Таяммум ва аҳкомлари

«Рисалатун фил фиқҳил муяссар» китобидан иқтибос

[ الأوزبكي – Ўзбекча – Uzbek]

Доктор Солиҳ ибн Ғоним Садлон

🙠🙣

Мутаржим: Абу Жаъфар Бухорий

Муҳаррир: Абу Абдуллоҳ Шоший

التيمم وأحكامه

مقتبس من كتاب رسالة في الفقه الميسر

[ الأوزبكي – Ўзбекча – Uzbek]

د. صالح بن غانم السدلان

🙠🙣

ترجمة: أبو جعفر البخاري

مراجعة: أبو عبد الله الشاشي

Таяммум

1– Таяммумнинг луғавий ва шаръий истилоҳдаги маънолари

а) Луғавий маъноси: «Таяммум»: қасд қилмоқ, ният қилмоқ, демакдир.

б) Истилоҳдаги маъноси: «Таяммум» махсус услубда покиза тупроқ билан юз ва икки қўлни масҳ қилиш (силаш)дир.

Бу — Аллоҳ таолонинг Ислом Умматига берган имтиё-зидир. Таяммум, сув таҳорати ўрнидадир.

2– Таяммум машруъ бўладиган кимсалар:

а) Йўқлиги ёки олисдалиги сабабли сувга эга бўлмаган одам.

б) Танасида жароҳати ёки касаллиги бўлиб, сув истеъ-моли зарар берадиган одам.

в) Сув ўта совуқ ва иситишга имконияти бўлмаган одам.

г) Ўзи ёки бошқаларнинг сув ичишга эҳтиёжи бўлиб, сувсиз қолишдан қўрққан одам.

3– Таяммум фарз бўлишининг шартлари:

а) Балоғат ёшига етиш.

б) Тупроқ ишлатиш учун қудрат.

в) (Таҳорат/таяммумни) бузадиган ҳолатнинг содир бўлиши.

4– Таяммум раволигининг шартлари:

а) Мусулмонлик.

б) Ҳайз ёки нифос (туғруқ) қонларининг тўхташи.

в) Оқиллик.

г) Пок тупроқнинг мавжудлиги.

5– Таяммумнинг фарзлари:

а) Ният.

б) Покиза тупроқ.

в) (Тупроққа урилган) биринчи зарба.

г) Юз ва икки кафтга масҳ қилиш (тупроқ ёки чангни суриш).

6– Таяммумнинг суннатлари:

а) Басмалани айтиш.

б) Қиблага юзланиш.

в) Таяммум билан намоз ўқишни хоҳлаш.

г) (Тупроққа урилган) иккинчи зарба.

д) Тартиб.

е) (Аъзоларни) пайдар-пай (силаш).

ё) Бармоқлар орасини хилол қилиш.

7– Таяммумни бекор қиладиган нарсалар:

а) Сувнинг топилиши.

б) Таяммум, юқорида айтиб ўтилган таҳорат ва ғуслни бузадиган нарсалар билан бузилади. Асосий ибодатни бузадиган нарса, унинг ўрнига келган ибодатни ҳам бузади.

8– Таяммум қилиш шакли

Таяммум қилмоқчи бўлган одам ният қилгач, басмалани талаффуз қилади. Сўнгра қўлларини тупроққа уради, сўнгра тартиб ва пайдар-пайликка риоя қилиб, юзи ва икки қўлига масҳ қилади (силайди).

9– Жабира (жароҳат боғланган боғлам ва бошқа нарсалар) ва жароҳатларга таяммум қилиш

Одамнинг танасида синиқ ёки жароҳат ёхуд яралар бўлиб, уни ювиш ортидан зиён келса ёки уларнинг устидан масҳ тортиш имконияти бўлмаса, ўша аъзогагина таяммум қилиб, қолган қисмини ювади.

⦁ Сув ёки тупроқ топа олмаган одам қандай ҳолатда бўлса ўшандай намоз ўқийверади. Ўқиган намозини (сув ёки тупроқ топгани маҳал) қайта ўқимайди.

Маҳси ва ярага боғланган боғламларга масҳ тортиш

1– Абдуллоҳ ибн Муборак раҳимаҳуллоҳ: «Маҳсига масҳ тортиш ҳақида биронта ҳам ихтилоф йўқ», — деди.

Имом Аҳмад раҳимаҳуллоҳ: «Маҳсига масҳ тортиш ҳақида кўнглимда биронта ҳам шубҳа йўқ. Чунки, у ҳақда Расулуллоҳ соллаллоҳу алайҳи ва салламдан қирқта ҳадис нақл қилинган», — деди. Яна: «Масҳ тортиш (оёқларни) ювишдан кўра яхшироқдир. Чунки Расулуллоҳ соллаллоҳу алайҳи ва салламнинг асҳоблари афзал нарсаларни қидиришар эди», — деган.

2– Масҳнинг муддати

Тортилган масҳнинг муддати муқим одам учун бир кеча ва бир кундуз, мусофир учун эса уч кеча ва уч кундуздир. Масҳ тортиш муддати маҳси кийилганидан кейин таҳорат бузилган пайтдан бошланади.

3– Масҳнинг шартлари

Маҳси мубоҳ (ҳалол нарсадан тикилган), пок, (оёқнинг ювиладиган) фарз жойларини қоплаган, ўзи (тик) тура оладиган ва таҳоратлик пайтда кийилган бўлиши керак.

4– Маҳсига масҳ тортиш шакли

(Таҳорат олаётган одам қўлининг) бармоқ учларини сувга ботириб, маҳсининг уст қисмига оёқ бармоқларидан то болдир суяги бошланадиган жойгача бир марта масҳ тортади (силайди). Маҳсининг кафт ва товон тарафларига масҳ тортилмайди.

5– Масҳни бекор қиладиган нарсалар

Масҳ қуйидаги тўрт нарсанинг ҳар бири билан бекор бўлади:

1– Маҳси ечилса.

2– (Оёқларни) жунублик ғусли каби ювиш зарурати туғилса.

3– Маҳсида одатда «катта» дея ҳисобланган йиртиқ ҳосил бўлса.

4– Масҳ тортиш муддати тугаса.

Ярага боғланган боғлам ва унга ўхшаш нарсаларга муддати қанчалар узайиб кетсада ёки жунуб бўлинсада, ечилгунича масҳ тортилаверилади.

