

Uygurlarda Avlu Kültürü

Uyghur Courtyard Culture

Münevver OBULHESEN¹, Çev. Abudurexiti REHEMUTULA² 

1. Hotan Pedagoji Üniversitesi.

2. Yüksek Lisans Öğrencisi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, mustafa55muhammed@gmail.com,

Çeviri Makale Translated Article



10.5281/
zenodo.12626985

Geliş/Received: 15.05.2024

Kabul/Accepted: 26.06.2024

Yayın/Published: 30.06.2024



Avlu¹ Uygur halkının gündelik hayatındaki ana faaliyet alanıdır. Uygurlar, kış mevsiminin sona ermesi ve ardından baharın gelmesiyle birlikte kışın ısınmak için kullandıkları ev eşyalarını kaldırarak genel temizlik (Nevruz temizliği) yaparlar. Nevruz Bayramı haftasında Uygurlar, evleri, avluları, bağ bahçeyi temizleyip Nevruz'u kutlama hazırlıklarına girerler. İlkbaharda gece gündüz eşitlendiği² 21 Mart günü insanlar açık, geniş alanlara ya da kendi avlusunda toplanıp Nevruz Bayramını kutlarlar. Nevruz aşısı³ hazırlayıp yeni yılın bereketli olmasını dilerler. Uygurlar, Nevruz Bayramı münasebetiyle avludaki supa⁴, çardak, pişayvanlara⁵ bisat (kilim, keçe, halı...) sererler. Mutfak eşyalarını avludaki yazlık mutfağa taşırlar. Böylelikle ilkbaharda başlayan avludaki faaliyetler ekim ayının ortalarına kadar devam eder.

Uygurlar ev yaparken elden geldiğince avlu alanını büyük bırakırlar ve avlunun şekli dörtgen olur. Evin ön tarafındaki ayvanın sütunları ve sütun başlıkları özellikle harah⁶, cege⁷ işlenmiş nakışlar zarafeti ve güzelliğiyle göz kamaştırır. Uygur evlerinin avlusu, bağ bahçeden vadek⁸, küngürlük tam⁹ ile ayrılır. Bu vadek ve küngürlük tamın arkasına üzüm dikilir, üzümün dalları avlunun üstünü kapatır vaziyette yukarı doğru uzanır. Asma yazın güneşten korur, gölgelik rolünü üstlenir. Varlıklı Uygur ailelerin evleri iç ve dış avlu olmak üzere iki kısımdan oluşur, bu iki avluyu kemerli kapıdan oluşan duvar ayırır, kemerli kapıya güzel bir perde çekilir. Bu perde, iç avludaki hususi hareketlerin daha rahat yürütülmesini sağlar. Dış avlu, bağ bahçeden yüksek olmayan küngürlük

1 Uygurca ماراي-الايوه (hoyla-aram) olarak bilinen alan Türkçeye *avlu* olarak tercüme edilmiştir. Uygur kültüründe ev ile bahçe arasındaki geniş alana *avlu* ya da *seyna* denilir. Avlunun tabanı genelde çakıl, taş, beton, tuğla ile kaplanır. Genelde *avlunun* iki tarafı odalarla, bir tarafı ahır ya da ambarlarla çevrilir, bir tarafı açık kalır, bu tarafı bahçeyle küngürlük duvarla ayrılır (Çeviren Notu / Ç.N.).

2 Ekinoks (Ç.N.).

3 Nevruz bayram günlerinde imkân olan aileler adı "ق" (k) harfi ile başlayan yedi çeşit (İslam'dan önce dokuz çeşit) yemek hazırlarlar. Ya da adı "س" (s) harfi ile başlayan yemekler hazırlanır. Bu yemeğe "تۇتماق" adı verilir. Nevruzda yapılan diğer yemek ise "ھىلىھىلى"dir. Buğday ve çeşitli baklagil ve hububattan yapılan diğer bir çeşit yemek vardır. Bu yemek, dokuz çeşit bakla ve hububattan yapılır. Ek olarak şalgam, turp konulur (Ç.N.).

4 رطلتھب - 21-22، ىرشەن لىي - 2001، ىچمۇرۇ ئىتايىرشەن رطلۇمىسۇي-شاي ئاچاچىش، مەنزۇرون، نۇسرۇت نىمىي ئى

5 Evin avlusunda, pişayvanın altında eve bitişik, oturmak için toprak ya da betonla yapılmış kaldırım (Ç.N.).

6 Ayvan. Uygurlar evlerinin önünü yani kapı tarafını güneşe doğru yaparlar. Evlerin önüne pişayvan yani ayvan yapmak gelenektir. Pişayvanın üstü ve iki tarafı kapalı, ön tarafı açıktır. Pişayvan, yağmurdan, rüzgârdan, kardan ve gün ışığından gölge olur. Kapıdan çıkınca pişayvana çıkmış olur. Genelde pişayvanın altı yerden yüksek kaldırım halindedir. Bu yere supa denilir (Ç.N.).

7 Sütun başlığı üstündeki uzun büyük ağaç (Ç.N.).

8 Harahın üstüne konulan ağaç (Ç.N.).

9 Çit, korkuluk (Ç.N.).

10 Çok yüksek olmayan, tuğlalarla güzel şekil verilerek örülmüş, delikli duvar (Ç.N.).

duvar örülerek ayrılır, duvarın üzerine saksıyla çiçekler dizilir. Saksıda ve yerdeki küçük bölmelerde yetiştirilen rengârenk çiçekler yorgunluğu ve stresi alır.

Avlunun bir köşesine (yazlık mutfağın yakınına) su çömleği konulur. Çömlek suyu soğuk tuttuğu için, sıcak yaz günlerinde bu suyu içen kişiye rahatlık verir. Uygur hanımları seher vakti kalkıp ilk olarak yola bakan kapının önlerini (halkın yürüdüğü yolu), avluları tertemiz bol su serpererek süpürürler. Bu işler temizlik ve hijyenin yanında, egzersiz yapmak, sabahın temiz havasını teneffüs etmek, kan dolaşımını hızlandırmak, sağlıklı olmak gibi faydalar da sağlar.

Avlulu kültürünün hem gelenek göreneklerin yaşatılmasında hem de komşuluk ilişkilerinin geliştirilmesinde büyük önemi vardır. Avlunun diğer bir özelliği ise çamaşırları yıkadıktan sonra güneş altında kurumasını sağlamaktır.

Uygurlar, bahçe ya da dış avlunun uygun yerine küçük tandır kurarak sık sık taze ekmek pişirip yerler. Bahçelere incir, nar, elma, kayısı, cineste¹⁰ gibi birçok meyve ağacı dikerler. Bu meyveler sayıca fazla olmasa da ev sahibinin kendi emeğiyle yetiştirmiş olduğu meyvelerdir. Bu meyvelerden afiyetle yerler.

Uygurlar, yazın eve gelen misafirleri önce misafir odasına ağırlarlar, yemek sonrası avlu ve bahçeye çıkıp hava alarak sohbet edip çardakta otururlar. Uygur avlusunun düğün, cenaze, mevlit gibi merasimlerde gelen misafirlerin eve sığmayan kısmını kısa süreliğine ağırlamak, bir şey istemek için yahut danışmaya gelen komşuları ağırlamak, ailece üç öğün yemek yemek, yazın sıcak gecelerinde uyumak gibi birçok eylemde büyük rolü vardır. Kısaca Uygurların avlu, bahçe kültürü diğer milletlerinkinden farklı olarak kendine has özellikleriyle ön plana çıkar.

Uygurların yerleşik hayatta oluşturduğu kültürlerden biri avlu kültürüdür. Diğer bir özellik ise avlunun önü ya da arkasına küçük de olsa bir bahçe inşa etmektir. Bu gelenek, Uygurları diğer milletlerden ayıran önemli bir gelenektir. Aynı zamanda bu gelenek Uygurların tarihten beri yeşilliği sevdiği, ona değer verdiğinin ifadesidir.

İster şehirde ister köyde oturan olsun fark etmeksizin Uygurlar, oturduğu evin avlusu ya da bahçesi varsa yeşillendirmeye önem verirler.¹¹ Küçük bölmelere ve saksılara çiçek dikerek avluyu güzelleştirirler. Saksılarda yetiştirilen kış çiçekleri yanı sıra yaz çiçeklerini de dikerler. Bunlar Uygurların emeği, güzelliği ve çalışmayı seven millet olduğunun belirtileridir.

Uygurlar, avlusunda çiçek yetiştirmekten başka yine evin önünde ya da arkasında boş yer varsa orayı bağ bahçe yapmaya ehemmiyet verirler. Bağın küçüklüğüne veya büyüklüğüne göre düzgün bir şekilde kayısı, elma, armut, incir, nar,¹² kiraz, algirat,¹³ cineste, kök sultan,¹⁴ geynula,¹⁵ kara örük,¹⁶ şeftali, nektarı gibi meyve ağaçlarını yetiştirip onun meyvelerinden hem kendileri yerler hem de misafirlere ikram ederler. Taze meyveleri dalından kopartıp yiyerek hastalıklara şifa ararlar, hastalıkların önlemini alırlar.

Uygur avlu bahçe kültüründe yaygın olarak görülen yeşillendirme âdetleri aşağıda sıralanmıştır:

1. Üzüm Tal (Tek Sılış)¹⁷

Asma avluya gölge düşürmek, havanın temizliğini sağlamak, yeşillendirme gibi amaçlarla kullanılır. Terle beraber bedenden atılan glukozun üzüm yiyerek tekrar kazanılması temin etmiş olur, ayrıca susuzluğu gidermek, bedeni kuvvetlendirmek amaçlarıyla da üzüm yenir. Uygurların avluda bahçede üzüm yetiştirme âdeti çok eski tarihlere kadar uzanır. Uygurların ataları avluda asma yetiştirmenin faydalarını çok eskilerden anlamıştır. Asma, üzüm olan avlular insana oldukça rahatlık ve huzur verir. Asmanın gölgesi sadece avluyu serinletmekle kalmayıp aynı zamanda avludaki evleri de güneş ışığından koruyarak serin kalmasını ve havasının temizliğini sağlar. Uygur aileler sabah akşam asma altında toplanarak beraber yemek yerler, sohbet ederler.

10 Bir çeşit meyve. Dalları çalı gibidir, meyvesi küçük, tatlı olur. Meyvesinin rengi kırmızı ya da beyazdır (Ç.N.).

11 Avlu ya da bahçeyi yeşillendirmemek ayıp karşılanır. Böyle dürtümü Uygur kültürüne aykırı görürler. Ev sahibi tembellikle ayıplanır (Ç.N.).

12 İncir ve nar ağaçları kışın donmaması için son baharda toprak altına gömülür, ilkbaharda toprak altından çıkartılır (Ç.N.).

13 Bir çeşit büyük erik (Ç.N.).

14 Bir çeşit büyük erik (Ç.N.).

15 Bir çeşit büyük erik (Ç.N.).

16 Siyah erik, tadı ekşi olur (Ç.N.).

17 Uygurlar üzüm, üzüm tal (لات موزوی), tek (كحت) derler. Bu sözcük Türkçeye asma üzüm diye tercüme edilebilir. Tek sılış ise asma dikmek demektir. Coğrafi durumdan dolayı, kışın üşümemesi için asma son baharda asmalardan indirilip toprak altına gömülür, ilkbaharda toprak altından çıkartılıp asmaya alınır (Ç.N.).

2. Avluda Kabak¹⁸ Yetiştirmek

Uygurlar ilkbaharın gelmesiyle beraber ağaç dallarından küçük seralar yapıp çeşitli kabaklar ekerler. Kabaklar sürgün yoluyla asmaya kadar uzadığı için yazın avluya güzellik ve serinlik katar.¹⁹ Böyle avluların havası temiz, rahat ve serin olur. Kabak uzun süre bekletilip yenilebilen faydalı bir meyvedir. Su kabağı Uygurların kendine özgü kullanımı olan bir meyve türüdür. Su kabağının tedavi edici rolü de vardır. Uygurlar uzan tarih mabeyninde su kabağının rolünden iyi faydalanmıştır. Günümüzde kabakların ekonomik değeri de artmıştır.

3. Bahçede Meyve Ağaçları Yetiştirmek

Uygurların güzellik anlayışı eskiden beri yeşillikle özdeşleşmiştir. Uygurların bahçesinde veya avlusunda meyveli ağaç mutlaka bulunur. Uygurlar mümkün olduğunca bahçesini meyveli ağaçlarla donatır. Çoğunlukla dut, elma, nar, şeftali, neřpüt²⁰, kayısı, vişne, ceviz gibi meyveleri dikerler. Bu meyveler çiçek mevsiminde ve meyvelerin olgunlaştığı dönemde insanlara tam bir yaz bahçesi keyfi bağışlar.

4. Avluda Çiçek Yetiştirmek

Avluda çiçek yetiştirme âdeti Uygurlarda çok önce yaygınlaşmış olup bunun Uygurların geleneksel estetik anlayışıyla yakın bir ilişkisi vardır. Uygurlar avlusunda çeşit çeşit, rengarenk açılan çiçekleri yetiştirir. Çeşitli renklerdeki güller aynı zamanda Uygurların renklere olan ilgisini ve inancını ifade eder. Müstakil evlerin apartmanlaşması sonucu avluların yerini balkonlar almaya başlayınca bahçede toprakta yetiştirilen çiçekler bu sefer saksılarda yetiştirilmeye başlandı. şehirlerde durum böyle olsa da köylerdeki müstakil evlerinin avlularında yerde çiçek yetiştirme geleneği hâlâ devam etmektedir.

5. Avluda Sembolik Ağaç Yetiştirmek

Köy ve kırsallardaki Uygurlar avlu, bağ bahçelerde sembolik ağaç yetiştirme geleneğini sürdürmekte olup böyle ağaçlara “Büyük dedemin diktiği ağaç”, “Babamın yetiştirdiği ceviz” diyerek eski ağaçların kendisi için manevi diğerine vurgu yaparken bakımına da özen gösterirler. Bu anlayış sıradan bir ağaca özen göstermek olarak değil de belki ecdatları hatırlamak, onların emeklerine değer vermek ve geleneği sürdürmek olarak görülür ve yaşatılır. Uygurlarda komşular kendi aralarında birbirlerinin bahçesine meyve ağacı dikerek, ağaçlarını aşılayarak aralarındaki dostluğu, yakınlığı, komşuluk ilişkilerini pekiştirirler.

6. Avluya, Bahçeye Osma²¹, Kına Ekmek

Osma ile kına Uygur kadınlarının geleneksel estetik anlayışında en önemli makyaj ürünlerindedir. Bunların ekimi, yetiştirilmesi kolaydır.

Osma koyuř²²: Uygur kadınları arasında en yaygın olan doğal makyaj yapma âdeti olarak görülür. Bu yüzden Uygurlar; avlu, bahçelerine osma ekerler. Osmanın faydalarına bakıldığında, onun yalnızca kaşı karartma rolü olmadığı tüy bezlerine etki ederek kaşı koyulaştırma rolünün de olduğu görölmektedir.

Kına bir çeşit çiçektir. Avlusu olan Uygurlar kına çiçeğini yetiştirir. Kınanın gövdesi ezilir ya da küçük parçalar haline getirilir, şapla karıştırılarak avuç içine yakılır. Kınanın el ve tırnakları doğal kızartma, avuç içinin terlemesini ve el derisinin çatlamasını önleme gibi faydalarının yanında el derisini güzelleştirme özelliği de bulunmaktadır.

7. Bahçede Sebze Yetiştirmek

Uygurlar baharın gelmesiyle beraber bahçelerin güneş alan yerlerini çapalayarak domates, biber, patlıcan gibi sebzeleri kendi ihtiyacına yetecek kadar dikerler. Bu sebzelere kimyasal gübre verilmediğinde organik sebze olarak yenilir. Sebzeler yetiştiğinde komşularla da paylaşırlar.

Uygurlar emek harcayarak bahçelerinde meyve sebze yetiştirmekle birlikte egzersiz yapmış, stres atmış, kısacası ruh ve beden sağlıklarını korumuş olur ve kendi el emekleri ürünler sayesinde doğal gıda almış ve dengeli beslenmiş olurlar.

18 Uygurlar su kabağına “kapak قاپاق” demektir. Kış kabağına “kava كڤا” demektir. Asıl metinde “kava kapak” diye ayrı yazılmıştır. Tercümede bu iki çeşit meyve için tek ad kullanıldığından makalede sadece “kabak” olarak kullanılmıştır (Ç.N.).

19 Genelde asmalarda üzüm olur, üzüm az ya da küçük ise kabak ekilir. Üzümün yerini kabaklar alır (Ç.N.).

20 Armudun bir çeşididir. Doğu Türkistan’ın Korla ilinin neşpütüsü ünlüdür (Ç.N.).

21 Elde sıkarak elde edilen yeşil suyu kaşa, saça sürülen bitki, bir tür çivit otu (URL-1) (Ç.N.).

22 Osmanın yaprakları kopartılır ve iki elin arasında, avuç içinde ezilir. Ezilen osmanın damlayan yeşil suyu küçük bir tepsie toplanır, ucunda pamuk bulunan ince bir kürdanla kaşa sürülür. Buna osma koymak denir (Ç.N.).

Uygurların avlu, bağ bahçe kültürü üzerinde durulacak diğer bir konu onların komşuluk kültürüdür. Uygurların geniş avlu ve bahçeleri komşuluğu pekiştiren, ilişkileri koruyan önemli faaliyet alanıdır. Uygurların komşuluk kültürü kendine has özelliğe sahiptir. Evleri yakın olan komşularla iyi ilişkiler kurmanın dışında, başka yerlere taşınan komşularla da akraba gibi ya da akrabadan daha yakın ilişkilerini bu avlular sayesinde sürdürür. Uygurlar bu özelliğiyle diğer milletlerden farklıdır.

Komşuluk ilişkilerinde öne çıkan hususlar:

1. Uygurlarda “uzaktaki akrabadan yakındaki komşu hayırlıdır”, “evini kepeğe al, komşuyu altına al”²³ tarzında komşuluk hakkında atasözleri vardır. Komşulardan biri ihtiyaç durumunda komşusundan bir şey istediğinde kıskanmadan, gizlemeden, zarar gelmesinden endişe etmeden hemen ihtiyacı olan komşusuna verir. Borç veren kişi, muhtaçlığın çok zor olduğunu düşünerek ihtiyacı olan kişiyi sıkıştırmaz. Uygurlardaki “fakirlik taştan settir” atasözü muhtaçlığın ne kadar zor olduğunu göstermektedir.

2. Üzüntü, sıkıntı durumunda kalan komşu, tercih ettiği komşusunun evine giderek dertleşir, durumlarını danışır. Böylece üstündeki sıkıntılardan kurtulmuş olurlar.

3. Küçük çocukları olan kişiler aniden bir işi gereği dışarıya çıkacak olurlarsa, çocuklarını evde yalnız bırakmak konusunda tereddüt yaşarsa, çocuğunu güvendiği komşusuna emanet eder. Komşu da emanet çocuğa “emanet bala²⁴” diyerek kendi çocuğundan daha iyi bakar. Aynı zamanda komşusunun evine de göz kulak olurlar. Çocuğun anne babası işini bitirdikten sonra eve dönüp komşusunun evine çocuğunu almaya giderler, komşusuna da minnettarlıklarını bildirir.

4. Yemek yaparken yemeği en az bir iki kişilik fazla yapmak Uygurların geleneği olmuştur. Bu vesile ile yemek vaktinde habersiz gelen birkaç misafiri de sıkıntı yaşamadan doyurabilir. “Yaptığın yemekte komşunun da hakkı var”, “iyi misafir sofraya gelir” gibi atasözleri halk içinde yaygındır. Yemeğe misafir gelmediği günlerde yakın komşulara bir tabağa yemek koyup götürmek, var olanı paylaşmak Uygurların güzel adetlerindedir. Özellikle sık yapılmayan, yapımı zaman alan, özel yemekleri (öpke-hisip²⁵, kök çöçürisi²⁶, kava mantisi²⁷, çüle²⁸, yumdan²⁹...) yaptığında iki yan, karşı ve arka taraftaki komşularına ikram ederler. Lezzetli yapılan yemekleri komşularına ikram etmek Uygur kültürüne özgü bir gelenektir.

5. Evinde yalnız yaşayan yaşlı kimse ya da küçük çocuğu ile beraber hastalanan yahut gebe kadınların karnı ağırırsa hemen tecrübeli kadın komşu çağırılır. Çağırılan komşu da zaruri işi olsa da onu bırakıp muhtaç komşusuna yardımcı olmaya koşar. Eğer durumu ağır ise hastaneye kaldırıp muayene olmasına yardım eder, eğer durumu ağır değilse evinde dinlenmesi için yardımcı olur. Hastalığı ağır olup birkaç gün yatakta kalacak durumda ise komşusu her gün yemek yapıp hasta komşusunu ziyaret eder. Hasta komşusunun çocuklarına bakar. Hasta ziyaretine gelenleri kendi akrabası gibi iyi ağırlar. Komşulardan biri hastanede yatıp tedavi görüyorsa, komşuları hastane uzak olsa bile hasta komşusunu ziyaret ederler. Hasta ziyaretinde hoş sözler söylenir, hastanın iyileşmesi için dua eder. Olumsuz konuşmalarında bulunmazlar.

6. Her gün görüşüp selamlaşan komşulardan biri diğerini bir iki gün görmezse durumunu öğrenmeye çalışır, evine giderek hâlini hatırlar. Ev sahibi de bu komşusunu uzaktan gelen değerli misafiri gibi karşılar, oturması için altına minder hazırlar, eline su verir³⁰, sofraya hazırlar, çay demleyip misafirine ikramlarda bulunur. Böyle yaparak komşusuna memnuniyetini ifade eder.

7. Komşulardan birinin evinde düğün, cenaze, mevlit gibi etkinlikler olduğunda komşular bunu kendi işi gibi görerek merasim olan komşunun evine misafirler gelmeden önce gidip avlusunu, kapı önlerini süpürüp, su serpip tertemiz bir muhit oluştururlar. Evdeki işlerine yardım eder, komşuya yol gösterirler. Komşuların eşya ihtiyacı varsa veya eşyaları eksikse diğer komşuları kendi evlerinden o eşyaları toplayıp komşularının eksiklerini tamamlarlar. Gelen misafirleri beraber ağırlarlar. Merasim olan evin uzaktan gelen misafirleri çok ise komşular kendi evlerine

23 Ev alma, komşu al.

24 Çocuk (Ç.N.).

25 Küçükbaş hayvanın akciğeri, yağlı bağırsağı ve işkembesinden yapılan yemek. Sağlam olan akciğerin içindeki kan temizlendikten sonra içine yağ, yumurta, kıvamlı hamur suyu, tuz karışımı doldurularak suda pişirilir. Yağlı bağırsak temizlendikten sonra içine karaciğer, et, yeşil biber, kırmızı biber, toz biber, piriç, tuz, baharat ve su karışımı doldurularak suda pişirilir. İşkembe bembeyaz oluncaya kadar temizlendikten sonra suda haşlanır. Bazen bumar buharda da pişirilir. Bu yemeğin adı öpke-hisiptir. Bu yemek çeşitli soslarla yenir (Ç.N.).

26 İlk baharda yeniden filizlenmiş yonca toplanıp ezildikten sonra, kuyruk yağı, tuz, kıyma karıştırarak içi hazırlanır. İnce yayılmış, dörtgen küçük kesilmiş hamurlara serilip güzel bir şekilde bükülür. Suda haşlanıp pişirilir. Pişirildikten sonra çeşitli soslarla yenilir (Ç.N.).

27 Bal kabağmdan yapılan, buharda pişirilen büyük mantı (Ç.N.).

28 Kak (kuru meyveler) ve şekeri suda kaynatıp yapılan soğuk içimlik, hoşaf (Ç.N.).

29 Mısır unundan yapılmış bir çeşit çorba. Mısır hamuru erişte halinde kesilerek yapılır (Ç.N.).

30 Uygurlarda her yemekten önce misafir ve büyüklerin elini yıkaması için, leğen ve ibrik getirilerek eline su dökülür, buna eline su vermek denilir (Ç.N.).

davet ederek ağırlar, konuk ederler. Komşular merasimden sonraki gün yemek yapıp komşunun evine getirir³¹, meşguliyetten dolayı yorulmuş komşulara yedirirler. İşler bittikten sonraki günlerde komşular gelip ziyaret ederler. Yorgunluklarının sona erip ermediğini sorarlar.³² Uygurlardaki bu gelenek özellikle dile getirilmesi gereken güzel bir âdettir.

8. Komşulardan biri uzaktaki bir yakınının cenazesine gidip geldikten sonra diğer komşular toplanıp ona baş sağlığı dilerler. Eğer cenaze yakını kadın ise birkaç gün geçtikten sonra mahalledeki komşu kadınlar toplanıp tekrar cenaze olan eve giderler. Cenaze çıkan evdeki mevlide katılırlar, sonrasında komşusunu alıp beraber mahallelerine dönerler. Cenaze sahibi kadın birkaç gün kendine gelene kadar komşular yemek yapıp getirip ısıklık verirler³³.

9. Komşulardan bir farklı nedenlerden dolayı başka bir yere taşınacak olursa, evin taşınmasında, eşyaların toparlanmasında komşular yardımcı olurlar. Yeni evine yerleştikten sonra eski komşuları gelip yeni evini ziyaret ederler, tebrik ederler, hediyeler getirirler. Taşındıktan sonra da eski komşularıyla komşuluklarını devam ettirirler. Sık sık ziyaretlerde bulunurlar. Düğün, cenaze gibi merasimlerde eskisi gibi birbirine yardımda bulunur, ilişkilerini kesmezler.

10. Komşuların çocukları kavga etmiş olsa ebeveynler çocukların kavgasına karışmazlar. Çocuk ağır yaralanmışsa, yaralanmış çocuğun ebeveynleri komşusuna sıkıntı yaratmadan çocuğu hastaneye kaldırır, tedavisini yaptırırlar. Karşı tarafta bu durumdan üzülen mahcubiyetini bildirir, yaralanmış çocuğun tedavisinde yanında bulunur, durumunun iyileşmesi için çabalar, elinden geldiği kadar yardımcı olmaya çalışırlar. Çocuklarını terbiye ederken sağlam dostluklar kurmalarını, kavga etmemeleri noktasında nasihatlerde bulunur.

11. Komşular bir başka milletten olsa ya da başka yerden gelip yerleşmiş olsalar bile Uygurlar komşulukta kusur etmez, dışlamazlar. Eğer komşusu kardeş milletlerden³⁴ olursa onların gelenek ve göreneklerine saygı duyarlar, ona göre iyi muamelede bulunur, onları incitecek işlerden, sözlerden uzak dururlar.

12. Eğer bir komşu tandırda ekmek yapacak olursa ya da büyük bir merasime hazırlık yapacaksa çevredeki komşular gelip yardım ederler. Tandır başında sohbet ederek hamur açarlar, ekmek yaparlar. Ekmek yapamayanlara yardımcı olurlar. Tandır başında sıcak ekmek ikram etmek güzel bir âdettir.

13. Uygurlar, Ramazan, Kurban ve Nevruz bayramlarında ilk başta ebeveynleri, mezarları ziyaret ettikten sonra yakın komşuların evini ziyaret ederler. Birkaç komşu toplanıp diğer komşuların evlerini ziyaret ederler. Küçükler büyüklerin bayramını kutlar, büyükler de küçüklere bayramlık verirler. Cemaatin³⁵ toplandığı yerlerde komşular birbirine izzetüikramda bulunurlar.

14. Komşulardan birine beklenmedik bir durum olduğunda komşusunun sıkıntılarını gidermek için elinden geldiği kadar maddi ve manevi destekte bulunur. Borç vermiş olsa, geri veremeyeceğini anlayınca, borçlu komşusunu sıkıştırmazlar. Komşular arasında fakir, yetim insanlar varsa onlara yardımcı olurlar, evlenemeyenler varsa evlenmesine yardımcı olur, evi olmayanların ev yapmasına yardım ederler.

15. Komşulardan biri uzun bir sefere gidecek olup komşular ile vedalaşmak için onların evine girerse yolda yemesi için yiyecek ikram eder, yol parasına katkı sağlar, helalleşerek güzel dileklerle yolcu ederler. Geri döndüğünde komşular evlerinde yemek yapıp seferden gelen komşusunu ziyaret etmeye giderler. Ya da kendi evinde yemek yapıp komşusunu evine davet ederler.³⁶

16. Ekim biçim mevsiminde tarla bahçe işleri, sulama, ekme, biçme, fidan dikme, bağ bahçe yapma işlerinde komşular birleşerek bir ailenin işini imece usulü beraber yaparlar, sonra sırayla diğer komşunun işini yaparlar.

Yukarıda Uygurların komşuluk ilişkilerindeki bazı güzel hasletlerden bahsedilmiştir.

Çağın ilerlemesiyle beraber şimdiki evler apartmanlara dönüşmüş olsa da yukarıda bahsedilen Uygur geleneklerinin birçoğu korunarak devam ettirilmektedir. Bu geleneklerin daha iyi korunması ve devam etmesi için çabalayan Uygurların sayısı da azımsanamayacak kadardır. İlerleyen zamanlarda güzel hasletleri kaybetmeden gelişmiş, uyumlu, sağlam olan yakın komşuluk ilişkilerini elde etmek için her bir Uygur kendi görevlerini yerine getirmelidir.

Bazı kişiler torğay³⁷, papağan, keklik, güvercin gibi güzel öten kuşları kafeslere koyup asma altında beslerler. Kuşların seherde başlayan ötüşünde huzur bulurlar. Evlerin çatısına güvercin için kafes yapıp besleyenler, güvercin uçurtanlar da çoktur. Herhangi bir kişi Uygurların güzel avlularına, bahçelerine girmiş olsa güzel bir doğa parkına girmiş gibi olur. Güzellüğünden rahatlık, sıcaklık ve yakınlık hisseder.

31 Uygurlar bu yemeğe harduk tamiqi قۇدراھ derler (Ç.N.).

32 Buna Uygurlar harduk sorimaق قۇدراھ derler (Ç.N.).

33 Isıklık vermek: Cenaze sahibi ya da başka bir durumda komşuların o eve yemek yapıp getirmesine denilir. Yani sıcak yemek vermek demektir (Ç.N.).

34 Uygurlar; Özbek, Türk, Kazak, Kırgız, Tatar, Azeri Türklerine kardeş milletler derler (Ç.N.).

35 Cami cemaati (Ç.N.)

36 Seferden dönen kişi de komşularına hediyeler getirir (Ç.N.).

37 Yaklaşık olarak çalığı büyüklüğünde güzel öten bir kuş türüdür (Ç.N.).

Asma bahçeli avlu kültürü, Uygurların oluşturduğu uygarlığın bir parçasıdır. Bunlar Uygur halkının zanaat, sanat, el emeği, medeniyeti, asil hayat geleneğinin göstergesidir. Uygurların avlu, bağ bahçe kültürü kadim zamanlarda oluşan köklü medeniyetin bir parçasıdır.

Uygurların uzun geçmişe dayalı geleneksel bağ bahçeli, avlulu evleri, Uygur halkının kıymetli mirası, kültürü, ata yadigârıdır.

Sonuç olarak, Uygurların avlu, bağ bahçe kültürü kendine has özellikleri, insana özel manevi zevk bahşeden güzellikleriyle Uygur medeniyetinde özel bir yere sahiptir.

Görseller



URL-2



URL-3



URL-4



URL-5



URL-6

Kaynakça

Keşkeri, A. Ö. (2008). Houla-aramlar, bağ-varan, dillar huzurluk şadiman. *Zhong Gou Milletliri Jornili*, 6.

Rahman, A. (1989). *Uygur folkoridin bayan*. Xincang Üniversitesi.

Rahman, A. (Yıl yok). *Uygur örüf-adetleri*. (Yayınevi yok)

Tursun Hesen, M. (Yıl yok). Halkımızda hoyla-aram. *Xincang Yaşliri Jornili*.

Tursun, İ. (2001). *Nuruzname*. Xinjang Yaş-Ösmürler.

URL-1: 29 Nisan, 2024 tarihinde <http://sozduk.manas.edu.kg/index.php> adresinden edinilmiştir.

URL-2: 10 Mayıs 2024 tarihinde <https://images.app.goo.gl/gRRqPfQTjpJR7iQv5> adresinden edinilmiştir.

URL-3: 10 Mayıs 2024 tarihinde <https://images.app.goo.gl/ktawd7khHe8iw7Us8> adresinden edinilmiştir.

URL-4: 10 Mayıs 2024 tarihinde <https://images.app.goo.gl/7nzJurV8VUymyZDR8> adresinden edinilmiştir.

URL-5: 10 Mayıs 2024 tarihinde <https://images.app.goo.gl/aRJRzEbvjq1WEQDy7> adresinden edinilmiştir.

URL-6: 10 Mayıs 2024 tarihinde <https://images.app.goo.gl/8XN88vhZ1HpbFKtj6> adresinden edinilmiştir.

Xinjang medeniyiti. Jornilinin münasivetlik sayıları.

Çalışmanın yazarı “COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki hususları beyan etmiştir:

Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için etik kurul belgesi gerekmemektedir. / **Ethics Committee Approval:** Ethics committee approval is not required for this study.

Finansman: Bu çalışma için herhangi bir kurum veya kuruluştan destek alınmamıştır. / **Funding:** No support was received from any institution or organization for this study.

Destek ve Teşekkür: Çalışmanın araştırılması ve yazımı esnasında destek veya fikirlerine başvuru herhangi bir kişi bulunmamaktadır. / **Support and Acknowledgments:** There is no person whose support or ideas are consulted during the research and writing of the study.

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / **Declaration of Conflicting Interests:** The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this article.

Yazar Notu: Bu makale Münevver Obulhesen adlı araştırmacının *Hoyla Aramlirimiz* isimli çalışmasının tercümesidir. Eserin orijinal adı: Obulhesen, M. (2009). Hoyla aramlirimiz. *Miras Dergisi*, (6), 49-54. / **Author's Note:** This article is the translation of the work named *Hoyla Aramlirimiz* by the researcher named Münevver Obulhesen. Original name of the work: Obulhesen, M. (2009). Hoyla aramlirimiz. *Journal of Miras*, (6), 49-54.

Katkı Oranı Beyanı: Bu makalenin tüm bölümleri tek yazar tarafından hazırlanmıştır. / **Author Contributions:** All sections of this article have been prepared by a single author.