. Sofrada büyükler yemeğe el uzattıktan sonra el uzat. Yemeği sağ elinle alıp Bismillah deyip ye böylece yemek bereketli olur. Başkalarının önündeki lokmalara (nazu- nimet) el uzatma. Önünde ne varsa onu bilip ye. Sofrada bıçak çıkarma, kemik dişleme, çok aç gözlülük yapma ama sofradan geri de durma. Ne kadar tok olsan da ev sahibinin emeği hürmeti için uzatılan yemekten biraz da olsa ye. Yemeği yavaş çiğneyip ye. Sıcak yemeği ağzın ile üfleme. Sofradaki yemeği kendi önüne çekip başkalarının keyfini kaçırma. Eğer yukarıdaki gibi yapmazsan o edepsizlik olur. Edepsiz insanlar en görgüsüz insanlardır” (Has Hacib, 2000, s. 272).

Sofra misafir için hazırlanmışsa önce misafir sofraya buyur edilir. Türk Mutfak Kültürü’nde misafir her zaman önem taşımıştır. Misafir ile ilgili birçok atasözü ve deyim bulunmaktadır. Türklerin misafirperverliği tüm dünyada simgesel anlam taşımaktadır. Bu nedenle misafir sofraları büyük önem taşımaktadır. Orta Asya’dan bugüne misafirlerin ağırlandığı çeşitli sofralar düzenlenmiş ve günün özelliğine göre ikramlar yapılmıştır (Ersoy, 2020). Sırasına göre oturan misafirlerin ellerini yıkaması için evin en genci tarafından, önce "Tör" de oturanlardan başlamak üzere, "Aptuva" ismi verilen ibriğe benzer bir kapla su ve ayrıca harcanan suyun birikmesi için de gene "Çılapça" ismi verilen leğen getirilir. Oturma sırasına göre eller yıkanır. El kurulamak için "Longa" denilen peşkir kullanılır (Turan, 1982). Uygurlar yemekten önce çay tüketir daha sonra yemek faslına geçerler. Yemekten önce çay içmek kalıplaşmış bir geleneksel harekettir. Doğu Türkistan Türklerinden olan Nur’âlâ Göktürk çocukluğunda babasından sıklıkla duymuş olduğu bir deymi bizlerle şu şekilde paylaşmaktadır “Yemekten önce Besmele çekilir. Yemekten sonra evin büyükleri bildiği duayı sesli olarak okur ve şükredilir. Duanın sessiz edilmesi konusunda ise manidar bir deyim vardır “Besmele dersen sesli de demeyenler desinler, âmin dersen sessiz de yemeyenler yesinler.” Her kesin aynı anda yemeği bitirmesi beklenmediğinden duayı sessizce yapmanın daha muteber olduğunu düşündüren bir deyim.” Kuzu, dana ve tavuk eti, Uygurların başlıca yemeklik malzemeleridir. Pilav, elle hazırlanan bir makarna çeşidi “Leğman”, "Nan" denilen ekmeğe, kuzu ızgara ve içli büyük mantılar, Uygurların zengin mutfağının temsilcileridir. Uygurlar, çok eskilere dayanan gelenek ve göreneklerini günümüzde de sürdürmektedir (Tanay, 2018). Yemek esnasında soğuk ve sıcak gıdaları birbirine katmadan sırayla tüketirler. Onlar yemeklerin mizaçları olduğuna inanır. Bu sebepten hayvansal gıdaların soğuk mizaçlı olduğu düşünüldüğü için tüketimi azdır. Yani bizde “katık” dediğimiz hayvan ürünleri peynir, yoğurt, ayran gibi gıdalar çok tüketilmez. Nadir de olsa yaz günleri yoğurt ayran olarak tüketilir. Bölge hayvancılığa yatkındır et çok tüketilir ama peynir çeşitleri soğuk mizaçlı görüldüğü için üretilmez, onun yerine “kurut” denen süzme yoğurttan yapılan bir ürün vardır o da kırsal kesimlerde Kırgızlar, Kazaklar tarafından tüketilir.

2. Uygur Mutfağında Sabah, Öğlen ve Akşam Yemeği Kültürü

İnsan vücudunun işleyiş dengesini etkileyen en önemli hususlardan biri de günde en az üç öğün beslenme alışkanlığı edinmektir. Dilde kalıplaşmış bir düşünceyi ifade eden “kahvaltı günün en önemli öğünüdür” mantığı bu işleyiş dengesini açıklar niteliktedir. Her ne kadar günümüzde bu düşünce yerini koruyor olsa da “kahvaltı” diye ifade ettiğimiz günün ilk öğünü bilindiği üzere eskiden Türk mutfak kültüründe yer almıyordu Kahvaltı, “Kahve altı” sözünden türeyen bir sözcüktür ve günün ilk öğünü olma özelliğini taşır. Aç karnına günün ilk

kahvesini içmeden önce yenilen bir öğün olması sebebiyle bu isimle anılır. Osmanlı mutfak kültüründe, bilinen iki ana öğünün dışında, kahve içmeden önce yapılan küçük atıştırmaların, mutfaklardaki yerini alması 20. yüzyılın başlarına dayanır (Kahvaltı Saati, 2017). Yani yakın bir süreçte mutfaklarımıza giren bu öğünün geçmişi köklü değildir. Kahvaltının, günün en gerekli ve aksatılmayacak bir öğünü olduğu düşüncesi de tartışmaya açık bir konudur. Çünkü Uygur Türkleri bugün hâlâ eskiden süre gelen beslenme alışkanlığına göre bir yaşam sürmekte ve sabah öğününü kendi mutfak kültürüne göre gerçekleştirmektedir. Uygur Türklerinde kahvaltı geleneği birçok bölgeye göre farklılık gösterir. Öyledir ki onlar bizdeki kahvaltı sofralarında yer alan belli başlı kahvaltılık ürünleriyle değil daha doyurucu ve besleyici gıdalarla, etli hamurlu çorbalarla bu öğünü gerçekleştirirler. Çünkü onlara göre bizim sabah öğünü sofralarımızda yer alan hazır gıdalar, çiğ sebzeler ve hayvansal gıdalarının sabahın ilk saatlerinde tüketimi sindirimi zorlaştıracığından sağlığı olumsuz etkileyeceği görüşü hâkimdir. Bilinen en eski kayıtlara göre 10-11'inci yüzyıl Orta Asya'sında Türk mutfak kültüründe kahvaltı diye bir şey yoktur. Günde iki öğün vardır. Bunlardan biri kuşluk vaktidir. Türk mutfak kültürünü öncelikle dikkate alacak olursak; insanlar sabah uyandıklarında (sabah namaz vakti) günlük bağ bahçe işleri ve hayvanları ile uğraşırlar ve güneş bir mızrak boyu yükseldiği vakit buna kuşluk vakti denirdi (Özdemir, 2024).

Çalışkan ve inancı kuvvetli olan bu millet güne sabah ezanıyla başlar. Uyanır uyanmaz sofraya oturmazlar. İşlerine göre belli bir saat çalışır daha sonra günün ilk öğününü gerçekleştirirler. Kendilerini daha zinde tutacağına inandıkları için Uygurlar, sabah öğünlerini kahvaltı ürünleriyle değil diğer öğünlerde olduğu gibi belli başlı yemeklerle gerçekleştirir. Her ne kadar yapmış oldukları göçler sonucu başka coğrafyalarda yaşam süren Doğu Türkistanlılar sabah öğününü günümüzdeki şekliyle gerçekleştiriyor olsa da bölge halkının çoğunluğu hala eski beslenme kültürünü devam ettirip sabah öğününü belli başlı yemeklerle gerçekleştirmekteler. Kahvaltı sofralarında tüketilen yemeklerin başında etli, hamurlu çorbalar arasında yer alan “Suykaş” “Sulu aş”, “Çöçüre”, “Ügre” gibi çorbalar gelmektedir. “Göş Nan” (etli ekmek), “Hor Nan” (buhar ekmeği), “Samsa” ve sayıla bilecek birçok etli ve hamurlu yemek Uygur kahvaltı sofralarında yerini almaktadır. Sayılan bu ve bölgeye ait diğer yemekler çalışmanın ilerleyen aşamalarında detaylıca açıklanacaktır. Bölge hayvancılığa yatkın olsa da peynir çeşitleri ve diğer süt ürünleri üretilmemektedir. Belli sıcak yaz günlerinde yoğurt ayran olarak tüketilir. Süt ise çayla birleştirilerek “Etken Çay” ismiyle kahvaltı sofralarında yerini alır. Bu sütlü çay dışında birçok bitki çayları da tüketilmektedir. İçecekler başlığında bu konu detaylıca ele alınacaktır. Yine kahvaltı sofralarında günümüzdeki kahvaltı kültürüyle ortak olarak çeşitli ekmek türleri, ceviz, badem, kuru yemişler, reçel, bal ve haşlanmış yumurtayı göstermek mümkündür. Günün ilk öğününü bu şekilde doyurucu ve besleyici geçiren Uygur Türkleri sabahın ilk saatlerinde değil de ilerleyen saatlerde yedikleri için bizdeki gibi öğlen vaktinde tekrar bir sofraya oturmayıp bir günü iki öğünle geçirirler.

İkinci öğünde günün vermiş olduğu yorgunlukla gösterişli göz doyurucu bir sofraya otururlar. Hele de akşam öğününde misafir varsa sofraya daha bir özenle hazırlanır. Her ailenin bütçesine göre hazırlanan sofraya etrafına ev fertleri toplanır. Uygur Türkleri bizde olduğu gibi her yemekle ekmek tüketmez ama her sofrada ekmeğin ayrı bir yeri vardır. Onlar için ekmek yani “Nan” başlı başına bir yemektir. Sofra meyvelerden üretilmiş içeceklerle, kuru yemişlerle ve mevsim meyveleriyle süslenir. Bu ikinci öğünde genel olarak sofrada yerini alan yemeklerin başında bölgeye ait meşhur et kebabları, etli havuçlu pilav “Polo” (Aş-Türkistan pilavı olarak bilinir), “Leğman”(elle yapılan bir makarna çeşidi), yoncadan yapılmış “Kök Çöçüre”, Acılı tavuk kavurması “Toxu Kordak”, “Göş Nan” (etli kızartılmış ekmek) gelmektedir. Yine aynı şekilde özel hamuru ve kıyma harcıyla kendine has katlanıp şekillendirilen ve özel tenceresinde buharda pişirilen mantı çeşitleri de ikinci öğünde tüketilen yemekler arasındadır. Yemekler sarımsaklı acılı biber sosları ve bizde sirke dediğimiz özel bir

ürünle tüketilir. Sofraya gelen salatalar çiğ sebzelerden değil tek başına doyurucu olabilecek ürünlerin bir araya gelmesiyle hazırlanır. Hamur salatası “Lengpun” salata çeşitlerinin başında gelir. Bu coğrafyada yetişen meyveler birçok bölgeye oranla şeker oranı fazla olduğundan sofrada yerini tatlı çeşidi olarak alır. Bahsi geçen yemeklerden çalışmanın ileriki aşamalarında detaylıca bahsedilecektir.

3. Uygur Mutfak Kültürünün Yaşam Sürecini Oluşturan Geçiş Dönemlerindeki Yeri

İnsan yaşamının keskin hatlarını belirginleştiren sürece geçiş dönemi denmektedir. Her birey hayatının belli noktalarında yaşamın gerektirdiği belli başlı farklılıklarla buldukları konumu değiştirme yoluna gider. Bireyde gerçekleşen doğum olayı yaşamdaki geçiş döneminin ilk basamağıdır. İnsan yaşamının geçiş noktalarından birisi olan doğum, başlangıçlar anlamına gelir. Biyolojik bir olay olan doğum; kültürel olarak anlamlandırıldığında çeşitli toplumlarda ya da topluluklarda farklı olarak karşlanır (Bulut, 2017, s. 124). Uygur Türkleri arasında doğum hem bireysel hem de toplumsal yaşamda mutlu bir olay olarak kabul edilmektedir. Çünkü çocuk aile için gelecek demektir, umut demektir. Çocuk sahibi olan kadınlar, aile ve akrabalar arasında olduğu gibi toplumda da saygınlık kazanırlar. Çocuk sahibi olan baba da toplumda saygı görür (Öger, 2012, s. 1680). Yaşamın başlangıcı olan doğum olayı, bütün Türk boyları arasında olduğu gibi, Uygur Türkleri için de büyük önem arz etmektedir. Buna bağlı olarak da sosyal hayatın içinde önemli yeri olan doğum etrafında çeşitli inanış ve uygulamalar yer almaktadır (Öger, 2012, s. 1680). Haneyi şenlendiren yeni birey için kan akıtılır adaklar kesilir. Uygur mutfağında başköşede yeri olan aş yani etli havuçlu pilav pişirilir. Hane halkının durumuna göre ve ailenin soyuna göre şenlikler düzenlenir ziyafetler verilir. Birçok millette olduğu gibi Uygur Türklerinde de soyun devamı açısından erkek çocuk (bala)önemlidir. Çocuğa sahip olmanın önemi Uygur Türkleri arasında “Balılık öy bazar, balısız öy mazar (Çocuklu ev pazar, çocuksuz ev mezar)” şeklindeki atasözü ile ifade edilmektedir. Uygur Türkleri arasında hayatın ilk geçiş dönemini teşkil eden doğumla ilgili çeşitli inanış ve uygulamalar yer almaktadır (Öger, 2012, s. 1680).

Türk kültüründe önemli bir yeri olan beşik geleneği Uygur Türklerinde de devam ettirilmektedir. “Bebek, ilk kez beşiğe yatırılmadan önce “böşük toyı” adı verilen tören yapılır. Bebek dünyaya geldikten 15-20 gün sonra, yani göbeği kesildikten sonra “böşük annesi” adı verilen yaşlı bir kadın tarafından beşiğe alınır. Halk arasında beşik anası (Böşük anisi) “irimci” diye de bilinmekte ve ona derin bir saygı duyulmaktadır. Beşik anası, bebek için hazırlanan beşiğin yönünü kibleye döndürüp dua ettikten sonra beşiği hazırlamaya başlar. Beşik hazırlandıktan sonra, beşik anası bebeği eline alıp, vücudunu hafifçe ovduktan sonra usulca beşiğe koyar. İki bacağını düzeltip örter. Örtünün üstünü iple bağlar. Üstü ince kumaşla örtülür. Beşiğin baş tarafına çocuğu nazardan ve kötü ruhlardan korumak amacıyla kurt kemiği, bir parça ekmek, nazar boncuğu ve muska asılır. Bebeğin baş kısmına bunların yanı sıra erkek çocuk ise bıçak; kız ise ayna asılır. Bebek beşiğe yatırıldıktan sonra, kötü ruhların gelmemesi için deve dikenini, kurban edilen koyunun gözü, elma kurusu, ardıç yaprağı, evdekilerin bir tel saçı ve tuz gibi nesnelerin karışımından tütsü yapılarak beşiğin üzerinde dokuz defa dolaştırılır. Böylece beşiğe bağlama töreni tamamlanır. Bu törenin anısı için beşik anasına elbiselik kumaş ile üç ekmek verilir. Bundan sonra bebeğin annesi çocuğu beşiğe kendisi beler” (Öger, 2012, s. 1688-1689). Bu bilgiden de anlaşılacağı gibi ekmeğin “Nan” yeri Uygur Türklerinde ayrıdır.

Lohusa annenin doğumdan sonra 40 gün boyunca et ve etli yemekler tüketmesi gerektiği söylenir. 40 rakamı Türk toplumları açısından önemlidir. Haneye yeni katılan bebeğin kırk günlük olmasıyla birçok toplumda olduğu gibi 40’ı çıkarılır. “Kırkinci gün eve misafirler davet edilir. Kırk Anası adı verilen saygın bir hanım, zeki ve temiz giyinmiş kırk çocuk ve bir berber davet edilir. Kırk adet yeni tahta kaşık, kırk adet “Tokaç” denilen küçük ekmek ve meyveler hazırlanır. Bir leğene özel olarak Kırk Suyu hazırlanır.

İlk önce bebeğin saçı çağırılan berber tarafından kesilir. Buna “Saç Çüşürmek” (Tıraş Etmek) denir. Daha sonra bebek yıkanmaya alınır. Daha önce davet edilen 40 çocuk sıra ile yeni tahta kaşıklar ile hazırlanan Kırk suyundan birer kaşık su alarak bebeğin adını anarlar ve "Alim Ol! Molla Ol! Batur Ol! " nidaları ile bebeğin başından dökerler. Daha sonra çocuklara ziyafet verilir. Gelen her bir çocuğa üstüne helva konmuş birer tokaç (ekmek) ve meyve verilir. Bebek annesinin altın ziynet eşyalarının batırıldığı ılık suda yıkanır. Ağaç leğene alınır. Kırk Anası tarafından bir defa sallanır. Daha sonra bebek sudan çıkarılır ve kurulanıp giydirilir ve kundaklanır. Adrasman (Kırlarda yetişen bir çeşit ot kurusu) ile tütsülenir. Bebek daha sonra beşiğin alt ve üst tarafından 9 defa dolaştırılıp beşiğe belenir. Bebeğin bu ilk tıraşındaki saçı toplanarak tartılır ve ağırlığınca gümüş (veya karşılığında para) berbere verilir. Varlıklı aileler adak kurbanı keserek etini 7 yoksul aileye dağıtırlar” (Tanay, 2018).

Geçiş dönemi ritüelleri arasında erkek çocuklar için hazırlanan sünnet (toyu) düğünü şölenleri de yer almaktadır. Geçiş ritüelleri olarak kabul edilen uygulamalar; insanların toplumsal statülerinin değişiminin geleneksel ve dinsel törenler ile gerçekleşmesidir (Bulut, 2017, s. 124). Müslüman bir toplum olan Uygur Türkleri bu geçiş dönemi konusuna önem veririler. Düğün şöleni kurulur, adaklar kesilir ve Doğu Türkistan düğünlerinde düğün yemeği olarak büyük kazanlarda erkekler tarafından hazırlanan etli havuçlu pilav “Polo” Nanlarla (ekmek çeşitleri) beraber servis edilir yine ailenin durumuna göre meşhur kuzu kebabları meyveler şerbetlerle sofralar donatılır. Özel gün ve törenler Türk toplumunun en çok önem verdiği geleneklerdendir. Bu tür gün ve törenlerde hazırlanan, sunulan yemeklerin büyük bir çoğunluğu sembolik anlamlar taşıyan çok eski yıllara ait geçmişi olan toplumsal hareketlerdir. Türklerin ön tarihinden bu yana doğum-ölüm arası geçiş dönemleri olarak da kabul edilen sünnet, nişan, düğün, düğün sonrası gibi günlerde özel kutlamalar yapılmakta ve ziyafetler verilmektedir (Ersoy, 2020).

İnsan yaşamını etkileyen geçiş dönemlerinin temelinde evlenme, eş edinme, hayat birleştirme gelmektedir. Türklerde “Toy Töreni” olarak ifade edilen düğünler kültürel bağların en net yaşandığı ortamlardır. Uygur Türkleri inançlarına uygun bir şekilde birleşip soylarını devam ettirmek konusunda özenli bir yaşam sürmektedirler. Toy (düğün) şenliklerinde birçok kültürel örnekler sergilenmektedir. Bu kültürel etkinliklerin başında düğün ziyafetleri, gösterişli sofralar gelmektedir. Uygur Türklerinde yani Doğu Türkistan’da kız isteme faslından sonra nişan yapılmaz. Orta dereceli iki aile arasında kız-oğlanlarını evlendirmek için söz kesildikten sonra oğlan tarafı düğünlük için dokuz (1) giyimlik kumaş, dokuz tane koyun, dokuz, küre (2) buğday (bir küre on iki kilodur), dokuz şing (3) pirinç (bir şing iki kilodur), dokuz cing yağ (bir cing yarım kilodur), dokuz masa meyve ve düğün için yeterli miktarda odun, kömür, çay ve tuz nesnelere arabalara yükleyerek kız tarafın ailesine gönderilir (Kaşgarlı, 2022). **İnanç bağlarına önem veren Uygular “İmam Nikâhı” konusunda hassastırlar bu sebepten düğün şenliğinden önce imam nikâhı kıyılır.** Tören, gelinin evinde olur. Törene gelin, damat, anne-babaları ve akrabaları dışında misafir davet edilmez. Törenden önce gelinin ailesi, evlerini temizleyerek Nan (ekmek), meyve, reçel, şeker ve hamur işi yiyecekler hazırlar (Tanay, 2018). Uygur mutfağında hamur işi yemekler köklü bir yer tutmaktadır. Etle birleşen hamurdan çeşit çeşit yemekler ortaya çıkmaktadır. Nikâhtan sonra gelin ve damada tuzlu suya batırılmış ekmek parçası yedirilir. Nikâhtan sonra damat tarafı, kız tarafı ile eşit oranda inek veya koyun keserek kız evinde ortak yemek yapar. Bu yemekler genellikle “Polo” (Türkistan Pilavı)veya “Kordak” (Et Kavurma) adı verilen yemekten oluşur, düğüne gelen misafirlere ikram edilir (Tanay, 2018). Uygur düğünlerinde şenlikler ve ziyafet sofraları ön plana çıkmaktadır. Toy ziyafetinde sofralar çerezler, çeşitli Uygur Nanları (ekmek) ve çaylarla donatılır. Hamurdan ve etten yapılan yemekler ikram edilir. Kuzu eti haşlaması, kebablar ve etli pilav (aş), düğün ziyafetinin vazgeçilmez yemekleridir. Yemek ziyafetinden sonra Uygurlara ait çalgılarla söylenen şarkılar eşliğinde oyunlar oynanır, geleneksel danslar yapılır. Yüz açma merasimi günü, sabah gelinin ailesi

düğün için kesilen koyunun akciğer ve bağırsaklarından “öpke yesip” denilen yemeği hazırlayıp onu sıcak halde damadın evine gönderirdi. Mesafe uzak ise, “öpke yesip” soğuk hale gelmişse onu buharlı suda ısıtıp evlenen gelin ile damadın başlarını bir araya getirip onun buharına tutarlardı. Bundan maksatları, evlenen iki gencin ömür boyu beraber olmalarını istemeleri idi (Kaşgarlı, 2022).

“Doğu Türkistan” yani Xinjiang Uygur Özerk Bölgesi Çin egemenliği altında yaşadığı için orada askeri sistem farklı ilerlemektedir. Bizdeki gibi askerlik yaşına gelmiş gençler belli süre içerisinde vatani görevlerini icra etmek için askere gitmemektedir. Bu sebepten askerlik geleneğine bağlı ritüeller yoktur.

“Ölüm” kavramı geçiş dönemi ritüelleri arasında son basamakta yer alır. Müslüman toplumlar için ölüm fani âlemden ebedi sonsuz âleme geçiş sürecidir. İslâmiyet’i benimseyen Uygur Türkleri de ahiret hayatına inandıkları için dini ritüelleri bu çerçevede gerçekleştirmişlerdir. Hayatın her kesiminde olduğu gibi cenaze törenlerinde de belli başlı kültürel kodları görmek mümkündür. Uygur Türklerinde ölen biri için “öldü” denmez, “vapat boldı”, “kaza taptı”, “kaza kıldı”, “tügep ketti”, “tüzilemidi”, “közlerini yumdı”, “dunyadin ötti”, “rehmetlik boldı” gibi ifadeler kullanılır. Ölen çocuk ise “çaçrap ketti” deyimini kullanılır. Ölen için genelde “meyit”, “murda”, “ceset”, “ölük”, özelde ölen erkekse “merhum”, kadınsa “merhume” denir (Öger ve İneyet, 2013, s. 52). İslami görüşün temelinde, ruhun bedenden ayrılması gerçek âlemin başlangıcı görüşü mevcuttur. Türkler, genellikle can ve ruhu ifade etmek için, "tın" kelimesini kullanmıştır. Günümüzde Uygur dilinde "tınığı var" demek, can çekişen birinin henüz ölmediği anlamındadır. Tın, bedeni terk ettiğinde, ölüm gerçekleşmiştir (Abudukelimi, 2006:35). Yaşamın son geçiş dönemi olarak ifade edilen ölüm kavramı geçmişten günümüze birçok millette inanç çerçevesine göre kültürel kodlar şekillenmiştir. Türk toplumunda “yuğ töreni” olarak bilinen yas günü için kalıplaşmış alışlagelen belli uygulamalar bulunmaktadır. Eski Uygur metinlerinde de yog “1. yok, 2. yuğ, ölü yemeği, matem, yas” olarak geçmektedir. Divânü Lugati’t Türk III, 143’te yog “matem, yas; ölü gömüldükten sonra üç veya yedi güne kadar verilen yemek” şeklinde izah edilmektedir. Yogla “ölü için aş vermek. Türklerin göreneği böyledir (III, 309)” ve yog basan “ölü gömüldükten sonra verilen yemek” (I, 399) diye açıklanmıştır. Kutadgu Bilig’de ise yog “yas, matem” şeklinde geçmektedir (Kocasavaş, 2016).

Uygur toplumu Müslüman Türkler olduğundan cenaze törenlerini de bu mantık çerçevesinde gerçekleştirir. Yas evindeki cenaze töreni ve defin işlemleri İslam’a uygun bir şekilde yerine getirilir. Cenaze çıkan ailede üç gün boyunca yemek yapılmaz. Akrabalar, eş dostlar, konu komşular bir hafta, hatta bir aya kadar yemek yapıp getirirler. Musibet dolayısıyla getirilen bu tür yemeklere “ıssıklık” denir (Öger ve İneyet, 2013, s. 55). Düğün sofralarında yer alan birçok yemek cenaze evlerinde de misafirlere ikram edilir. Genelde üçüncü günü akşamı, vefat eden kişinin ailesi ve akrabaları toplanıp “Poşkal” (yağda kızartılmış hamur) pide ve yemek (çoğu zaman sulu yemek) hazırlarlar. Câmî imamı ve bölgenin ileri gelenleri ve cenazeyi yıkayan kişiler bu yemeğe davet edilir. Uygurlar bu yemeğe “Üç Nezir” derler. Yemekler yendikten sonra Kur’an okunur. Cenazeyi yıkayanlara ölen kişinin elbiseleri hediye edilir ve tören son bulur (Abudukelimi, 2006, s. 110). Cenaze sofralarında ölünün ruhu için kesilen hayvanın etinden yapılmış yemekler hazırlanır. Etli pilav (polo- aş) ve “Kordak” gibi topluluğa uygun yemekler cenaze sofralarının alışılmış lezzetleridir. “Yette nezir” vefatın yedinci gününde verilen yemektir. “Üç nezir”e göre daha büyük, kapsamı daha geniş olur. Aileler ekonomik durumlarına göre koyun veya dana keserler. Yemeğe kadın erkek herkes davet edilir. Yemeğe gelenler beş adet ekmeği “Nanı” beraberinde getirirler. Bazen ekmekle birlikte bir elbiselik kumaş veya bir paket çay, bir iki paket şeker getirirler. Misafirler ayrılırken ev sahipleri de her misafire ikişerden ekme verir (Öger ve İneyet, 2013, s. 55). Türk toplumunda önemli olduğuna inanılan kırk sayısı cenaze törenlerinde de yer almaktadır. “Kırk nezir” vefatın kırkıncı gününde verilen yemektir. Bu

nezir “yette nezir” gibi yapılır. “Kırkı nezir”den sonra “karılık sunduruş (yastan çıkma)” yapılır (Öger ve İneyet, 2013, s. 56). Vefat edenin hayrı için verilen bu kırk yemeği birçok Müslüman toplumunda uygulanmakta, ölünün ardından kırk gün geçtikten sonra eş dost akraba konu komşu taziyenin ilk günü gibi toplanıp bir araya gelmektedir. Aynı hazırlık süreci vefat edenin seneidevriyesinde de gerçekleştirilir. Vefatın birinci yılı dolduğunda Yıllık Nezirsi verilir. Buna da tüm tanıdıkları davet edilir. Yedisine hazırlanan yemekler hazırlanır. Bazı bölgelerdeki (Hoten) Uygurlarda yukarıda bahsettiğimiz nezirlerin dışında Yirmi Nezirsi yapma geleneği de vardır. Yine bazı bölgelerde cesedi evden çıkarmadan “Nezir” verme adeti mevcuttur. Bu Nezir’e davet olmaz. Ölüm haberi alan herkes başsağlığı dilemek için gelip katılır. Bu Nezir için hazırlanmış yemeğe “Ak Aş” derler. Ölen kişinin çocukları bu yemekten yiyerek ağıt söylerler (Abudukelimi, 2006, s. 111). “Yette nezir”, “kırkı nezir”, “yıl nezir” yapıldığı günlerde ölenin yakınlarından ve cemaatten erkekler mezara gidip Kur’an okurlar. Bunun dışında da Perşembe veya Cuma, Ramazan ve Kurban bayramlarında mezara gidip Kur’an okuyup mezara bir avuç buğday veya arpa serpererek dönerler. Buna “topa beşini yoklaş” veya “toprak beşini yoklaş” denir ki, mezar ziyareti anlamına gelir (Öger ve İneyet, 2013, s. 56). İnsan yaşamının hatlarını belirginleştiren bu geçiş dönemleri birçok kültür kodlarının zuhur etmesine katkı sağlamaktadır. Sıralaması yapılan özel gün ve törenlerde yapılan kutlamalarda günün özelliğine göre yemekler yapılmaktadır. Bu tür gün ve törenlerin bir bölümü günümüzde bazıları unutulmuş olsa da devamlılık gösterenleri de bulunmaktadır (Ersoy, 2020). Tüm bu kültür kodları belli toplumlarca geride tutulsa da inanç şekli, bulunulan coğrafya, yaşam biçimi gibi etkenler yıllar sonra da bu tip etkinliklerin varlığını devam ettireceğinin kanıtıdır.

4. Mutfak Kültürünün Dini Ritüeller Açısından Yeri

Bir toplumun mutfak kültürünü şekillendiren ana unsurlardan biri de inanç şeklidir. Müslüman toplumlar inançlarının gerektirdiği şekilde beslenip yaşam sürmektedirler. Müslüman bir millet olan Uygur Türkleri de inanışları çerçevesinde köklü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Müslümanlar açısından özel günler arasında yer alan dini bayramlar dini ritüellerin yaşandığı günlerdir. Ramazan ve Kurban bayramları, bütün Müslüman toplumlarda olduğu gibi Uygurlarda da en önemli iki bayramlardandır. Uygurlar pek çok günü kendi açılardan bayram olarak ilan etmiş ve o günleri belli etkinliklerle geçirmektedir. Fakat dini bayramları bu özel günlerden ayıran yön dünyanın birçok yerinde birçok millet tarafından aynı şekilde kabul ediliyor olmasıdır.

Uygurlar Ramazan ayını bereketli geçirmeye özen gösterir. Onlar için sahur sofraları, iftar sofraları ve teravih namazı vakitleri daha bayram gelmeden bir ayın her günü bayram gibi geçirilir. Sahur sofraları bizdeki gibi kahvaltı çeşitleriyle değiştirilmez. Uygurlar günün ilk öğünü olan kahvaltı vaktini nasıl gerçekleştiriyorsa sahur vaktini de o şekilde belli başlı yemeklerle gerçekleştirir. Uygurlar ezan okuduktan sonra tekrar yatmayıp güne erken başladıkları için sahurda doyurucu gıdalar, yemekler tercih etmektedirler. Sahur sofralarında etli hamurlu sebze çorbaları, havuçlu Türkistan pilavı, nan çeşitleri, etken çay (sütlü çay) yer almaktadır. Günü çalışarak, ibadet ederek geçiren Uygur Türkleri İftar sofralarında bir araya gelir. Ezana az bir vakit kala yemekler pişirilir, ailelerin durumuna göre gösterişli sofralar hazırlanır, iftara misafirler davet edilir, yoksullar doyurulur. İftar sofralarının olmazsa olmazı ramazan şerbetleridir. Anar (Nar) ve diğer birçok meyveden elde edilen çok sayıda şerbet türü vardır. Ramazan Bayramı arifesinde şehrin her yerinde hazırlıklar yapılır. Mahallenin önde gelen kişileri veya din adamları nezaretinde yollar ve köprüler onarılır, yoksul, fakir kişilerin evleri tamir edilir, komşular imece usulüyle çeşitli ekmekler ve çörekler pişirir, kısacası güzel bir bayram geçirmek için gerekli tüm hazırlıklar yapılır (Gönel Sönmez, 2016, s. 144). Dini ritüellerde geçiş dönemlerinde meydana gelen kültür kodları kadar yaşam sürecini etkileyen, şekillendiren vakitlerdir. Bayramdan önce evlerde temizlik yapılır. “Sanza” (yağda kavrulmuş makarna görünümlü bir kraker, tatlı çeşidi), “Boğursak” (yağda pişirilmiş hamur), Katlama ve

Tokaç (çörek) gibi yemekler bol miktarda hazırlanır. Herkes kıyafetlerini giyip süslenir. Bayram namazından sonra davul zurna çalınıp sema usulü oynanır (Gönel Sönmez, 2016:144). Bayramlarda mezarlık ziyaretleri yapılır ve büyüklerin evlerine bayram ziyaretlerine gidilir. Bayramda küslüğün günah olduğu kabul edildiği için aracı olan büyükler tarafından tüm küsler barıştırılır. “Çay Koyuş” âdeti Uygurların gündelik yaşamında sıklıkla uygulanan bir gelenek olup özellikle küskünlerin barışması gereken bayramlarda daha çok yapılır (Gönel Sönmez, 2016, s. 145). Uygurlarda bayram sofraları bayram bitene kadar hazır bekletilir. Sofranın ortasında “Sanza” (kızartılmış şekilli hamurdan bir tatlı türü) yer alır. “Sanzanın” sofradaki yeri bayram temsilciliğidir. Oldukça zor ve zahmetli hazırlanan bu yiyecek bayram sofralarına özeldir. Çörekler, mevsim meyveleri, kuru yemişler, şekerler Sanzayla beraber bayram sofralarını süslemektedir. Düğün ve cenaze sofralarında yer alan Türkistan pilavı (polo-aş) bayram sofralarının da vazgeçilmez yemeklerinden biridir.

Kurban Bayramı, Ramazan Bayramı’na benzer şekilde İslamiyet’in kabulü ile kutlanmaya başlanmış ve zamanla gelenekselleşmiştir (Gönel Sönmez, 2016, s. 144). Kurban Bayramı’nda da günler öncesinde hazırlıklar yapılır, sofralar kurulum. Bayram namazından sonra kurbanlıklar kesilir, kesmeyenlere dağıtılır ve misafirler için bir kısmı pişirilip hazırlanır. Bayram ziyaretleri gerçekleştirilir. Kurban Bayramlarında özenle hazırlanan sofrayı Ramazan Bayramı sofralarından ayıran tek şey büyük parçalar halin de haşlanmış ve sofranın başköşesinde yerini almış kurbanlık etidir. Gelen misafir bir parça da olsa bu etten tadıp bayram dileklerinde bulunur ve duasını eder.

Mevlütler ve kandil geçeleri de hayatımızda yer alan dini ritüeller arasında gösterilebilir. Fakat kandil geceleri için Doğu Türkistan’da özel olarak bir kutlama ve hazırlık yapılmamaktadır. Göçler sonucu ülkelerinden ayrılan Uygur Türkleri bizler gibi bu sevap toplanan gecelere önem vermekte kandil hazırlıkları yapıp kutlamaktadır.

5. Uygur Mutfak Kültürüne Ait Bazı Yemekler

Uygur Mutfak Kültürüne baktığımızda, bir insanın yalnızca beslenme gereksinimini karşılamak değil koca bir kültürün varlığını görmekteyiz. Uygurların İslamiyet’i benimsemesiyle beraber başlı başına yeni ve köklü bir mutfak kültürü oluşmuştur. 1980 yılında Kaşgarda mumyalanmış bir kadın cesedinin başucunda taşa dönüşmüş halde bulunan iri birkaç “mantu” ve birkaç “çöçürenin” yer alması Uygur yemeklerinin 6000 yıllık bir geçmişi olduğunu gözler önüne seriyor (Bingöl, 2017). Sağlık konusunda öz verili olan bu millet insan bedenine aykırı hiçbir gıdayı vücutlarına almayı tercih etmemişlerdir. Sağlıklı ve bol çeşitli yemeklere sahip olan bu mutfak kültüründe gösterişli sofralarda yer alan ön plana çıkmış belli başlı yemeklerin tanıtımı çalışmamızın bu başlığı altında yer alacaktır.

5.1. Ekmek Çeşitleri

Uygur mutfağı denilince akla ilk gelen sofranın başköşesinde yer bulan ekmek “Nan” çeşitleridir. Nan Uygur mutfak kültürüne göre başlı başına bir yemek olarak kabul edilir ki bazı öğünler yalnızca ekmek ve çay çeşitleriyle giderilmektedir. Bazar Nan /Ak Nan, Tokaç, Yağlık Tokaç (yağlı ekmek), Girde, Seper Tokacı, Soğanlı Tokaç, Göş Girde, Göş Nan, Hor Nan, Petir Nan, Mısır Unu Ekmeği, Arpa Unu Ekmeği Uygur mutfağında yer alan onlarca çeşit Nanlardan yalnızca bir kaçıdır. Türklerin ilk yazılı belgesi niteliğindeki Divan-u Lügati’t Türk’te Uygur yemekleri hakkında kayıtlı ilk bilgilere rastlamak mümkündür. Günümüzde dahi Uygur Türklerinde kullanılan Tokaç (Tandır’da pişirilen bir çeşit ekmek türü) Kövşek (Mayalı Hamurdan yapılan ekmek türü) Kömeç (Ateş külünde pişirilen ekmek türü) Katlıma (Katmer) ve çörek gibi ekmek çeşitlerine burada rastlanmaktadır (Bingöl, 2017). Türk dünyasında “nan” olarak nitelendirilen ekmek yapımı için süt ve soğanla özel hamur harcı hazırlanır daha sonra derin toprak tandırlarda usulüne uygun pişirilir ve sofraların başköşesinde yerini alır. Pişirilen ekmekler özel hamuru ve pişiriliş tekniği sayesinde uzun süre bayatlamayan ve rahatlıkla saklana bilen ekmek çeşitleridir. İçinde tereyağı, süt, bitkisel

yağ, şeker ve tuzun bulunduğu hamur, ‘Çıkamen’ adı verilen özel kalıpla genişletiliyor ve üzerine susam ile çörekotu serpilerek pişiriliyor (Kayseri Haber, 2017).

Ekmeklerin üzerinde yer alan süsleme şekilleri “çeküç” veya “tokaç” olarak bilinen mutfak aparatı ile yapılmaktadır. Bu süslemeler sanata, görünüşe ve sunuma önem veren Uygur halkının bu yaşam fitratlarını mutfaka taşıdıklarının kanıtıdır.

Tokaç Nan

Tokaç Nan ebat olarak büyük, yuvarlak, kenarları kıvrımlı, içerisinde soğan olan, üzeri şekillendirilmiş bir ekmek çeşididir. Sabah öğününde sütlü çaya batırılarak tüketilir. Uzun süre bayatlamayan bu ekmeği muhafaza etmek kolaydır.

Şekil 1. Tokaç Nan



Kaynak: https://www.123rf.com/stock-photo/xinjiang_food.html

Yağlık Tokaç (Yağlı Ekmek)

Yağlık tokaç (yağlı ekmek) ise hamurun yağla yoğurularak işlenmesi sonucu elde edilen bir diğer ekmek çeşididir. Seper Tokacı ve Soğanlı Tokaç da Tokaç çeşitleri arasında yer almaktadır.

Girde Nan

Ekmek çeşitlerinden bir diğeri Girde Nandır. Girde Nan tek başına yirmiden fazla çeşidi olan bir ekmek türüdür. Girde, orta büyüklükte, yuvarlak sert kıvrımlı, orta kısmı içe çökük, üzeri susamla süslenmiş bir ekmek çeşididir.

Şekil 2. Girde Nan



Kaynak: <https://uyghurmektep.tumblr.com/post/100450988343/girde-nan-is-that-a-bagel-in-xinjiang-looks-like>

Göş Girde

Göş Girde, girde çeşitlerinden biridir. Uygurcada “et” kelimesi “Göş/Gosh” olarak ifade edilmektedir. Yuvarlak poğaçaya görünümlü içerisi etle doldurularak pişirilen bu ekmek çeşidi ismini görüşünden almaktadır.

Göş Nan

“Göş” yani etli ekmek çeşitlerinden bir diğeri de göş nandır. Göş nan, yuvarlak açılan hamurun içerisine etli harçtan konular üzerine aynı büyüklükte bir hamur daha açılarak yerleştirilir ve kenarları şekilli bir şekilde kıvrılır daha sonra kızgın yağda kızartılır. Pizza şeklinde dilimlenerek sunuma hazırlanır.

Şekil 3. Göş Nan



Kaynak: <https://krorenramen.com/>

Hor Nan (Buhar Ekmeği)

Hor nan yani buhar ekmeği mayalanarak hazırlanan özel hamurun şekil verildikten sonra buhar tenceresinde pişirilmesi sonucu elde edilir. Bu ekmek Uygur sofralarında sıklıkla yer alan sebze kavurmalarıyla tüketilir.

“Katlama” ekmek çeşitlerinden biridir. İçerisi kıyır kıyır kat şeklindedir. “Zağra” ise mısır unundan elde edilen bir ekmek çeşididir.

5.2. İçecekler

Uygur mutfağı içecekler konusunda da oldukça zengindir. Tatlı meyvelerin sıkımından elde edilen meyve suları, şerbet çeşitleri ve çay çeşitleri fazladır. Uygurlar beslenme şekillerinde her türlü sağlık sal eğilime dikkat ettikleri için çayı yemekten önce tercih ederler. Masaya ilk gelen çay ve nan beraber tüketilir daha sonra yemeğe geçilir. Bu yeme şeklinin sebebi ekmeğin tüketimi midedeki acı suya şifadır. Ekmek acı suyu yok eder, çay ise ekmeğin hazmedilmesini kolaylaştırır. Uygur Mutfağındaki çay çeşitleri “Navat” olarak bilinen bir şeker türüyle tüketilmektedir. “Navat” zararlı yanlarından ayrıştırılmış kaynatılarak elde edilen bir şeker türüdür. Beyaz ve sarı olmak üzere iki navat çeşidi vardır.

Uygur Mutfağını içecekler konusunda ele alacak olursak akla ilk olarak birçok çeşidi olan çaylar gelir. Çay çeşitleri bol olan Uygurlar, yemeklerin niteliğine göre çay seçimi yaparlar ve çayın sunumu kültürün önemli bir parçasıdır (Şahin, 2022). Her ne kadar süt ürünleri mayalı olarak Uygur mutfağında yer almasa da süt saf haliyle ve çay olarak

tüketilmektedir. Sütlü çay çeşitlerinden biri de Etken çaydır. Etken çay yağlı kaymaklı sütle çayın karıştırılması sonucu elde edilen bir üründür. 41 defa savrularak süt kaynatılır. Oldukça ağır olan bu doyurucu gıda yine bölgeye has üretilen ekmeklerle beraber tüketilir. Bu ikili ürün günün ilk öğünü için başlı başına bir yemek olarak kabul edilir.

Şekil 4. Etken Çay



Kaynak: Göktürk, 2022.

Etken çay “Çini” dedikleri geniş bir kâse içerisinde servis edilir. “Piyale” ise diğer çay çeşitlerinin servis edildiği desenli, dar derin kâsedir. “Uygurlar için çay, yemekten önce yemek arasında ve yemekten sonra tüketilebilecek bir içecek türüdür. Çay çeşitleri arasında etken çay, sütlü çay, kaymak çay, kara çay, ak çay ve yeşil çayı söylemek mümkündür. Onlarca çay çeşidine sahip olan Uygur mutfakı yine bu çay çeşitlerini belli aşamalara göre tüketmektedir. Çaylar gösterişli porselen çaydanlık içerisinde masaya getirilir. Kara çay sürekli tüketilen çaylar arasındadır. Yeşil çay yani kök çay ise ağır yemeklerden sonra tüketilir. Gül yaprağı ve siyah çayın karıştırılması sonucu elde edilen çay çeşitleri vardır bunlar gül çay, kızıl gül çay ve etir gül çaydır. Bu çaylar farklı gül çeşitlerinden elde edilmiştir Dara derman çay ise birçok baharatın karışımı sonucu elde edilmiştir. Anason ve kişniş te sofralarda çay olarak tüketilmektedir (Göktürk, 2022).

5.3. Çorbalar

Uygurlar günün ilk öğününü genel olarak etli hamurlu yemek çeşitleriyle ve çorbalar ile gerçekleştirir. Uygur mutfak kültüründe yer alan çorbalar bizdeki gibi süzme çorbalar değil, içerisi bol çeşitli, et parçacıkları kesme hamurlar ve iri kıyım sebzelerden yapılmaktadır. Çorbaların genel adı “suyuk aş” yani “sulu aşır”.

Ügre (Suyuk Aş)

“Ügre” genelde sabahları tüketilen sebze bir çorba çeşididir. Kesme hamur, et parçacıkları, haşlanmış nohut ve sebze çeşitleriyle yapılmaktadır. İçeriği bol olan bu çorba çeşidi gün içerisinde tok ve dinç tutacağından günün ilk öğünü olarak tercih edilir.

Çöçüre Çorbası

Mantı usulü hazırlanan bu çorba çeşidi kendine has katlama şekliyle yapılmaktadır. Çöçüre mantı çorbası Türkistan coğrafyasında birçok mutfakta farklı pişirme şekliyle yer almaktadır. Uygurlar çöçüreyi genelde çorba olarak tüketirler. İçerisine kıyma harcı konup özel şekli verilir, kemikli etle ve sebzelerle suda pişirilir. Yaz aylarında yonca ile yapılan çöçüre mantısı “kök çöçüre” olarak adlandırılmaktadır.

Şekil 5. Çöçüre Yapımı



Kaynak: Göktürk, 2005.

Yomdan (Çağla ile Mısır Unu Çorbası)

Çağla (Örük- Kayısı), kemikli et, sebze çeşitleri ve et mısır unuyla yapılan özel erişte görünümlü kesme hamurla yapılan bol şifalı bir çorba çeşididir. Bu çorba yazın çağla ile pişirilirken kışın çağla olmadan da diğer malzemelerle hazırlanabilmektedir.

Şekil 6. Yomdan Çorbası



Kaynak: Göktürk, 2022.

Ovmaç/Umaç

Ovmaç çorbası Uygur mutfağında yer alan çorba çeşitlerinden biridir. Bu çorba birçok mutfak kültüründe aynı isimle yer almaktadır.

Üzüm Taşlap, İşkembe Çorbası, Paça Çorbası, Pirinç Çorbası ve Mısır Çorbası (Koça Aş) Uygur mutfağına ait çorba çeşitlerinden bazılarıdır.

5.4.Hamur Yemekleri

Uygur mutfağında hamurdan elde edilen onlarca çeşit yemek bulunmaktadır. Hamur denince akla ilk gelen meşhur Uygur “leğman” (elle yapılan makarna çeşidi), buhar mantıları, hamurlu çorbalar, ekmek çeşitleri, samsa (etli veya sebzeli poğaç), göş nan (etli ekmek) gibi çeşitlerdir. Hamur ve etin yeri Uygur mutfağında ön sıradadır. Bu iki ürünün birleştirilmesi sonucu birçok yemek elde edilir.

Leğman (Yağlı hamurdan yapılan ev makarnası)

Uygur mutfağının ana yemeklerinden biri olan leğman, özel yağlı hamurun elle açılıp inceltilmesi sonucu elde edilir. Hazırlanan makarna suda haşlanır üzerine etli sebze kavurma konularak servis edilir. Leğman yemeğinin haşlama leğman, acılı kavurma leğman gibi farklı çeşitleri vardır.

Haşlama Leğman

Hazırlanan makarnanın suda haşlanıp üzerine etli sebze sotenin konulması sonucu elde edilen bir hamur türü yemeğidir.

Şekil 7. Haşlama Leğman



Kaynak: <https://images.app.goo.gl/2ZHqx6xKFmVJnY3d7>

Acılı Kavurma Leğman

Acılı kavurma leğmanı haşlama leğmandan ayıran yönü bir tık daha kalın ve kısa hazırlanan makarna suda haşlanır acılı etli sote içerisinde özel baharatlarla kavrulur üzerine susam serpilerek servis edilir.

Şekil 8. Kavurma Leğman



Kaynak: <https://images.app.goo.gl/6dRqvx3EQ6eLEp947>

Cermen

Cermen kesme leğman çeşididir. Hamuru zerdeçalla yoğrulduğu için sarıdır. Hamur açılır ve şeritler halinde kesilerek şekli verilir. Haşlanan hamur üzerine etli sebze kavrularak servis edilir.

Şekil 9. Cermen



Kaynak: Göktürk, 2022.

Buhar Mantısı

Uygur mutfak kültüründe yer alan mantı çeşitleri bizdeki mantılara göre ebat olarak daha iri yapılmaktadır. Mantı harcı olarak yalnızca kıyma değil sebzelerden de iç harcı elde edilmektedir. Mantılar genelde suya atılarak haşlamaz. Uygurlar mantu yemeğini; bazı yörelerde "kaskan" adı verilen, bazı yörelerde "cümbülü" (Kaşgar'da cümbülü denir) adı verilen, altında su kaynatılan kazanın üstüne, kevgir gibi delikli katların üst üste birbirinin içine geçecek şekilde dizaynedildiği Doğu Türkistanlı Uygurlara has mantu kazanlarında, su buharında pişirirler. Bu şekilde pişen mantu çok lezzetli olduğu gibi, buharda piştiği için tüm vitaminleri içinde barındırdığından çok sağlıklı bir besindir aynı zamanda. (Saka, 2009). Hamur çeşidi yemekleri arasında yer alan birden fazla mantı çeşidi bulunmaktadır.

Bolak Mantı (Mayalı Buhar Mantısı)

Bolak mantı mayalanarak hazırlanan özel bir hamurdan elde edilir. İçerisine kıyma, soğan ve baharatlarla harç hazırlanıp koyulur. Daha sonra Uygur mutfağında yer alan "mantı kazanı", buhar tenceresi ismiyle bilinen özel bir gereçle mantılar buharda pişirilir. Bu kazan katmanlı iç kısmında delikler bulunan bir mutfak gereçidir. Süzme yöntemi kullanılmadığı için içerik olarak daha zengin ve sağlıklı bir yemek elde edilmiş olur. Pişen mantı Uygur mutfağında yer alan acılı sarımsaklı soslarla ve bizdeki sirkeye benzeyen bir sosla tüketilir.

Şekil 10. Bolak Manti



Kaynak: Göktürk, 2005.

Manti Petir

Bolak mantıdan farkı hamurunun mayasız hazırlanması ve özel katlama şeklindedir. Petir mantı kıyma harcıyla hazırlandığı gibi sebze harçlarıyla da hazırlanmaktadır ki Uygur mutfağında “kabak mantısı” ismiyle yer alan bir mantı çeşidi de bulunmaktadır.

Şekil 11. Petir Manti



Kaynak: Göktürk, 2005.

Kök Çöçüre (Yoncalı Çöçüre)

Çöçüre genelde çorba türleri arasında yer alırken “kök çöçüre” sulu bir yemek olmadığından mantı çeşitleri arasında gösterilebilir. Kök çöçüreyi çorba olan çöçüreden ayıran yönü taze yonca harcıyla elde edilen bu mantı aynı şekilde katlanır, buhar tenceresinde değil normal suda haşlanıp süzülür üzerine acılı sos gezdirilerek servis edilir. Vücuttaki kiri yok eden yonca şifa deposu olarak görülmektedir.

Şekil 12. Kök Çöçüre



Kaynak: Göktürk, 2022.

Benşir Mantısı

Benşir mantısı görünüş olarak petir mantıyı andırsa da ona göre daha küçük ve ay şeklinde kıvrılarak yapılır. Kullanılan malzeme ve servis şekli diğer mantılarla aynıdır olurken farkı buharda değil suda pişirilmesidir.

Buhar Katmeri (Yutağza)

Uygur mutfağında yer alan bir diğer hamur türü yemeği de Yutağza yani buhar katmeridir. Hazırlanan mayalı yağlı hamur uzatılarak içerisine taze soğan harcı sürülür ve yuvarlanarak şekli verilir. Buhar tenceresinde pişirilen katmer yani Yutağza genelde sebze kavurmasıyla beraber ikram edilir.

Şekil 13. Buhar Katmeri



Kaynak: Göktürk, 2022.

Samsa (Tandır Böreği)

Samsa günün ilk öğününde çaylarla tüketilen hamurlu etli bir poğaçaya gibi atıştırma türüdür. Tandır Böreği olarak bilinmektedir. Kendine has şekli ve özel fırınlarda pişirilmesi

samsayı ekmek türleri arasına dâhil etmektedir. Uygur mutfağında çok sayıda farklı samsa tarifleri mevcuttur.

Mayalı hamurla hazırlanıp kızartılan pişilerde hamur çeşitleri arasında gösterilebilir.

5.5. Pilav Çeşitleri

Uygur mutfak kültüründe başta Türkistan pilavı olmak üzere birçok çeşit pilav pişirme usulü vardır. Onlar bizdeki gibi pilavı sade şekliyle tüketmezler. İçerik olarak zengin bol malzemeli gösterişli pilavlar sofraları süslemektedir.

Türkistan Pilavı (Etlı, Havuçlu Pilav, Polo-Aş)

Doğu Türkistan Mutfak Kültüründe pilavın yeri oldukça geniştir. Düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda ve özel misafirlik günlerinde sofrada başköşe pilava aittir. Ülkemizde Özbek Pilavı, Buhara Pilavı ve Türkistan Pilavı olarak da bilinen bu lezzet; Özbekistan'da Özbek Pilavı, Türkmenistan'da Türkmen Pilavı, Afganistan'da Afgan Pilavı veya Kabil Pilavı, Doğu Türkistan'da da Uygur Pilavı olarak adlandırılmaktadır. Bu durumdan anlaşılacağı üzere oldukça geniş bir coğrafyada yaygın olarak ve çeşitli farklılıklarla yapılan bu muazzam lezzete, tüm bu çeşitleri bütünü kapsaması ve yapıldığı coğrafyayı işaret etmesi nedeniyle Türkistan Pilavı demek daha doğru olacaktır (Mide Mühendisi, 2019). Polo ana malzeme olarak bol et ve havuçtan yapılan bir pilav çeşididir. Et, havuç pirinç ve üzüm birleşerek eşsiz bir lezzet ortaya çıkarır. Polonun üzerine bazen ayva dilimlenir bazen de "Aş" dedikleri usulle pişirip içerisine iri mantılar eklenerek demlendirme yöntemiyle hazırlanır. Mantılı aş, pilav çeşitleri arasında yer alsa da hamur türleri arasında göstermek te mümkündür.

Şekil 14. Mantılı Aş (Polo)



Kaynak: Göktürk, 2005.

Uygur mutfağında Türkistan pilavı dışında birçok çeşit pilav pişirme usulü vardır. Pilavı sade bir şekilde pişirmeyen Uygur Türkleri pilavları mercimek, havuç, tavuk ve çeşitli sebzelerle süsleyip içerik olarak zengin bol malzemeli, gösterişli pilavlar hazırlarlar.

5.6. Etlı Yemekler

Uygur yemeklerinin ana malzemesi ettir. Hemen hemen tüm yemeklerde et kullanılmaktadır. Ekmekler, çorbalar, hamurlu yemekler ve pilav çeşitlerinin olmazsa olmaz malzemesidir. Bu yemekler dışında Uygur mutfağında et; kebab, haşlama, kelle paça, mumbar vs. şekillerde de hazırlanmaktadır. Doğumda, düğünlerde, cenazelerde, bayramlarda ve özel

şölenlerde aileler bütçelerine göre hayvan kesip gösterişli yemekler hazırlar. Müslüman bir toplum olan Uygur Türkleri helal olmayan etleri tüketmezler. Türk mutfağında türlerine göre değişen et yemekleri her zaman ana yemek niteliğindedir. Koyun, kuzu, dana gibi kırmızı etten yapılan çevirme, tandır kebabları, ızgaralar, şiş, kuyu kebabı, köfteler, döner, buğulama ve haşlama, yahni vb. yemekler; balık, tavuk gibi beyaz etten yapılanlar; hindi, kaz ve benzeri kümes hayvanları ile av etlerinden yapılan yemekler şeklindedir (Ersoy, 2020). Sık sık adalarda bulunur kurbanlarını düzenli olarak keserler. Tüketim olarak genelde küçükbaş hayvanın eti tercih edilmektedir. Et türleri arasında tavuk ve balık eti de Uygur mutfağında sıklıkla tüketilmektedir.

Kebablar

Büyük topluluklara hazırlanan yemeklerin ana malzemesi etten oluşur. Bu sebepten Uygur mutfağında yer alan yemekler zahmetli ve maliyetlidir. Uygur mutfağında yer alan kebab çeşitleri genelde küçükbaş hayvanın etinden yapılır. Uygur yemeklerinin en ünlüsü, kuşkusuz kuzu kebablarıdır. Uygur kebablarının çeşitleri oldukça fazladır. Örneğin şiş kebab, en popüler yemek çeşididir. Kuzu çevirme ise, ancak lüks lokantalarda değerli misafirler için kurulan ziyafet sofralarında görülebilir (China Radio International, 2013).

Şekil 15. Zih (Şiş) Kebab



Kaynak: https://twitter.com/magfire_emin/status/1102531123773665282

Şekil 16. Bütün Kuzu Kebabı



Kaynak: <https://www.nanmuxuan.com/zh-tw/food/bOwpmefiOZ.html>

Kordak (Etli Yahni)

Toplu merasimlerde yapılan “kordak” yani etli yahni sebze bol etli bir yemek çeşididir. Genelde düğün, cenaze gibi kalabalık sofraların yemeğidir. “Kordak” kelime anlamı olarak “kavurma” demektir, kırmızı etle yapıldığı gibi tavukla da yapılır.

Toxu Kordak (Acılı Tavuk Kavurması)

Tavuk kavurması, sebzeler ve kemikli tavuk etinin özel acılı tavuk kavurması baharatı ile birleşmesi sonucu yapılan bir yemek türüdür.

Uygur mutfağında pilavın, mantı çeşitlerinin, nanın yanına yapılan etli sebze kavurmaları da meşhurdur. “Çöp” kelimesi etli sebze soteler için kullanılır bizdeki anlamında bir kullanımı yoktur.

5.7. Salatalar

Uygur sofralarını süsleyen bir diğer çeşitte salatalardır. Uygurlar sebze çiğ tüketmediği için salata ve meze türleri de bize oranla farklıdır. Salatalarda yer alan sebzeler öldürülmeden ocaktan geçirilir. Oldukça renkli ve bol malzemeli salatalar göz doyurucudur. Çiğ salatanın tüketimi Uygur mutfağına son yıllarda girmiştir. Hamur salatası(lengpun), patates salatası, patlıcan salatası gibi salata çeşitleri sıkça tüketilmektedir.

Lengpun (Hamur Salatası)

Lengpun yani hamur salatası Uygur sofralarının vazgeçilmezidir. Nişasta pişirilir ve kesme hamur şekli verilir isteğe göre üzerine salatalık, haşlanmış nohut veya bezelye eklenerek çeşitlendirilir. Sos olarak acı sarımsaklı sos ve Uygur sirkesi eklenir. Uygur sirkesi genelde tüm salatalara eklenen bir sostur keskin bir kokusu ve tadı vardır.

Şekil 17. Hamur Salatası



Kaynak:<http://web2.bilkent.edu.tr/bilkentpost/2017/03/21/dogu-turkistandan-essiz-lezzetler-uygur-restaurant/>

5.8. Tatlılar

Doğu Türkistan’da yetişen meyvelerin şeker oranı fazla olduğu için sofralarda tatlı yerini çeşitli mevsim meyveleri tutmaktadır. Bizdeki gibi şerbetli tatlılar Uygur mutfağında yer almaz. Genelde özellikle bayram sofralarında yer alan hamur kızartmaları üzerine şeker serpilerek tatlı olarak tüketilir. Sanza, şapılak sanza, sambuza, kumulaç şekillendirilmiş hamur kızartması tatlılarıdır. Kabak tatlısı, kurabiye çeşitleri ve nişala tatlısı Uygur

mutfağında yer alan diğer tatlı çeşitleridir. Uygur mutfağına tatlı ve kurabiye çeşitleri son elli yılda girmiştir.

Sanza

Sanza bayram sofralarının simgesi konumundadır. Hazırlanan özel hamur elle inceltilerek uzatılır, çubuklara sarılıp özel şekli verilerek kızgın yağda kızartılır. Üst üste düzülüp görüntüsü sağlanır. Kraker kıvamlı bir atıştırmalık türüdür. Bayram sofralarını sanzaya benzer birçok hamur kızartma çeşitleri süslemektedir.

Şekil 18. Sanza



Kaynak: <https://twitter.com/tejellitejem/status/1262365919831101440?lang=gu>

Kabak Tatlısı

Her derde deva kabak birçok mutfak kültüründe tatlı olarak tüketildiği gibi Uygur mutfağında da yer almaktadır. Bütün halde olan kabağın altı kapak şeklinde oyulur ve içindeki çekirdekler boşaltılır. İçerisine nöbet şekeri ve ceviz koyularak hamurla sarılır ve tandırda köze gömülerek üç dört saat pişirilir. Pişen kabak üzerine kaymak konularak servis edilir.

5.9. Baharatlar ve Soslar

Uygur yemeklerine eşsiz lezzeti veren soslar ve baharatlar ayrı bir başlıkta incelenmelidir. Birçok mutfakta yer alan baharat çeşitleri Uygur mutfağının da vazgeçilmezidir. Geleneksel tıbbın geliştiği Doğu Türkistan coğrafyası sağlık konusunda oldukça duyarlı ve bünyelerine olabildiğince doğal ürünler almak konusunda hassaslardır. Yemeklerin vazgeçilmezi zerdeçal, zencefil, biber çeşitleri kekik vb. baharatlar Uygur yemeklerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Yemeklere lezzet veren bir diğer hususta meşhur acılı sos ve Uygur sirkesidir. Uygurlar yemeklerini acılı soslarla ve sirkeyle tatlandırmayı çok severler. Hemen hemen her yemeklerinin üzerine evlerinde her zaman hazırlayıp sakladıkları "laaza" adını verdikleri sosu dökerek tüketirler. Özellikle Mantunun (Buhar mantısı) olmazsa olmaz sosudur "laaza" (Saka, 2009).

Şekil 19. Baharatlar



Kaynak: <https://www.doguturkistan.org/?p=14246>

5.10. Meyve ve Sebzeler

Çeşitli iklim koşulları ve verimli topraklara sahip olan Doğu Türkistan coğrafyasında tarımsal faaliyetler oldukça zengindir. Bu verimli topraklarda yetişen çok sayıdaki sebze ve meyve çeşitleri dünya piyasasında önemli bir yer tutmaktadır. Tarım konusunu Uygur mutfağı açısından ele alacak olursak, çeşit olarak zengin bu tarım ürünleri Uygur mutfağına renk ve lezzet katmaktadır. Köklü tarihin mutfak kültürüne de yansıdığını görüyoruz. Turfan bölgesi dünyanın en önemli tarım havzalarından biridir. Yerin altındaki su kanalları insanoğlunun tabiata karşı verdiği hayat mücadelesinin kanıtıdır âdetâ. Tanrı Dağlarından gelen sular sıcak ve çorak alanların altından kanallarla taşınmış ve vadiye hayat vermiştir (Şahin, 2022). Verimli ve tarıma elverişli zengin olan bu coğrafyada yetişen eşsiz meyveler tatlılıkları konusunda ün salmış sofralarda tatlı yerini almıştır. Elma (alma), kayısı (örük), kavun (koğun), nar (anar), üzüm ve şeftali (şaptul) meyve çeşitlerinden yalnızca birkaçıdır. Bu bereketli topraklarda yapılan tarımın etkisiyle çeşitli sebze, meyve ve tarım ürünleri Uygur mutfağına girmiş, adının “meyvenin tatlı ve bol olduğu yer” olarak anılmasını sağlamıştır. Aksu'nun pirinci, Kurla'nın Neşpüt Armudu, Gulcan'ın elması, Kâşgar'ın üzümü, Turfan'da ise yetişen bütün meyveler meşhurdur (Şahin, 2022). Yemeklerde sıklıkla tercih edilen sebzeler arasında ise domates (pämîdur, tamat), soğan (piyaz), sarımsak (samsak), beyaz marul (yesülek, bessey) ve turp (çamğur) kullanılmaktadır.

Sonuç

Göçebe bir toplum olarak atfedilen Türkler aslında bunun tam tersine asırlardır varlığını sürdürmüş, büyük devletler kurmayı başardığı gibi büyük uygarlıklar da geliştirmiştir. Dünya sahasında köklü bir yer tutan Türk milleti kendine has yaşam tarzıyla asırlardır süre gelen bir kültür şeklini inşa etmiştir. Özellikle Uygur Türklerinin uygarlık açısından elde ettiği başarıları ve katkıları sadece Türk dünyası için değil dünya çapında da oldukça büyük bir önem arz eder. Bu sebepten Türk milleti ve kültürü denilince akla gelen coğrafyalardan biri de Doğu Türkistan yani Uygur Türklerinin yaşadığı coğrafyadır. Uygur Türkleri Türklük bendini şekillendiren, zenginleştiren bir yaşayışa ve kültüre sahiptir. Nüfusunun büyük çoğunluğu Müslüman bir millet olan Uygurlar yaşamlarını ve kültürlerini inanışları çerçevesinde şekillendirmişlerdir. “Uygur /Doğu Türkistan Türklerinde Mutfak Kültürü” konusu ele alınırken durulan etkenlerin başında bu milletin inanış şekli yer almaktadır. Uygurlar inanç biçimlerine uygun bir şekilde oluşturmuş oldukları zengin bir mutfak geleneğine sahiptirler. Onlar, beslenmenin ahlakına inanırlar. Uygur mutfağı gösterişli göz doyurucu sofralara sahiptir. Sofra düzenine ve sofraya adabına önem veren Uygur

Türkleri, sofraya ve mutfak kavramına derin bir anlam yüklemişlerdir. Sofra ev halkı için hazırlanmış olsa bile alelade hazırlanmaz özenli gösterişli bir sofraya etrafında toplanılır. Sofraya ilk Uygur mutfağında eşsiz bir yeri olan “nan” (ekmek) getirilir. Uygur mutfağına ait onlarca çeşit nan bulunmaktadır. Tokaç nan, yağlık tokaç, girde, göş girde, göş nan(etli ekmek), hor nan(buhar ekmeği) Uygur mutfağında yer alan ekmek çeşitlerinden bir kaçıdır. Nanların genel özelliği tandırda pişiyor olmasıdır. Hazırlanan ekmekler “tokaç”- “çeküç” denen mutfak aparatıyla üzerleri süslenir ve tandırda pişirilir. Ömrü uzun, kolay bayatlamayan ve saklaması kolay olan bu ekmekler doğu Türkistan mutfağında tek başına bir yemek konumundadır. Doğu Türkistanlılar yemekten önce ekmek ve çay tüketir. Bu her ne kadar gelenekselleşmiş bir davranış şekli olsa da altında sağlık görüşleri yatmaktadır. Çay, Uygur kültüründe yemekten önce, yemek arasında ve yemekten sonra da tüketilmektedir. Onlarca çeşidi olan çay seçimi yemeklerin mizacına göre olur. Ağır yemeklerin ve hafif yemeklerin yanında aynı çaylar tüketilmez. Çaylar “navat” denen şekerle tüketilir. Sofra nan çeşitleri, mevsim meyveleri ve kuru yemişlerle süslenilir.

Uygur Türkleri için sofraya düzeni ve sofrada bulunma adabı oldukça önemlidir. Evin büyüğü sofrada “tör” diye ifade edilen başköşeye oturur daha sonra yaşlara göre sofraya yerleşilir. Sofraya “doskan”, oturlan minderlere ise “körpe” denir. Yemeğe başlamadan önce eller evin küçüğü tarafından getirilen "Aptuva"(ibrik -su kabı) ile "Çılapça"(leğen) da yıkanılır ve "Longa" denilen havlu ile kurutulur. Yemeğe büyükler başlamadan el uzatılmaz. Sofra misafir için hazırlanmışsa, sofraya ilk misafir buyur edilir yemekler daha özenli ve gösterişli hazırlanır. Yemek dua ile başlar ve yine dua ile bitirilir. Uygur Türklerindeki sofraya adabı günümüzde dahi Yusuf Has Hacib'in “Kutadgu Bilig” adlı eserinde açıkça izah ettiği gibi kadim Türk sofraya adabını yaşatmaktadır.

Uygur mutfağında her yemeğin kendine has bir şekli ve pişirilme usulü vardır. Yemekler kendilerine özel kaplarda pişirilir. Mutfakta kullanılan kap kaçaklar belli farklılıklar içermektedir. Çorbalar dışında birçok yemek için kaşık yerine “çoka” denen çubuklar kullanılır. Uygur mutfağında ana yemek denince akla ilk Türkistan pilavı gelir. Havuçlu etli pilav “polo- aş” kalabalık sofraların ana yemeğidir. Uygur mutfağında hemen hemen hiçbir yemek etsiz pişmez, et mutfağın temel malzemesidir. Kebap çeşitleri ve haşlama etler Uygur mutfağının baş temsilcileridir. Bunlar dışında Uygur mutfak kültürünü etli hamurlu yemek çeşitleri şekillendirir. Bizdekine göre ebat olarak iri olan mantı çeşitleri buhar tenceresi olarak bilinen mantı kazanlarında buharda pişirilir. Hamur yemekleri açısından zengin olan Uygur mutfağında birbirinden farklı mantı türleri yer almaktadır. Akla gelen bir diğer hamur yemeği ise leğman ev makarnasıdır. Özel hamur elle açılıp makarna şeklinde inceltir, suda haşlanan makarna üzerine konulan etli sebze soteyle servis edilir. Uygur mutfağında yer alan çorba çeşitleri de içerik olarak zengin iri kıyım malzemelerle hazırlanmaktadır. Çorbaların ana malzemesi et ve erişte görünümlü kesme hamurdur. Mevsimine uygun sebzelerle çorbalar çeşitlendirilmektedir. Çorba, Uygur mutfak kültüründe günün ilk öğünü olarak tüketilir. Yani Uygurlar bizdeki gibi kahvaltıda çeşitleriyle değil de belli başlı yemek çeşitleriyle günün ilk öğünü gerçekleştirir. Yemeklerin mizacı olduğuna inanan Uygur toplumu, kahvaltılarda hazır gıdaların soğuk mizaçlı olduğuna inandığından günün ilk öğünü doyurucu çorbalarla ve yemek çeşitleriyle karşılarlar. Özellikle peynir çeşitleri bu coğrafyada üretilmez ve tüketilmez. Çorbaların geneline “suyuk aş- şulu aş” denir. Uygur Mutfağında çorba çeşitleri arasında çöçüre, ügre, yomdan ve umaç çorbasını göstermek mümkündür. Uygur mutfağında sebzeler daha çok yemeklerle birlikte pişirilerek kullanılır. Bu coğrafyada yetişen meyveler bol çeşitliliği ve tatlılıkları konusunda ün saldığında sofralarda tatlı yerine tüketilmektedir.

İnsan yaşamını aşamalar halinde şekillendiren geçiş dönemi ritüelleri ve dini ritüeller kültürel kodların vermiş olduğu etkenler çerçevesinde gerçekleşir. Doğum, sünnet düğünü, evlilik ve ölümle yaşamın son bulması hayatımızın en temel parçalarını oluşturan süreçlerdir.

Birçok toplumda olduğu gibi Uygur Türkleri de kültürel bağlarını daha da kuvvetlendirmek için bu özel günlerde belli başlı kültürel etkinlikler gerçekleştirmektedir. Bu özel günlerde hazırlanan gösterişli sofralarda Uygur mutfağında yer alan ana yemekler yer almaktadır. Kalabalık sofraların yemeği olarak bilinen Kordak, Türkistan pilavı, et yemekleri, kebab çeşitleri düğün cenaze ve dini bayram sofralarının vazgeçilmez yemekleridir. Günümüzde Çin zulmüne maruz kalan bu Müslüman Türk coğrafyasında her ne kadar kültürel kodlar yok edilmeye çalışılsa da tüm baskılara rağmen göç eden Uygur Türkleri gittiği coğrafyalarda bu kültür kodlarını hayatta tutma mücadelesi vermektedir.

Kaynakça

- Abudukelimi, B. (2006). *Uygur Türklerinin dinî inanışları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi.
- Bingöl, R. (2017). 6000-yıllık tarih: Uygur mutfağı. <https://www.aksam.com.tr/pazar/6000-yillik-tarih-uygur-mutfagi/haber597570> (Erişim Tarihi: 02.07.2024).
- Bulut, M. (2017). Geçiş ritüellerinden doğum: sağaltım yolları. *Journal of Turkish Studies*, 12(21), 21-132.
- Ersoy, Y. (2020). Türk mutfak kültürü. *Türk Tarihi ve Kültür Araştırmaları*. https://www.altayli.net/turk-mutfak-kulturu.html#_edn15 (Erişim Tarihi: 12.11.2024).
- Göktürk, N. (2005). *Geleneksel Doğu Türkistan Uygur mutfak kültürü*. Mart Matbaacılık.
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: Doğu Türkistan Uygur mutfağında çaylar. <https://www.youtube.com/watch?v=MWeNMxxyK4w&t=139s> (Erişim Tarihi: 22.02.2024).
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: Doğu Türkistan Uygur mutfağında muhteşem “Cermen”. <https://www.youtube.com/watch?v=TJGJhcDglRE> (Erişim Tarihi: 05.08.2024).
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: Doğu Türkistan Uygur mutfağında buhar katmeri (Yutağza). <https://www.youtube.com/watch?v=LT1Fv5BrKY8> (Erişim Tarihi: 16.08.2024).
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: şifa deposu yonca mantısı “Kök Çoççüre”. <https://www.youtube.com/watch?v=fT-YhfXH8OI> (Erişim Tarihi: 15.09.2024).
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: şifalı sütlü çay. https://www.youtube.com/watch?v=ufqsjy_s7to&t=3s (Erişim Tarihi: 01.02.2024).
- Göktürk, N. (2022). Doğu Türkistan Uygur mutfağı: yomdan (çağla ile mısır unu çorbası). <https://www.youtube.com/watch?v=3cBqknkGdZ8> (Erişim Tarihi: 05.08.2024).
- Gönel Sönmez, T. (2016). Geleneksel bayramların halk hayatındaki rolü. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi* 2016(7), 143-147.
- Has Hacib, Y. (2000). *Kutadgu Bilig*. Romanlaştıran: Yarmuhammet Tahir Tuğluk. Xinjiang Üniversitesi Yayınları.
- İlban, M, vd. (2021). Türkistan’dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*. 127(251), 269-288.
- Kasım, M. (2020). Türkistan’daki Türk medeniyetinin yükselmesi ve düşüşü üzerine. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (48), 132-152.
- Kaşgarlı, S. M. (2022). Uygur Türklerinde düğün koşakları. <http://www.gokbayrak.com/dergi-sayfalari/714> Gökbayrak (Erişim Tarihi: 03.04.2024).
- Kocasavaş, Y. (2016). Eski Türklerde yas ve ölü gömme âdetleri. *Türkler*, (3), 67-75.
- Öger, A. (2012). Uygur Türklerinin doğum âdetleri. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(1), 1679-1694.

- Öger, A. ve İneyet, A. (2013). Uygur Türklerinde Ölüm ile İlgili İnanış ve Adetler. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 1(2) 2013, 49-64.
- Özdemir, A. (2024). Kahvaltı nedir? https://www.academia.edu/51516499/Kahvalt%C4%B1_Nedir (Erişim Tarihi: 05.11.2024).
- Saka, E. (2009). *Uygur Mutfak kültürü ve yemekleri*. Eser Saka Yayınevi.
- Şahin, A. (2022). Uygur Mutfağı. <https://m.turkiyegazetesi.com.tr/yazarlar/adnan-sahin/627021.aspx> (Erişim Tarihi: 15.09.2024).
- Tanay, Y. (2018). Uygurların gelenek ve görenekleri. <https://www.tahtapod.com/tarih/uygurlarin-gelenek-ve-goerenekleri> (Erişim Tarihi: 05.09.2024).
- Turan, A. (1982). Uygur Türklerinde yeme usulü ve yemek araçları. *Erciyes Dergisi*, (48), 1-15.
- Mide Mühendisi. (2019). Türkistan pilavı nedir? <https://midemuhendisi.blog/turkistan-pilavi-nedir/> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).
- China Radio International. (2013). Uygurların düşün gelenekleri. <https://turkish.cri.cn/794/2013/07/01/1s149795.htm> (Erişim Tarihi: 17.09.2024).
- Kahvaltı saati. (2017). Kahvaltının Tarihi Geçmişi. <https://www.kahvaltisaati.com/kahvaltının-tarihi-gecmisi>. (Erişim Tarihi: 24.10.2024).
- Kayseri Haber. (2017). Orta Asya ekmeği nan'a ilgi. <https://www.kayserihaber.com.tr/haber/orta-asya-ekmegi-nana-ilgi-29885.html> (Erişim Tarihi: 08.09.2024).

Extended Summary

The culinary culture of the Uygur Turks, rooted in East Turkistan, is a profound reflection of their historical journey, geographical identity, and societal values. For centuries, the Uygurs have maintained and enriched their cuisine, blending indigenous traditions. Central to their culinary heritage is the integration of food into every aspect of life, from daily meals to significant life events and religious practices.

Uygur cuisine is distinguished by its emphasis on communal dining and elaborate preparations. Bread, or "Nan," holds a revered place as a staple and symbol of sustenance. Various types, such as Tokaç Nan and Girde Nan, are prepared using traditional tandirs, with intricate patterns etched onto their surfaces as a testament to the Uygurs' aesthetic sensibility. Meals often begin with tea and bread, reflecting the belief that this pairing aids digestion and prepares the stomach for more substantial fare. Breakfasts are hearty, consisting of soups like Suykaş Ugre, Umaç, Çöçüre etc, which are rich with meat, vegetables, and hand-rolled dough pieces. Besides that, various types of Nans, teas, dry fruits also common in breakfast together with mantas that prepared by steamed. Unlike lighter breakfasts common in other cultures, Uygur morning meals prioritize nutrition and energy.

Their culinary repertoire extends to dishes like Leğman, a handmade noodle served with spiced meat and vegetables, and various forms of dumplings, including Buhar Mantısı, steamed to perfection in special tiered cookers. These dishes embody the Uygurs' expertise in combining dough and meat, showcasing their creativity and resourcefulness.

Food is deeply woven into the fabric of Uygur societal rituals and life stages. Birth ceremonies, for example, feature specific dishes such as Polo, a fragrant pilaf symbolizing prosperity. Cradle ceremonies, known as Beşik Toyı, include offerings of bread and other symbolic items to bless and protect the newborn. Weddings, rich with cultural rituals, are celebrated with lavish feasts featuring kebabs, pilaf, and traditional breads, representing abundance and communal joy. Similarly, funerals are marked by special meals like the "Yette Nezir," prepared to honor the deceased and provide comfort to grieving families. These gatherings underscore the Uygur belief in the power of food to unite and console.

Religious practices further highlight the significance of food in Uygur culture. Ramadan, for instance, transforms everyday meals into spiritual acts of devotion. Sahur and iftar meals feature traditional dishes such as soups, pilaf, and Etken Çay, a milk tea known for its nourishing properties. Kurban Bayramı feasts involve sacrificial offerings, with large portions of lamb served to guests, symbolizing generosity and faith. Festivals bring their own unique culinary highlights, such as Sanza, a deep-fried sweet prepared during celebratory occasions, emphasizing the role of food in marking special days.

The Uygurs' respect for health and sustainability is evident in their preference for fresh, seasonal ingredients and minimal use of processed foods. Vegetables are typically cooked rather than consumed raw,

reflecting traditional dietary principles aimed at aiding digestion. Steaming is a common cooking method, preserving the nutritional value of dishes while enhancing their flavors. Meals often balance proteins, grains, and vegetables, with lamb and beef serving as primary sources of meat. Dairy products, though less prominent, are consumed in forms like yogurt and butter, complementing their overall diet.

Beyond its nutritional and aesthetic aspects, Uygur cuisine serves as a vessel for cultural transmission and identity. The rituals, recipes, and practices passed down through generations reflect the Uygurs' resilience and adaptability amidst historical and political challenges. Culinary traditions function as a living archive of their history, connecting them to their ancestral roots while adapting to modern realities.

The culinary heritage of the Uygur Turks is more than a collection of recipes—it is a dynamic, evolving expression of their culture, faith, and identity. By embedding food into their daily lives, celebrations, and rituals, the Uygurs demonstrate the profound significance of cuisine as a unifying and enduring element of the human experience. Their rich gastronomic traditions, steeped in history and creativity, continue to thrive, offering a vivid testament to the enduring power of cultural preservation through food.

TÜDAD - 2024 - ÖZEL SAYI