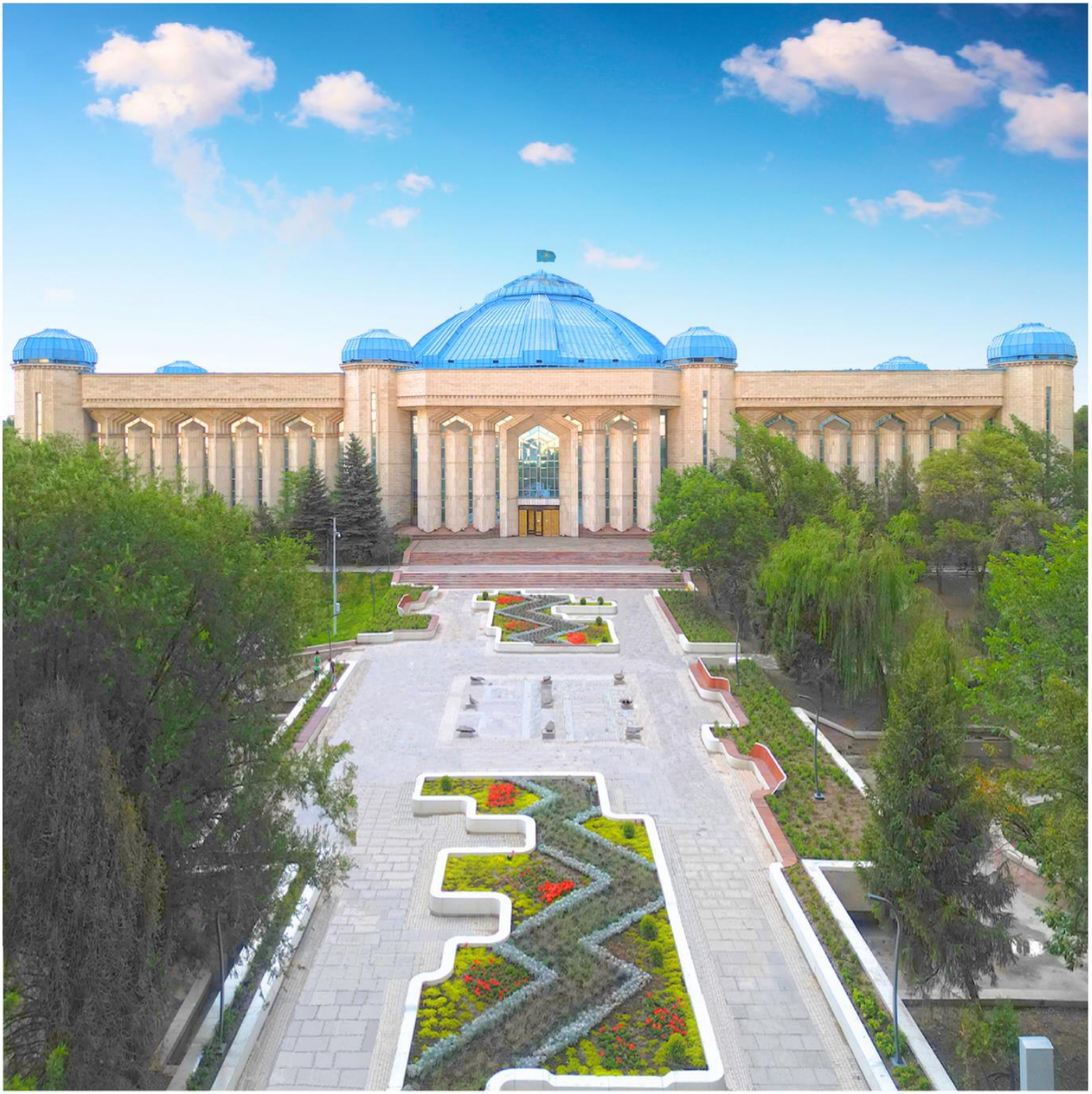
ISSN: 2958-5376
ISSN-L: 2958-5376

MUSEUM.KZ

ҒЫЛЫМИ-ПРАКТИКАЛЫҚ ЖУРНАЛ • НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ • SCIENTIFIC AND PRACTICAL JOURNAL

1(9)2025



ӘОЖ 394.21

ВАКФ ЖӘНЕ ХАЛИМ АБА ЖАЙЛЫ ДЕРЕКТЕР

М. Тұяқбаев, Т. Өсеров
«Әзірет Сұлтан» Ұлттық тарихи-мәдени музей қорығы (Қазақстан)

Андатпа. Қазіргі таңда ұмыт болып бара жатқан тағам түрлері көптеп кездеседі. Мақалада Әмір Темірдің, Қожа Ахмет Ясауи кесенесіне арналған «Вакф» құжаты жайлы және кесенеде арнайы әзірленетін «Әлім аба» тағамы туралы тарихи деректер келтірілген. Сонымен қатар, сол кездегі өлшем бірліктері мен тағамға қосатын қоспалар туралы айтылады. Музей архивындағы Вакфтық құжаттарындағы мәліметтер тақырып төңірегіндегі ғылыми еңбектердегі мәліметтермен салыстырылып, талдау жасалды. Сырдария жағасын бойлай егіншілікпен айналысқан халықтың науқан кезінде ас даярлауға бөлінген дәнді-дақылдардың ортақ есебі шығарылды. Зерттеу жұмысында дін жолын ұстанатын әртүрлі әлеуметтік топтарға арналып жасалған «Халим аба» асы мен нан жабу кәсібі түркі дәстүрінде болғандығы сипатталған. Мақаланың мақсаты Вакф және Халим аба жайлы тың деректерді ғылыми айналымға енгізу болып табылады.

Жергілікті халық арасында тараған аңыз бойынша «Халим аба» тағамы жеті түрлі бидай тұқымдас өсімдік дәнінен және жеті түрлі ет қосылып жасалған. Жергілікті отырықшы халық бидай тұқымдастарының барлығын да еккенін және кесенеге зийаратқа келген сайын әркім өз еңбегімен өсірген өнімін, мал бағатындар малын, аңшылар аң етін алып келетін болған. Жұма күні түске дейін қайнатылған ерекше тағам «халим» тағамы жұма намазынан кейін намазға қатысушыларға таратылып, артынша-ақ жарлы-жақыбайлар мен зийаратшыларға күлше нанмен бірге берілетін болған.

Материалдар мен зерттеу әдістері: «Әзірет Сұлтан» Ұлттық тарихи-мәдени музей – қорығы архивындағы «Вакф» мазмұнындағы құжаттар пайдаланылды. Ғылыми кітаптар мен жарияланымдардағы дәнді-дақылдарға арналған өлшем бірлігі жүйелеу әдісі негізінде бір жүйеге келтірілді. М.Е.Массон, Е.А.Давидович, В. Хинц еңбектеріндегі өлшем бірліктерді салыстырмалы әдіс қолданыла отырып талданды.

Тірек сөздер: Әмір Темір, Қ.А.Ясауи, Кесене, Әлім аба, вакф.

Сілтеме жасау үшін: Тұяқбаев М., Өсеров Т. Вакф және Халим аба жайлы деректер // MUSEUM.KZ. 2025. №1 (9), 74-79 бб. DOI 10.59103/muzkz.2025.09.08

ДАННЫЕ О ВАКФ И ХАЛИМ АБА

М. Туякбаев, Т. Усеров
Национальный историко-культурный музей-заповедник «Азрет Султан» (Казахстан)

Аннотация. В настоящее время многие виды продуктов питания забыты. В статье приводятся исторические данные о документе «Вакф» для мавзолея Амира Темира, Ходжи Ахмета Ясави и специально приготовленной пище «Алим аба». Кроме того, упоминается о единицах измерения и добавках, добавляемых в пищу. Данные из документов Вакфа в музейных архивах была сопоставлен и проанализирован с информацией из научных трудов по данной теме. Был составлен общий учет зерна, выделенного для приготовления пищи во время похода населением, занимающимся земледелием на берегах реки Сырдарьи. В научной работе описывается тюркская традиция приготовления пищи и выпечки хлеба «Халим аба», которая предназначалась для религиозных граждан разного социального слоя. Цель статьи – ввести в научный оборот новые данные о Вакфе и Халим Аба.

Согласно легенде, распространенной среди местного населения, блюдо «Халим аба» готовится из семи видов зерен пшеницы и семи видов мяса. Местное оседлое

население сажало все виды пшеницы, и каждый раз, приходя к мавзолею, все приносили свою продукцию, скотоводы - свой скот, а охотники - дичь. По пятницам до полудня готовилось особое блюдо под названием «халим», которое раздавалось верующим после пятничной молитвы, позже его подавали бедным и паломникам вместе с буханкой хлеба.

Материалы и методы исследования: Использованы документы из раздела «Вакф» архива Национального историко-культурного музея-заповедника «Азрет Султан». Единицы измерения злаков в научных книгах и публикациях унифицированы на основе метода систематизации. М.Э. Массон, Э.А. Давидович, В. Единицы измерения в трудах Хинца были проанализированы с помощью сравнительного метода.

Ключевые слова: Амир Темир, К.А. Яссави, Мавзолей, Алим аба, вакф.

Для цитирования: Туякбаев М., Усеров Т. Данные о Вакф и Халим аба // MUSEUM.KZ. 2025. №1 (9), с. 74-79. DOI 10.59103/muzkz.2025.09.08

DATA ABOUT WAQF AND HALIM ABA

M. Tuyakbaev, T. Userov

National Historical and Cultural Museum-Reserve «Azret Sultan» (Kazakhstan)

Abstract. Currently, many types of food are forgotten. The article provides historical data about the “Waqf” document for the mausoleum of Amir Temir, Khoja Akhmet Yasawi and specially prepared food “Alim Aba”. In addition, mention is made of units of measurement and additives added to food. The data from the Waqf documents in the museum archives was compared and analyzed with information from scientific works on the topic. A general account of the grain allocated for cooking during the campaign by the population engaged in agriculture on the banks of the Syr Darya River was compiled. The scientific work describes the Turkic tradition of cooking and baking bread "Khalim Aba", which was intended for religious citizens of different social classes. The purpose of the article is to introduce new data on Waqf and Halim Aba into scientific circulation.

According to a legend common among the local population, the dish "Khalim aba" is prepared from seven types of wheat grains and seven types of meat. The local sedentary population planted all types of wheat, and each time they came to the mausoleum, everyone brought their produce, cattle breeders - their cattle, and hunters - game. On Fridays before noon, a special dish called "Khalim" was prepared, which was distributed to believers after Friday prayer, later it was served to the poor and pilgrims along with a loaf of bread.

Materials and research methods: The documents from the section "Waqf" of the archive of the National Historical and Cultural Museum-Reserve "Azret Sultan" were used. The units of measurement of cereals in scientific books and publications were unified based on the systematization method. M.E. Masson, E.A. Davidovich, V. Units of measurement in the works of Hinz were analyzed using the comparative method.

Keywords: Amir Temir, K.A. Yassawi, Mausoleum, Alim aba, waqf.

For citation: Tuyakbaev M., Userov T. Data about Waqf and Halim aba // MUSEUM.KZ. 2025. №1 (9), pp. 74-79. DOI 10.59103/muzkz.2025.09.08

Кіріспе. Әмір Темір Қожа Ахмет Ясауиге арнап кесене тұрғызып қана қоймай ол құрылысты күтіп ұстайтын, оған қызмет ететін адамдарды тағайындап, олардың күн-көрісі үшін және осында зийарат етіп келуші жамағат пен кедей-кембағалдар, мүсәпірлер үшін арнайы қор тағайындап, арнайы қолхат – «Вакфнаме» құжатын дайындатқаны тарихтан белгілі. «Вакф» деп арнайы бір мақсатқа бөлінетін мүлікті айтады, бұл құжатта Әзірет Сұлтан кесенесінің қызметкерлерінің қажетіне жарату үшін Оранғайдағы «Қожа тұмасы» деп аталатын бұлақтан бастау алатын Жіңішке (Янгича) арығының екі жағының Ақжар жолынан өтіп (Түркістан-Қызылорда жолы) Әзірет Құлхайыр атаға (Кулил – Хайр)

барып тірелгенге дейінгі жері мәңгі-бақи берілетіні айтылады. Құжаттың тағы бір жерінде бұл қор Ясауи зиратының басында Құранды жатқа біліп, мәнерлеп оқитын екі қарыны риза ету үшін және Қожа Ахмет Ясауидің туған бауыры Садыр шайқының ұрпағы, кесенеге мутауалли (вакфты басқарушы) етіліп тағайындалған Мір Әли Қожа шайқының қажетіне жарату үшін, сонымен бірге, кесенеде су тасушы және сыпырушы міндетін атқаратын екі адам мен Қожа тұмасы маңындағы баққа қарайтын екі бағбанның қажетіне бөліп берілуі тиіс екендігі де айтылады.

Нәтижелер және талқылау. Вакфтың VII бөлімінде «Әр аптаның дүйсенбі және жұма күндері 2,5 батман (батпан) бидай мен 2 батман ет және соған лайық мөлшердегі тұз бен отын жұмсалып, рухын ұлы Алла жарық еткір, әулиелердің айбынды сұлтаны Әзірет Сұлтан ғимаратындағы қасиетті калам шарифті жатқа білетін Құран оқушы қарылар, зікір салушылар, яғни ұлы жаратушының есімін мадақтап паш етушілер, сондай-ақ жергілікті пақырлар, кембағалдар, жетім-жесірлер мен мүсәпірлер үшін «Халим аба» атты түскі ас әзірленсін. Бұдан басқа жыл бойы күн көрісі қиын кембағалдар мен пақырларға арнап ұнға айналдырылған жүз батман бидай нан жабу үшін жаратылсын (Сурет 1,2). Ол үшін жеткілікті мөлшерде ұн, тұз және ноқат (бұршақтың бір түрі) жұмсалсын. Ас пен нан жабу үшін жыл сайын жүз есекке жүк болатын ағаш пен бұтадан тұратын отын шығын етілсін. Егер қор түсімін пайдаланудан соң қалдық қалса, онда ол бата алған қасиетті зиратты жөндеуге жұмсалуы тиіс. Бұл ғимарат осы жер арқылы өтетін жолаушылар тоқтап тыныстайтын, яғни айналып өтуге болмайтын көпір іспетті аялдама қызметін атқаруы ләзім....

Түркістанда тұратын жамағат пен оның айналасындағы қыстақ тұрғындары, мүсәпірлер мен күллі үлкен-кіші лауазымды қызметкерлер, бүкіл шайқылар мен шабандар һәм бағынышты пенделер біліп қойсын!... Сұлтан Қожа Ахмет Ясауи атына бағышталған «Халим аба» пайдасы үшін Түркістанға тиесілі қанша арық болса да әрбір арықтың бойынан екі қос жер суымен айтылмыш қор қарауына берілетінін олар біліп қойсын және ол жайлы ескертілсін.... Ешкімнің де қиямет қайым күні масқара болу қаупінен сақтанып қорға күш көрсетіп, қатігездік жасамауы керек».

«Әр аптаның дүйсенбі және жұма күндері **2,5 батпан бидай** мен **2 батпан ет**, т.б. қосымшалар (тұз, пияз, бұрыш) қосылып «Халим аба» асы дайындалсын». Әмір Темірдің заманында батпан (батман) қанша болғаны белгісіз, ал, 1928ж. кесенеде болған М.Е. Массон «батман жеріне және уақытына қарай 8 пұттан 16 пұтқа дейін ауытқып отырған салмақ өлшемі» дейді [Массон, 1930: 7].

Тағы бір шығыстанушы ғалым Е.А.Давидович XIXғ. Ташкент батпаны (батман, манна) 10 пұтқа, яғни 163,8 кг тең болғандығын жазады [Хинц В., Давидович Е.А., 1970: 9-74]. Түркістанда да Ташкент батпаны қолданылғанын еске ала отырып және оның алғашқы кезде 8 пұтқа (131,04кг) тең болғанын есепке алсақ 2,5 батпан бидай 327,6 кг-ға, ал, 2 батпан ет 262,08 кг-ға тең болады. «Халим аба» аптасына екі реттен (дүйсенбі, жұма күндері) дайындалған десек бір жылда 96 рет пісірілген болып шығады және оны дайындауға жылына 31 тонна 449 кг бидай мен 25 тонна 125 кг ет жұмсалғанын байқаймыз. Бір күнде пісіретін Халим абаның бидайы мен етін қосқандағы (суын, тұзын, пиязын қоспағанда) жалпы салмағы 589 кг 68г болады. Яғни, қазіргі Асхана бөлмесіндегі екі қазанға мұнша тағам сыймайды.

Әмір Темір заманында ас пісіретін, бидай, отын сақтайтын орындар сыртта болған сияқты, себебі әлігіндей тағамды дайындауға әрқайсысы 100 килограмдық 6 қазан-ошақ қажет екендігі түсінікті. Шамамен 590 кг болатын ботқаны бір адамға 350 грамнан деп есептесек (ас кішігірім ағаш тостағандарға салынып таратылған) 1685 адамға жетеді. Халим абаға қоса жыл сайын 100 батпан бидайды (13т 104кг) ұн етіп тартып, әр жолы 136 кг ұннан ноқат қосқан күлше нан жабылып «жергілікті жарлы-жақыбай, мүкедектер мен мүсәпір-жетімдерге» үлестіріп отырған. «Күлше» деп салмағы 200-250 грам болатын тандырға жапқан кішігірім нанды айтады, яғни, әр жолы 680 күлше таратылатын болған.

Жергілікті халық арасында «Халим аба» **жеті** түрлі бидай тұқымдас өсімдік дәнінен жасалған деген аңыз тараған, оларға - **бидай, арпа, тары, күріш, сұлы, жүгері, ноқат** жатқызылады. Егер, аңыз түбінде шындық болса, онда олардың әр түрінен бір жолғы Әлім ботқаға 46 кг 800 грамнан қосқан болып шығады. Етті де жеті түрден қосса (**Түйе, жылқы, сиыр, қой, ешкі, үй құсы және жабайы аң еті**) әрқайсысынан 37 кг 440 грамнан келеді. Жергілікті отырықшы халық бидай тұқымдастарының барлығын да еккенін және кесенеге зийаратқа келген сайын әркім өз еңбегімен өсірген өнімін, мал бағатындар малын, аңшылар аң етін мен терісін нәзір ретінде қазанға салып отырғанын ескерсек аңыз түбінде ақиқат жатқанын бағамдауға болады. Алайда, уақыт өте келе Әлім ботқаға бөлінетін бидай мен еттің көлемі кеми-кеми бір батпан бидай (8-10 пұт) мен бір қойға дейін түскен. Бұл жайлы М.Е.Массон былай деп жазады: «Бір кездері қазанға қант қосылған су құйылып жұма намазынан кейін намазға қатысушыларға таратылатын, артынша-ақ жарлы-жақыбайлар мен зийараттшыларға ерекше тағам «халим» берілетін болған (Сурет 1,2). Ол сол жақ қанаттағы дәліз («юляк») арқылы өтуге болатын «Халим хана» деп аталатын бөлмеде дайындалатын. Мұнда екі қазан орнатылған үлкен пеш бар, бұл қазандарға «бейсенбі күні-ақ 8-10 пұт бидай, әбден ұсақ етіліп туралған қой еті мен құйрығы, тұз салынып үстіне су құйылып 20 сағатқа жуық қайнатылатын болған. Жұма күні түске дейін қайнатылған бұл тағам (киселге ұқсас сұр ботқа) аса үлкен ағаш ожаумен «шара» деп аталатын үлкен ағаш астауларға салынған. Төрт адам астауды көтеріп қазандық бөлмесіне шығарған соң бірнеше аспаздар халимді ағаш кеселерге тез-тез салып бере бастаған. Намаздан соң ұсынықты кейіпте отырған құдайға құлшылық етушілер ас салынған ағаш кеселерді бір-біріне жылдам ұзатып беретін-ді. Тамақ тарату, әдетте жарым сағатқа ғана созылып бөлме босап қалатын» [Массон, 1930: 16-17].

Әмір Темір кесенеге берген Вакфтық құжатта Жіңішке арығының екі жағы түгел және Түркістанға тиісті барлық арықтың бойынан екі қос жер Әзірет Сұлтан кесенесінің қызметкерлері мен «Халим аба» үшін қор жинауға берілсін делінген [Дербісәлиев,1995: 223-231].

Мұндағы «қос» деген өлшемнің ғылыми зерттеулердегі анықтамасы «гау, қос, қош» деп берілген, ол бойынша «Джуфт-и гау» - бір пар өгіздің бір маусымда жыртатын жері делінген. Бір қос жер шамамен 50 танапқа тең, ал, 1870 ж. Ташкент (Сырдария) облысында 50 танап орыс өлшемімен 5 десятинаға тең болды [Добромыслов, 1912: 9-51]. Бір десятина 1,0925 гектарға тең болған, демек, 5 десятина 5,4625 гектар (5,4га) болады. Бұл есепке жүгіне отырып әр арықтың бойынан 2 қос жерден, яғни, 10,8 гектардан кесенеге бөлініп берілген. Вакфта ол арықтар Қия шоқ, Бағарық, Шат, Дарбаза, Ташанақ, Шаға, Қосқорған екені айтылған, олардың бойынан жалпы көлемі 75,6 га жер, оған қоса Жіңішке арығының екі жағы түгел кесене иелігіне берілген (Оранғайдан Түркістанға дейінгі 15 км арық бойы). «Ас дайындауға, күлше жабуға әр жылы жүз есек отын ...дайындалсын» деген тапсырмадағы бір есек көтеретін жүк бір «харвар» деп аталған [Өзбекәлі Жәнібек, 2006], ол 83,2 кг тең, яғни, 100 харварыңыз 8 тонна 320 кг болады.

Қорытынды. Жалпы айтқанда көне заманнан келе жатқан осындай тағам түрі, қазіргі кезде тек Қазақстанның оңтүстік өңірінде ғана сақталған. Мұндай тағам түрі ұлыстың ұлы күні аталып кеткен «Наурыз» мейрамында әзірленеді. Соңғы кездері қазақтың ұлттық тағамдарының ұмыт қалған кейбір түрлері жаңғыруда, бұл қазақ халқының салт-дәстүріндегі жаңа қарқын алып келе жатқан дәстүр.

ӘДЕБИЕТ

Ахмет Ясауидің Түркістандағы құтхана мешітіне Вакуф. (Қазақшалаған *Өзбекәлі Жәнібек*). Түркістан, 2006.

Давидович Е.А. Материалы по метрологии средневековой Средней Азии. М., 1970. С. 9-74; 79-140.

Дербісәлиев Ә. Қазақ даласының жұлдыздары. А., 1995. 223-231 бб.

Добромыслов А.И. Города Сыр-Дарьинской области. Чимкент-Туркестан. Ташкент, 1912. С. 9-51.

Массон М.Е. Мавзолей Ходжа Ахмеда Ясави. Ташкент, 1930. С. 7, 16-17.

Хинц В. Мусульманские меры и веса с переводом в метрическую систему.

REFERENCES

Waqf to the Kuthana mosque of Ahmet Yasawi in Turkestan. (Kazakhized *Uzbek Ali Zhanibek*). Turkestan, 2006. (In Kazakhstan)

Davidovich E.A. Materials on metrology of medieval Central Asia. M., 1970. pp. 9-74; 79-140. (In Russian)

Derbisaliev A. Stars of the Kazakh steppe. A., 1995. pp. 223-231. (In Kazakhstan)

Dobromyslov A.I. Cities of the Syr-Darya region. Chimkent-Turkestan. Tashkent, 1912. pp. 9-51. (In Russian)

Masson M.E. Mausoleum of Khoja Ahmed Yasawi. Tashkent, 1930. pp. 7, 16-17. (In Russian)

Hinz V. Muslim measures and weights with conversion to the metric system. (In Russian)



Сурет 1. Халим аба тағамын даярлау сәтінен көрініс. Фото М. Амантуров



Сурет 2. Халим аба тағамын тарату сәтінен көрініс. Фото М. Амантуров

Авторлар туралы мәлімет: Туякбаев Марат Кымызович – «Әзірет Сұлтан» Ұлттық музейінің археологы (161200, Түркістан қаласы, Әмір Темір 53а, Қазақстан), т.ғ.к. E-mail: marat.tuyakbaev.56@mail.ru

Усеров Талғат Ортаевич – «Әзірет Сұлтан» Ұлттық музейінің археологы (161200, Түркістан қаласы, Әмір Темір 53а, Қазақстан). https://orcid.org/ 0009-0000-7662-028X. E-mail: userovt79@mail.ru

Сведения об авторах: Туякбаев Марат Кымызович – археолог Национального музея «Азирет Султан» (161200, г. Туркестан, Амира Темира 53а, Казахстан), к.и.н. E-mail: marat.tuyakbaev.56@mail.ru.

Усеров Талгат Ортаевич – археолог Национального музея «Азирет Султан» (161200, г. Туркестан, Амира Темира 53а, Казахстан). https://orcid.org/0009-0000-7662-028X. E-mail: userovt79@mail.ru

Information about the authors: Marat K. Tuyakbaev – archaeologist of the National Museum "Aziret Sultan" (161200, Turkestan, Amira Temira 53a, Kazakhstan), PhD. E-mail: marat.tuyakbaev.56@mail.ru

Talgat O. Userov – archaeologist of the National Museum “Aziret Sultan” (161200, Turkestan, Amira Temira 53a, Kazakhstan). https://orcid.org/0009-0000-7662-028X. E-mail: userovt79@mail.ru

Редакцияға түсті / Поступила в редакцию / Entered the editorial office: 04.03.2025.
Рецензенттер мақұлдаған / Одобрено рецензентами / Approved by reviewers: 17.03.2025.
Жариялауға қабылданды / Принята к публикации / Accepted for publication: 26.03.2025.