

Мундарижа

Кириш	2
Бўёқлар	8
Табиий ранглар билан ишлаш учун зарур бўлган асбоб-ускуналар	10
Ранглашда қандай сувдан фойдаланиш зарур	12
Ипакни охорлаш ва ипак, ип, жун маҳсулотларни ранглашга тайёрлаш	14
Сариқ ранг тайёрлаш	16
Қизил ранг тайёрлаш	20
Кўк ва зангори ранг тайёрлаш	24
Қора ранг тайёрлаш	28
Малла ранг тайёрлаш	30
Читгарликда табиий рангларда ишлаш	32
Нархлар жадвали	36
Қўлланилган адабиётлар	37

Кириш

Тўқимачилик, гиламдўзлик, каштачилик ва матога гул босиш халқ амалий санъати намуналаридан бири бўлиб, уларни ишлаб чиқаришда бўяш асосий жараён ҳисобланади. Мато бўяш мураккаб жараён бўлиб, у матога ранг танлаш, ипакларни бўяшга тайёрлаш, ҳом-ашёни бўёқлаш учун тайёр ҳолатга келтиришлар каби ишларни ўз ичига олади. Устанинг ранглар устида ижод қилиши, бўяш учун кетадиган ҳом-ашёларни ва воситаларни бўяш услубларини яхши ва пухта билиши, янги матолар туркумини яратиш ва маҳсулотини ҳаридоргир бўлиш имкониятини беради. Рангларни тўғри танлай олмаслик ёки рангнинг таркибий жиҳатини яхши билмаслик матодаги нақш ва гулларни ва умуман матонинг ўзини бузилишига олиб келади. Бу китобни ёзишдан мақсад тўқимачиликда, каштачиликда, гилам тўқишда ишлатиладиган ипак, ип ва жун иглларини табиий бўёқлар билан бўёқлаш жараёни, бунда устахона қандай бўлишлиги, ишлатиладиган асбоб ускуналар ва умуман бўёқлар ҳақида маълумот беришдир.

Бўёқхона. 1871–1872 йиллар



Тарихга назар ташласак, кўпгина Ўрта Осиё халқларининг матоларида табиий бўёқлар ишлатилган. Матоларни бўяш катта маъно касб этган. Шунинг учун тажрибали бўёқчи жамиятда катта ҳурматга эга

бўлган. Бўёқ таркиби айрим холларда хунарманд оилаларда ва устахоналарда сир сақланган ва авлоддан авлодга мерос қилиб ўргатилиб келинган.

Матолардаги ранглар маълум бир маънони касб этган. Масалан турк қабилаларининг мато ва нақшларида қизил ранг бўлиши, бу бир томондан қизил ранг берувчи воситаларнинг топилиши осонлиги билин изоҳланса, иккинчи томондан ўша пайтда турк халқларининг хаёт тарзида ва руҳиятида асосий рамз ҳисобланган жўшқин қон ва қувватни акс эттирган. Айтиб ўтганимиздек, қизил ранг берувчи ўсимликлар кенг тарқалганлигининг ёрқин намунаси, бу шу ранг берувчи ўсимлик Рўян (*Rubia tinctorum*) дир. Рўян Жанубий Афғонистон ва Амударёнинг юқори қисми тепаликларида кенг тарқалган. Ўрта Осиёда етиштириладиган ва экспорт қилинган рўян ўша пайтдаги Самарқанд ва Қўқон хонлиқларининг асосий даромад манбаидан бири бўлиб келган.

Ўрта Осиё қишлоқ ва шаҳарларида 1930 йиллардан олдинги даврларда бўяш иши уста ўзининг 3–4 ёрдамчилари, одатда қариндошлари билан амалга оширган. Бўяшни турли элатлар турлича услуб қўллаб амалга оширганлар. Бухорода иссиқлик манбаи билан бўяш тожик ва «чала муслмонлар» деб аталган ислом динини қабул қилган яҳудийлар тарафидан амалга оширилган. Ваҳоланки, бир пайтнинг ўзида индиго билан совуқ усулда бўяшни фақат яҳудийлар ишлатганлар. Марғилонлик усталар Шарифжон ота Ҳасанов ва Абдупатто Абдуғаниевни хотирлашлари-ча, 1950 йилларгача Марғилондаги устахоналарда қисман яҳудий усталар тўқишга тайёрлаш ва бўёқчиликда ишлаганлар, аёлларимиз севиб киядиган яҳудий нусха атлас бунга мисол бўла олади.

Жанет Ҳарвейни «Ўрта Осиёни ананавий тўқимачилиги» китобида хумли бўёқлар ҳақида маълумот беради. Хумга индиго кукуни ва ун пақир совуқ сув солиб темир қириндиси ва қуритилган тут меваси солиб, хумни кўмиб қўйилган. Ўртача ҳисобда 12–14 хумларда ранг тайёрланиб, маълум вақтдан кейин тайёр бўлган хумдаги ранг ишлатилган. Хумлардаги индиго кучи ҳар-хил бўлган. Ранглашга тайёр бўлмаган хумлар оғзи маҳкамланиб хаво кирмайдиган қилинган. Матони ёки ипакни ивйтиб ранглашга тайёр бўлган хумни ичига солиб бир оздан кейин хумдан олиниб, ҳозирги кундаги амалдаги услублардаги-



Кириш

дек очик хавода кўк ранг чиққунча ишқаланган. Агар кўнгилдагидек ранг чиқмаса жараёнлар такрорланган.

Ўша вақтларда туркман қабилалари индиго билан бўяшда ўзига хос услуб ишлатганлар. Сув тўлдирилган хумга индиго кукунни солиб, бир ховуч ҳамиртуриш ва қўй ёки молнинг иликли суягидан хумга қўшилган. Кейин хумни қайнагунча қиздириб, унга ивигилган мато ёки ипак солинган. Қайнагандан кейин иссиқликни ўчириб 14 кунгача қуёшга усти ёпиқ холатда қолдирилган. 14 кундан кейин очиб мато ёки ипак кўнгилдагидек бўлмаса яна қайтадан индиго, ҳамиртуриш ва иликли суяк солиб рангланган.

Хозиргача хумли беқасам тўнларни Марғилонда эракалар қиядилар. Хумли беқасам тўн икки рангдан кўк ва зангор ранглардан ташкил топган. Менимча, беқасам номи қадимда хумли бўёқларда бўялгани учун хумли беқасам деб номланган.

Раризхона. Фото С. М. Дудин.
1901–1902 йиллар



1967 йилда Марғилон шаҳридаги Оқ-масжид махалласида сув ўтказиш мақсадида ерни қазиганида бўёқчилик устахонаси топилган. Катта хумлар ичидан қотишма холдаги ранглар чиққан.

Ўша махалда ёш бўлган ўстозим Набижон Тоштемировни айтишича, топилган қотишма ранглардан кўчириб олиб деворларга чизиб кўриш-

ганда, қизил ва кўк ранглар деворга чиққан. Устозимни айтишларича, Марғилонда бўёқчини (Рангрёз) қисқартириб «Рариз» деб аташган. Оқ-масжид махалласида Қосим рариз, Жўрабой рариз, Жалолодин раризлар 1950 йилларгача яшаб ўтганлар. Бўёқчилар ишлайдиган устaxonани Раризхона деб атаганлар.

Юқоридаги маълумотлар ва музейларда сақланаётган ҳалқ амалӣ санъатининг намуналаридан қадимги Туркистонда бўёқчилик нақадар ўзининг юқори даражасига чиққанини кўраимиз. Бироқ, ўрта асрлардан бери деярли ўзгармай келган бўёқчилик 19 асрларнинг охирига келиб Россиянинг Ўрта Осиёни босиб олиши билан катта ўзгаришларга учради. 19 асрга келиб қадимги бўёқчилик анъаналарини импорт қилинган сунъай бўёқлар астеъмолдан чиқариб ташлади. Импорт қилинаётган сунъий бўёқларнинг тури хонликларнинг ўша пайтдаги саноатлашган илғор давлатлар билан қилган сиёсий алоқаларига боғлиқ бўлган. Масалан, 19 асрларда Бухоро амирлиги Германия билан алоқаси яхши бўлгани учун бозорларга келган биринчи сунъий бўёқлар немис компанияларининг маҳсулоти бўлган. Туркманларга эса Россия билан алоқалари яхши бўлганлиги учун Россиянинг, Афғонистонга эса Англия компанияларининг сунъий бўёқ маҳсулотлари бозорларига келтирилган.

Совет инқилобидан кейин хусусий мулкчиликка қарши қаттиқ курашилди. Устaxonалар артелларга айлантирилди. Жуда кўглаб усталар Афғонистонга ёки шарқий Туркистонга (ҳозирги Хитой таркибидаги Уйғуристон) ўтиб кетишди.

1998 йилда Тошкентда Давлат Санъат мўзеи фондларида «Бухоро Адреси» ва «Аъло Бахмал»ни тиклаш учун ишлаётганимда Нейматуллох Маҳдум билан танишдим. У кишининг оталари Хоразмни Хазораспидан бўлиб, инқилоб пайтида Афғонистонга қочиб ўтиб афғон аёлига уйланганларидан кейин Нейматуллох Маҳдум туғилган эканлар. Нейматуллох Маҳдум бизни бухоро адреси билан жуда қизиқиб 1980 йилларда Уйғуристонни Ёркент шаҳрида асли андижонлик Шермуҳаммад уста билан танишган эканлар. Ўша пайт Шермуҳаммад устанинг ёшлари 92 ёшда бўлиб, у киши ипакли матоларни моҳир устаси экан. Биргаликда бухоро адреси устида ишлашган, лекин устани бевақт вафоти ишларни тўхтаб қолишига сабаб бўлган экан.



Марғилонлик уста
Жўрабой рариз

Кириш



Мустақиллигимиз шарофати билан ота юртга биринчилардан қайтиб устозим каштачиликни қадимги услубларини тиклаётган эканлар. Бунгача мен 1997 йилларда Бухорода ишлаб бухоро адраси ва аъло бахмалини тиклашга қизиқиб дастлабки намуналарни чиқарган эдим. Бу матоларни қадимгидек қилиш учун 1998 йилларда Тошкент музейларида сақланётган намуналарни текшириб чиқишга тўғри келди. Бу ишда Неъматуллох Махдум менга нафақат матони ўзини, балки уни бўёғини ҳам қадимги услубда табиий рангларда тиклашни тавсия қилди.

1998 йилдан Неъматуллох Махдум табиий бўёқлардан менга сабоқ бера бошлади. Мен матоларга гул солардим ва тўқирдим, устозим эса табиий бўёқларда ранглардилар. У кишига бўёқчилик авлоддан ўтиб келган экан. Ҳамкорликда 2000 йилгача ишладик.

2005 йил Май ойида Осиё ва Тинч Океани минтақасида ўтказилган мусобақада ўзим тиклаган аъло бахмалим матоси учун ЮНЕСКО совриндори бўлдим. Бунгача Америкалик машҳур дизайнер Оскар Де Ла Рента 2005 йилги ўзининг коллекциясини мени аъло бахмалим ва бухоро адраси асосида яратган. Шу сабабли мен тиклаган аъло бахмал 100 йилдан кейин тикланганлиги ва мода оламида янгилик бўлгани бу совринни олишимга катта ёрдам берди.

2005 йилдан ЮНЕСКОни лойиҳаларида қатнашиб Хоразмни матолари алача ва турма белбоғларни табиий рангларда бўяб тикладим.

2006 йилдан Бойсундаги хунармандлар марказида тўқимачилик, гиламчилик ва каштачилик устахоналарини ташкил қилишда қатнашдим. ЮНЕСКО лойиҳаларида қатнашиш менга жуда катта тажриба тўплашга ёрдам берди.

Шу кунгача табиий бўёқлар тарихи ва услубларига қизиқиб шу соҳага оид адабиётлар қидирдим. Лекин ўзбек ва рус тилларида адабиёт йўқлиги ва барчаси инглиз тилида эканлиги, шундай бўлса ҳам уларда бошловчилар учун тўлиқ маълумотлар берилмаганлиги шу китобни ёзишга туртки бўлди.

Бунда менга яқиндан кўмак берган ЮНЕСКОни Ўзбекистондаги ваколатхонаси бошлиғи Майкл Барри Лейн жанобларига ўз миннатдорчилигимни билдираман.



Бўёқлар



Олма пўкаги (замбуруғ)



Тут пўкаги (замбуруғ)



Зирк ўсимлиги меваси



Зарчўба

Бизни юртимиз жаннатмакон. Табиий бўёқчиликка зарур бўлган ўсимлик (рўян), дарахтлар (ёнғоқ, анор), сабзавотлар (пиёз) боғимизда ёки бозорларимиздан осон топиш ва ҳоҳлаганча тажриба қилиб кўриш мумкин. Рўян каби ўсимлик нафақат тоғда табиий ҳолда балки томорқада ўстириш мумкин. Китобда кўпроқ оқ рангли ипак жун ва пахта ипидан бўёқчиликнинг аниқ ранглари сариқ, қизил, кўк-зангор, қора, малла ранглари услубини берганмиз. Сабаби ўзбек халқ амалий санъатида юқоридаги ранглар устивордир. Сиз ўзингиз устахонангизда тажриба қилиб, мисол учун индиго билан ишлашда оқ, сариқ, қизил ипаклардан ташқари оч малла рангли ипакни бўяб кулранг кўк, сариқ рангли ипакни рўянга бўяб қизғалдоқ рангни яна сариқ рангни олишда масалан тут, олма ва арча дарахтини танасида бўладиган пўкаки (замбуруғ) дан ёки пиёз билан ўрик баргини, пиёз билан шафтоли баргини бўяб тўқ сариқ рангни ҳар хил турларини олишингиз мумкин. Сиз ўзингизни касбингиздан келиб чиқиб ҳозирги пайтда харидорларни талабига мувофиқ аниқ бир рангни англамайдиган чапланма ранглари бўяб кўришингиз ҳам мумкин. Яна сувларни турларига қараб қаттиқ ва юмшоқ сувларда, оқава булоқ сувларида синаб кўрсангиз яхши бўлади. Сабаби табиий ранглар юмшоқ сувда ёрқинроқ, қаттиқ сувларда оч ва хирароқ чиқиши мумкин.

Баъзи бир бўёқчилар қизиқиб ҳар хил ўсимликлардан синаб ўзлари кутмаган ранглари олишган. Ўзимизда ўсадиган гултожихўроз ўсимлигидан оч пушти ранг, зиркдан тўқ жигарранг ранглари олишган. Яна ўзингиз кутмаган ҳолда ранг олиш ҳам мумкин. Бир куни 150 грамм пиёз ва 150 грамм анор пўчоғини қайнатиб чиройли сариқ ранг олдим. Ипакни миқдори 0,5 кг эди. Бир дона калавани олиб чайқаб курдим. Колган калава ипаклар рангни ичида қолиб кетибди. 4 кундан кейин сариқ рангли ипакни эмас оч зангор ипакни қозондан олиб хайрон колдим. Сиз канчалик табиий ранглар оламига кириб борар экансиз, қизиқиб ҳар-хил тажрибалар қилиб кўринг ва ўзингиз кутмаган ранглари олишингиз мумкин.

Китобда берилган услублар билан ишлаганда биз кўрсатган ранг чиқмай қолса шошилмасдан сувни таркибини, хароратини текшириш, олинган рангловчи унсурлар, рўян ва индигони, унинг қўшимчаси гидросульфидни бўёқчиликдан хабари бор одамлардан сотиб олиш керак.

Мисол учун Рўян томири камида икки йиллик бўлиши керак.

Яна бўёвчи маҳсулотларимизни қандайлигига ҳам яни ипаклар яхши охорланган ва аччиқ тошда миёрда пиширилган, ипакни қаттиқ эшилган ёки фақат жуфтланганлигига эътибор бериш керак. Қаттиқ эшилган ипакни рангда узоқроқ тутилса жуфтланган тезда рангланади. Қўйни жунига қараганда эчкини жунидан тайёрланган жун иплар тезроқ ва ёрқинроқ ранг олади. Ипак ва жунни бўяшдан ипни бўяш қийинроқ. Ип, кўпроқ рангловчи воситаларни талаб қилади. Ипни ранг сақлаши ҳам қийинроқ. Қадимда Бухоро адрасни арқоғи оқ ип бўлган, қимматроққа маҳсулот тайёр бўлса ҳам тўқувчи, ипни бўяб ишлатгандан кўра ипак миқдорини кўпайтириб тўқиган.

Хозирги пайтда сунъий бўёқлар ҳаётимизни ажралмас қисми бўлиб қолган бўлса ҳам бизни маслаҳатларимиз ва бўяш услубларимиздан фойдаланиб касбларида ва хунарларида экологик тоза, табиий, соғлиқ учун фойдали, дунёда хозирда талабгор бўлган маҳсулотлар чиқарсалар китобни ёзган мен ва ЮНЕСКОни Тошкентдаги ваколатхонаси ўзини мақсадига етган бўлар эди.



Пиёз пўчоғи



Пиёз+индиго



Рўян



Рўян+индиго



Ёнгоқ



Анор+индиго



Рўян+мози



Кошинил

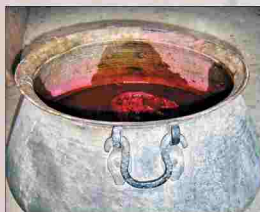


Рўян+кошинил



Индиго

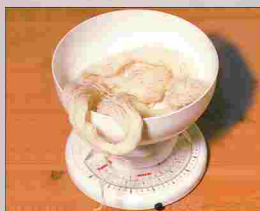
Табиий ранглар билан ишлаш учун зарур бўлган асбоб-ускуналар



Мис қозонлар



Хавонча



Тарози



Хум

Мис қозонлар

Тарихга назар ташласак ота боболаримиз бўёқлашда хумлардан фойдаланганлар. Ҳозирги кунимизда бўяшни мис қозонлар ёки сирланган идишлардан амалга оширса бўлади. Мис қозонлар ёки сирланган идишлардан фойдаланилганда касбга ёки ранглашни турларига қараб хажми ёки сони турлича бўлади. Тўқимачиликда (абрли бўёқлар) 50–100 литр хажмдаги идишлардан фойдаланилгани маъқул. Сабаби, бўялувчи иш (кашаг) катта хажмда бўлади. Агар бўлиб солинса ранг бир-биридан фарқ қилиб оч ёки тўқ бўлиш ҳавфи бор. Гиламчиликда ва каштачиликда бўёвчи иш калава ҳолатда бўлади. Бундай касбдаги кишилар 20–50 литргача идишларни ишлатсалар мақсадга мувофиқ бўлади. Табиий ранглар билан ишловчи одамлар орасида бир фикр юради. У ҳам бўлса табиий ранглашда идишдаги сувни фарқи йўқ, муҳими рангни меъёрида солиш керак. Рангланганда, рангланётган иш сувдаги рангни тортиб олади дейишади. Менимча бунотўғри фикр. Устозларимдан бирини айтишига қараганда, пиёлага бир дона қанд солинса таъм ширин, косага солинса ширинга яқинроқ, жомга солинса бир дона қандни солинмагани маъқулроқ дердилар, чунки бунда қандни маззаси деярли билинмайди. Ранглашда идишга, рангни миқдорига ва солинадиган сувнинг миқдорига қаралади. Ранглаш турларига қараб деганда, ишни охорлаш ва аччиқтошда пиширишда битта идишда, сариқ, қизил, қўкка алоҳида биттадан идиш, қолган рангларни битта идишда бўялгани маъқул. Бундан чиқди ранглашда устахонага бешта идиш керак бўлади.

Хавонча

Турли шеваларда турлича айтиладиган хавонча, келича, угирча бўлган асбоб аччиқтош ва рангларни майдалашда (туйиш) зарур бўлади.

Тарози (граммли)

Тарози устахонадаги энг зарур бўлган асбоблардан бири. Бўёқчиликда рангни ёки аччиқтошни миқдорини тўғри ўлчашда ва мўжалланган рангни меъёрида олиш учун ёрдам беради.

Сополли хумлар ва пластмасса идишлар

Сополли хумлар ёки пластмасса идишлар ранглашдан кейин бўёқли сувларни сақлашга, ёмғир сувларини тўплашга зарур бўлади. Бунда хумларни ва пластмасса идишларни сояли ва қоронғи жойларда, яхшиси ертўлада сақланса сувнинг хусусиятлари бузилишини камайтиради.

Сув ҳароратини ўлчагич

Сув ҳароратини ўлчагич асбоби бўёқчиликда ҳизмати беқиёс. Уста бўяётганда бу асбоб қўлдан тушмайди. Сувни ҳароратини тўғри ўлчаш мўлжалдаги рангни олишга ёрдам беради.

Таёқчалар (40–50 см ўзунликда)

Таёқчалар (чупсалар) ёғочдан ясалган бўлиб ранглаш жараёнида қавлаш, рангланганидан кейин ишни қоқишга ёрдам беради. Таёқчалар ҳар бир рангга алоҳида ишлатилади. Зангламас (нержавејка) таёқчалар ҳам бўлаверади. Улар ўзига рангни шиммайди.

Ипакларни қуриштиш учун махсус хона

Ипак, ип ёки жун аччиқ тошда пиширилганда ёки ранглангандан сўнг салқин, сояли, қоронғи хона зарур бўлади. Иш қоронғи хонада ранглашгача ва чайқаш жараёнигача 7–10 кун сақланади. Сабаби, бунда иш рангни яхши олади ва рангни ўзида яхши сақлайди.

Резина қўлқоплар

Индиго рангини бўяшда резина қўлқоплардан фойдаланиш керак. Сабаби, гидросульфид қўлга акс таъсир бериб терини куйдиради.

Чўмичлар

Ўлчовли чўмичлардан фойдаланилгани маъқулроқ. Пластмасса чўмичлар ҳам бўлаверади. Асосийси, иссиқликка дош берса бўлди.



Ҳароратини ўлчагич



Махсус хона



Резина қўлқоплар



Ўлчовли чўмичлар

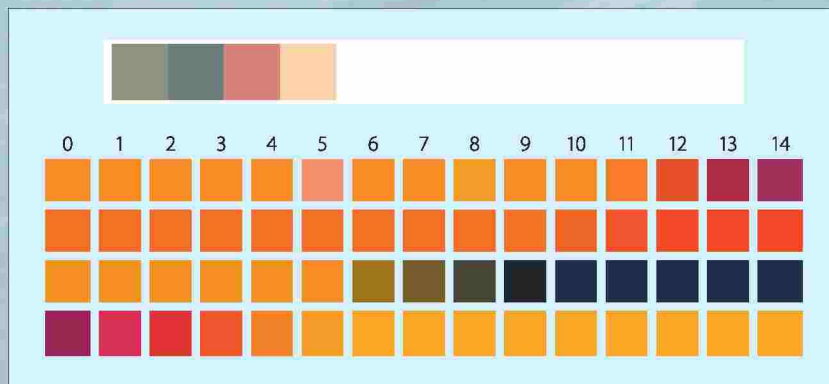
Ранглашда қандай сувдан фойдаланиш зарур?

Phact деб белги қўйилган аниқлагич қоғозлари ҳар-хил ранг билан ажратилиши, сувнинг бўёқ холига келтирилгани келтирилган, канчалик унинг хом-ашёни бўяшда муҳимлигини кўрсатади. Масалан, индиго ва рўянни бўяшда *PH* даражаси 9–10 кўрсаткичда бўлиши, шу ранглар эритмасининг бўяш учун (ипак, жун ва ип) тайёр ҳолга келганлигини ифодалайди. Бунда пастки белги тўқ сариқ, 2-белги кўм-кўк, 3-белги қизил ва 4-белгининг зарғалдоғ тусга киришига аҳамият бериш лозим. 14-даражадаги ўзгаришлар сувнинг ўта юмшоқ ҳолга келгани ва бўёқ таркибини бўзилишига етиб келганини ифодалайди. Энг пастки 0-даража эса бўёқ эритмаси хали тўйинмаганлиги ва бунинг учун физикавий ва кимёвий таъсир воситаларини зарур даражагача қўшиб боришни талаб қилинишини ифодалайди. Демак, *Phact* дейлиши бўёқ ҳолатининг тайёрлик даражасини ифодалайди. *PH* ҳолатига сувнинг иссиқлик даражаси ва ундаги айрим кимёвий унсурларнинг етишмаслиги таъсир ўтказиши мумкин. Айнан бўёқ ишлари учун маҳсус (4 белгили) қаламчалар ишлатилиши ҳам сувни бўёқ тайёрлаш жараёни қанчалик муҳим эканини кўрсатади.

Бошқа соҳаларда ҳам *Phact* ҳолати аниқланади. Аммо айнан бўёқ ишларидагина унинг 4 белгига мос келиши муҳимдир.

Хунармандчиликда кўп усталарнинг физика ва кимё соҳасида билимлари етарли даражада бўлмаганлиги сабабли, мазкур қаламчалар ёрдамида бўёқ тайёрлашга аҳамият беришларини тақозо этади.

Phact жадвали ва синов қаламчалари



Сувни тозалиги

Сувни тозалик даражаси ҳам бўёққа таъсир этади. Айрим бўёқчилар ёмғир сувини ишлатишни маъқул кўрадилар. Лекин, ҳозирги кунимизда ёмғир суви ҳам оддий жумрак сувидан тоза бўлишига кафолат йўқ. Шунга қарамай, табиий ва маҳсус сув сифатида ёрқин ва тиниқ ранглар олиш учун ёмғир сувини пластик идишларда тўплаб ишлатилса маъқул, чунки ёмғир суви бунда ўз хусусиятларини сақлаб қолади. Бўёқчиликда оддий жумрак суви ёки ёмғир сувларни сақлаб ишлатиш мақсадга мувофиқдир.

Ранглашдан кейин ишлатиладиган сув

Бўялган ипак, жун, пахта ип ва газламаларни чайқаш ёки ювишда ўша бўялган сув таркиб сақланган сувда чайқаш керак. Акс холда ранглар ўзгариши мумкин. Идиш ювиш учун ишлатиладиган суюқлик (FAIRY) бўялган нарсаларни чайқаш учун энг қулай восита бўлиши мумкин, чунки унинг таркибида нейтраллик хусусият бор.

Ипакни оқлаш ва ипак, ип, жун маҳсулотларни ранглашга тайёрлаш

Ипакни, ипни ва жунларни ранглашга тайёрлаш

Ранглашдан олдин ипак, ип, жун ёки тўқилган матони аччиқ тошда (квасцы (алюма-сульфат), alum) қозон ёки сирланган ва зангламас идишларда қайнатиб олиш керак. 1 кг нарсага қайнатиш учун 250–300 грамм аччиқ тош зарур бўлади. Аччиқ тош Ўзбекистоннинг ҳамма бозорларида учрайди. У юртимизга Эрон ва Россиядан келтирилади. Асосан аччиқ тошни кассаликни даволашда ва ичимлик сувни қайта ишлаш корхоналарида сувни тозалаш мақсадида ишлатилади. Аччиқ тош ховончада (кели) майдаланиб қум ҳолатига олиб келинади. Алоҳида кичкина идишда қайнатиб эритиб олинса мақсадга мувофиқ бўлади.

Эритилган моддани катта идишга солиб 120 градусга олиб чиқилади. Қайнатилган ҳолатда 30–45 минут қайнатилади. Юқори ҳароратда (муддатда) қайнатилгач, совитилиб полиэтилен халтачаларга бактериялардан сақлаш учун оғзи маҳкам беркитиб солиб қўйилади. Соя, салқин, қоронғи хоналарда полиэтилен халтачаларда 6–8 кун муддат сақланади. Яхши ранглаш учун энг кўпи билан 8 кун сақлаш мақсадга мувофиқдир. Кимёвий рангларда аччиқ тош рангни мустахкамловчи вазифани ба-



Аччиқ тош (alum).



Аччиқ тошни майдалаш



Сувга аралаштириш



Пиширилган ипакни полиэтилен халталарда сақлаш

жарса, табиий рангларда аччиқ тош рангни сўриб олувчи вазифасини бажаради. Агар сиз табиий рангда ишлай бошласангиз рангга таёрлаш жараёнида ипакни аччиқ тошга солингандан кейин қўлда сиқиб олсангиз қўлингизни қуруқшаганига (кукшаганига) гувоҳ бўласиз.

Ипакни оқлаш (пишириш)

50 йилларгача охорлаш учун табиий ишқордан фойдаланишган. Фарғона водийсида қирқ бўғим ўсимлиги қулидан олинади. Ишқор қулоччиликда кенг фойдаланилади. Бухорода, Бойсунда ва Риштон шаҳарларда ишқорни топиш осонроқ. Табиий ишқорланган ипак рангни яхши олади ва ипакни ҳолати яхши сақланади. Ҳозирги маҳалда хунармандларимиз темир содаси (кальцинированная сода) дан фойдаланишади. Хунармандга ипак хом ҳолатда келади, яъни таркибида серезин (ипак елими) моддаси бўлади.

Ипакни оқлаш, яъни ювиш керак. Бунини учун қозон ёки сирланган ва зангламас идишлар зарур бўлади. Идиш 50 литрли бўлса ипақдан 5 кг, темир содасидан 200 грамм, 70 грамм кир совун зарур бўлади. Идишга сувни қуйиб тагига олов ёқамиз. Сув исигач, совунни майдалаб содани қўшиб соламиз. Совун эриб кетиши зарур. Совун эригач 50–60 граду-сда ипакни таёқчалар ёрдамида айлангириб турамыз. 30 минут қайна-гандан кейин идишдан ипақларни оламыз. Кейин бошқа қозонда исиган, қайнашга яқин бўлган сувда чайқалади. Сўнгра ипак таёқчаларда икки киши ёрдамида яхшилаб қоқиб силкитилади. Ипакнинг ҳолати қуриган-дан кейин майин бўлса яхши ювилган, ипақлар бир-бирига ёпишган да-ғал турса қайтадан сода ва совунли сувда ювамыз.



Ипакни охорлаш

Қизил ранг тайёрлаш



Рўян ўсимлиги томири билан

Рўян (Madder). Милоддан уч минг йил аввал ҳам олдин рўядан бўёқ сифатида ишлатилгани маълум. Ўрта Осиёда табиий ҳолатда ўсадиган ўсимлик. Рўян ўсимлиги табиий шароитда Ўзбекистоннинг тоғлик районларида учратиш мумкин. Ургут ва Бойсун тоғларида ўзим қазиб олганман. Рўян уруғлик ҳолатда ҳосилдор ва сувли ерларда қуёш шароитида ўсади. Экишда эрта баҳор қишнинг охири кунларида 4 см чуқурликда ташлаб экилади. Ўз ҳолатида ўсиб ортиқча эътибор талаб қилмайди. Ҳар уч йилда кузда ёки баҳорда ўсимликни томирлари қазиб олинади. Пишган уруғи кейинги экинга сақланади. Томири қазиб олиниб тупроқдан тозаланади ва сариқ ёки жигарранг илдизчалари кесиб ташланади. Кейин майда бўлақчаларга бўлиниб ёйилган ҳолатда офтобда қуритилади. Қуритмай туриб ҳам янги териб олинган ҳолатда бўёққа ишлатилса қўйиқ ранг чиқади. Қуритилган рўян томирлари қоғоз қоғларда салқин қуриқ жойларда сақланади. Рўядан қизилга яқинроқ сариқни тўқроғи (қизил-сариқ симон) ранг олинади.



Рўян томирининг қаламчалари ва рангланиши

Бўяш. (1 кг ипак ёки жунни бўяш). Ранглашдан олдин бир кун аввал ховончада янчилган 300 грамм рўян мис қозонга 15 литрли сувга уютиб қуйилади. Мақсад ивиган рўядан яхши ранг ажралиб чиқсин. Эртасига қозон аста секин қиздирилади. 35–40 иссиқлик даражасида аччиқ тошда пиширилган ипак ёки жун солинади. Даражаси 60–70 градусга етиши керак. Паст оловда икки соатлар қиздирилгандан кейин олов ўчирилади. Шу ҳолатда эрталабгача қолдирилади. Сўнгра икки киши махсус таёқчалар билан силкитиб қоқилади. Рангланган ипак ёки жун 7–10 кунгача сояли ёки яхшиси қоронғи хонада

қуритилади. Сўнгра қуритилган ипак ёки жун 3–4 марта яхшилаб тоза сувда шампун ёки совун билан ювилади. Ип ёки лён иплар бўйшда 500 грамм рўянда юқоридаги тартибда бўялади. Сувни ҳарорати 75–80 даражага олиб чиқилади.



Ипак



Ип



Жун

Рўянга қўшиб бўяладиган қўшимчалар

Мози. Чиройли қизил олиш учун рўянга жавзу-мавзу (мози) солиш керак. Жавзу-мавзу (мози) ўзи нима? Мози — мўтадил иқлим ва тропик мамлакатларнинг тоғлик жойларида тарқалган, узоқ яшайдиган бўйи 60см гача ўсадиган каттик бутасимон ўсимлик. Табиий ўсган ёки парвариш қилинган ҳолатда меваси йилнинг турли вақтида терилади. Мози асосан юртимизга Покистон ва Кавказдан олиб келинади. Асосан бизда табобатда қўлланилади. Мозини мевасидан, баргидан ва новдасидан жигарранг ва кулранг ранг олиш мумкин. Бизни рангворчиликда мози рангни кучлантирувчи сифатида ишлатилади. Бизи услубда мозини ўзидан ранг олинмайди. Тошкентни Чорсу бозоридан килолаб сотиб олиш мумкин.

Бўяш. (1 кг ипак ёки жунни бўяш). Ранглашдан олдин бир кун аввал ховончада янчилик элақдан ўтказилган 250–300 грамм рўян алоҳида 100грамм мози алоҳида 3 литрли шиша банкаларга ивтиб қўйилади. Мис қозон ёки сирли идишга 10 литр сув солиб тагига олов ёқилади. Кейин иккита шиша идишлардаги ивтилган рўян ва мози қозон ёки сирли идишга солинади. Сувни иссиқлик даражаси 35–40 градусга етганда аччиқ тошга пиширилган ипак ёки жун иплар солинади. Иш иссиқлик даражаси 70–75 градусда бир соатлар рангланади. Вақти-вақтида қозон маҳсус таёқчаларда кавлаб турилади.



Мози

Қизил ранг тайёрлаш

Сўнгра қозон ёки сирли идиш тагидаги олов ўчирилади. Ипак ёки жун иплар бир кеча қозонда эрталабгача сақланади. Кейин сиқиб олиниб қоқиб бир хафта соя жойда қурилади. Қуриган ипак ёки жун иплар 3–4 марта яхшилаб тоза сувда шампун ёки совун билан ювилади, яъни чайқалади. Ип ёки лиён иплар бўяшда 500 грамм рўян ва 150 грамм мози юқоридаги тартибда бўялади. Сувни ҳарорати 80–85 даражага олиб чиқилади.



Рўяни уютилиши ва рангланиши



Ипак



Ип



Жун



Кошинел дончалари

Кошинел. Яна қўшимча унсурлардан бири кошинел дончалари-дир. Кошинел қурилган хашорат бўлиб биологик номи *Dactylopius coccus*. Милoddан аввалги биринчи асрда Жанубий ва Шимолий Америка халқларига бўёқ сифатида маълум бўлган. Америка қитъаси XVI асрда кашф қилингандан кейин Европага кириб келган. Тўқ қизил ёки пушти ранг олиш мумкин. Хашоратни урғочисидан ранг олинади. Ҳозирда Жанубий Америка ва Канар оролларида ва Шимоли-Ғарбий Африканинг соҳилларида ўсадиган ноксимон кактусларни тиконидан териб олинади. Кўриб турибсизки жуда ҳам уни етиштириш ва йиғиб

олиш мураккаб жараёндир. Бизни бозорларда учрмайди. Рангворчилар Америкадан ва Туркиядан буюртма орқали сотиб олишади.

Бўяш. Биринчи усул. 15 литрли сувга 1кг ипак учун 250 грамм кошinel доначалари солинади. Шундан сўнг оз миқдорда уксус кислотасини (кичкина қошиқни ярми) тайёрланган аралашмани қизил ранга айлантириш учун солинади. Кейин одатий ҳол бўйича ипак ёки жун солиниб 25–30 минут давомида 60 градусда рангланади.

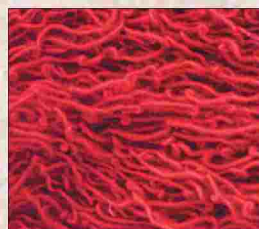
Иккинчи усул. Ранглашдан бир кун аввал хавончада янчилик элакдан ўтказилган 250 грамм рўян ва 50 грамм кошinel доначалари уч литрли шиша банкага алоҳида ва 100 грамм мози уч литрли шиша банкага алоҳида ивителиб қўйилади. Эртасига мисс қозон ёки сирли идишга 10 литр сув солиб тагига олов ёқилади. Сувни иссиқлик даражаси 30–35 градусга етганда аччиқ тошга ивитилган ипак ёки жун иплари қозонга солинади. 40 минут давомида 70–75 градусда рангланади. Кейин олов ўчирилиб эрталабгача қозонда сақланади. Эрталаб юқоридаги услублар каби бир ҳафта соя ва қоронғи жойда қуритилиб



Ипак



Ип



Жун

шампун ёки совунда 3–4 марта чайқалади. Ип ёки лён ипларда рўян 450 грамм 50 грамм кошinel доначалари ва 150 грамм мозида юқори тартибда, фақат сувни даражаси 80–85 да бўялади.

Кўк ва зангори ранг тайёрлаш



Индиго ўсимлиги

Индиго (Indigofera species). Индиго турли хил чиройли кўк ранг бериш хусусияти учун, бўёқчиликда энг кўп қўлланадиган ўсимликдир. Ватани — Шимолий Хиндистон. Ёзи узокроқ иссиқ иқлимли ерларда экилади. Ҳозир ҳам ушбу мамлакатда мазкур ўсимлик кенг майдонларда етиштирилади ва дунёнинг қатор мамлакатларига экспорт қилинади. Шу пайтгача ҳеч ким Марказий Осиёда бу ўсимликни санат учун экиб кўрмаган эди. Чунки уни бу ўлкада етиштириб бўлмайдиган фикр илгари сурилган.

2005–2006 йилларда ЮНЕСКО нинг Тошкентдаги ваколатхонаси ташаббуси билан «Ўзиндиго» лойиҳаси амалга оширилди. Индиго Оролбуйи минтақасида етиштирилди ва индигодан бўёқ олиш технологияси яратилди. Индиго йилда бир марта ҳосил беради. Уруғи бир кун олдин ивителиб 4 см чуқурликда баҳор фаслида экилади. Кўчат кўчиришда эҳтиёт бўлиш керак. Ҳосилдор ва сувли қуёшли ерда яхши ўсади. Ёз охирида эрта кузда гул чиқаргандан кейин ўсимликни устидаги барглари териб олинади. Ўсимликни пастдаги барглари икки ҳафтадан кейин териб олинса яхши. Индигонинг бошқа тури Япон индигосининг янги баргларида ҳам ранг олинади. Японларни услубида янги барглари майдаланиб қозонга солиб устидан совуқ сув қуйилиб аста-секин қиздирилади. Ичига ипак ёки ипни солиб 35–40 градусда бир соат ҳароратни туширмасдан бўялади. Сиқиб олингандан кейин очик ҳавода ишқалаб орасига ҳаво киритилса ранг тўқлашиб боради. Лекин бу услуб адабиётдан олинган бўлиб ўзимизда хали синаб кўрилмаган. Китобни кириш қисмида қадимги Туркистонда индигодан қандай усулларда бўёқ олинганлиги батафсил баён қилинган.



Индиго баргларида бўёқ ажратиш

Ўсимликни барглари етиштириб олингандан кейин (20 тонна баргдан 45 кг индиго экстракти ажратиб олинади) қуритилиб сеткалик матога барглар солинади. Кейин елим тосга ташлаб 77 градуслик сув солиб, компрессорда ҳаво берилади. Шундан сўнг уни таёқларда эзилади. Қуриган баргдан ранг ажраб чиқади. Ажратилган ранг варанкасимон идишларга қуйилади ва сояли ерга қўйилганда ранг идишни тубига чўқади. Ажраб қолган сув тез-тез шприцларда сўриб олинади. Охирида рангни бутана аралашмаси қолади. Бу арашлашма паст оловда буғлатилса рангнинг ҳажми қолади. Бу жараёнлар рангни тайёрловчи фермерларга таалуқлидир. Биз хунармандлар эса тайёр ҳажмини сотиб оламиз. Тайёр ҳажмидан рангни қандай оламиз?

Бўяш. (1 кг ипак ёки жунда бўяш). Бунинг учун бизга мис қозон, ишқор (қирқ бўгин ўсимликнинг қули) индиго ранги ва рангни эритиб берувчи гидросульфид керак бўлади. (Қўшимча маълумот учун, қадимда Хиндистонда рангни эритиш учун пешобдан фойдаланилган!).

Мис қозонга 15 литр сув қуямиз ва унга 100 грамм ишқор солиб қайнатиб оламиз. Қайнаганда ишқор эрийди. Совутиб сувни ҳароратини 30–35 градусга тушираемиз. Тарозида 1 кг ипак ёки жун учун индигодан 25 грамм ва гидросульфид 25 грамм тортиб оламиз. Аста секин индигони қозонга солиб, яшилаб аралаштириб, кейин гидросульфид солинади. Аралашмани таёқчада аралаштириб тураемиз. Аралашманинг даражаси 45–50га етганда аччиқ тошда пишириб олинган ипак ёки жун қалавасининг иккитасини қозонга соламиз. Бир дақиқа давомида ботириб, сўнгра қалава-



Индиго кукуни



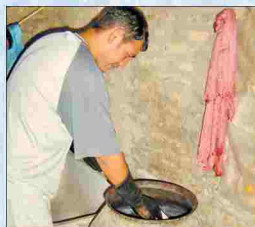
Гидросульфид ва индиго кукуни



Кўк ва зангори ранг тайёрлаш

ларни қозондан олиб яхшилаб сиқамиз. Ипак қозондан олинётганда оч зангори рангда бўлади. Қозондан олиб очиқ хавода ишқалаб силкитилади. Калава қанчалар кўп ишқаланиб орасига ҳаво киритилса ранги тўқлашиб боради. Кейинги калавалар худди шу тартибда бўялади. Фақат босқичма босқич қозонда бошланғич калава бир дақиқа турган бўлса, кейинги калава уч минут, кейингиси беш дақиқа, кейингиси унданда кўпроқ туради. Бу услуб калава бўяганда яхши, лекин тўқимачиликда кашаг бирданига солинади. Ундай ҳолда нима қилиш керак?

Ипакни миқдорига қараб қозонга сув солинади. Ишқор, индиго ва гидросульфид ҳам ипак миқдорига қараб солинади. Даража 40–45 градусга етганда ҳамма ипак бирданига солинади. Кашаг қозонда 20 минутлар туради ва сиқиб олинади. Ишқалаш ва силкитишга 4–5 киши керак бўлади.



Ипакни рангга солиш, бўяш ва очиқ хавода ишқалаш

Иккинчи услуб. Ишқор бир кун олдин 15 литр сувга ивителиб тайёрлаб қуйилади. Эрталаб қозонга ишқорни солиб тагига олов ёқамиз. Сўнгра, аввал 20 грамм индиго солиб яхшилаб аралаштирамиз, кейин гидросульфид солиб яна аралаштириб юборамиз. Аралашма 30 градусга етганда яхшилаб сувда увитилган мўлжалдаги ипак ёки жун қозонга солинади. Бу услубда ипак ёки жун аччиқ тошда пишириб олинмайди. Қозондаги аралашмани 50–60 градусдан ўтказмасдан калавани 30 минут босиб қуйилади. Сўнгра калава аста секин сиқиб олинб очиқ хавода ишқаб силкинади. Юқоридаги кўрсатилган услубдаги сувнинг иссиқлик даражаси ипак ва жун маҳсулотларини бўяш учундир. Агарда ип ёки лён маҳсулоти бўялмоқчи бўлса, сувнинг даражаси 30–35 да бўлиши керак.



Оқ ип, ипак, ва жунни индигода ранглангани

Индигодан бир вақтнинг ўзида уч хил ранг олиш мумкин. Агарда оқ ипак солсангиз кўк ранг, сариқ ипак солсангиз зангори ранг, қизил ипак солинса қора ранг олиш мумкин. Ипакларнинг ранги оч ёки тўқлигига қараб қозонга солинадиган индиго ва гидросульфидни камроқ ёки нормада солиш орқали хилма-хил ранг олиш мумкин.



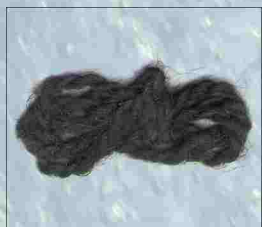
Сариқ ип, ипак, ва жунни индигода ранглангани

Эҳтиёт чоралари. Индиго билан бўяш маҳалида ҳамма вақт резина қўлқопдан фойдаланиш керак. Сабаби индиго эритиш учун гидросульфиддан фойдаланилади. Гидросульфид қўл терисига салбий таъсир қилади. Астма касалигига чалинганлар бурунларига химоя воситасидан фойдаланишлари зарур. Унинг ўткир хиди нафас йўлига кириши мумкин. Индиго кукунни ва гидросульфид ҳамма вақт қуруқ жойда сақланиши мақсадга мувофиқдир.

Қора ранг тайёрлаш



Қизил ипакни индигога
бўялгани



3-услубда бўялган ип,
ипак ва жун

Табийй қора ранг олиш бошқа рангларга нисбатан мураккаброқ бўлиб, бирор бир аниқ ўсимликнинг ёлғиз ўзидан олинмайди. Қадимдан қора ранг олиш учун матони мози аралашмасида қайнатиб, сўнгра темир аралашмасида яна қайнатилган, лекин бунда матодаги ранг тим қора чиқмай бўяш жараёни яна такрорланган. Бу эса бўёқчига ноқулайлик туғдирган.

Отамнинг айтишларига қараганда бобомнинг устахоналарида қора ранг олиш учун 200 литрли катта хумга бўёқларнинг ортган қолдиқлари қуйиб қўйилар экан. Ҳар-хил ранглар қоришиб ипак солинса қора ранг чиқар экан. Ҳозирда ҳам қора рангни айнан бир нарса орқали олиш қийинроқ.

Биринчи услуб. Индиго билан ишлаш бобида айтиб ўтганимиздек, агарда сиз қизил рангли ипларни ёки матони индигога бўясангиз қорага яқинроқ ранг (каптар буйин ранг) оласиз.

Иккинчи услуб. Темир ёки пўлат чархланганда учиб чиқадиган қириндисининг 150 граммга 250 грамм анор пўчоғини қўшиб, 1 кг ип (ипак, жун, пахта ип) ни қозонга солинади. Паст оловда бир ярим соатча 60 градусдан ўтказмай маҳсус таёқчаларда ковлаб турилади. Сўнгра олов ўчирилиб, эрталабгача бир кеча туради. Сиқиб бир ҳафталардан кейин чайқалса тўқ кулранг беради.

Учинчи услуб. 1 кг ипак ёки жунни қора ранга бўяш учун 250 грамм анор пўчоғи ва 100 грамм мози майдаланиб элакдан ўтказилади. Яна унга 150 грамм замч (зок) қўшиб 15 литрли мис қозон ёки сирланган идишга сув қуйиб, юқоридаги нарсалар солинади. Қозонни тагига олов ёқиб, 35–40 градусдан ўтказмасдан 30 минут турилади. Сўнгра 250 грамм аччиқ тошга пиширилган ипак ёки жун қозонга солинади. Икки соат давомида иплар сувнинг иссиқлиги 70–75 даражага етказиб рангланади. Юқорида бир неча бор таъкидлаб келаётганимиздек, рангланган иплар бир кеча эрталабгача қозонда сақланади. Сўнгра қозондан сиқиб олиниб, маҳсус таёқчаларда қоқилиб силкитилиб, сояли ва қоронғу жойда бир ҳафта қуритилинади. Қуритилгандан кейин кир совун ёки шампунда 4–5 марталаб илиқ сувда чайқалади.



Малла ранг тайёрлаш



Ёнгоқ дарахтининг шохи



Ёнгоқ пўчоғи

Оч мала ёки тўқ жигарранг ранг ёнгоқ мевасининг пўстидан олинади. Бу услуб анъанавий каштачилик ва гиламчиликда кенг қўлланиб келинган. Тўқимачиликда эса жуда кам қўлланилган, умуман қўлланилмаган десак ҳам бўлади. Аммо ҳозирги замонавий тўқимачиликда кенг қўлланилиб келинмоқда.

Ёнгоқ. Бу қадимги дарахтлардан бири бўлиб Осиё, Европа, Шимолӣ Америка ва Ўрта Осиёда ўсади. Ёнгоқ барги ва мевасини пўстидан асрлардан бери сариқ ва жигарранг рангларга бўяш учун ишлатилиб келинади. Меваси кузда пишади. Ёнгоқ пўстлоғи янги (хўл) ёки қуритилган ҳолатда ишлатилиши мумкин. Агар сиз ўзингиз ёнгоқни тераётган бўлсангиз уни ерга тушганидан терганингиз маъқул. Чунки ерга тушгандан тезроқ ранги чиқади.

Бўяш. 1 кг ипак ёки жунни бўяш учун 500 грамм ёнгоқ пўчоғи ювилиб, ховончада майдаланиб ва элакдан ўтказилиб 15 литр сув қуйилган мис қозон ёки сирли идишга солинади. Тагига олов ёқилади. 30 минутлардан кейин 250 грамм аччиқ тошга пиширилган ипак ёки жун қозонга солинади. Икки соатлар давомида иссиқлик даражаси 100 градусга етказиб рангланади. Иплар рангланётган пайтида маҳсус таёқчалар билан ковлаб турилади. Олов ўчирилгандан кейин иплар эрталабгача яни бир кеча қозонда сақланади.

Пахта ип ранглашда эса қозонга 500 грамм ёнгоқ пўчоғи ва 150 грамм мози ховончада майдаланиб элакдан ўтказиб солинади. Ранглаш ва сувнинг иссиқлик даражаси юқорида айтилган тартибда бўлади. Рангланиб эртасига қозондан олинган иплар сиқилиб, чайқалмай бир хафта соя ва қоронғи хонада қуритилади. Қуритилган иплар кейин кир совун ёки шампунда 3–4 марталаб чайқалади.



Ёнгоқ пўчоғида бўялган ипак

Малла ранг олишни яна бир услуби занглаган эски темир буюмларни ва қизил пиёзни пўчоғи биргаликда қозонга солиниб бир кеча ивитиб қўйилади. Эртасига тагига олов ёқиб тўрт соатлар 100 градусда қайнатиб олинади. Сўнгра совутилиб, аралашмадан темирлар ва пиёз пўчоқлари сузиб олинади. Кейин аччиқ тошда пиширилган ипак ёки жун ва пахта иглари қозондаги аралашмага солинади. Сўнгра иш паст оловда иссиқлик даражаси 60–70 градус бўлган сувда маҳсус таёқчалар билан ковланиб 30 минут рангланади ва эрталабгача қозонда қолдирилади. Бу услуб ёнғоқ пўчоғи топилиши мушкул бўлиб қолган пайтда ишлатиладиган йўл.



Ёнғоқ пўчоғида бўялган ип, ипак ва жун

Читгарликда табий рангларда ишлаш

Чит матолари Ўрта Осиёда узоқ тарихга эга. Қадимги чит намуналари 18 асрда маҳалий читгарлар тарафидан тайёрлангани маълум. Аксари қолип билан босилган читларнинг тагликдаги ёрқин ранглари матога гул босишдан олдин анор пўстлоғи ва индигодан иборат бўлган бўёқ билан ранглаб олинган. Оқ ёки бошқа ранг бериладиган жойлари ранг олмаслиги учун елим суртиб олинган. Биринчи таглик ранг берилгандан сўнг елим сидириб олинган. Рангларни мустаҳкам бўлиб ўчиб кетмаслиги учун аччиқ тош ва темир қириндиларини аралашмасининг гули қолип билан матога босилган. Сўнгра мато қуритилиб ранглашга киришилган. Матодаги гулларнинг қизил ранги асосан рўяндан, сариқ ранг эса тухмак дарахтидан олинган. Энг қўп ишлатилган безак бу такрор такрор босилган турли гулларни акс эттирган нақш бўлган.

Матога гул босиш. Марғилонлик уста. XIX аср охири.



Ўрта Осиё читгарларнинг маҳсулотлари сифати ва дизайни билан машҳур бўлиб, 19-асрларгача Россияга экспорт қилинган.

Ҳозирда Марғилонда Солижон ота Ахмадалиевлар оиласи читгарлик касбини сақлаб келяпти. Ўзимизни ички бозоримизда читгарлик

маҳсулотларига талаб йўқ. Уни фақат чет элдан келган меҳмонлар сотиб олишади. Оталари Ахмадали Охунтош ўғли (1888–1966) ҳам номи чиққан уста бўлганлар. Солижон отанинг айтишича оталари қизил ранг 1920 йилларгача Қашғардан, артелларга бирлашилгандан кейин 1940 йилдан 1960 йиллар ичида эса Эрондан олиб келинган экан.

Оталари читгарликда Нил бўёғи (индиго) дан ишлатган эканлар. Кўк ранг аралашган читгарлик маҳсулотлари (носирхон) деб аталган экан. Лекин индиго билан ишланган услуб йўқолиб, фақатгина музейларда сақланиб қолинган холос.

Читгарликда қолиплар тоқ ва жуфт бир-бирини тўлдурувчи бўлади. Жуфт қолипларнинг бирида қора ранг босилса бирида сариқ ранг босилган. Қора рангли босманинг қолипи ўзига хос услубда — нок дарахтининг бир парчасини қўй ёғида қайнатиб олиниб, сўнг унга гул-нақш ўйиб тайёрланиб олинган. Сариқ рангли қолип эса терак (?) дарахтидан тайёрланган. Читгарликда биринчи қора ранг босилади. Шунинг учун биринчи қора ранг тайёрлашни кўриб чиқамиз.

Бўяш услуби. Қора ранг. Гул босилмоқчи бўлган матолар биринчи қозонга сув солиб қайнатилинади. Бунда матолардаги елим ёки губорлар чиқиб кетади. Бошқа каттароқ 120–150 литрли қозонга 1 литр ўсимлик ёғи қуйилади ва тагига олов ёқилади. Овқатларга ишлатиладиган луя-мош туйиб олиниб, ундан 1 килограми солинади ва биргаликда қовурилади. 1 кг унни атала қилиб уни ҳам қозонга солинади. Аввалроқ гул босишга тайёрланган матолар қайнатилган сувнинг ҳаммаси қуйилади. Темир парчалари ҳаммаси ҳам эмас енгил пўлатлиги қозонга ташланади ва 2 соатча қайнатилинади. Ҳар кун қайнаган ҳолатда икки соатдан қайнатилинади. Рангни тайёр ёки пишганини қандай аниқлаш мумкин?

Жавзу-мози (мози) туйилиб алоҳида мис қозонда қайнатилинади. Мато энли бўлса 15 грамм, эни 1 метрли бўлса 10 грамм бўлади. Қайнатилган матодан салфетка размерида қирқиб олиниб мозили сувда яхшилаб мижиғланади. Рангга чўпни тегизиб олиб, шу матога чизиб кўрилади. Агар чайқалганда ранг чиқмаса, демак қора рангмиз тайёр бўлган бўлади. Қолип босишдан олдин қолиплар сиғадиган



Қолиплар



Ўрик елими

Читгарликда табиий рангларда ишлаш

Қора ранг тайёрлаш
ва матога қолип босиш



Тухмак дарахти
ва униг гуллари

жомчага ўрик елимидан солиб, қайноқ қора рангдан қуйилади. Бир кундан кейин қайнатилган мозили сувда яхшилаб мижиғланган, сўнгра қуритиб ва дазмолланган матога эриган елимли рангга қолипнинг таги тегизиб олиниб босилади. Босилган мато оқар сувда чайқалади.

Сариқ ва қизил ранга ранглаш. Китобни сариқ рангга бўяш бобида эслатганимиздек, читгарликда сариқ ранг тухмак дарахтининг гулидан олинади. Дарахт гуллари фақат июл-август ойларида териб олинади.

Бўяш. 10 литр сувда терилган тухмак дарахти гулининг тўрт килограммини қайнатамиз. Қайнаётган аралашмага 1 кг Россиянинг аччиқ тошидан солиб эритамиз. Сўнгра бунга ўрик елимини қуйиб аралашмани қолип сиғадиган жомга солामиз. Елим билан мижиғланда аралашмадаги ранг қўйиқлашади. Кейин қолип жомга ботирилиб (мозига мижиғланган ва қуритилиб, дазмонланган) матога босилади. Шундан сўнгра мато яхшилаб оқар сувда чайқалса матодаги елим ва мози чиқиб кетади. Ундан кейин илмилиқ сувда яна бир бор чайқалади. Агарда сариқ ранг эмас, қизил ранг олмоқчи бўлсангиз, рўян ва мози солинган рангга икки марта лаб рангланса, сариқ ранг теккан ерларидаги аччиқ тош қизил рангни сўриб олади. Яна яхшилаб оқар сувда, кейин илмилиқ сувда чайқалади. Яхши чайқалмаса, читгарлик маҳсулотидан елимни ҳиди келиб унинг ҳаридорлигини пасайтиради.



Ранглашда ишлатиладиган маҳсулотларни нарҳлар жадвали

2007 йил 1 июн ҳолатига

№	Бўяшга ишлатиладиган маҳсулот номи	Ички бозоримиздаги нарҳи (сўм/кг)	Ташқи бозордаги нарҳи (\$/1 кг)	Қайси минтақадан топиш мумкин
1.	Индиго кўкуни	30000–40000	40–50	Урганч давлат унверситети тажриба участкасидан
2.	Гидросульфид кўкуни	10000–15000	15–25	Ўзбекистон (Марғилон, Наманган), Туркия ва Хиндистон
3.	Ишқор (шура ва қирқ бугим ўсимлиги кули)	2500–3000	2,5–4	Ўзбекистон (Бухоро, Бойсун, Риштон) ва Афғонистон
4.	Рўян томири	8000–10000	6–10	Ургут ва Бойсун тоғлари. Марғилон ипак илмий ишлаб чиқариш институти
5.	Мози (жавзу-мози)	6000–10000	6–10	Тошкентдаги Чорсу бозори ва вилоятлардаги деҳқон бозорлари
6.	Кошинел дончалари		75–110	Туркия, Эрон ва АҚШ
7.	Ёнғоқ пўчоғи	1000–2000		Юртимизни барча минтақаларидан
8.	Анор пўчоғи	2000–2500		Юртимизни барча минтақаларидан
9.	Пиёз пўчоғи	текин		Юртимизни барча бозорларида