

سلسلة بحوث الدراسات الإسلامية
" ٧ "



المملكة العربية السعودية
جامعة أم القرى
مركز بحوث الصحاح وإحياء التراث الإسلامي
مركز بحوث الدراسات الإسلامية
مكة المكرمة



٤٠٠٠٤٧

مضوابط الجودة الوزارة الغذائية في مصر

جندة العصر اللؤلؤي

٥٦٤-٦٤٨هـ / ١١٦٩-١٢٥٠م

تأليف الدكتور

صيف الدين عيسى الزهراني

الأستاذ المساعد بقسم الحضارة والنظم الإسلامية
بكلية الشريعة والدراسات الإسلامية بمكة

١٤١٠هـ

« حقوق الطبع والنشر محفوظة لجامعة أم القرى »

الطبعة الأولى

١٤١٠ هـ / ١٩٨٩ م

مطابع جامعة أم القرى - مكة المكرمة

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الإهداء ..

إلى الذين يعملون
ويُسعدونهم
أولئك يعملون خيرا لهم

مقدمة

الحمد لله رب العالمين ، والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين .
وبعد : فإن التاريخ الاقتصادي للدولة الإسلامية ، نشأ ضمن أطر إسلامية
محكومة ، كانت أصوله وقواعده واضحة ومعلومة ، مهما اختلفت طرق التنفيذ .
ولقد كانت صناعة المواد الغذائية من الأمور التي أولتها الحكومات
الإسلامية الرعاية والاهتمام ، وهذا الاهتمام من الحكومات نابع من اهتمامها
برعاياها وتوفير حاجاتهم الأساسية ، ومن تلك الاهتمامات - على سبيل المثال -
ما كانت تفرضه على الطحانين من رسوم أو وظائف يرفعونها إلى الخبازين في كل
يوم ، لئلا يختل البلد عند قلة الخبز . ثم ما كانت تفرضه كذلك على الخبازين من
وظائف أو مقادير يخبزونها كل يوم للسبب نفسه .

أما دراسة هذا الموضوع ، والعناية به ، فكانت تابعة من عدة جوانب لعل
أهمها :

أولاً : أن هذا الموضوع يمثل الجانب الرئيسي في حياة الدولة الإسلامية عامة
والدولة الأيوبية بصفة خاصة ، ومع ذلك لم يدرس دراسة جادة ،
ولا أستطيع أن أنكر ما قدمته كتب الحسبة - وهي الكتب المعول عليها في
هذه الدراسة - من معلومات علمية ممتازة ، ولكنها كانت في الجملة يعترها
عدم الوضوح ، والترتيب ، وإبراز الجوانب الجيدة في مجال الضوابط
الإسلامية للمواد الغذائية وبفضل الله أستطيع القول بأن الباحث وفق في
الكشف عن تلك الضوابط ، وقد صيغت صياغة جديدة ضمن التعليقات
التي أصدرتها الكتب المتخصصة ، وتوصل إلى معلومات جيدة تكشف عن
اهتمام الدولة الأيوبية برعاياها من خلال وضعها للضوابط التي تحكم
النشاط الإنساني من جميع المجالات ومن بينها المواد الغذائية .

ثانياً : لفت نظري لدراسة هذا الموضوع ما أحثه من مكانة طيبة بين كتب الحسبة
- ليس موضوع الضوابط في حد ذاته ، وإنما موضوع صناعة المواد الغذائية
ككل - وليس جميعها ، لأن هناك بعض المصادر لم تشر إلى تفصيلات

موسعة ودقيقة عن المواد الغذائية في الدولة الإسلامية . ومن هذه الكتب - على سبيل المثال لا الحصر - كتاب (الحسبة) لابن تيمية . وكتاب (نصاب الاحتساب) للسناي . وهناك مجموعة أخرى تحدثت عن صناعة المواد الغذائية - يمكن الإطلاع عليها ضمن مصادر هذه الدراسة - أما المراجع الحديثة فلم تعر الموضوع أدنى اهتمام فيما اعتقد ، فرأيت أنه من الواجب إيضاح هذه التنظيمات ، وهذه الضوابط المحكمة .

ثالثاً : يعتبر العصر الأيوبي هو أول عصر ظهرت فيه التنظيمات الدقيقة والواضحة حيال الحرف وأصحابها ، وكان أول مؤلف ألف في هذا المجال هو كتاب « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » للشيزري ، ألف بناءً على طلب من السلطان صلاح الدين الأيوبي لمساعدة الحكومة الأيوبية في مراقبة أرباب الحرف والصنائع^(١) .

أما دراسة هذا الموضوع ، فكانت على النحو التالي :

لقد تناول البحث بالتعريف المهنة والحرفة والصنف ، وهذا يعود إلى كون المواد الغذائية جزء لا يتجزأ من الحرف والمهن التي سادت في الدولة الإسلامية ، وكذلك لمحاولة ربط المصطلحات مع بعضها البعض ، فقد يرد اسم حرفة أو مهنة أو صناعة أو اسم صنف ، فهي جميعاً تؤدي نفس الغرض ، فهي مهن وحرف وصناعات وأصناف . ثم أعقبنا ذلك بدراسة موجزة عن نظرة الإسلام إلى العمل المهني الشريف ، وأن الإسلام دعا إلى العمل والتكسب الحلال قال الله تعالى : ﴿ واحل الله البيع وحرم الربا ﴾ ، وأردنا من ذلك إبعاد بعض الشبه التي تدور حول احتقار بعض المهن أو الحرف مؤكداً على ذلك بالقول بأن أنبياء الله ورسله قد عملوا واشتغلوا في حرف ومهن مختلفة فليس هناك مذمة في ذلك ولا منقصة . وتطرق البحث بعد ذلك إلى مباحث عدة يأتي في مقدمتها : الشروط الصحية وأهميتها في جودة المواد الغذائية ، فاختيار موقع الصنعة والنظافة عنصران مهمان في ضبط الجودة . ثم تطرق البحث بعد ذلك إلى المواصفات المعتمدة في صناعة المواد الغذائية من حيث : الجودة ، ومقادير الصنعة ، وطرق التحسين . وتناول البحث كذلك مباحث أخرى ذات صلة مباشرة بضوابط الجودة منها : علاقة

(١) الشيزري : نهاية الرتبة في طلب الحسبة . ص ٣ ، ص ٣ .

الدولة الأيوبية بجودة المواد الغذائية من حيث ، تنظيم الأسواق ، والجهاز الإدارى المشرف على ضوابط الجودة ، ثم الاجراءات التى كانت تستخدم لمن يخالف تلك الضوابط . ثم الأساليب الإدارية لضبط الجودة ، ثم طرق اختبار المواد المغشوشة .

وأخيراً : تناول البحث خلاصة موجزة عن معايير جودة المواد الغذائية ، وخاتمة ختمنا بها هذه الدراسة .

وكان النطاق المكاني والزمانى لهذه الدراسة هو أرض مصر كنطاق مكاني ، واختير العصر الأيوبي كنطاق زمانى والذي يمتد ما بين عامى (٥٦٤ - ٦٤٨ هـ / ١١٦٩ - ١٢٥٠ م) .

وقد تعاقب على حكم مصر خلال تلك الفترة عشرة سلاطين أولهم السلطان صلاح الدين الأيوبي (٥٦٤ - ٥٨٩ هـ) والذي يعتبر بحق مؤسس الدولة الأيوبية .

لقد استطاع صلاح الدين من تكوين دولة إسلامية موحدة ، ونشر نفوذه على أغلب الأقطار الإسلامية المجاورة وكون جيشا واحدا في وجه الصليبيين . كان من أعظم حكام الدولة الإسلامية ، وقد ألتف حوله الشعب المصرى وحاول جاهدا القضاء على الأزمات الاقتصادية وإصلاح الأوضاع المعاشية للشعب ، وقد نجح في ذلك . ثم تولى بعده إخوته وأبناءؤه وأبناء إخوته وكانوا على النحو التالى^(١) :

(٥٨٩ - ٥٩٥ هـ)	العزیز عماد الدین
(٥٩٥ - ٥٩٧ هـ)	المنصور محمد
(٥٩٧ - ٦١٥ هـ)	العادل سيف الدین
(٦١٥ - ٦٣٦ هـ)	الکامل محمد
(٦٣٦ - ٦٣٨ هـ)	العادل محمد
(٦٣٨ - ٦٤٧ هـ)	الصالح نجم الدین أيوب
(٦٤٧ - ٦٤٨ هـ)	شجرة الدر
(٦٤٨ - ٦٤٨ هـ)	المعظم توران شاه
(٦٤٨ - ٦٤٩ هـ)	الاشرف مظفر الدین موسى

(١) أحمد السعيد سليمان : تاريخ الدولة الإسلامية ومعجم الأسر الحاكمة ج ١ ، ص ١٤٢ .

تعريف الصنف والحرفة أو الصنعة :

لعل من المناسب أن نقدم تعريفا للأصناف والحرف التي كانت سائدة في الدولة الإسلامية ، لأن هذا التعريف مرتبط تمام الارتباط بموضوع الدراسة ، فعندما نتحدث عن جودة المواد الغذائية ، فإنما نحن مدركون أن هذه المواد هي التي كانت ضمن الأصناف والحرف التي نشأت تحت رعاية وحماية وتشجيع الدولة الإسلامية لها ، إذ فالمواد الغذائية جزء لا يتجزأ بأي حال من الأحوال من الحرف أو المهن أو الأصناف ، التي كانت سائدة طوال تاريخ الدولة الإسلامية .

فقد جاءت كلمة « الصنف » في المعاجم اللغوية على النحو التالي :

وردت عند محمد بن أبي بكر الرازي تفيد معنى « النوع » ، وتصنيف الشيء جعله « أصنافا » ويتميز بعضها من بعض^(١) ، ووردت عند ابن منظور وعند الزبيدي بمعنى « الطائفة من كل شيء » ، وكل ضرب من الأشياء صنف على حدة^(٢) .

إن كلمة « صنف » استعملت للدلالة على الجماعة الحرفية والمهنية في المجتمع الإسلامي ، وقد ثبت لنا ذلك من خلال النصوص المعتمدة التي أوردها كل من اليعقوبي والطبري ، والخطيب البغدادي ، وابن الجوزي^(٣) .

ومن المصطلحات التي استخدمت مرادفة للأصناف مصطلح « الحرفة » أو « الصنعة » والحرفة - بالكسر - الطُعْمَةُ والصنعةُ يرتزق منها ، وكل ما اشتغل الانسان به ، يسمى صنعة وحرفة ، لأنه ينحرف إليها^(٤) ، وقيل : إن الحرفة هي (الصناعة) والمحترف هو (الصانع)^(٥) .

(١) محمد بن أبي بكر الرازي : مختار الصحاح . ص ٣٧١ .

(٢) ابن منظور : لسان العرب . ج ٩ ، ص ١٦٩ . الزبيدي : تاج العروس ، ج ٦ ، ص ١٦٩ .

(٣) اليعقوبي : البلدان ، ص ٢٥٨ . الطبري : تاريخ ، ج ٧ ، ص ٦٥٣ . الخطيب البغدادي : تاريخ بغداد . ج ١ ، ص ٨٠ . ابن الجوزي : مناقب بغداد . ص ١٣ .

(٤) الفيروز آبادي : القاموس المحيط . ج ٣ ، ص ١٣١ .

(٥) محمد بن أبي بكر الرازي : مختار الصحاح ، ص ١٣١ . الدوري : نشوء الحرف والأصناف في الإسلام . مجلة كلية الآداب ، جامعة بغداد ، العدد الأول لسنة ١٩٥٩ م . ص ١٤١ .

إن الجماعات الحرفية كان يشار إليهم « بأصحاب المهن »^(١) و « أصحاب الحرف »^(٢) و « أرباب المهن والحرف »^(٣) وهناك مصطلحات أخرى استخدمت في بعض البلدان مثل كلمة « كار » وهي كلمة فارسية تعنى الشغل أو العمل أو الحرفة^(٤) ، وفي بلاد المغرب استخدم مصطلح « حنَّطَه » للتعبير عن أهل الحرف والمهن وتعنى الحرفة أو الصنعة^(٥) ، ويستخدمون كذلك لفظة « أهل الصنائع »^(٦) للدلالة على أرباب الحرف والمهن المختلفة .

* * *

-
- (١) اليعقوبى : البلدان . ص ٢٤٢ .
 - (٢) الحسن بن عبدالله : آثار الأول وترتيب الدول . ص ٥٧ .
 - (٣) ابن المطهر الأزدي : حكاية ابي القاسم البغدادي ، ص ٢٤٠ .
 - (٤) التنوخي : المعجم الذهبي . ص ٤٤٩ .
 - (٥) عبد العزيز بن عبدالله : معجم الأصول العربية والأجنبية للعامية المغربية . ص ٣١ .
 - (٦) ابن عذارى : البيان المغرب . ص ٦٨ .

نظرة الإسلام إلى العمل المهني

يمتد تعبير العمل في الإسلام إلى النشاط الاقتصادي للإنسان . وديننا الحنيف يدعو إلى العمل بهذا المعنى دعوة صريحة وقوية ، فقد قال الله تعالى : ﴿ وجعلنا النهار معاشاً ﴾^(١) ، وقل عز وجل : ﴿ ليس عليكم جناح أن تبتغوا فضلاً من ربكم ﴾^(٢) ، وقال عز وجل : ﴿ وآخرون يضربون في الأرض يبتغون من فضل الله ﴾^(٣) ، وقال عز وجل : ﴿ فانتشروا في الأرض وابتغوا من فضل الله ﴾^(٤) ، وقال عز وجل : ﴿ هو الذي جعل لكم الأرض ذلولاً فامشوا في مناكبها وكلوا من رزقه ﴾^(٥) ، وقال عز وجل : ﴿ وجعلنا آية النهار مبصرة لتبتغوا فضلاً من ربكم ولتعلموا عدد السنين والحساب ﴾^(٦) ، والأمر هنا بالانتشار في الأرض ، والسعي في كل سبيل ، وإلى أوسع أبواب الكسب والمعاش ، دعوة صريحة على كل أن يسعى سعيه ، ويأخذ مكانه في موكب العاملين العابدين ، لا العاطلين التائهين . وفي هذا الصدد يقول رسولنا ﷺ : « ان أشرف الكسب كسب الرجل من يده »^(٧) ، وفي حديث آخر ، قال عليه الصلاة والسلام : « أحل ما أكل العبد كسب يد الصانع إذا صنع »^(٨) ، وقال عليه الصلاة والسلام : « لأن يأخذ أحدكم حبله فيحتطب على ظهره خير من أن يأتي رجلاً أعطاه الله من فضله فيسأله أعطاه أو منعه »^(٩) . هذا إلى غير ذلك من الأحاديث التي تمجد العمل وتحترمه أنظر في ذلك كتاب « احياء علم الدين »

(١) سورة النبا : الآية (١١) .

(٢) سورة البقرة : الآية (١٩٨) .

(٣) سورة المزمل : الآية (٢٠) .

(٤) سورة الجمعة : الآية (١٠) .

(٥) سورة الملك : الآية (١٥) .

(٦) سورة الاسراء : الآية (١٢) .

(٧) رواه الامام أحمد في مسنده : ج٢ ، ص ٢١٤ .

(٨) رواه أحمد من حديث أبي هريرة : مسند الامام أحمد ، ج٢ ، ص ٢١٦ .

(٩) رواه أبوهريرة : متفق عليه ، ورد في سند الامام أحمد ، ج٢ ، ص ٢١٧ .

للإمام الغزالي^(١) فالإسلام يدعو إلى العمل ، ورسولنا ﷺ اشتغل في بدء حياته بالرعي ، ثم اشتغل بالتجارة . وكانت نظرة فقهاء الأمة الإسلامية إلى العمل نظرة أخلاقية اجتماعية ، فهناك فئة كبيرة منهم دعت إلى العمل واحترمه ، فقد دعا سعيد بن المسيب إلى عدم ترك العمل بحجة الانصراف إلى العبادة^(٢) ، وكذلك الإمام أحمد بن حنبل ، كان يأمر الناس بأن يلزموا السوق^(٣) ، أما الإمام الغزالي فقد شدد في أهمية العمل ، بل عده من الواجبات على كل شخص لا يعفى منه إلا العالم والمجاهد في سبيل الله ، والرجل الذي يشتغل بمصالح المسلمين كالسلطان والقاضي^(٤) ، وقد هاجم ابن الجوزي العاطلين عن العمل والذين يحتجون بحجج غير مقنعة في تركهم لمزاولة العمل^(٥) . وشيخ الإسلام أحمد بن تيمية جعل العمل واجبا دينيا ودينويا بالإضافة إلى كونه من ضرورات الحياة الاجتماعية التي لا غنى للأفراد عنها^(٦) . وأكد ابن خلدون ، أن الأساس الذي يقيم بموجبه الشخص في المجتمع هو قدرته على الكسب^(٧) .

وبعد استعراضنا للآيات القرآنية والأحاديث النبوية التي تدعو إلى العمل وتمجده وكذلك بعد استعراضنا لنظرة بعض فقهاء الأمة الإسلامية إلى العمل . فقد أثبتت مصادرنا ، بما لا يدع مجال للشك ، اقبال المجتمع الإسلامي على ممارسة الحرف والصناعات والمهن المختلفة ، كل في مجال تخصصه ، لتلبية حاجات المجتمع الإسلامي ، المتزايدة يوما بعد يوم ، نظرا لتوسع الدولة الإسلامية الناشئة عن حركة الجهاد الإسلامي . ولم يكن الفقهاء بالدعوة إلى العمل والكسب ، بل مارسوا بأنفسهم الكثير من المهن والحرف . وكذلك مارس بعض الأنبياء والرسل ، فقد كان النبي داود يعمل الخوص والدروع بيده ،

(١) الغزالي : احياء علوم الدين - ج ٢ ، ص ٧٠ - ٧١ .

(٢) ابن الجوزي : تلبس ابليس . ص ٢٧٣ .

(٣) ن . م . س : س : ص ٢٧٤ - ٢٧٥ . (هذه الأحرف الثلاثة ترمز إلى نفس المصدر السابق ، فهي مختصرات لتلك الكلمات) .

(٤) الغزالي : احياء علوم الدين ، ج ٢ ، ص ٧٠ ، ٧١ ، ٧٢ .

(٥) ابن الجوزي : تلبس أبليس ، ص ٢٧٦ .

(٦) ابن تيمية : الحسبة في الإسلام ، ص ٢٢ - ٣٧ .

(٧) ابن خلدون : المقدمة ، ج ١ ، ص ٢٨٩ .

وكذلك النبي سليمان^(١) . أما النبي ادريس عليه السلام فكان خياطا ، وكذلك كان لقمان^(٢) ، وكان زكريا عليه السلام نجارا^(٣) ، وعمل أبو بكر الصديق بالتجارة ، وكذلك عمل عثمان بن عفان رضى الله عنهما وعمل كثير من الصحابة في أمور التجارة والكسب ، وكان أبو حنيفة خزازا^(٤) ، ومنهم من كان يشتغل بالنسيج ، والخصوص^(٥) ، كما تسمى كثير من الفقهاء بأسماء أهل الحرف والمهن فنجد بينهم : القطان ، والباقلاني ، والدقاق ، والسراج^(٦) ، وغير ذلك من الأسماء الدالة على المهن والحرف .

فالإسلام دعا إلى الاشتغال بالكسب الحلال ، وقال الشيباني في ذلك « ان الكسب فيه معنى المعاونة على القرب والطاعات ، أى كسب كان »^(٧) واستشهد الشيباني بأحاديث رسول الله ﷺ : « طلب الحلال كمقارعة الأبطال ، ومن بات ثاويبا في طلب الحلال بات مغفورا له » وقال صلى الله عليه وسلم : « أفضل الأعمال الاكتساب للإنفاق على العيال »^(٨) .

وبعد : فإن الإسلام حجب الاشتغال بالأعمال النافعة ، ومجد تلك الأعمال وحرّم البطالة ، ودعا إلى عدم تعطيل الطاقة البشرية ، التي هي مدار كل نشاط إنسانى .

* * *

-
- (١) الخلال : الحث على التجارة والصناعة والعمل . ص ١٨ .
(٢) ن . م . س : ص ١٢ .
(٣) ن . م . س : ص ١٨ .
(٤) ابن رسته : الأعلام النفيسة ، ص ١٢٦ . الثعالبي : لطائف المعارف . ص ١٢٩ .
(٥) ابن كثير : البداية والنهاية . ج ١٠ ، ج ١١ ، ص ٣٤٩ .
(٦) وكيع : أخبار القضاة . ج ١ ، ص ٣٤ ، ٨٩ ، ٩٠ ، ٣٥٦ . ابن الوردي : تاريخ ابن الوردي . ج ١ ، ص ٣٥٦ - ٣٨٢ .
(٧) محمد بن الحسن الشيباني : الاكتساب في الرزق المستطاب . ص ٦٢ .
(٨) ن . م . س : ص ٦٢ .

مصادر الدراسة

ان البحوث والدراسات الجادة والرصينة هي التي تُبنى على مجموعة قيّمة من المصادر الأساسية ، والمعتمدة في تثبيت المعلومات وتحليلها ، وموضوع الضوابط الإسلامية لجودة المواد الغذائية . كان بالنسبة لى موضوعا جديدا في بابه ، وفي مادته العلمية وقد لفت انتباهي إلى عنوان هذا البحث ما أورده الشيخ الماوردي في كتابه « الأحكام السلطانية » حيث قال « وما يؤخذ ولاة الحسبة بمراعاته من أهل الصنائع في الأسواق ثلاثة أصناف : منهم من يراعى عمله في الوفور والتقصير ، ومنهم من يراعى حاله في الأمانة والخيانة ، ومنهم من يراعى عمله في الجودة والرداءة »^(١) .

وقد اهتم الماوردي بجودة الصناعات والحرف قائلا « وأما من يراعى عمله في الجودة والرداءة فهو مما ينفرد بالنظر فيه ولاة الحسبة ، ولهم أن ينكروا عليهم في العموم فساد العمل ورداءته . . فللمحتسب أن ينظر فيه بالزام الغرم ، والتأديب على فعله ، لأنه أخذ بالتناصف وزجر عن التعدي »^(٢) وكذلك ما أورده ابن عبد الرؤوف في كتابه (آداب الحسبة والمحتسب)^(٣) قائلا « ويجب على ولى الحسبة في معاش المسلمين على تفصيل في ذلك في تنظيفها وانضاجها ، وتسعير ما يجوز تسعيره . . . واختلاف انواعها من الجودة والذناءة » . وقد أكدت جل الدراسات التنظيمية للدولة الإسلامية على أهمية ضبط أعمال أهل الحرف والأصناف ، فكانت الدراسات تركز على واجب المحتسب تجاه أهل الحرف والأصناف وذلك « في مراقبة الدقة والجودة في الصناعة والمحاسبة عن كل غش أو تدليس في السلعة »^(٤) .

ولما كان هذا الموضوع له صلة مباشرة بالحرف والأصناف التي سادت في الدولة الأيوبية ، ونظرا لكون جميع المصادر والمراجع تؤكد بأن المحتسب هو الرجل

(١) الماوردي : الأحكام السلطانية . ص ٢٨٧ .

(٢) ن . م . س : ص ٢٨٨ .

(٣) ص ١٢٠ .

(٤) رشاد معتوق : نظام الحسبة ، ص ١٤٢ .

المسؤول عن جميع أعمال الحرف والأصناف في الدولة الإسلامية فقد عولنا في دراستنا هذه على كتب الحسبة أولا ، ثم على كتب الإدارة الإسلامية ، ثانيا ، وما توفر لدينا من معلومات عن المصادر الأخرى فكتب الحسبة المشرقية والمغربية هي التي بنى عليها هذا البحث واستخلصت جميع المعلومات والاستنتاجات منها .

ومن كتب الحسبة المشرقية ، كتاب (نهاية الرتبة في طلب الحسبة)^(١) لعبد الرحمن بن نصر الشيزري ، وهو أقدم كتاب علمي وضع لشرح تنظيمات المهن والحرف خلال العصر الأيوبي (مرحلة هذه الدراسة) .

وقد جعلت مادة هذا الكتاب قاعدة اعتمدت عليها في تنفيذ أبواب المواد الغذائية وجعلته الأساس الذي تمت عملية المقارنة مع كتب الحسبة ، فقد أحصيت في هذا الكتاب أربعة عشر حرفة غذائية^(٢) ثم اعتمدت كذلك على كتاب (نهاية الرتبة في طلب الحسبة)^(٣) لابن بسام ، وهو كتاب جليل القدر ، يعد لائحة تنظيمية ، أعتمد عليها المحتسبون في تنفيذ الأعمال المنوطة بهم ، وقد وافق الشيزري في أكثر الحرف وسكت عن حرف أخرى لم يذكرها مثل حرفة « السمانين » وزاد حرفا أخرى لم يذكرها الشيزري مثل (هرايس التمر ومطبوخ العدس ، والباقلانيين) ، وهو أيضا من الكتب التي ألفت في نهاية العصر الأيوبي وبداية المملوكي (تقريبا) وهو بذلك يعد مصدرا أساسيا لدراسة جودة المواد الغذائية خلال العصر الأيوبي .

والكتاب الثالث الذي أعتمدنا عليه اعتمادا مباشرا هو (معالم القرية في أحكام الحسبة)^(٤) لمؤلفه محمد بن محمد بن أحمد القرشي المعروف بـ (ابن الأخوة) وهذا السفر الجليل يتفق في مادته العلمية مع كتابي الشيزري وابن

(١) هذا الكتاب منشور ومحقق من قبل الدكتور / السيد الباز العريبي وطبع للمرة الثانية ، ونشرته دار الثقافة ببيروت .

(٢) أنظر الشكل البياني لهذه المواد ، ص ١٢ .

(٣) هذا الكتاب منشور ومحقق من قبل الدكتور / حسام الدين السامرائي في عام ١٩٦٨ م ، وقد ساعدت جامعة بغداد على نشره .

(٤) وهو كتاب مطبوع ، قامت بطباعته الهيئة المصرية العامة للكتاب سنة ١٩٧٦ م ، وقام بتحقيقه الدكتور محمد محمود شعبان ، وصديق أحمد عيسى المطبعي .

بسام ، إلا أنه زاد عليها حرفا غذائية مثل (اللبائين ، والشرائحين ، والكبوديين ، والبياعين ، والرزازين) وهى حرف ظهرت خلال العصر المملوكى ، وقد عددناه من ضمن المصادر الأولية التى تحدثت عن العصر الأيوبي ، لأنه فى غالب معلوماته ، قد نقل عن الشيزرى وزاد عليه حسب ما أستجد من حرف ومهن .

هذا بالإضافة إلى كتب أخرى صنفت فى الحسبة ولكنها كانت أقل مما ذكرناه مثل « المدخل » لابن الحاج .

أما كتب الحسبة المغربية ، فهى كثيرة وجيدة فى معلوماتها ، وقد سبق المغاربة فى التأليف فى هذا الفن ، وأول مؤلف يصلنا عن لائحة التنظيم الإدارى للأسواق هو كتاب « أحكام السوق »^(١) لمؤلفه يحيى بن عمر الأندلسى المتوفى سنة ٢٨٩ هـ ، ويمتاز هذا الكتاب باعتماده على النصوص الفقهية لمذهب مالك ، وقد ألقى هذا الكتاب على شكل دروس يدلنا على ذلك تعدد الأسئلة من المستمعين من تلامذة وغيرهم ، وقد أخذنا منه بعض المعلومات القليلة للتدليل على تأصيل أنظمة الجودة الغذائية ، ومع أن الفارق الزمنى كبير إلا أن فيه معلومات كانت نموذجاً اتخذ فى التطبيقات التى أتممتها الدولة الأيوبية وغيرها من الدول الإسلامية السابق واللاحقة .

ومن مصادر هذه الدراسة كتاب « رسالة ابن عبدون فى القضاء والحسبة »^(٢) وهى رسالة جيدة اهتمت بفروع شتى فى تنظيمات الحسبة وأعمالها المختلفة ، وهو من الكتب المغربية المعول عليها فى دراسة الحسبة .

ومنها كذلك رسالة أحمد بن عبد الله بن عبد الرؤوف فى « آداب الحسبة والمحتسب »^(٣) ، وقد تحدث فيها عن بعض الضوابط التى تحكم جودة المواد الغذائية ، وهو كذلك من المصادر الأساسية فى دراسة الحسبة ، وهذه الرسائل قد كتبت فى فترة متأخرة بعض الوقت عن فترة الدراسة ، إلا أنها فى معلوماتها توحى

(١) محقق ومنشور ، وقام بشره ، محمود على مكى سنة ١٩٦٦ م .

(٢) محققة ومنشورة وقام بشرها ليفى بروفسال ، سنة ١٩٥٥ م .

(٣) محققة ومنشورة وقام بشرها ليفى بروفسال ، سنة ١٩٥٥ م .

بانها كانت تأخذ من الشيزرى وابن بسام ، ومن أجل هذا عولنا على النقل منها بتصرف حتى نُظهر قوة النظام في عملية استمراره وانتشاره بين اقطار العالم الإسلامي .

هذه المصادر هي المعول عليها في الدراسة ، لأنها بمثابة أنظمة وقوانين وضعت للقائمين بشؤون الأسواق ورعايتها ، ومن الملاحظ أن هذه المصادر تؤمى إلى تنظيم الأسواق ، ومراقبة المعاملة فيها وضبط الجودة والنظر فيما يهم السكان كوحدة اجتماعية متكاملة .

إن موضع الحسبة قد تبلور في أذهان علماء التشريع الإسلامي وأخذوا في جمع المادة العلمية له من مظان الكتب الفقهية ، ثم من الواقع التطبيقي الذى عايشوه ولمسوه ، وسنوا أحكاما لما تجرد من الشؤون المعاشية طبق القواعد التشريعية ، وهم في ذلك اتبعوا نظاما إداريا أستقر وجرى به العمل .

ورأيت أن من المفيد ايجاد جدول منظم يشتمل على المعلومات التالية :

أولا : بين الجدول التالى المواد الغذائية الرئيسية التى كانت سائدة في الدولة الأيوبية ، والتى كانت تحت إشراف الدولة ورقابتها ، وهى التى تمت دراستها في هذا البحث ، وهو يتضمن ما ذكرته كتب الحسبة المغربية والمشرقية على حد سواء ، لأن الدولة الإسلامية كانت وحدة واحدة وان اختلفت في تقسيماتها السياسية والإدارية ، إلا أن التنظيمات الإدارية كانت واحدة تقريبا مها اختلف المكان والزمان .

ثانيا : الجدول :

الصف	الشيزرى	ابن بسام	ابن الأخوة	ابن عبدالرؤوف
	نهاية الرتبة في طلب الحسبة	نهاية الرتبة في طلب الحسبة	معالم القربة في أحكام الحسبة	آداب الحسبة والمحتسب
الحسبة على الحبويين والدقاقين .	ص ٢١	ص ٥٩	ص ١٥٢	ص ٨٨
الحسبة على الخبازين	ص ٢٢	ص ٢١	ص ١٥٤	ص ٨٩
الحسبة على الفرانين	ص ٢٤	ص ٦١	ص ١٥٤	ص ٩١
الحسبة على صنّاع الزلابية	ص ٢٥	ص ٤١	ص ١٨٠	لم يذكرها
الحسبة على الجزارين والقصايين	ص ٢٧	ص ٣٤	ص ١٦١	ص ٩٢
الحسبة على الشوايين	ص ٣٠	ص ٣٧	ص ١٥٦	لم يذكرها
الحسبة على الرواسين	ص ٣٢	ص ٤٣	ص ١٧٢	لم يذكرها
الحسبة على قلائى السمك	ص ٣٣	ص ٥٣	ص ١٧٨	ص ٩٧
الحسبة على الطباخين	ص ٣٤	ص ٤٤	ص ١٧٣	ص ٩٦
الحسبة على الهرائسين	ص ٣٦	ص ٣٩	ص ١٧٦	ص ١٠١
الحسبة على النقناقيين	ص ٣٨	لم يذكرها	ص ١٥٨	لم يذكرها
الحسبة على الحلوانيين	ص ٤٠	ص ٤٧	ص ١٨١	لم يذكرها
الحسبة على الشرايين	ص ٥٦	ص ٩٣	ص ١٨٥	لم يذكرها
الحسبة على البقالين وباعة الخضروات	ص ١١٦	—	—	—

ثالثا : ومن هذا الجدول يتضح أن هناك مجالات معينة كانت تحظى باهتمام المحتسبين وتتركز في الأعمال الخاصة بالحبويين ، والخبازين ، والفرانين ، وصنّاع الزلابية ، وتتركز أيضا على الجزارين ، والشوايين ، والرواسين ، وقلائى السمك ، ثم تناولت الدراسة أيضا ، الطباخين ، والهرائسين ، والنقناقيين ، والحلوانيين ، والشرايين ، وأخيراً البقالين وباعة الخضروات ، وقد تناولت الدراسة أيضا طرفا من أعمال اللبانيين والسمانيين ومن في حكمهم كباعة العسل ، والزيت ، والبيض ، والباقلاء .

رابعاً : ومن الملاحظ في هذا الجدول هو إبراز مصادر هذه المعلومات ، معتمدين على كتب الحسبة المشرقية أولاً ككتب الشيزري وابن بسام ، وابن الأخوة ، ثم على كتب الحسبة المغربية ثانياً ككتاب ابن عبد الرؤوف (آداب الحسبة والمحتسب) ، فقد كان الوحيد في بابه الذي أهتم بدراسة المواد الغذائية ، وتنظيماتها ، وقد سبقه إلى ذلك العالم الفقيه / يحيى بن عمر الأندلسي في كتابه (أحكام السوق) ولكنه لم يقدم دراسة شاملة للمواد الغذائية مثل تلك التي أوردها ابن عبد الرؤوف .

* * *

الشروط الصحية (التنظيم الفني للمحلات التجارية)

لكل صناعة ومهنة شروط معتبرة واضحة ومحددة ، وقبل الشروع في إيضاح شروط كل صناعة ينبغي أن نحدد التنظيم الفني للمحلات التجارية في الدولة الأيوبية ، وهذا التنظيم في حد ذاته لا يخرج - في نظري - عن كونه أحد ضوابط جودة المواد الغذائية ، وفي هذا الموضوع سنتناول تنظيم مكان الصناعة من حيث :
(أ) اختيار موقع مكان الصناعة ، وضوابط بناء مكانها .

(ب) النظافة ، سواء من حيث نظافة صاحب الصناعة ، أو المادة المصنعة . ويشمل ذلك بعضاً من الأنشطة التي أمكن توفير معلومات عنها ، وقد تم ترتيبها وفقاً لأهميتها ، كما أتضح من الدراسة في المراجع المختلفة المذكورة ، وإن لم تبيّن هي تقسيمياً أو تصنيفاً محدداً ، لكن رأى الباحث أن هذا التصنيف الوارد يعد مناسباً لإستيعاب الموضوع وتوضيحه .

(أ) اختيار موقع الصناعة :

ان اختيار مكان الصناعة ، وإقامتها فيه ، يعد شرطاً أساسياً لنجاح الصناعة واتقانها ، ومكان الصناعة بطبيعته هو السوق ، فهو المكان الذي تصنع فيه المواد ، وهو المكان الذي تسوّق فيه هذه الصناعات ، وقد اهتم المسلمون بمواقع المهن أيما اهتمام ، ويرجع هذا الاهتمام إلى فترات مبكرة من تاريخ الدولة الإسلامية ، فقد قام الخليفةتان عمر بن الخطاب ، وعلى بن أبي طالب ، رضی الله عنهما ، بتنظيم الأسواق على النحو التالي :

« جعلنا الأسواق على سنة المساجد من سبق إلى مقعد فهو له حتى يقوم منه إلى بيته أو يفرغ من بيعه »^(١) .

وقد أولى المسلمون مواقع الأسواق عناية فائقة من حيث : طرق المواصلات السهلة ، فجعلت الأسواق وأماكن الصناعات قرب البحار والأنهار والقنوات .

(١) أبو عبيد : الأموال ، ص ١٢٢ ، البلاذري ، فتوح البلدان ، ص ٣٦٦ .

فعندما حفر بلال في البصرة النهر المسمى باسمه ، جعل على جنبيه الحوانيت والأسواق^(١) ، وكانت أسواق الجزارين وباعة الطعام في الجانب الغربي من بغداد تقع على النهر^(٢) .

ومن عناية المسلمين بالأسواق ، أنها في البداية لم تكن مبنية ، وإنما كانت منتشرة في الرحبات الواسعة^(٣) ، ثم ظللت بعد ذلك بالحصر^(٤) . وبعد ذلك تطورت عمارة الأسواق والحوانيت ، حيث بنيت بناء محكما ، وسقفت بسقوف معقودة بالأجر والجص^(٥) ، ثم أصبح أكثر الحوانيت فيما بعد مغطى بجريد النخل والطين ، وقد ذكر ابن الجوزي نصا جميلا يدل على الاهتمام البالغ بعمارة المحلات التجارية ، إذ قال في وصف طراز سوق الصاغة « لم يشاهد أحسن بناء منه ، بناء شاهق ، واساطين ساج عليها غرف مشرفة »^(٦) ، وقال كذلك « وفي الجانب الغربي - من بغداد - من هذه السوق كانت تقوم الدكاكين العالية ، والدروب العامرة من دقايق وخبازين وحلاويين »^(٧) ، كما نجد في كتب الحسبة المعروفة شروطا وأحكاما لما يجب أن تكون عليه حوانيت أصحاب الصنائع .

فقد قال ابن عبد الرؤوف : « ويؤمر البياعون بتوطئة مناصب حوانيتهم ، ولا يتركون رفعها حتى لا ينظر المتاعون ما عليها ، وفي ذلك مضرة لعدم الاحاطة بالمبيع ، ولأن البياع يتحكم فيما يقتضيه من الدراهم وغيرها لبعده صاحبها عنها ، وذلك يؤدي إلى سرقة وضياح ماله ، ويمنعون من خروج الأطباق ، وافاضتها على المصاطب يضيقون بها المحتاج ، وكذلك مصاطب الحوانيت يمنعون من احداثها في المحتاج »^(٨) ، ففي سنة ٥٩٠ هـ أمر السلطان العزيز عماد الدين بهدم بروز

(١) ن . م . س : ص ٣٥٨ ، والذي قام بحفر النهر هو بلال بن أبي بردة ، تولى الشرطة والقضاء في

البصرة زمن الخليفة الأموي هشام بن عبد الملك .

(٢) الشيخلى : الاصناف ، ص ٧٩ ، سهراب : عجائب الأقاليم السبعة ، ص ١٣٠ .

(٣) الطبرى : تاريخ ، ج ٤ ، ص ٤٤ .

(٤) اليعقوبى : البلدان ، ص ٣١١ .

(٥) ن . م . س : ص ٣٦١ ، البلاذرى : فتوح البلدان ، ص ٣٥٠ .

(٦) ابن الجوزى : مناقب بغداد ، ص ٢٦ .

(٧) ن . م . س : ص ٢٦ .

(٨) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠٠ ، والمحتاج ، هي أماكن مرور الناس وتحوالهم

بين حوانيت الاسواق .

مصاطب الحوانيت في الأسواق بياب زويلة مباشرة محتسب القاهرة^(١) ، وقد اشترط أبو الفضل الدمشقي على الحبوبيين أن تكون مخازن غلالهم مبنية بناء جيدا حيث قال : « وكل ما كان من المخازن ناشفا ، وحيطانه وأرضه ناشفة من البلل والنداوة ، فإن كانت أرضه مبلطة فهو أفضل »^(٢) .

وقد اشترط علماء الحسبة ، وفقهاؤها بضعة شروط على الخبازين ، كما يلي : « ينبغي أن ترفع سقائف حوانيتهم ، وتفتح أبوابها ، ويجعل في سقف الأفران مناسف واسعة يخرج منها الدخان لئلا يتضرر بذلك الناس »^(٣) .

ومن شروطهم كذلك على الخبازين . . « ويمنعون من مجاورة أهل الحرف القدرة كبيع السردين ، وسائر أصحاب الحوت ، والبيطرة ، والحجامين وما أشبه ذلك »^(٤) .

هذا فضلا عن أنه جعل للخبازين سوق خاص بهم ، يباع في حوانيت خاصة بالخبز فقط^(٥) .

ومن ذلك يتضح أن هناك عدة اعتبارات لموقع وبناء المخازن هي :

(أ) رفع أسقف الحوانيت .

(ب) جعل الأبواب مفتوحة .

(ج) جعل منافذ أو فتحات واسعة في أسقف الحوانيت .

(د) الابتعاد عن مجاورة أصحاب البياعات المنتنة أو القدرة حتى لا يتعفن الخبز .

(هـ) جعل سوق خاص بالخبازين ، بعيدة عن الأوساخ والقاذورات .

وكانت هناك عدة شروط فرضت على الفرانين ، وأجبروا بالالتزام بها وهذه الشروط هي :

(١) المقريزي : السلوك . ج ١ ، ص ١٢٠ .

(٢) أبو الفضل الدمشقي : الاشارة إلى محاسن التجارة ، ص ٤٩ .

(٣) الشيرزي : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ، ص ٢٢ ، ابن بسام : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ، ص ٢١ . ابن الاخوة القرشي : معالم القرية في أحكام الحسبة ، ص ١٥٤ .

(٤) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٠ .

(٥) ابن الجوزي : الأذكياء ، ص ٦١ . فهمي عبد الرزاق : العامة في بغداد ، ص ١٤٣ .

(أ) توزيعهم في مواقع مختلفة من المدينة ، حسب الكثافة السكانية ، وحاجة الناس إلى خدماتهم^(١) .

(ب) أن تكون لأفرائهم مداخن واسعة ومرتفعة ليخرج منها الدخان^(٢) .

(ج) أن تكون أرضية الفرن مبلطة ، ونظيفة^(٣) .

(د) إبعاد الخبازين والفرانين والطباخين عن أصحاب البيعات التي تكون قابلة للاشتعال حتى لا يحصل الضرر على الناس^(٤) .

أما مواقع الذبح فكانت خارج المدينة ، فكان على المحتسب منع القصابين أو الجزارين من الذبح على أبواب دكاكينهم ، فإنهم يلوثون الطريق بالدم والروث . وقد خصصت مواقع للذبح تسمى « القصارى »^(٥) .

وكذلك خصصت أسواق خاصة لبيع الأسماك ، وقال ابن عبد الرؤوف في ذلك « يجب على المحتسب أن يتخذ لبياعى الحوت مكانا يكون فيه سوقهم بم عزل عن الطريق لما تعوده من الرائحة ، ولما هم عليه من الهبة والحال »^(٦) ، وفيها مضى رأينا أن ابن عبد الرؤوف يتشدد على الخبازين بالابتعاد عن أصحاب المحلات القذرة ، ولا سيما أصحاب الحوت والسردين ، فقد شرط عليهم أن يكون لهم أسواق خاصة بهم ، نظرا لما تفرزه الأسماك من بعض الروائح المستكرهة ، خاصة إذا لم توجد العناية الكافية وكانت حوانيت الطباخين في مدينة البصرة أيام الخليفة المستنصر بالله العباسي (٦٢٣ - ٦٤٠ هـ) تمتاز بجودة البناء والانتقان ، وحسن الترتيب والانتظام ، وكانت « الحوانيت مسطحة بالرخام الملون ، الفاتت في الحسن »^(٧) ، وفترة الخليفة المستنصر بالله معاصرة لثلاثة من سلاطين الدولة الأيوبية هم : الكامل محمد ، والعاقل محمد ، والصالح نجم الدين أيوب .

(١) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ .

(٢) ن . م . س : ص ٢٤ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٦١ ، ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٥٥ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ .

(٤) ن . م . س : ص ١١ ، ١٢ .

(٥) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٦٤ ، ابن عبدون : الحسبة والمحتسب ، ص ٤٣ .

(٦) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٤٥ .

(٧) ابن جلجل : طبقات الأطباء والحكماء ، ص ١١٣ .

أما حوانيت الهرايين فكانت تتألف من طابقين : الطابق الأول : لصنع واعداد الهريسة ، والطابق الثاني : خصص لتناول الهريسة ، فقد جهز بمفروشات الحصر والموائد والخدم ، والطشوت والأباريق ، ومواد النظافة^(١) .

وقد خصص للنقائين أماكن خاصة بهم ، واشترط عليهم أن تكون مواضع حوانيتهم بالقرب من دكة المحتسب ، ليراعيهم بعينه ، ويتفقد أحوالهم ، ويكشف حيلهم وتدليسهم على الناس^(٢) .

هذه جملة شروط أوردها أصحاب الاختصاص فيما يتعلق باختيار مواقع المهن الغذائية . وفيما يتعلق كذلك بالبناء ، ونوعيته ، وأهميته وذلك في جودة السلعة واتقانها .

(ب) النظافة :

تعد النظافة مظهرا من مظاهر جودة الانتاج ، وإتقان الصنعة وقد شدد العلماء (علماء) الحسبة على أهمية ذلك ، فقال الجرسيفي « يجب على ولى الحسبة النظر في معاش المسلمين ، على تفصيل في ذلك في تنظيفها وانضاجها »^(٣) ، وقال المجيليدى « ويأمرهم - المحتسب - بتنظيف الأواني ، بغسل ما يغسل ، ومسح ما يمسح ، وفي هذا كله رفع ضرر عام عن المسلمين ، فالنظر فيه للمحتسب »^(٤) ، وقد « وجهت العناية إلى نظافة السلع المنتجة ، وإلى نظافة وسائل الانتاج ، وحوانيت العمل ، فكانت النظافة في كل شيء ضرورة فرضت على أهل الأصناف ، وواجبا يجب عليهم المحافظة عليه »^(٥) وحتى تكون الصورة واضحة وجلية ينبغي استعراض الحرف الغذائية التي شدد العلماء على أهمية النظافة فيها ، ويمكن عرضها على النحو التالي :

-
- (١) المقدسى : أحسن التقاسيم ، ص ١٢٩ .
 - (٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ ، ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٥٨ . والنقائى : هى المصارين المحشوة باللحم والتوابل والبصل . الشيزرى : نهاية الرتبة . ص ٣٨ .
 - (٣) الجرسيفى : رسالة في الحسبة ، ص ١٢٠ .
 - (٤) المجيليدى : التيسير في أحكام التسعير ، ص ٧٢ .
 - (٥) الشيخلى : الأصناف ، ص ١٠٦ .

نظافة الحبوب والدقيق :

سئل يحيى بن عمر « هل يجب على الحنطين أن لا يبيعوا القمح والشعير والبقول والعدس والحمص ، وجميع القطاني حتى يغربلوها ؟ قال يحيى : أرى أن يلزموا ذلك »^(١) .

فيحيى بن عمر يرى إلزام الحبويين والدقائين بغربة الحبوب وتنظيفها ، وبهذا قال علماء الحسبة حيث قالوا « وإذا دعت الحاجة إلى غسل الغلة جففت بعد غسلها تجفيفا بليغا ، ثم بيعت منفردة ، ويلزم الدقائين غربلة الغلة من التراب وتنظيفها من الغبار ، وتنقيتها من الزوان »^(٢) ، وقد شدد ابن عبد الرؤوف في ذلك قائلا « ويؤمرون بتغطية الدقيق بين أيديهم ، لئلا يتساقط فيه ما يفسده مثل القملة وغيرها . . وينهون عن غربلة القمح في الأسواق والمحائج الضيقة لما فيه من الأضرار بالناس »^(٣) .

نظافة الخبز والخبازين :

أولت الدولة الأيوبية محلات الخبز عناية كافية ، لأن الخبز يعد الغذاء الرئيسي لغالبية أفراد المجتمع ، لذلك كان هناك اهتمام بالغ بالمخابز وبالخبازين ، وكان لابد من توفر الشروط اللازمة حيال من يريد ممارسة هذه المهنة ، وكانت على النحو التالي :

١ - تنظيف داخل التنور ومسحه بخرقة نظيفة ، وذلك بعد عملية الإجماء^(٤) .

(١) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١٠٩ .

(٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢١ ، وقد ورد مصطلح الدقائين عند ابن بسام تحت اسم « الطحانون » انظر كتابه : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ ، « وحب الزوان » هو حب صغير مستطيل مثل سوس الحنطة ، يجعل الطعام مرا ، ابن سيده : المخصص ، ج ١١ ، ص ٥٨ ، ابن الأخوة القرشي : معالم القرية ، ص ١٥٢ ، والدقائون هم الذين يقومون بدق الحبوب وطحنها حتى تصير صالحة للعجن ثم للخبز .

(٣) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحاسب ، ص ٨٨ ، ٨٩ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ .

- ٢ - نظافة أوعية الماء وتغطيتها^(١) .
- ٣ - غسل المعاجين ونظافتها^(٢) .
- ٤ - تغطية الخبز بلباس نظيف ، وكذلك نظافة الشيء الذي عمل عليه الخبز^(٣) .
- ٥ - عدم عجن العجين بالقدم ، ولا بالركبة ، ولا بالمرفق ، لأن في ذلك مهانة للطعام ، وربما قطر في العجين شيء من عرق ابطينه وبدنه فلا يعجن الا وعليه ملعبة^(٤) ، أو بشت مقطوع الأكمام ، ويكون مثلها أيضا لأنه ربما عطس أو تكلم ، فقطر شيء من بصاقه أو مخاطه في العجين^(٥) .
- ٦ - ويخلق شعر ذراعيه لثلا يسقط منه شيء في العجين .
- ٧ - ويشد على جبينه عصابة بيضاء لثلا يعرق فيقطر منه شيء^(٦) .
- ٨ - وإذا عجن العجان فعليه أن يحضر إنسانا في يده مذبة يطرد عنه الذباب^(٧) .
- ٩ - ينهون عن العجن بماء الآبار المالحة ، لأن طعم الخبز يصير مرا مالحا^(٨) .
- ١٠ - على المحتسب أن يتفقد الأفران في آخر النهار ، ولا يمكن أحدا من صناع الخبز من المبيت في أكيسة العجين ، ولا مكان فرش العجين ، ويأمرهم بنشرها على الجبال بعد نفضها ، وغسلها في كل وقت اتسخت فيه^(٩) .
- ١١ - عدم السماح للجزار وبائع الحوت ببيع الخبز ، لأن حرفهم مستقدرة^(١٠) .
- ١٢ - يمنع الخبازون من مجاورة أصحاب الحرف القذرة كبيع السردين وسائر أصناف الحوت والبياطرة والحجامين^(١١) .

(١) (٣، ٢، ١) ن . م . س : ص ٢٢ ، ابن عبد الرؤوف ، الحسبة والمحتسب ، ص ٨٩ ، ٩٠ ، ابن عبدون ، رسالة في الحسبة ، ص ٤٥ .

(٤) الملعبة : ثوب من غيركم ، ابن سيبة : المخصص ، ج ١٣ ، ص ١٦ .

(٥) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٤ ، ابن الحاج : المدخل ، ج ٤ ، ص ١٧٣ .

(٦) ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٢٣ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٤ .

(٧) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ .

(٨) ابن الحاج : المدخل ، ج ٤ ، ص ١٧٣ .

(٩) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٤ .

(١٠) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٩ ، ٩٠ .

(١١) ن . م . س : ص ٩٠ .

١٣ - يؤمرون بتنظيف ساحاتهم ، والبعد عن المواضع الوسخة
القدره^(١) . .

نظافة الأفران والفرانين :

ينبغي توفر عدة شروط حيال مزاوله هذه المهنة ، واخراجها للناس على
هيئة جيدة ، وصنعة محكمة ، وكانت شروطها على النحو التالي :

١ - تنظيف بلاط الفرن بالمكانس في كل ساعة ، من اللباب المحترق
والرماد^(٢) .

٢ - يجعل الفران بين يديه اجانة (اناء) نظيفة للماء ، وإذا فرغ من الخبز أراق
ما بقى فيها^(٣) .

٣ - يتعهد نظافة اللوح الذى بين يديه^(٤) ، وكانت مهمة اللوح لفرد أقراص
الخبز عليه .

٤ - وضع حصيرة نظيفة ، مصنوعة من التراب والأوساخ ليضع عليها أخباز
الناس^(٥) .

٥ - يؤمر الفرانون بتنظيف البالة التى يفرنون بها ، ومسحها وغسلها^(٦) .

٦ - ينهاون عن احماء التنور بالنجاسة أو مما له رائحة كريهة كأرواث الحمير
وما أشبهه^(٧) .

نظافة الزلايية :

وهى نوع من أنواع الحلوى تصنع من اللوز والعسل تنفع من السعال
الرطب ومن رطوبة الصدر والرئة وتولد سخونة ، ونظرا لشهرتها أفردت لها كتب

(١) ن . م . س : ص ٩٠ .

(٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ . ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٥ ، ابن الحاج :

المدخل ، ج ٤ ، ص ١٦٨ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ .

(٤) ن . م . س : ص ٢٤ ، واللوح ، هنا يسمى الدف ، وهو لوح من الخشب يرص عليه
العجين .

(٥) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٦١ .

(٦) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩١ .

(٧) ابن الحاج : المدخل ، ج ٤ ، ص ١٦٧ .

الحسبة عنوانا خاصا بها ، ويشترط في الزلابية وصناعتها عدة شروط ، لعل من أهمها ما يلي :

- ١ - يطالبون بنظافة آلاتهم ، وتغيير مقالى الزلابية^(١) .
 - ٢ - ينبغى أن يكون تنظيف الآلات على النحو التالى :
- « تحرق فيه النخالة ، ثم يدلك (الاناء) بورق السلق إذا برد ، ثم يعاد إلى النار ، ويجعل فيه قليل من عسل ، ويوقد عليه حتى يحترق العسل ، ثم يجلى بعد ذلك بمدقوق الخبز ، ثم يغسل ، ويستعمل ، فإنه ينقى من وسخه وزنجاره»^(٢) .
- ٣ - ينبغى أن تكون مقالى الزلابية من النحاس الأحمر الطيب ، ويغسل كل يوم^(٣) .

نظافة اللحوم والجزارين :

تعتبر اللحوم مادة غذائية رئيسية بعد الخبز ، وكان للعلماء والفقهاء شروط معتبرة تجاه اللحوم ونوعيتها ، وتجاه القصابين كذلك ، ولعل من أهمها :

- ١ - يمنع القصابون من اخراج اللحوم خارج حوانيتهم^(٤) .
- ٢ - عدم الذبح على أبواب الدكاكين ، فإن ذلك يلوث الطريق بالدم والروث^(٥) .
- ٣ - حمل اللحوم في أوعية حافظة نظيفة يغسلونها كل يوم^(٦) .

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤١ .

(٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٠ ، والزنجار ، مادة تتولد من صفائح النحاس إذا وضعت في مكان رطب ، وهى أكسيد النحاس فى الكيمياء الحديثة ، انظر ، ابن البيطار : المفردات ، ج ٢ ، ص ١٦٨ ، اما ورق السلق فهو ، شجر شديد الخضرة يميل إلى السواد ، ويستخدم فى بعض الاحيان لاغراض التنظيف ، ابن البيطار ، المفردات ، ج ٣ ، ص ٢٦ .

(٣) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤١ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٧ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٥ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٦٣ .

(٦) السقضى : آداب الحسبة ، ص ٥٩ ، المجيلدى : التيسير فى أحكام التسعير ، ص ٧٣ . ابن

عبدون : رسالة فى الحسبة ، ص ٤٥ .

٤ - يأمرهم المحتسب بتنظيف الرحاب ، وإبعاد الذباب ، والإبتعاد عن الأقدار^(١) .

٥ - يؤمرون بأن يتخذوا عودا يقطعون عليه اللحم ، يكون صلبا نظيفا ، ويكلفون بتغطيته بالليل عن الهوام ، ويضعون على العود ملحاً مسحوقاً فإنه يمنع الكلاب والهوام من تلوّث مكان القصب^(٢) .
نظافة الشواء :

وللشواء والشوائين شروطاً أيضاً من أهمها :

١ - عليهم أن يطينوا تانيرهم بطين حر قد عجن بماء طاهر ، لأن بعض الشوائين يأخذون الطين من أراضي حوانيتهم ، وهو مختلط بالدم والفرث ، وذلك فيه نجاسة^(٣) ، تضر بالشواء طعماً ورائحة ، « فإن الجيف تؤذي رائحته »^(٤) ، وعليهم كذلك عجن الطين في اناء نظيف^(٥) .

٢ - ينبغي أن تكون أزيار مياهم مصنونة ونظيفة^(٦) .

٣ - إذا فرغوا من بيع الشواء وأرادوا الانصراف ، يجب عليهم تنظيف قمرهم^(٧) ، وذلك بنثر الملح المسحوق عليه ، خشية من هوام الأرض^(٨) .

نظافة الرؤوس :

ينبغي توفر عدة شروط في الرؤوس المعدة للغذاء بها ، وكانت على النحو

التالي :

١ - يؤمر الرواسون بنظافة الرؤوس والأكارع بالماء الشديد الحرارة ، ثم يدخل الرواس إصبعه في الرأس وبالذات في الخياشيم ، ويغسل داخلها^(٩) .

(١) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ ، ٩٣ .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ ، ابن عبدالرؤوف ، الحسبة والمحتسب ، ص ٩٣ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ ، ٣٨ .

(٥) ن . م . س : ص ٣٨ .

(٦) ن . م . س : ص ٣٨ .

(٧) القُرْمَة ، قطعة صلبة من الخشب يسمى عوداً يقطع عليه اللحم . والقُرْم ، ضرب من الشجر .

ابن منظور : لسان العرب ، ج ١٢ ، ص ٤٧٥ .

(٨) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣١ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٧ .

(٩) ن . م . س : ص ٣٢ ، ص ١٧٢ .

- ٢ - ويؤمرون بنظافة أوعيتهم وتغطيتها^(١) .
- ٣ - ووضع الملح والساق^(٢) . في الأوعية الخاصة بطبخ الرؤوس ، وتسمى هذه الأوعية بالغممة^(٣) ، ويستعمل الملح والساق كذلك لينثر على الأواني بعد الطبخ ليقطع رائحتها ، ويعمل على نظافتها .

نظافة الأسماك والقلائن :

تعد الأسماك مادة غذائية جيدة ، حرصت الدولة الأيوبية على العناية بها ، ونتيجة لهذا الاهتمام فقد وضعت عدة شروط لنظافتها والاهتمام بها ، وبمن يزاول العمل فيها ، وكانت على النحو التالي :

- ١ - يؤمر السباكون كل يوم بغسل قفاهم ، وأطباقهم التي يحملون فيها السمك ، وينثرون فيها الملح المسحوق كل ليلة بعد الغسل^(٤) .
- ٢ - عليهم تنظيف آنيتهم بالماء الحار والأشنان^(٥) .
- ٣ - يجب عليهم نظافة موازينهم ، لأنهم إذا غفلوا عن غسلها ، فاحنتها وكثر سمها ، وهذا يؤثر على الأسماك الطرية ، حيث يتغير رائحته ، ويفسد طعمه^(٦) .
- ٤ - يجب عليهم تنظيف السمك ، وتنقيته من جميع القشور الجلدية^(٧) .
- ٥ - ينبغي لقلائى السمك ومعديه ، أن يتلثموا لثلا يتكلم أحد منهم أو يعطس فيقع بصاقه أو مخاطه في حشو السمك^(٨) .

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ .

(٢) الساق : شجر نبت في بلاد الشام ، فيه حب صغير ، ابن البيطار : المفردات . ج ٣ ، ص ٢٩ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ ، ابن الاخوة ، معالم القرية ، ص ١٧٢ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٣ ، ابن الاخوة ، معالم القرية ، ص ١٧٨ .

(٥) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ ، والأشنان ، نبات لا ورق له ، وأغصانه رقيقة وطعمه يميل إلى الملوحة ، يستخدم لتنظيف الأواني ، ابن البيطار ، المفردات ج ١ ، ص ٣٧ ، ٣٨ .

(٦) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٣ ، ابن الاخوة ، معالم القرية ، ص ١٧٨ ، ابن عبدالرؤوف ، الحسبة والمحتسب ، ص ٩٧ .

(٧) ن . م . س : ص ٣٣ ، ص ١٧٨ .

(٨) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ .

- ٦- يمنع أن يحمل احدا حوتا في يده لثلاثين ثياب الناس ، الا في وعاء ، ومن وجده كذلك يجعله في حجره أدبا له^(١) .
- ٧- يؤمر القلاؤون بغسل مقالبيهم عند القلى ومسحها وتنظيفها ، ويعاقب من فعل منهم غير ما حد له^(٢) .
- ٨- يخصص سوق للسماكين ، بعيدا عن الطريق لثلاثين يذى الناس برائحته^(٣) .
- ٩- يلزم السماكون بتنظيف الساحات ومحلات بيع الأسماك^(٤) .

نظافة الطباخين :

- « وصفت حوانيت الطباخين في البصرة في القرن الرابع الهجرى ، بأنها متقنة ، مرتبة بشكل حسن ، موضوعة في غضائر ، وعليها مكاب الزجاج ، ولها خدام وقوف بالمناديل والأباريق^(٥) ، ووصفت أسواق الفسقاط بمصر بأن فيها « أطعمة لطيفة ، ونظيفة ، وحلاوات رخيصة^(٦) » ، وكان للطبخ اهتمام كبير ، وعناية ملحوظة ، ومن أجل الطبخ والطباخين فقد اشترطت عدة شروط للنظافة العامة ، سواء للمادة المطبوخة أو للشخص الطباخ ، وكانت على النحو التالى :
- ١- يؤمرون بتنظيف الرحاب ، ومحلات بيع الأطعمة^(٧) .
- ٢- يؤمرون بتغطية قدر الطبخ وأوانيهم ، وحفظها من الذباب ، وهوام الأرض ، وتنظيفها بالماء الحار والأشنان^(٨) .
- ٣- يؤمرون بغسل الأوعية التي يأكل فيها الناس بالماء التنظيف والأشنان^(٩) .

(١) السقطى : آداب الحسية ، ص ٦٠ .

(٢) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٨ .

(٣) (٤،٣) ن . م . س : ص ١٤٥ .

(٥) المقدسي : أحسن التقاسيم ، ص ١٩٧ .

(٦) ابن جلجل : طبقات الأطباء والحكماء ، ص ١١٣ ، فهمى عبدالرزاق ، العامة في بغداد ، ص ١٤٠ .

(٧) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٧ .

(٨) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ ، ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٤٤ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٣ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٧ .

(٩) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٣ .

نظافة الهريسة :

- ولنظافتها شروط معتبرة لا بد منها : وهي كما يلي :
- ١- يؤمر الهراسون بدرس القمح وتقشيره وغسله^(١) .
 - ٢- ويؤمرون بغسل المهراس^(٢) .
 - ٣- ويؤمرون بغسل قدورهم ، وتنظيفها ، وتمليحها ، لثلاثا تتغير رائحتها وطعمها فيتولد فيها الدود^(٣) ، وتغسل بالماء الحار ، والأشنان^(٤) .
 - ٤- ينبغي على العريف مراعاة نظافة اللحم كل يوم بنفسه^(٥) .
- ## نظافة النقائق :

وللنقائق شروط في نظافتها منها :

- ١- تنقية اللحوم ، ونعومة دقه على القرم النظيفة^(٦) .
- ٢- تخصيص عامل يقوم بطرد الذباب بمذبة وذلك حين دق اللحم^(٧) .
- ٣- على النقائق غسل المصارين وتنظيفها بالماء والملح^(٨) .

نظافة الحلوى :

الحلوى أجناس كثيرة ومختلفة ، قُدرت أخلاطها على قدر أنواعها وقد اشترط لنظافتها أن تعمل في قدور نظيفة ، ولا تبرح المذبة في يد الحلواني ليترد عنها الذباب^(٩) .

(١) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحاسب ، ص ١٠١ .

(٢) ن . م . س : ص ١٠١ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٩ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٧ .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٩ .

(٥) ن . م . س : ص ٣٩ . « عن العرفاء ودورهم في ضوابط جودة المواد الغذائية انظر ص ٧٠ » .

(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ . ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٨ .

(٧) ن . م . س : ص ٣٨ ، ١٥٨ .

(٨) ن . م . س : ص ١٥٨ .

(٩) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٤٠ .

نظافة الشراب :

- اشترطت كتب الحسبة على من يعقد الأشربة بأن يكون صاحب معرفة وخبرة وتجربة ، ولهم في نظافة الشراب شروط منها :
- ١- أن يكون الماء الذي يستعمله في تجهيز الشراب نظيفا .
 - ٢- أن يكون معه مذبة لطرد الذباب والحشرات .
 - ٣- يلزمه غسل مواعينه في كل يوم ، وتغطيتها ، وتسويك كيزان الفقاع بالمسواك الحشن الليف .
 - ٤- ويلزمه (الشرابي) قفل أبواب المحلات لتمنع الكلاب وهوام الأرض .
 - ٥- كما يلزم الشرابي تغيير قصدير الكيزان كل ثلاثة أشهر ، وتبخيرها بالبخور قبل ملئها^(١) .

نظافة البضاعات^(٢) (المأكولات السائلة) :

- نظرا لأهمية البضاعات في حياة المجتمع فقد أولاهها المحتسبون ومصنفو التنظيمات والقوانين الصحية عناية بالغة ، واشترطوا لنظافتها عدة شروط منها :
- ١- ينبغي أن تكون بضائعهم مصونة في البراني والقطارميز^(٣) ، وذلك لحفظها من الذباب وهوام الأرض ، وحفظها من التراب والغبار وغير ذلك .
 - ٢- يجب وضعها في قفاف الخوص وتغطيتها بالمآزر^(٤) .
 - ٣- يجب طرد الذباب والحشرات عنها بالمذبة^(٥) .

(١) ابن الاخوة : معالم القرية ص ١٨٥ ، وقد انفرد ابن الاخوة بذكر شروط نظافة الأشربة ، وكذلك وافقه ابن الحاج في كتابه المدخل ، ج ٤ ، ص ١٤٥ .

(٢) وردت عند الشيزري تحت اسم (السمانين) ولم يتحدث عن السمن ولا عن السمانين ، وإنما تحدث عن عدد من أنواع المأكولات السائلة مثل : العسل ، واللبن ، والزيت ، والمخلل ، والجبن ، والذبس . . . الخ ، ص ٥٨ ، ٥٩ ، ٦٠ . بينما وردت عند ابن الاخوة تحت اسم (البياعين) ص ٢٠٧ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٦٠ ، والقطارميز ، مفردا قطرميز ، وعاء من الفخار قصير العنق واسع الفوهة .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١٠ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٩ ، والمآزر : مفردا مآزر ، وهو رداء قصير يستر الجسم من السرة إلى أسفل الركبة ، والمقصود به هنا الغطاء .

(٥) ن . م . س : ص ٦٠ ، ص ٢٠٩ .

٤ - يجب على البياعين نظافة ملابسهم ، وغسل مغارفهم وأيديهم ، وأيديهم ، ونظافة مكابيلهم وموازينهم^(١) .

٥ - غسل البقول من أرواث البهائم ، وتنقيتها من الحشيش والنباتات الضارة^(٢) .

٦ - عدم غسل الثوم والبصل الرطبين ، فإن الماء يزيدهما زفرة ونتونه^(٣) .

نظافة اللبن واللبنان :

يعتبر اللبن من الأغذية الأساسية في حياة الناس ، لذلك نال حظه من العناية والاهتمام ، واشترط له شروط لنظافته منها :

١ - يؤمر اللبنون بنظافة أوانيهم ، وغسلها وتغطيتها ، وتعهدا^(٤) .

٢ - يجب أن يكون المكان أبيض ومبلطاً^(٥) .

٣ - يؤمر اللبنون بنظافة أماكن البيع وتنظيف ساحاتهم^(٦) .

٤ - أن تباع الألبان في أماكن نظيفة بعيدة عن أهل الحرف القذرة ، والروائح التنتنة^(٧) .

٥ - يجب أن يكون المحلب في فمه ليفة حتى يمنع الوسخ^(٨) .

٦ - يلزم المحتسب اللبنان في كل يوم بغسل القصارى والمواعين بمسواك الليف الجديد والماء النظيف ، لئلا يسارع إليه الفساد في زمن الحر^(٩) .

(١) ن . م . س : ص ٩٠ ، ص ٢٠٩ .

(٢) الشيرزى : نهاية الرتبة . ص ١١٦ .

(٣) ن . م . س : ص ١١٦ .

(٤) ن . م . س : ص ٢١٠ ، ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ .

(٥) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ٢١٠ .

(٦) ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب : ص ٩٢ .

(٧) ن . م . س : ص ٩٢ .

(٨،٩) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ٩٠ .

مواصفات المواد الغذائية في الدولة الأيوبية

مزاولة العمل يعتبر مسئولية وأمانة كبرى ، قال الله تعالى ﴿ ولتسألن عما كنتم تعملون ﴾^(١) ، ويقول النبي الكريم عليه الصلاة والسلام : « إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه ويحسبه » ، وقد حرم الإسلام الغش في الانتاج ، وفي المعاملة كذلك قال ﷺ : « من غش أمتي فليس مني »^(٢) ، فالصدق والأمانة ركيزتان كبيرتان لجودة الانتاج ، فلا يجيز الإسلام الغش والخيانة والتدليس على الناس ، وقد وجهت الدولة الإسلامية عنايتها إلى إتقان وجودة الصنعة ، وقال الخليفة الراشد على بن أبي طالب ، رضي الله عنه : « قيمة كل امريء ما يحسبه »^(٣) ، ولقد رُوي أن تكون دراسة هذا الجانب على النحو التالي :

(أ) الجودة .

(ب) المقادير ، وطرق تحسين السلعة .

(أ) الجودة :

ويقصد بذلك ، جودة المادة المصنعة وإتقانها ، وما ينبغي أن تكون عليه من الجودة بعيدة عن الرداءة والغش ، وقد اشترط علماء الحسبة عدة شروط لكل حرفة ومهنة يتحقق من خلالها جودة الانتاج وقوته ، وهنا ينبغي ايضاح الشروط الواجب توافرها في كل مهنة على حدة حتى يتضح لنا مدى الدقة والاتقان في رسم تلك التعليمات ، وقد رأى الباحث أن هذا التصنيف الوارد يعد مناسباً لاستيعاب الموضوع وتوضيحه ، لعدم ذكر المراجع لتقسيمات أو لتصنيفات محددة وواضحة وكانت على النحو التالي :

جودة الحبوب والدقيق :

اهتم سلاطين الدولة الأيوبية في مصر بالزراعة اهتماماً كبيراً ، فكانت تشكل المورد الأول والحرفة الأولى لغالبية السكان .

ومن المعلوم أن مصر اشتهرت بالزراعة وكثرت انتاجها فيها ، وكان المجتمع المصري يعتمد على القمح والشعير اعتماداً كبيراً ، ويعتبرهما من الأغذية

(١) سورة النحل : آية (٩٣) .

(٢) رواه مسلم في صحيحه : ج٢ ، ص ١٠٩ .

(٣) ابن خلدون : المقدمة ، ص ٣١ .

الرئيسية ، لذلك اهتم بها ولاية الحسبة ومشرعوها ، فأصدروا لجودتها التعليمات التالية :

- ١ - ينبغي أن تكون مكايل القمح والشعير واحدة غير مختلفة ، ويكون أصل ما توضع عليه مكايلهم وموازينهم وأرطاهم وقناطيرهم وأوقيتهم على الأواقي التي أوجب رسول الله ﷺ استخدامها في الكيل والوزن (١) .
- ٢ - يؤمر الحنيطون بغزلة الغلة من التراب وتنقيتها وتنظيفها من الغبار (٢) .
- ٣ - ويؤمرون بعدم خلط رديء الحنطة بجيدها ، ولا قديمها بجديدها (٣) .
- ٤ - يجب أن يكون في كل طاحون ميزان من خشب يوزن به القمح إذا ورد ، والدقيق إذا صدر (٤) .
- ٥ - يجب أن تغير مناخل الدقيق كل ثلاثة أشهر أو أقل من ذلك (٥) .
- ٦ - يختبر المحتسب الدقيق فإنهم ربما خلطوا فيه دقيق الحمص أو الفول (٦) .
- ٧ - يمنع الحنيطون من الطحن على أثر نقش الحجر ، فإنه يضر بالناس إذا نزل مع الدقيق (٧) .
- ٨ - يشترط تدقيق الدقيق وذلك بكثرة دوسه حتى يخرج أجود ما يكون (٨) .
- ٩ - يمنع الحنيطون من خلط الدقيق الطيب بالرديء (٩) .

ولقد أوضح لنا الدمشقي ، بعض الطرق العلمية المستخدمة في جودة الحبوب على النحو التالي :

-
- (١) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١٠٥ .
 - (٢) م . ن . س . : ص ١٠٩ ، الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢١ .
 - (٣) ن . م . س . : ص ٢١ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .
 - (٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ .
 - (٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .
 - (٦) ن . م . س . : ص ١٥٢ .
 - (٧) ن . م . س . : ص ١٥١ ، وقد شدد يحيى بن عمر في ذلك حيث قال : « وستل الرجل يدفع قمحه إلى صاحب الرحى فيطحنه له على أثر النقش فتفسده الحجاره ، قال أشهب ، يضمن مثل قمحه » ، انظر كتابه ، أحكام السوق ، ص ١١٢ .
 - (٨) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .
 - (٩) ابن عبد الرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٨ .

« الحنطة تختلف مدة بقائها في البلاد بحسب أهويتها وتربتها والسقي منها والغذاء ويصونها أهل كل بلد بنوع من الصيانة خلاف الآخر على قدر ما جربوه وعرفوه ومما يعمم في الاحتياط عليها في أكثر البلاد أن يتخير القمح للخزن فيدخر منه ما كان أسمر لوناً ، وأصلب جسماً ، أو ما كان عدياً أو في مواضع جبلية ، وما كان منه غير معضوب^(١) ، وقد سمل سمته وأحكم جفافه ، وأقام في بيده ثم حمل على الظهر ، والاحتياط في خزن الشعير والأرز والقطاني^(٢) على اختلاف اصنافها كالاختياط على الحنطة^(٣) .

جودة الخبز والخبازون :

وللخبز والخبازين مواصفات لا بد منها حتى يتعد الخباز عن ممارسة الغش وقد أوردت كتب الحسبة تلك الشروط مقرونة بالأمثلة قدر الإمكان :

- ١ - عدم غش الخبز بالجلبان والبيسان^(٤) .
- ٢ - عدم غشه بدقيق الأرز ودقيق الحمص لأنها يثقلانه ويفججانه^(٥) .
- ٣ - عدم خلطه بدقيق الخشكار^(٦) أو دقيق الشعير أو الدقيق المزون ، فإن هذا يظهر على وجه الخبز وفي منظره ومسكته^(٧) .
- ٤ - يمنع المحتسب الخبازين من وضع البورق في العجين فإنه مضر^(٨) .
- ٥ - يجب عدم خبزه حتى يختمر ، فإن الفطير ثقيل في الوزن والمعدة ، وكذلك إذا كان قليل الملح^(٩) .

(١) المعضوب : هو المكسور .

(٢) القطاني : هي العدس والبقول واللوبيا والحمص ، يحيى بن عمر ، أحكام السوق ، ص ١٠٩ .

(٣) أبو الفضل الدمشقي : الإشارة إلى محاسن التجارة ، ص ٤٩ ، والدمشقي يعتبر من العلماء الذين عاصروا صلاح الدين عندما فتح دمشق .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ ، الجلبان : نوع من البقول ينسبط نباته على الأرض ، ثمرة أحمر وحبوبه مدورة ، وهو يؤكل نيئاً أو مطبوخاً ، ابن البيطار : المفردات ، ج ١ ، ص ١٦٤ ، اليسار : فول نطيوخ بالسمن واللبن .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ .

(٦) الخشكار : الدقيق الذي لم تنزع نخالته ، ابن البيطار ، المفردات ، ج ٢ ، ص ٦١ .

(٧) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ .

(٨) ن . م . س : ص ٢٢ ، والبورق : ملح كان يستخرج من بحيرة وان بشالي إيران يستعمله الخبازون في تلميع الخبز .

(٩) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٤ ، وخبز الفطير هو الذي لم يختمر اطلاقاً .

- ٦ - ويجب عدم وضع النطرون^(١) في العجين لأنه يورث العطش ويسهل البطن ، ويورث البواسير^(٢) .
- ٧ - ينهى عن تسخين التتور بساس الكتان ولا بقرمه ، لأن ذلك يورث النسيان^(٣) ، وكذلك ينهون عن احماء الفرن بالنجاسة كأوراث الخمير وما أشبهها فيتنجس الفرن ولا يطهر إلا بعد غسله^(٤) .
- ٨ - يؤمر العجانون ألا يكثرؤا فيه عند العجين من الماء لأن ذلك هو التعليق عندهم^(٥) .
- ٩ - وينهون عن خلط البارد من الخبز بالحر ، ويؤمرون بالتفريق بين الطيب وغيره وبالفصل بين الخمير والفطير^(٦) .

جودة إنتاج الفرائين :

ولللجودة في هذه الصنعة شروط منها :

- ١ - النظافة أهم شيء يؤمر به الفران ، وقد سبق لنا إيضاح ذلك في موضوع الشروط الصحية .
- ٢ - ضرورة وضع علامة يميز بها بين خبز الناس ، لئلا يختلط الجميع فلا يعرف^(٧) .
- ٣ - ضرورة تسخين الأفران بحطب نظيف ، وأن لا يوقد بشيء من الأزبال التي تجمع من الأكوام^(٨) .

(١) النطرون : هو البورق الرومي (الملح) .

(٢) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٢١ ، نلاحظ هنا أن المؤلف يقدم هنا نصائح طبية مفيدة حيال مضار بعض الأغذية ، وهذا جيد حتى يكون المجتمع على علم بمضار تلك الأغذية فيبتعد عنها .

(٣) ن . م . س : ص ٢٢ ، ابن الحاج : المدخل ، ج ٤ ، ص ١٦٧ ، وكذلك هنا يقدم المؤلف نصائح طبية بالإبتعاد عن استخدام الكتان في احماء الأفران وتسخينها .

(٤) ابن الحاج : المدخل ، ج ٤ ، ص ١٦٧ .

(٥) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحاسب ، ص ٨٩ ، ٩٠ .

(٦) ن . م . س : ص ٨٩ ، ٩٠ .

(٧) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ .

(٨) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٦١ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحاسب ، ص ٩١ .

- ٤ - ينهى الفرنون عن كشف الخبز قبل ادخاله الفرن لثلا يسقط عليه ما يتلفه^(١) .
- ٥ - يؤمرون بحفظه وتعهدته بعدم ادخاله في الفرن لثلا تغلب عليه النار فتحرقه^(٢) .
- ٦ - ينبغي التمييز بين خبز القمح وغيره^(٣) .
- ٧ - ينبغي عزل السمك عن الخبز لثلا يسيل شيء من دهنه على الخبز^(٤) .
- ٨ - ينبغي عدم أخذ شيء من العجين زيادة عما خصص له^(٥) .

جودة صناعة الزلاية :

ويشترط لعملها وجودة انتاجها شروط هي :

- ١ - ينبغي أن يكون مقلّي الزلاية من النحاس الأحمر الجيد^(٦) .
- ٢ - يجب أن يكون الدقيق من أجود ما يكون من العلامة ، فإنه إذا كان دقيق الزلاية من أعلى الدقيق زادت بياضاً^(٧) . وقد أوضح ذلك الشيزري بقوله « ويكون ثلث دقيق الزلاية ناعماً ، وثلثاه سميداً خشكناًياً ، لأنه إذا كثر فيه السميد زادت الزلاية بياضاً وخفة في الوزن ونضجاً »^(٨) .
- ٣ - أفضل الزيوت لقلّي الزلاية هو زيت الشيرج^(٩) .

(١) ن . م . س : ص ٩١ .

(٢) ن . م . س : ص ٩١ .

(٣) ن . م . س : ص ٩١ .

(٤) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٥ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٤ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٥ .

وهنا يظهر لنا أن أجرة الفرن كانت مقدرة بقطعة يقطعها من العجين ، نظير عمله ، وانضاجه للخبز على الطريقة الصحيحة المرسومة ، وحسب الشروط المفروضة عليه من قبل والي الحسبة .

(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤١ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٥ .

(٧) ن . م . س : ص ١٨٠ .

(٨) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ . والدقيق الخشكان هو لفظ فارسي معناه البسكويت ، ويدوا أنه هنا يعنى السميد الخشن ، تمييزاً له من السميد الناعم .

(Dozy : Supplement aux Dict. Ar. P.211)

(٩) زيت الشيرج : هو دهن السمسم ، اخوان الصفا : الرسائل ، ج ١ ، ص ٢٨١ .

- ٤ - ينبغي عدم قليها حتى تحمر العجينة ، وعلامة اختارها أنها تطفو على وجه الزيت ، والفطير يرسب في أسفل المقل ، والمختمر يكون مثل الأنايب إذا جمعتها في كفك ، والفطير تكون مرصوصة ، وليس فيها تجويف^(١) .
- ٥ - ينبغي عدم وضع الملح في عجنتها ، لأنها تؤكل بالعسل^(٢) ، فتغشي النفس إذا كانت بالملح^(٣) .
- ٦ - وقد تكون الزلابيا سوداء وهذا يعود لعدة أسباب منها^(٤) :
- (أ) قد يكون من وسخ المقل .
- (ب) أو تكون مقلوة بالزيت المعاد ، وهو الذي قد قلى به .
- (جـ) أو ربما تكون فطيراً .
- (د) أو ربما جارت عليها النار لسوء الصناعة .

الجودة في اللحوم والجزارين :

يعد اللحم من الأغذية الرئيسية في الدولة الأيوبية لذلك كان لا بد من توفر عدة شروط في تلك اللحوم ، ومن يقوم بإعدادها وبيعها وكانت على النحو التالي :

- ١ - يستحب أن يكون الجزار مسلماً بالغاً عاقلاً ، يذكر اسم الله على الذبيحة ، وأن يستقبل القبلة ، وأن ينحر الإبل معقولة ، ويذبح البقر والغنم مضطجعة على الجنب الأيسر^(٥) .
- ٢ - يمنع الجزارون من ذبح الجمال المقرحة ، والبقر المخلوعة الورك ، والأعور ، والأعمى والمقلوع السن ، والأجرب ، وكل مشقوق الحافر ، وكل دابة

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ ، ٢٦ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٠ .

(٢) ن . م . س : ص ٢٦ ، ١٨٠ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ ، وهنا ترد لنا نصيحة طيبة جيدة تنص على عدم وضع الملح في الزلابية لما في ذلك من ضرر على النفس .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٦ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٢ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٠ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٧ .

كانت عيوبها ظاهرة^(١) ، وكذلك يجب ألا تذبح بهيمة تصلح للحرث ، ولا أنثى تصلح للنسل^(٢) .

٣ - ينبغي للجزار ألا يجرشاة برجلها جراً عنيفاً ، ولا يذبح بسكين كالة ، لأن في ذلك تعديباً للحيوان ، وقد نهى الرسول الكريم ﷺ عن تعذيب الحيوان^(٣) ، فقد لعن رسول الله ﷺ من مثل البهائم ، وقال ﷺ « من قتل عصفوراً عبثاً عجز إلى الله عز وجل يوم القيامة ، قال : يارب ، إن هذا قتلتني عبثاً ولم يقتلني لمنفعة^(٤) .

٤ - وينبغي له ألا يشرع في السلخ بعد الذبح مباشرة حتى تبرد الشاة وتخرج منها الروح^(٥) .

٥ - وينتهي الجزارون عن نفخ لحم الشاة^(٦) ، وقد علل الشيزري ذلك بقوله « لأن نكهة الأدمي تغير اللحم وتزفره^(٧) » ، وينهون كذلك عن شق اللحم من الصفاقين ، ونفخ الماء فيه .

٦ - ويؤمرون بتمييز لحوم الماعز عن لحوم الضأن ، ولا يخلطوا بعضها ببعض^(٨) ، وعليهم أن ينقطوا لحوم الماعز بالزعفران لتمييز عن غيرها ، وتكون أذنان الماعز معلقة على لحومها إلى آخر البيع ويعرف لحم الماعز ببياض شحمه ودقة ضلعه ، ويعرف شحم الضأن بعلو صفرتة^(٩) .

٧ - ويجب ألا يباع اللحم البائت بالطري ، ولا السمين بالهزيل^(١٠) .

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ .

(٢) ابن عبدون : الحسبة والمحتسب ، ص ٤٣ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٧ .

(٤) مسند الإمام أحمد : رقم (٣٣٩٤) .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٧ .

(٦) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٥ ، ١١٦ .

(٧) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٧ .

(٨) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٥ ، ١١٦ . الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ ، ابن

بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ ، ٣٥ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٦٣ ، ١٦٤ ، ابن

عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ ، ٩٣ ، ابن عبدون : الحسبة والمحتسب ، ص

٤٢ ، ٤٣ .

(٩) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ .

(١٠) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ ، ٩٣ ، ابن عبدون : الحسبة والمحتسب ، ص

٤٢ ، ٤٣ .

- ٨ - ويؤمر الجزارون ببيع الأليات مفردة عن اللحم ، ولا يخالطها جلد ولا لحم ، ولا يخلطون الفؤاد مع اللحم ، ولا المصران ولا الكرش ولا شحم البطن^(١) ، وقد اشترط ابن عبدون ألا يباع الكرش إلا على اولواح ، فإن الماء يفسده ، ويزيد في وزنه^(٢) .
- ٩ - وينهى عن بيع لحم البهيمة المريضة ، أو متغيرة اللون ، ولا يمكن الجزارون من بيعها للطباخين الذين يطبخون للناس^(٣) .
- ١٠ - ويؤمرون بعدم وضع القصدير على اللحوم^(٤) ، وقد علل ابن الأخوة ذلك بأنه (يسم اللحم)^(٥) .

جودة الشواء :

- وجودة الشواء ضوابط لا بد منها هي :
- ١ - ينبغي اختيار البهائم البلدية - اللطاف السمان الجذعات^(٦) .
- ٢ - يجب وزن الذبائح قبل انزائها في التنور ، ثم يعاد وزنها بعد اخراجها ، فإن كان الشواء قد نقص منه الثلث ، فقد تناهى نضجه ، وإن كان دون ذلك أعيد إلى التنور^(٧) ، بينما يشير ابن بسام إلى أن من علامة النضج نقص الوزن إلى الربع^(٨) .
- ٣ - علامة نضج الشواء أن يجذب الكتف بسرعة ، فإن أنجذبت أو انزعت فقد انتهى في النضج وأيضا يشق الورك ، فإن ظهر فيها عروق حمراء ، ونزل منها ماء اللحم فهو نضج ولم ينضج^(٩) .

(١) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١٤٣ ، الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ .
(٢) ابن عبدون : الحسبة والمحتسب ، ص ٤٢ ، ٤٣ .
(٣) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٦٤ .
(٤) (٥،٤) ن . م . س : ص ٣٥ ، وهذه وصفة طبية جيدة ينصح بعدم استخدام القصدير على اللحوم ، لأن ذلك يضر باللحوم ويسمها .
(٦) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٥٦ .
(٧) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٥٦ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ ، ٣٨ .
(٨) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ .
(٩) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ١٥٦ .

- ٤ - لا يجوز لهم خلط كبود المعز ولا البقر بكبود الضأن ، بل كل منهم يعمل على وجهته^(١) .
- ٥ - تشرح الكبود إلى تشریحات رفيعة ، وينثر عليها الملح ، وتسخن تسخيناً خفيفاً ثم توضع في التنور ، ولا بد هنا من وجود العريف أو من ينيبه عند نضج الكبود ليقف على جودتها .
- ٦ - ويمنعون من خلط البائت مع الطرى ، ولا المصلوق بالبصل مع المشوى^(٢) .
- ٧ - ويمنعون من تلوين الشواء بالعسل واللبن ، فإنها تظهر اللون ، فيظن الرائي أنها نضجت ، وهو غير ناضج ، ويمكن دهن اللحوم بالزعفران^(٣) .
- ٨ - ينبغي عدم تغطية الشواء بعد إخراجه من التنور ، ولا يوضع في أواني الرصاص والنحاس وهو حار ، فقد قالت الأطباء : أنه يستحيل سما^(٤) .
- ٩ - ويمنعون من بيع الشواء المرضوض الذي يوضع فيه الماء والملح ، وماء الليمون^(٥) .
- ١٠ - ويمنعون من خلط الرؤوس مع الشواء ، وخلط الكلى والكبود مع الشواء وجميع هذا تدليس^(٦) .
- ١١ - ويمنعون من بيع الجدابة التي يعملونها من الماء الذي يقطر من الخراف مع يسير من شحومها ودمائها^(٧) .
- ١٢ - ويؤمرون بعدم احماء التناير بساس الكتان^(٨) .
- ١٣ - ويؤمرون بعدم تأخير أشوية الناس عنهم في أوقاتها^(٩) .

(١) ن . م . س : ص ١٥٩ ، ١٦٠ . (٢) ن . م . س : ص ١٥٩ ، ١٦٠ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٦ ، لأن العسل ينفخ جسم البهيمة .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، وهنا يورد الشيزرى فائدة طيبة جيدة ، وهي : عدم وضع الشواء في أواني الرصاص والنحاس وهو حار فإن ذلك يؤدي إلى تسمم اللحوم .

(٥) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، ومتعهم هنا من استخدام الليمون الطرى لأنه يعمل على اخفاء رائحة الشواء الذي تغير طعمه ولونه .

(٦) ن . م . س : ص ٣٠ . (٧) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ .

(٨) ن . م . س : ص ٣٧ ، ٣٨ . (٩) ن . م . س : ص ٣٠ .

جودة الرؤوس :

لجودة عمل الرؤوس شروط متعارف عليها ، سواء كانت نيئة أو مشوية ، وكانت على النحو التالي :

- ١ - يجب على الرواسين عدم خلط رؤوس الماعز بالضأن عند البيع ، وينبغي أن يجعلوا في أفواه رؤوس الماعز كوارعها ، لتمييز عن الضأن ، وعلامة رؤوس الضأن أن تحت كل عين ثقباً ، وليس تحت عيون الماعز شيء ، ثم أن خرطوم الماعز دقيق من أصله ، وليس كذلك الضأن^(١) .
- ٢ - يجب عليهم عدم خلط الرؤوس البائثة بالرؤوس الطرية ، ومعرفة علامة البائث منها أنك تنسل العظم الدقيق الذي في المبلع المسمى بالشوكة ، ثم تشم رائحته ، فإن كان متغيراً فهو بائث^(٢) .
- ٣ - ويجب عليهم عدم خلط دهن الأبدان القاطر من الشواء بدهن الأكارع^(٣) .
- ٤ - ووضع شيء من الدراصيني^(٤) والكرفيس في أفواه الرؤوس^(٥) ، وذلك بعد البيع .
- ٥ - يجب عليهم أن يسلقوا الرؤوس بالماء الحلو ، ويضاف إليه القرفا والمصطكى والشب والزيت الطيب والملح ، فإن ذلك يطيبه ويقطع زفره^(٦) .

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ ، ومن العلامات المميزة ما ذكره ابن بسام وابن الاخوة حيث قالوا « وعلامة رؤوس الضأن أن تحت كل عين ثقباً يسمونه ماقاً » ، نهاية الرتبة : ص ٤٣ ، معالم القرية : ص ١٧٢ .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٢ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ .

(٤) الدراصيني : اسمه النباتي : Cassia Cinnamam ، شجر له قشر ، يستعمل مسموقه في أخلاط التوابل ، ابن البيطار : المفردات ، ج ٢ ، ص ٨٣ ، ٨٤ ، وهو ما يعرف باسم « القرفة » وقيل هو نوع من أنواع القرفة ومن أجودها .

(٥) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ .

(٦) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٣٢ .

جودة الأسماك :

كان السمك ، وما زال ، من الأطعمة الشهية واللذيذة ، وقد زحرت الدولة الأيوبية بأنواع كثيرة من الأسماك ، وكان صيد الأسماك واعدادها للناس من المهن المنتشرة في الدولة الأيوبية ، لذلك وضعت لهذه المهنة ضوابط لجودتها وإتقان صنعتها على النحو التالي :

- ١ - يجب أن يعد شيء السمك أمام الزبائن^(١) .
- ٢ - يمنع السماكون من وضع حوت البحر في الماء العذب فإنه يفسده ، ومن خلط البائت بالطري ، ومن بيعه بائناً ، ولا بأس أن يغمس في الماء ثم يخرج منه سريعاً لئلا يفسد عليهم ، ويمنعون من تمليح البائت من اليومين والثلاثة ، لأنه تولد فيه عفونة ، والأفضل تملিحه طرياً^(٢) .
- ٣ - بعد تنظيفه وتنقيته ، ينثر عليه الملح والدقيق ، وشروط العشرة ابطال رطل دقيق ، ثم يقلى بعد أن يجف من نداوته^(٣) .
- ٤ - ينبغي عدم خلط السمك البائت بالطري ، وعلامة الطري أن خياشيمه محمرة والبائت ليس كذلك^(٤) .
- ٥ - وأجود ما يقلى به السمك زيت الشيرج^(٥) ، وقال ابن الاخوة : « فإن زيت القرطم أطيب من زيت السلجم ، وإذا لم يوجد القرطم ، فلا بأس من قليه بالشيرج »^(٦) ، ولا يجوز قليه بدهن الشحم المستخرج من بطون السمك .

(١) الخطيب البغدادي : بغداد ، ج ١٣ ، ص ٣٩ .

(٢) ابن عبدالرؤوف : الحسية والمحتسب ، ص ١٤٥ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٣ ، ن . م . س : ص ٣٣ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٨ .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ .

(٥) ن . م . س : ص ٣٣ .

(٦) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٨ ، زيت القرطم : نبات له ورق خشن مشوكه وله ساق

طويل ، ويستعمل زهره في الطعام ، ويدق بزره ، ويخرج منه زيت طيب الطعم ، ابن البيطار :

المفردات ، ج ٤ ، ص ١٥ ، زيت السلجم : نبات وقيل : هو ضرب من البقول ، ابن

منظور : لسان العرب ، ج ١٢ ، ص ٣٠١ .

- ٦ - يؤمر الساكون بقلع عظم السمك وقت وزنه للمشتري^(١) .
 ٧ - يجب عدم اخراج السمك من المقلي حتى ينتهي نضجه من غير سلق ولا احتراق^(٢) .
 ٨ - ويجب أن يثر عليه بعد بيعه الأبرار المدقوقة بالملح^(٣) .

جودة الطبخ :

- للطبخ الجيد ضوابط مميّزة ينبغي على الطباخين اتباعها وهي كما يلي :
- ١ - يمنع من طبخ ما يكره أكله ، وما يحرم ، فأما ما يحرم فهو الدم والجنين ، إذا لم يتم خلقه ، وأما ما يكره ففيه عشرة : الغدة ، والقبل ، والدبر ، والذكر ، والخصيان ، والمرارة ، والمثانة ، ونخاع الصلب^(٤) .
- ٢ - يمنع من بيع الطعام المتن لأنه خبيث^(٥) .
- ٣ - ينبغي عدم خلط لحوم الماعز مع لحوم الضأن ، ولا لحوم الإبل مع لحوم البقر ، لئلا يأكلها ناقه من مرض فتكون سبباً لانتكاسه^(٦) .
- ٤ - يجب منع الطباخين من طبخ اللحوم الرديئة أو البائثة^(٧) .
- ٥ - يعتبر عليهم المحتسب كثرة الأدم ، وقلة اللحم ، فإن أكثرهم يسلون الدهن ، ويفرغونه في القدر فيطفو على وجه الطعام^(٨) ، ومنهم من يعمل على وجه القدر شيئاً عند العطار يسمى (القنبر) يشبه زيت الشيرج ، فإذا غرف من القدر شيء هرب إلى جانب القدر ، ولا يصعد منه في الغرف شيء^(٩) .

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ .

(٢) ن. م. س : ص ٥٦ ، ابن الاخوة : معالم القربة ، ص ١٧٨ .

(٣) ابن بسام : ص ٥٦ .

(٤) السنامي : نصاب الاحتساب ، ص ٣٧٥ ، ٣٧٦ .

(٥) ن. م. س : ص ٣٧٥ ، ٣٧٦ .

(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ ، وفي هذا فائدة طيبة هي أن خلط اللحوم ، قد يكون فيه انتكاسة لمريض ، قد شافاه الله وعافاه من مرضه .

(٧) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٦ ، ٩٧ .

(٨) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ .

(٩) ابن الاخوة : معالم القربة ، ص ١٧٣ .

- ٦ - علامة لحم المعز في القدر سوادها وزهوتها ، ودقة عظامها^(١) .
- ٧ - لقد أوردت كتب الحسبة المعتمدة في هذه الدراسة جملة أطعمة يقع في غشها الناس ، وقد نبهوا إليها ، فالشيزري مثلاً أورد ثلاثة أنواع من الأطعمة وقع الناس في تدليسها ، ثم أحجم عن ذكر أمثلة أخرى ، قائلاً في سبب إحجامه « ولولا أني أخاف أن أنبه من لا دين له على غش الأطعمة لذكرت من ذلك جملاً كثيرة في اختلاف أشياء من عناصرها ، ولكني أعرضت عن ذلك مخافة ممن يتعلمها فيعلمها الناس »^(٢) ، ولقد أورد الكندي في رسالته المشهورة في صناعة أطعمة من غير عناصرها ، جملة من الأطعمة ، تصنع من مواد ليست بموادها الحقيقية ، كطبخ اللحم من غير لحم ، ويمكن الاطلاع على ذلك في الفهرست لابن النديم^(٣) .
- أما ابن بسام ، فقد أورد أمثلة كثيرة على الأطعمة المغشوشة ، ومع ذلك فقد تحفظ كذلك عن ذكر مجموعة أخرى من الأطعمة خوفاً من التنبه على عملها^(٤) ، وكذلك تحفظ ابن الاخوة عن عدم ذكر أمثلة على الغش في الأطعمة متذرعاً بما يخشاه من تعلمها^(٥) .
- ٨ - ويعرف لحم البقر من خلال عظمه ، فتكون بشرته فيها غلظة^(٦) .
- ٩ - ويؤمر الطباخون أن يصنعوا ما طبخوه في الصحاف والقدور الواسعة ليراه المشتري ولا يخفى عليه منه شيء^(٧) .

جودة الهريسة :

تعتبر الهريسة من المواد الغذائية الرئيسية ، والمشهورة في الأوساط الاجتماعية وبين عامة الناس ، ومن أجل ذلك وضع لجودتها ضوابط مقننة ، كانت على النحو التالي :

- (١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٥ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٣ .
- (٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ .
- (٣) ص ٢٥٩ - ٢٦١ .
- (٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٤ ، ٤٥ ، ٤٦ .
- (٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٣ ، ١٧٤ .
- (٦) ن . م . س : ص ١٧٣ .
- (٧) ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحاسب ، ص ٩٦ ، ٩٧ .

١ - يجب أن يكون لحم الهريسة ، من لحوم الضأن والحملان الطرية ، وينبغي الابتعاد عن لحوم المعز والإبل ، وأن يكون سميناً ، قتيماً ، نقياً من الدرن ، والغدد والعروق والأعصاب ، ثم يجعل في الماء ، والملح ساعة حتى يخرج منه الدم ، ثم ينزع ويغسل بماء نظيف^(١) .

٢ - يؤمر الهراسون بدرس القمح وتقشيره وغسله^(٢) .

٣ - يؤمرون بالمبالغة في طبخها ، والاكتثار من تحريكها حتى تتألف وتشتد^(٣) ، إلا أن ابن عبدون قال بعدم اشتدادها ، معللاً ذلك بكونها تضر بالمعدة لاسيما مرضى الزمنى^(٤) .

٤ - توضع الهريسة مع اللحم في القدر بحضرة العريف ، وتختم بخاتم الحسبة ، حتى وقت السحر ، ثم تكسر الخواتم وتهرس بحضرة العريف ، لئلا ينزعوا اللحم منها^(٥) .

٥ - ينبغي أن يكون دهن الهريسة طرياً طيب الرائحة^(٦) .

٦ - ينبغي أن تباع الهريسة بالسمن والعسل^(٧) ، ويجب عدم خلط العسل بالماء ، وكذلك خلط السمن بالشحم ، وكذلك يتفقد الشحم الذي يذاب على وجهها لئلا يكون زيتاً محرقاً يوهمون الناس أنه شحم^(٨) .

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ ، ٣٧ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٩ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٦ .

(٢) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠١ ، ١٠٢ .

(٣) ن . م . س : ص ١٠١ ، ١٠٢ .

(٤) ابن عبدون : رسالة في الحسبة ، ص ٤٥ ، ابن عبدون يذكر هنا فائدة صحية ، هي أن الهريسة الشديدة تضر بالمرضى الزمنى .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ ، ٣٧ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٩ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٦ .

(٦) ن . م . س : ص ٣٦ ، ٣٧ ، ٣٩ ، ١٧٦ .

(٧) ابن عبدون : رسالة في الحسبة ، ص ٤٥ .

(٨) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠١ ، ١٠٣ .

جودة النقائق :

ولجودتها ضوابط معتبرة منها :

- ١ - ينبغي أن يختار لها من أجود أنواع اللحوم ، من حيث استسمانه ثم دقته ونعومته^(١) .
- ٢ - وينبغي عدم خلط البصل والأبازير والتوابل إلا بحضرة العريف^(٢) .
- ٣ - أورد الشيزري مجموعة من النقائق محشولا بأنواع مختلفة من الأطعمة ، شدد في الاحتراز من الغش فيها^(٣) .
- ٤ - يجب أن يكون دهنها الذي تقلى به طيب الطعم والرائحة ، غير قديم ولا متغير^(٤) .

جودة الحلوى :

الحلوى أنواع كثيرة وأجناس مختلفة ، فقد ذكر الشيزري ستة عشر نوعاً^(٥) ، وذكر ابن بسام خمسة وعشرين نوعاً^(٦) ، وذكر ابن الاخوه اثنين وخمسين نوعاً^(٧) ، وهنا نلاحظ التفاوت بين عدد أنواع الحلوى وكثرتها ، ويخضع هذا في نظري للتطور الحاصل في الدولة الإسلامية في شتى المجالات الحرفية والمهنية ، فقد ذكر الشيزري في العصر الإيوي (١٦) نوعاً ، بينما ذكر ابن الاخوه في العصر المملوكي (٥٢) نوعاً .

ومن أجل الحفاظ على جودة هذه الصناعة فقد اشترط لضبطها عدة شروط

منها :

- ١ - أكدت كتب الحسبة أنه لا يمكن ضبط الحلوى لا بصفة ولا عيار ، وأن اخلاطها بقدر أنواعها ، وإنما أكدت كتب الحسبة بأن يرجع في معرفة ذلك كله إلى العريف^(٨) .

(٢٠١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٨ ، ولم يتحدث

ابن بسام عن هذا النوع من المواد الغذائية .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ .

(٤) ن . م . س : ص ٣٨ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٤٠ ، ٤١ .

(٦) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٧ ، ٤٨ .

(٧) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨١ / ١٨٣ / ١٨٤ .

(٨) ن . م . س : ص ٤٠ / ٤٧ / ١٨١ .

- ٢ - ينبغي أن تكون الحلوى تامة النضج ، غير نيئة ولا محترقة^(١) .
- ٣ - أكدت كتب الحسبة أن الغش في هذه الصناعة كثير ، وأن جميع الغشوش لا تخفى في منظرها وذوقها ، فيعتبر عليهم المحتسب جميع ذلك^(٢) .
- ٤ - أوردت لنا مصادر هذه الدراسة جملة من أنواع الغشوش في الحلوى ، وطريقة معرفة تلك الغشوش ، يمكن الاطلاع عليها في موضوع طرق اختبار المواد المغشوشة .

جودة الأشربة :

تنوعت الأشربة تنوعاً كثيراً ، وقد أحصاها ابن الاخوة بقوله : « أما الأشربة فأساؤها كثيرة وتزيد على سبعين اسماً »^(٣) . ويمكن للقاريء الكريم ان يطلع على هذه الأنواع من خلال كتاب ابن الاخوة^(٤) وقد تعرض الشيزري لذكر بعض أنواعها كاملة لما قد يحدث فيها من غش فقط ، ولم يورد أية احصاءات ، ومن أجل اتقان صناعتها فقد كانت هناك مجموعة من الضوابط التي تحكم جودتها ومنها :

- ١ - يشترط فيمن يزاول هذه المهنة أن يكون « ممن اشتهرت معرفته ، وظهرت خبرته ، وكثرت تجربته ، وشاهد تجريب العقاقير ومقاديرها من أربابها وأهل الخبرة فيها »^(٥) . والذي يلاحظ هذا الشرط يظن أن الكلام ينصب على صنّاع العقاقير الطبية ، ولكن الواقع خلاف ذلك ، ليس بالاطلاق ولكن بالأغلبية ، فالأشربة المذكورة عند الشيزري وعند ابن بسام ، وعند ابن الاخوة ، إنما هي في الأغلب أشربة خالية من العقاقير ، مصنوعة من عسل

(١) ن . م . س : ص ٤٠ / ٤٧ / ١٨١ .

(٢) ن . م . س : ص ٤١ / ٤٨ / ١٨٤ .

(٣) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٥ .

(٤) ن . م . س : ص ١٨٦ / ١٨٧ / ١٨٨ / ١٨٩ / ١٩٠ / ١٩١ / ١٩٢ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ .

- النحل ، أو من السكر ، أو من الليمون ، أو من الفواكه المشكّلة ... إلخ^(١) . ويمكن الإطلاع على بعض الأمثلة بالرجوع إلى كتاب ابن الاخوة « معالم القربة في أحكام الحسبة » من ص ١٨٦ - ١٩٢ .
- ٢ - ينبغي لصانع هذه الأشربة ، أن يطلع على الكتب والتعليمات الواردة في صناعتها مثل : الإقربا ذينات (أي دستور الأدوية) ، والكناشات ، وهي مجموعة المذكرات الطبية المصطلح عليها^(٢) .
- ٣ - ينبغي لصانعها أي يتقي الله في عمله ، وألا يتهاون بها ولا يفرط بأوزانها ، وأن لا يدخل عليها ما ينافيها ويسلبها خاصيتها^(٣) .
- ٤ - يؤمر صناعتها بعقد جميع أنواع الأشربة حتى يصير لها قوام ، مثل : إذا عقد من العناب شراباً قواه بكثرت فيه^(٤) .
- ٥ - يشترط عليهم ألا يطبخوا الأشربة إلا من السكر المصري الطيب النقي^(٥) .

جودة البضاعات :

إن هذا الموضوع يتحدث عن بعض المأكولات المختلفة وقد عدد الشيزري وابن بسام وابن الاخوة في كتبهم أنواعاً كثيرة لبعض الأطعمة السائلة ، والجامدة ، وقد تحدثوا عن الضوابط الكفيلة بجودتها ، ولهم في ذلك شروط منها :

(١) وإلى هذا أشار ابن الاخوة قائلاً « وكل شراب فهو مشتمل على الجلاب (جلاية العسل المرسل) وعلى ماء الفاكهة المسمى بها أو ماء الزهر ، أو ما تضمنته من الحشائش أو العقاقير » معالم القربة ، ص ١٨٥ . ثم ان الشيزري أفرد باباً الحديث عن « الحسبة على الصيادلة » أفرد لصناعة العقاقير والأشربة الطبية فقط ، وهذا خلاف ما أورده عن الأشربة التي غالباً ما تكون خالية من العقاقير والأخلاط الطبية ، انظر الشيزري ، نهاية الرتبة ، ص ٤٢ ، ثم ان ابن بسام افرد كذلك باباً للحديث عن « الصيادلة والعقاقير » أفرد كذلك لدراسة العقاقير والأشربة الطبية ، وهذا خلاف ما أورده عن الأشربة التي اثبتناها في هذه الدراسة ، انظر ابن بسام ، نهاية الرتبة ، ص ٨٥ .

(٢) ن . م . س : ص ٥٦ ، وفائدة الإطلاع هنا لأن بعض الأشربة تحتاج في صناعتها إلى عقاقير طبية ، الغرض منها حفظها لمدة طويلة ربما تصل إلى شهور أو إلى سنة ، حسب ما قدر لها من مدة .

(٣) ن . م . س : ص ٥٧ .

(٤) ن . م . س : ص ٥٧ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القربة ، ص ١٨٥ .

- ١ - ضبط عيار أوزانهم ومكاييلهم^(١) ، نظراً لاستعمالها بكثرة في عملية البيع والشراء .
 - ٢ - ينهى البياعون عن خلط البضاعة الرديئة بالجيدة^(٢) ، لاونولاد مثلاً من الأمثلة يدلل على عدم خلط البضاعة الجيدة بالرديئة مثل :
عدم خلط عتيق التمر والزبيب بالجديد^(٣) .
 - ٣ - للمحتسب أن يراقب جودة البضائع والمكاييل والموازين ، التي تمارس خارج المدينة في كل اسبوع مرة ، على حين غفلة من أهلها ، ليتم ضبط الجودة بكل إحكام^(٤) .
 - ٤ - ينبغي اختيار الباقلاء الجيدة^(٥) .
 - ٥ - ينبغي اختيار الحمص وتنقيته من التسوس ومن الطين والحجارة ، وذلك قبل سلقه^(٦) .
 - ٦ - ينهى الباعة من بيع مادود من البطيخ والقثاء والتين والرطب ، وقد تناهى فضجه حتى تهوى قشره^(٧) ، ويأمرهم المحتسب بقطع شغف أصول الخس والفجل^(٨) .
 - ٧ - ينقع الترمس المسلوق في الماء ثلاثة أيام ، لتزول مرارته ، ويجود سلقه^(٩) .
- جودة الألبان :**

يعتبر اللبن من المقومات الأساسية لغذاء الإنسان ، وقد جرت محاولات

-
- (١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٥٨ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٧ .
 - (٢) ن.م.س : ص ٥٨ ، ٢٠٧ .
 - (٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٥٨ .
 - (٤) ن.م.س : ص ٥٨ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٩ .
 - (٥) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥١ ، والباقلاء هنا تعني الفول ، وقد فسرها زروق الفاسي في شرحه على رسالة ابن أبي زيد القيرواني ، فيقول عن القطاني : « والقطنية ذوات المزود : الفول وذويه » انظر رسالة ابن ابي زيد بشرحي زروق ، وابن ناجي التنوخي : ج ٢ ، ص ١٠٤ .
 - (٦) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥١ .
 - (٧) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١٦ .
 - (٨) ن.م.س : ص ٥٦ .
 - (٩) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥١ .

للغش في صناعة الألبان ، ولكن الفقهاء حاولوا منع ذلك بوضع الضوابط التالية للحفاظ على الجودة :

١ - النهي عن خلط لبن البقر والمعز ، وكذلك النهي عن خلط زبد الغنم بزبد البقر^(١) .

٢ - ينبغي عدم خلط الحليب الطري بالقديم^(٢) .

٣ - وينبغي عدم خلط اللبن بالماء^(٣) .

٤ - وينبغي تحديد مقدار معين من اللبن لكل لبان لكي يبيعه ، لأن اللبن الكثير إذا لم يبع فإنه يكون عرضة للفساد والحماض^(٤) .

٥ - لا يستعمل إلا اللبن الحليب الدسم ، ولا يكون مقشوطاً ، فإنه لا طعم فيه وقد ذهب دسمة^(٥) .

(ب) المقادير وطرق تحسين السلعة :

روى ابن عمر رضي الله عنهما قال مر رسول الله ﷺ « بطعام وقد حسنه صاحبه فأدخل يده فإذا طعام رديء ، فقال بع هذا على حده ، وهذا على حده فمن غشنا فليس منا »^(٦) .

إن لكل صناعة ومهنة مقادير محددة واضحة ، ينبغي ألا تزيد عنها ولا تنقص ، ففي كلتا الحالتين تهوى بالإنتاج إلى الرداءة وعدم الجودة ، ومقادير صنع المواد الغذائية ليست واضحة لكل المواد ، وإنما هناك مواد لا بد من تحديد مقاديرها ، كما هي موجودة هنا ، وكذلك استخدمت وسائل لتحسين السلعة وهذا - في رأيي - يرجع لأحد سببين هما :

الأول : ضبط الجودة المناسبة للسلعة من خلال إضافة بعض المواد بغرض التحسين فقط .

(١) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٣ ، ١١٤ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحاسب ، ص ٩٢ .

(٢) ن . م . س : ص ٩٢ .

(٣) يحيى بن معمر : أحكام السوق ، ص ١٠٩ ، ابن تيمية : الحسبة في الإسلام ، ص ٣٠ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢١٠ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة في الإسلام ، ص ٩٢ .

(٤) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢١٠ .

(٥) ن . م . س : ص ٢١٠ .

(٦) المنذري : الترغيب والترهيب ، ج ٢ ، ص ٢٤٦ .

الثاني : إخفاء بعض عيوب الانتاج ، فقد يلجأ الصانع أو الحرفي إلى استخدام وسائل كلها تمويه وتدليس على الناس بغرض بيع إنتاجه ، وتصريفه بدون أن تكشفه الرقابة الإدارية المتخصصة في هذا الشأن أو يكشفه الناس .

وقد رأى الباحث أن هذا التصنيف الوارد يعد مناسباً لاستيعاب الموضوع وتوضيحه لعدم ذكر المراجع لتقسيمات أو لتصنيفات محددة وواضحة ، ونستعرض هذه المقادير وطرق التحسين على النحو التالي :

أولاً : الحبوب والدقيق :

- ١ - يجوز للطحانين أن يرشوا على الحنطة ماءً يسيراً عند طحنها ، فإن ذلك يكسو الدقيق بياضاً وجودة^(١) .
- ٢ - ومن طرق حفظ الحنطة ، أن يجعل في كل مائة جزء من الحنطة جزء من الرماد الأبيض لحفظها من الحشرات والقوارض الأرضية^(٢) .
- ٣ - إلزام الطحانين بمقادير معينة لتوريدها للخبازين في كل يوم لتأمين احتياجات الناس من الخبز^(٣) .

ثانياً : الخبز :

- ١ - ينبغي وضع مقادير معينة للخبزة الواحدة ، قدرها ابن عبدالرؤوف برطلين ، وبرطل ونصف ، ثم بعد ذلك يوزن عليها الخبز^(٤) .
- ٢ - يجب إلزام الخبازين بمقادير معينة لتوريدها للناس في كل يوم لئلا يختل البلد عند قلة الخبز ، ويلزمهم المحتسب بذلك إن امتنعوا^(٥) .
- ٣ - يمنع الخبازون من وضع البورق في الخبز فإنه مضر ، غير أنه يحسن وجه الخبز^(٦) .

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢١ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .

(٢) أبو الفضل الدمشقي : الإشارة إلى محاسن التجارة ، ص ٤٩ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢١ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .

(٤) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٩ / ٩٠ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٤٥ .

(٦) ن . م . س : ص ١٥٤ / ٢٢ .

- ٤ - ويمنعون كذلك من رش وجه الخبز قبل الطبخ بالماء والعسل ، وبعد الطبخ بالزيت ، وينهون عن إقلال الملح فيه ، وعن التدخين عليه بعد إدخاله في الفرن بالنخالة ، ليحسن وجهه ويتحمل للناظر^(١) .
- ٥ - ينبغي للخبازين أن ينثروا على وجه الخبز الأباذير الطيبة الصالحة له ، مثل الكمون الأبيض والشونيز^(٢) ، والسمسسم والمصطكى^(٣) ، واليانسون^(٤) .

ثالثاً : الزلايصة :

- ١ - يكون ثلث دقيق الزلايصة ناعماً ، وثلثاه سميداً خشكناًياً ، لأنه إذا كثر فيه السميد ازدادت الزلايصة بياضاً وخفة في الوزن ونضجاً^(٥) .
- ٢ - ينبغي أن تصنع سلالماً صغاراً لطافاً كل أربعين منها رطل^(٦) .

رابعاً : الشواء :

- ١ - من الشوائين من يدهن الحملان بالعسل ثم ينزلها التنور ، فإنها في الحال تحمر ، فيظن الرائي لها أنها قد نضجت^(٧) .
- ٢ - توزن الحملان قبل إدخالها تنانير الشبي ، فإذا نقصت الثلث بعد الشبي فهي ناضجة^(٨) .
- ٣ - يسمح لهم بتجميل الشواء بالزعفران فقط ، ولا يسمح لهم بتلوينه بالمغرة ولا بأبي مليح ولا بالعسل ولا باللبن^(٩) .

(١) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٩ ، ٩٠ .
(٢) الشونيز : نبات صغير ارتفاعه نحو شبرين ، وحبوبه هي المعروفة بالحبة السوداء وحببة البركة ، ابن البيطار : المفردات ، ج ٣ ، ص ٧٢ ، ٧٣ .
(٣) المصطكى : شجرة تنبت في جزيرة خيوس في بحر الأرخييل اليوناني ، وهي كاللبان إذا مضغت ، ابن البيطار : المفردات ، ج ٤ ، ص ١٥٨ ، ١٥٩ .
(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٣ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٥ .
(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٠ .
(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٦ .
(٧) ن . م . س : ص ٣٠ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ .
(٨) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ .
(٩) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٦ ، والمغرة هو طين أحمر يستخدم في الصباغة ، انظر ابن سيده : المخصص ، ج ١٠ ، ص ٦٢ ، وابومليح هو : العصفور المصحون ، انظر ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٨ .

٤ - يضاف للكبد بعد شيه الملح الناعم والكسفرة اليابسة ، والكرأوية المحمص^(١) .

٥ - ثم يضاف عليها الفلفل المطحون لكل عشرة أسياخ ، ومن القرفة المطحونة أيضاً لكل عشرة أسياخ أوقية ، ثم يضاف عليها الزيت الطيب لكل عشرة أسياخ رطل ونصف^(٢) .

خامساً : الرؤوس :

١ - يجعل في أفواه الرؤوس شيء من الدراصيني والكرفس^(٣) .
٢ - يضاف إليها بعد البيع الملح والدراصيني والمصطكى والشبث والزيت فإن ذلك يطيبه ويقطع زفره^(٤) .

سادساً : الأسماك :

١ - ينظف السمك ، ثم ينثر عليه الملح والدقيق ، ويشترط لكل عشرة أرطال من السمك رطل من الدقيق^(٥) .

٢ - أما مقادير الحشو وطرق التحسين فقد أوضحها ابن بسام على النحو التالي :
« ويكون عيار الحشو لكل طاجن إذا كان فيه سمك ما قيمته عشرة أرطال وتكون أجزاره معتبرة ، ويكون فلفله ثمن أوقية ، وكرأويه ثمن قدح ، وكزبرة ثمن قدح ، وثوم ثلث أوقية ، وسماق ثمن قدح ، وزيت طيب ثمن رطل ، وطحينة نصف رطل ، وماء ليمون نصف رطل ، وخمس شدات بقدونس ، وقليل زعتر نصف رطل شامي ، وقلب بندق محمص مدقوق غير ناعم^(٦) » .

(١) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٢ ، الكسفرة : نبات له ورق كورق الكزبرة مشقق الأطراف وأغصانه سود صلبة ، وليس له زهر ولا ثمر ، ابن البيطار : المفردات ، ج ١ ، ص ٨٦ ، والكرأوية هي بيزر صغير الحبة ، طيب الرائحة يستخدم مع الطعام وله منافع طبية منها ، أنه طارد للرياح ومدبر للبول ، يهضم الأغذية الثقيلة ، ابن البيطار : المفردات ، ج ٤ ، ص ٦٥ .

(٢) ن . م . س : ص ١٥٩ .

(٣) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ ، ابن الاخوة : معالم القرية ص ١٧٢ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٣ .

(٦) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ .

سابعاً : الطبخ :

١ - يمنع الطباخون من وضع البيض على وجه الطعام حتى يستمر ما تحته^(١) .

٢ - يؤمرون بكثرة الأباذير ، وقلة الأمراق^(٢) .

ثامناً : الهريسة :

١ - أوسط عيار الهريسة ، من غير حيف على الهراسين ، ولا تعسير على الناس لكل صاع من القمح ثماني أوراق من لحم الضأن ، ورطل واحد من لحم البقر^(٣) وقدرها ابن بسام بما يلي : « وعيار الهرائس لكل قدح من القمح رطل واحد بالجروى من لحم البقر الطيب السمين ، ومن لحوم الضأن لكل قدح ثماني أوراق بالجروى »^(٤) .

وقدرها ابن الاخوة بما يلي « يأخذ عليهم المحتسب أن يعمل لكل وبة قمح بالكيل المصري أربعون رطلاً بالمصري من لحوم البقر ، ومن الضأن اثنان وثلاثون رطلاً »^(٥) .

٢ - ينبغي أن يكون دهن الهريسة طرياً طيب الرائحة ، قد عمل فيه عند سليه المصطكى والدراصيني^(٦) .

(١) ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٦ / ٩٧ .

(٢) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٣٣ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ / ٣٧ .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٩ ، والرطل الجروي هنا : وحدة من وحدات الوزن التي استخدمتها الدولة الإسلامية ، وقد اختلف في مقداره بالجرام ، ففي العراق كان يزن ٤٠٨ جراماً ، وفي مصر قدر بـ ٤٥٠ جراماً ، والذي يهنا هنا هو أن الرطل استخدم كوحدة وزن شرعية اتفق عليه الفقهاء ، وأعتمد مقياساً في تقديراتهم للأحكام الشرعية ، انظر : على مبارك : الميزان في الأقيسة والأوزان ، ص ٥٧ - ٦١ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٦ ، والوية مكيال مصري بالدرجة الأولى ، وقدرها المقدسي في مصر بعشرة أمتان ، أي ما يعادل ١٢٠١٦٨ كيلو غرام ، انظر المقدسي : احسن التقاسيم ، ص ٢٠٤ .

(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ .

تاسعاً - النفاق :

- ١ - يدق اللحم ويخلط معه مجموعة من الأباذير الموزونة مثل البصل والتوابل والأباذير المختلفة^(١) .
- ٢ - يكون دهنها الذي تلقى به طيب الطعم والرائحة ، ثم ينثرون عليها الأباذير الطيبة والتوابل المسحوقة الصالحة لها^(٢) .

عاشراً : الحلوى :

عرفنا في موضوع « جودة الحلوى » أنها كانت على أنواع كثيرة ، وأشكال مختلفة ، وبطبيعة الحال فإن جودتها لا تنضبط إلا بعدة معايير ذكرنا بعضاً منها في موضوع « الجودة » وبعض المعايير نذكره هنا ، وهو مكمل لمعايير الجودة ، وهذا المعيار هو المقدار المتعارف عليه في صناعة بعض الحلويات وكانت على النحو التالي :

- ١ - حلوى الفالودج ، يشترط لصناعته ، لكل رطل عسل أوقيتان من النشا^(٣) .
- ٢ - حلوى الفانيذ الخزائني إذا عمل من الأحاجير كان صافياً حسناً شديد الحسن^(٤) .
- ٣ - حلوى المقرضة والصابونية وخبيصة اليقطين ، مقدر لها لكل عشرة أرتال سكر رطلان نشا ورطلان قلوبات^(٥) .
- ٤ - حلوى الخشكنان ، لكل قنطار سكر خمسون رطلاً دقيقاً ، ومثقال مسك عراقي وخمسة أرتال ورد شامي ، وقلب فستق ، وتدهن حلوى الخشكنان بزيت الشيرج^(٦) .
- ٥ - حلوى المنقوش ، يشترط أن يعمل في كل عشرة أرتال دقيق خمسة أرتال نشأ ويخبز ويقلى بالشيرج الطري^(٧) .

(١) ن. م. س : ص ٣٨ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٨ .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ .

(٣) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٧ .

(٤) ن. م. س : ص ٤٩ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٤ .

(٦،٧) ابن الأخواة : معالم القرية ، ص ١٨٤ .

الحادي عشر : المبيعات أو البضاعات (المأكولات) :

- ١ - ينبغي عدم رش الماء على التمر والزبيب ليرطبه ، ويزيد في وزنه^(١) .
- ٢ - ينبغي عدم دهن الزبيب بالزيت ، ليصفو لونه ، ويحسن مظهره^(٢) .
- ٣ - وينبغي عدم رش غسل القصب الممزوج بالماء الحار على الرطب^(٣) .
- ٤ - ينبغي وضع الملح المطحون ، والكمون الابيض على الحمص الجيد الخالي من التسوس^(٤) .
- ٥ - يذر الملح والكمون المدقوق على الترمس المسلوق وعلى الباقلاء ليساعد على الهضم نظراً لثقله في المعدة^(٥) .

* * *

-
- (١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٥٨ .
 - (٢) ن . م . س : ص ٥٨ .
 - (٣) ن . م . س : ص ٥٨ .
 - (٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥١ .
 - (٥) ن . م . س : ص ٥٢ ، وهنا ورد فائدة طيبة وهي أهمية وجود الكمون والملح على الفول والترمس .

علاقة الدولة الأيوبية بجودة المواد الغذائية

تكمن محاور هذه العلاقة في ثلاثة أوجه :

أولاً : تنظيم الأسواق .

ثانياً : الهيئة الإدارية المشرفة على ضبط الجودة في المواد الغذائية .

ثالثاً : الإجراءات الرادعة لمن يخالف ضوابط الجودة .

أولاً : تنظيم الأسواق :

السوق هو المحطة النهائية لعملية التبادل التجاري أو لحركة البيع والشراء ، وعرفت الأسواق قديماً^(١) ، واهتمت الدولة الأيوبية بتنظيم الأسواق لأن فيها معاش الناس ، وفيها يمارس النشاط الاقتصادي ، فلا بد ، والحالة هذه ، من تنظيم الأسواق والعناية بها ، وقد اتضح لنا تنظيم الأسواق من خلال المعلومات التالية :

١ - يشترط في بناء الأسواق أن تكون عالية ومرتفعة ، ومنسقة ومنتظمة على جانبي الشوارع المختلفة ، وأن تكون الدكاكين مسقوفة ، ومضللة لحماية التجارات والتجار من العوامل الطبيعية المدمرة أو لحمايتها من اللصوص والدواب^(٢) .

٢ - عدم السماح لأحد من أصحاب المهن والحرف باخراج مصطبة^(٣) دكانه عن سمت أركان الحوانيت^(٤) .

(١) أبو يعلى : الأحكام السلطانية ، ص ١٨٥ .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٧ ، ابن جبير : الرحلة ، ص ٢٤٩ ، محمد خلاف : قرطبة الإسلامية ، ص ١٢٧ ، القوصي : تجارة مصر في البحر الأحمر ص ١٨٣ .

(٣) المصطبة : بناء من الحجر أو الأجر تقام أمام الواجهة الأمامية للدكان ، ويبلغ ارتفاعها ما بين النصف متر إلى المتر الواحد ويجلس عليها صاحب الدكان مع زبائنه ، وفي بعض الأحيان تفرد عليها البضائع للبيع .

(٤) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١ .

٣ - تعيين عريف لأهل كل صناعة من صالحى أهلها ، ويشترط فيه الإلمام بالصناعة والغش فيها وأن يكون مشهوراً بالثقة والأمانة^(١) ، وقد روى أن النبي ﷺ قال : « استعينوا على كل صناعة بصالح أهلها »^(٢) .

٤ - منع وإزالة الضرر عن الناس من الأسواق ، وذلك بمنع دخول الحطب والتبن وروايا الماء والرماد إلى الأسواق ، لما فيه من الضرر بلباس الناس^(٣) .

٥ - ينبغي نظافة الأسواق وكنسها من الطين والأوساخ ، وغير ذلك ما يضر بالناس^(٤) .

٦ - حماية الأسواق من الحرائق ، ففي سنة ٢٩٧ هـ أمر الناس بالطواف بأسواقهم لحمايتها من مفتعلي الحرائق ، وطلب إليهم ألا يظهرها سراجاً ولا ناراً ، وفي القرن الرابع الهجري فرضت حراسة مشددة على الأسواق في العراق ، ونظراً لتعدد الحرائق داخل الأسواق « فرض على أصحاب الدكاكين سنة ٢٩٧ هـ أن يضعوا أمام كل دكان جب ماء أو جابية أو جرارا تكون جاهزة بالماء متى وقعت النار في موضع ما ، وفي هذه السنة ألزم السقاؤون بالمبيت في شرطة الجسر »^(٥) ، وهذا تنظيم جيد يخدم الناحية الأمنية في الحفاظ على التجارات المختلفة ، وهذا النص يعتبر من النصوص الفريدة التي تدل على التنظيمات الأمنية في الدولة الإسلامية ، والتي أخذت فيما بعد نموذجاً في التطبيقات الأمنية داخل أسواق مصر .

(١) ن. م. س : ص ١٢ ، حسن عبدالوهاب : توقيعات الصناع ، ص ٥٣٩ ، مجلد ٣٦ مجلة المجمع العلمي المصري ، سنة ١٩٥٣/١٩٥٤ م .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١٢ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١٣ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٨ ، المقرئ : الخطط ، ج ٢ ص ٤٨٢ .

(٤) ن. م. س : ص ١٤ ، ن. م. س : ص ١٨ ، المقرئ : الخطط ، ج ٢ ، ص ٤٨٢ ، محمد خلاف : قرطبة الإسلامية ، ص ١٣٣ .

(٥) الطبري : تاريخ ، ج ٩ ، ص ٢٩١ ، مجهول : العيون والحداثق ، ج ٤ ص ١٤٩ ، وتقع شرطة الجسر في بغداد عاصمة الخلافة العباسية .

فوجد أنه في سنة ٣٨٣ هـ « أمر العزيز بالله (٣٦٥ - ٣٨٦ هـ) بنصب أزيار الماء مملوءة ماء على الحوانيت»^(١) ، وفي عام ٤٠٥ هـ خلال خلافة الحاكم بأمر الله الفاطمي (٣٨٦ - ٤١١ هـ) تزايد وقوع النار في البلد ، وكثر الحريق في عدة أماكن ، فأمر الحاكم بأمر الله الناس باتخاذ القناديل على الحوانيت وأزيار الماء مملوءة ماء»^(٢) .

ولما جاء العصر الأيوبي تأكدت هذه المفاهيم وطبقها سلاطين الدولة الأيوبية ، وقد أكد هذا المقريري قائلاً « ومن رسم أرباب الحوانيت أن يعدوا عند كل حانوت زيراً مملوءاً بالماء ، مخافة أن يحدث الحريق في مكان فيطفاً بسرعة»^(٣) ، هذه الإجراءات الأمنية الوقائية أتخذ بجانبها إجراءً آخر هو : إلزام أصحاب الحوانيت بتعليق القناديل المضاعة طوال الليل وحتى الصباح . وكانت الدولة الفاطمية أسبق من غيرها في ممارسة هذا الإجراء الأمني ، ففي سنة ٣٨٣ هـ ألزمت أصحاب الحوانيت بايقاد المصابيح على الدور وفي الأسواق ، وفي سنة ٣٩١ هـ ألزموا إلزاماً قوياً أن يقدوا القناديل في سائر البلد على جميع المحلات التجارية وفي عام ٤٠٥ هـ أمر الحاكم « باتخاذ القناديل على الحوانيت»^(٤) .

وقد اتخذت هذه التدابير نماذج اقتدت بها الدولة الأيوبية في زيادة أمن المحلات التجارية ، فكانت « تلزم صاحب كل حانوت أن يعلق على حانوته قنديلاً طوال الليل يسرج حتى الصباح»^(٥) .

ومن الناحية الأمنية كذلك تكفل أصحاب المحلات التجارية بتأمين حراسة محلاتهم من جراء الحرائق المفتعلة ، ومن جراء السرقات والاعتداءات التي كان يقوم بها اللصوص^(٦) ، وكانت أسواق قسبة القاهرة تؤمن بعدد « من الخفراء بطوفون بها لحراسة الحوانيت وغيرها»^(٧) .

(١) المقريري : الخطط ، ج ٢ ، ص ٢٨٢ .

(٢) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٣٨٤ .

(٣) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٢٨٢ .

(٤) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٢٨٤ .

(٥) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٤٨٢ .

(٦) التوخي : نشوار المحاضرة ، ج ٢ ، ص ٩٩ ، ابن الجوزي : المتظم ، ج ٧ ، ص ٧٥ .

(٧) المقريري : الخطط ، ج ٢ ، ص ٤٨٢ .

٧ - التخصص المهني والحرفي في سوق واحدة متخصصة^(١) ، وهنا يتعرض البحث لتنظيم الأسواق الخاصة بالمواد الغذائية ، حيث كان تنظيمها على النحو التالي :

حين بنى الحجاج بن يوسف الثقفي مدينة واسط سنة ٨٤ هـ ، قام بتنظيم الأسواق ، فوضع باعة الطعام في الجانب الأيمن الممتد إلى سوق الخرازين^(٢) وفي البصرة كان للقصابين سوق خاص بهم عرفت باسم « رحبة القصابين »^(٣) « وقطع لأهل كل تجارة قطعة لا يخالطهم غيرهم »^(٤) .

وكذلك اجتمع الطحانون في سوق واحدة^(٥) ، وفي سنة ١٠٥ هـ نظمت أسواق الكوفة على أساس التخصص^(٦) . ومن أسواقها المتخصصة ، سوق القلائيين^(٧) والجزارين^(٨) . والزياتين^(٩) ، وهناك أسواق لباعة التمور ، ولأصحاب السمك ولأصحاب الخبز^(١٠) .

وفي المدينة المنورة ، وبالتحديد في سنة ١٤٥ هـ نجد أسواقاً للتجارين ، والزياتين^(١١) ، وفي سنة ١٥٦ هـ رتب عامل افريقية والمغرب يزيد بن حاتم أسواق مدينة القيروان وخصص لكل صناعة سوقاً^(١٢) ، « على النمط الذي عرفته

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٧ ، الدوري : تاريخ العراق الاقتصادي ، ص ١٣٣ ، فهمي عبدالرزاق : العامة في بغداد ، ص ١٧٠ - ١٧١ ، محمد خلاف : قرطبة الإسلامية ، ص ١٢٨ .

(٢) اليعقوبي : البلدان ، ص ٣٦١ .

(٣) الطبري : تاريخ ، ج ٥ ، ص ٥٠٦ .

(٤) ياقوت : معجم البلدان ، ج ٥ ، ص ٣٥٠ .

(٥) البلاذري : فتوح البلدان ، ص ٣٦٢ .

(٦) اليعقوبي : البلدان ، ص ٣١١ .

(٧) ن . م . س : ص ٣١١ .

(٨) ابن الجوزي : أخبار الحمقى والمغفلين ، ص ١٥٨ .

(٩) ابن كثير : البداية والنهاية ، ج ٨ ، ص ٤ .

(١٠) ابن سعد : الطبقات ، ج ٦ ، ص ١٤ .

(١١) الطبري : تاريخ ، ج ٧ ، ص ٥٥٤ / ٥٩٠ .

(١٢) ابن عذاري : البيان المغرب . ج ١ ، ص ٩٢ .

المدن الإسلامية في العراق وجعل المحلات التجارية صفاً متصلاً يقابله من الجهة الأخرى صف آخر . . . وقد انتشر نظام أسواق القيروان بما فيه من رقابة في غيرها من مدن افريقية والمغرب ، مثل تونس وصفاقس ، وسوسة ، وتاهرت الرستمية ، وسجلماسة ، وفاس الادريسية ، وظهرت النتيجة في الأسماء المتشابهة للأسواق في هذه المدن ، مثل سوق العطارين والزياتين»^(١) .

ولعل تنظيم الأسواق ظهر أكثر وضوحاً في مدينة بغداد ، فقد أجمعت المصادر على أنه كان « لكل تجارة وتجارة ، شوارع معلومة ، وصفوف في تلك الشوارع ، وحوانيت وعراص وليس يختلط قوم بقوم ، ولا تجارة بتجارة ، ولا يبيع صنف غير صنفه ، ولا يختلط أصحاب المهن من سائر الصناعات مع غيرهم ، وكل سوق مفردة ، ولكل أهل صنف منفردون بتجارتهم»^(٢) .

ومن أسواق بغداد المتخصصة في مجال المواد الغذائية ، نجد أسواق باعة الدجاج^(٣) والباقلانيين^(٤) ، والسماكين ، وأصحاب الدهون^(٥) وفي بغداد سوق خاصة لبيع أنواع الفواكه سميت « بدار البطيخ»^(٦) ، وفي الجانب الشرقي من بغداد قامت أسواق للدقاقين ، والحجازين ، والحلاويين^(٧) ، وسوق للحم^(٨) .

وينطبق هذا التنظيم على أسواق سامراء^(٩) ، وقد روعي تنظيم الأسواق حسب التخصص في جميع أنحاء الدولة الإسلامية ، في القدس ، وفي مكة

(١) موسى لقبال : الحسبة المذهبية في بلاد المغرب ، ص ٤٩ .

(٢) اليعقوبي : البلدان ، ص ٢٤٢ ، وإلى هذا أشار : الطبري : تاريخ ، ج ٧ ، ص ٦٥٢ ،

الخطيب البغدادي : تاريخ بغداد ، ج ١ ، ص ٨٠ ، ابن الفقيه : البلدان ، ص ٤ ، ابن

الجوزي : مناقب بغداد ، ص ١٣ .

(٣) اليعقوبي : البلدان ، ص ٢٤٦ .

(٤) ابن كثير : البداية والنهاية ، ج ١١ ، ص ١٣٠ .

(٥) الصولي : أخبار الراضي والمتقي بالله ، ص ٦٨ / ٢٦١ .

(٦) الخطيب البغدادي : تاريخ بغداد ، ج ١ ، ص ٨١ .

(٧) ابن الجوزي : مناقب بغداد ، ص ٢٥ .

(٨) التتوخي : الفرج بعد الشدة ، ج ٢ ، ص ٢٣٣ .

(٩) اليعقوبي : البلدان ، ص ٢٥٨ .

المكرمة ، وفي مصر وأصفهان^(١) والموصل وسمرقند وصقلية^(٢) ، وفي قرطبة الإسلامية^(٣) .

أما أسواق مصر الأيوبية : فهي بالتأكيد كانت أسواقاً عامرة ، وخاصة أسواق القاهرة ، فقد ضاقت بالدكاكين ، واكتظت بالزبائن بصورة جعلت رقعتها تمتد شيئاً فشيئاً^(٤) ، فقد ازدهرت أسواقها ، حيث أن مدينة القاهرة في عهد صلاح الدين قد تعرضت لمتغيرات اجتماعية واقتصادية كبرى ، ترتب عنها اقبالاً في الطلب على منتجات الأسواق ومن أبرز المتغيرات الاقتصادية وجود التخصص في الأسواق ، وقد أمدنا المقريري بمعلومات مفيدة عن أسواق القاهرة وتخصصاتها التجارية ، وسوف نعرض هنا للأسواق التي كانت موجودة في فترة الدراسة ، فكان « سوق باب الفتوح » يختص ببيع أنواع اللحوم (الضأن والبقر والماعز) ولشراء أصناف الخضروات^(٥) ، وقد اختص « سوق حارة برجوان » ببيع أنواع اللحوم والزيت ، والجبنه والخبز واللبن وبه عدد كبير من الطباخين والشوايين والخضاريين^(٦) ، حتى أنه كانت بهذا السوق حانوت لا يبيع إلا متطلبات المائدة مثل البقل والكرات والشمار والنعناع .

وكان « سوق باب الزهومة » من أجمل أسواق القاهرة وأفخمها موصوفاً بحسن المآكل وطيبها^(٧) ، وقد خصص للشوايين سوقاً خاصة بهم ، سميت بـ « سوق الشرائحين » ، وكانت هناك سوق خاصة للحلويات ، وأخرى للدجاج ، وخصص لبيع أصناف الحبوب سوق سمي بـ « سوق القماحين » ، ومن الأسواق المتخصصة ببيع المواد الغذائية في مصر « سوق البندقانيين » وكان

(١) ناصر خسرو: سفرنامه، ص ٥٦ / ٧٦ / ١٢٣ / ١٤٥ .

(٢) ابن حوقل: صورة الأرض، ص ١١٤ .

(٣) محمد خلاف: قرطبة إسلامية، ص ١٢٨ / ١٣٨ .

(٤) ابحاث الندوة الدولية لتاريخ القاهرة، ج ٢، ص ٥٩١، لعام ١٩٦٩ م .

(٥) المقريري: الخطط، ج ٢، ص ٤٦ .

(٦) ن. م. ص: ج ٢، ص ٤٦٠ .

(٧) ن. م. ص: ج ٢، ص ٤٦٤ .

فيه « كثير من أرباب المعاش المعد لبيع المأكولات من الشواء والطعام وأنواع الأجبان والألبان والخبز والفواكه »^(١) .

ومنذ العصر الأيوبي أخذ العديد من الأسواق الرئيسية ينتقل من الفسطاط إلى القاهرة ، حيث اقتصت بعض أسواقها بتجارة توزيع المواد الغذائية مثل « سوق بهاء الدين » ، فكان يمارس تجارة توزيع المواد الغذائية الطازجة ، فقصده الناس لشراء اللحوم ، وأصناف الفواكه والخضروات وبعض أنواع المواد الغذائية^(٢) .

وقد خصصت « الدار الفاضلية » في العصر الأيوبي للصناعات الغذائية التي يدخل التمر في صناعتها كمادة أساسية ، وكانت تعرف بصناعة التمر ، وقد قدر عدد حوانيت هذه الدار بما يزيد على اثني عشر حانوتاً^(٣) ، وما قيل عن أسواق القاهرة يمكن أن يقال عن أسواق الاسكندرية ، فهي تخضع أيضاً للحكم الأيوبي ، وقد قال ابن جبير عن أسواقها ومبانيها « فأول ذلك حسن وضع البلد ، واتساع مبانيه ، وأسواقه في نهاية الاحتفال أيضاً »^(٤) ، وكانت فيها أسواقاً كثيرة متخصصة ، حتى قيل بأنه كان هنالك حي خاص لبيع التوابل^(٥) .

ومن خلال هذا العرض يتضح لنا وجود التخصص الحرفي والمهني في صناعة المواد الغذائية « فكانت كل سوق متخصصة ببيع فئة واحدة من السلع والبضائع »^(٦) .

وبعد : فهنا يلح سؤالاً لا بد من الإجابة عليه : وهو ، ما هو الدافع من وراء التخصص المهني والحرفي في سوق واحدة متخصصة ؟ ويمكن الإجابة على هذا السؤال بما يلي :

-
- (١) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٤٧٨ .
 - (٢) المقرئبي : الخطط ، ج ٢ ، ص ٩٥ .
 - (٣) ن . م . س : ج ٢ ، ص ٧٨ .
 - (٤) ابن جبير : الرحلة ، ص ١٤ .
 - (٥) القوسي : تجارة مصر في البحر الأحمر ، ص ١٩١ .
 - (٦) سعيد عاشور : مصر والشام في عهد الأيوبيين والمماليك ، ص ٤٢٦ .

١ - إن طبيعة الدولة الإسلامية وتكوينها منذ عهد الرسول الكريم ﷺ تدعو إلى التنظيم ، وإتقان العمل وجودته ، فالتنظيم مقوم أساسي وجذري في حياة المجتمعات الإسلامية ، ومن هنا يمكن الرد على المستشرق برنارد لويس حين قال : « إن تجمع الطوائف الحرفية الإسلامية في أسواق متخصصة قد يرجع إلى أثر التراث الحضاري الساساني والبيزنطي »^(١) .

٢ - أن مصلحة الصناع والتجار قد دعت إلى تجمعهم في مكان واحد ، كل حسب تخصصه ، كما أشار إلى ذلك الشيزري بقوله « وتعرف صناعتهم فيها ، فإن ذلك لقاصدهم أرفق ، ولصنائعهم أنفق »^(٢) .

٣ - أن الجماعات الحرفية والمهنية في كل زمان ومكان ترغب إلى الاجتماع في مكان واحد ، لما بينهم من روابط حرفية ، ومصالح مشتركة ، وذلك من أجل تنظيم شؤون حرفهم ، لذلك فرابطة المشاركة في الحرف بين الصناع أمر قد يدعو إلى التجمع والتخصص في سوق واحدة^(٣) .

٤ - أن ضرورة الإشراف الحكومي على المهن والحرف دفعت الدولة الأيوبية إلى إيجاد أسواق متخصصة لتسهيل عملية الرقابة ، ومن أجل ذلك تجمع اصحاب كل حرفة في سوق واحدة^(٤) .

٥ - ومن أجل الحفاظ على الجودة ، كان لا بد من الفصل بين بعض الحرف النفيسة والحرف الوضيعة^(٥) ، وهذا يعتبر من دوافع تقسيم الأسواق حسب تخصصها « أن مراعاة عدم اختلاط أصحاب الزهائم والروائح الكريهة

Lewis : The Islamic Guilds p.21.

(١)

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة . ص ١١ ، وإلى هذا أشار ابن بسام في كتابه نهاية الرتبة ، ص ١٧ .

(٣) الطبري : تاريخ . ج ٧ ، ص ٦١ ، ابن الجوزي : المنتظم ، ج ٨ ، ص ٦٢ ، الشخطي :

الأصناف ، ص ٧٦ ، فهي عبدالرزاق : العامة في بغداد ، ص ١٧٠ .

(٤) ن . م . س : ص ٧٧ .

(٥) الحسن بن عبدالله : آثار الأول ، ص ١٦٥ .

بالعطارين ، وأرباب الاسقاط بأصحاب الأتماط»^(١) هو أمر ضروري «ومن كانت صناعتهم تحتاج إلى وقود نار كالخياز والطباخ والحداد فللمحتسب أن يبعد حوانيتهم عن العطارين والبزارين لعدم المجانسة بينهم وحصول الأضرار»^(٢) .

٦ - أن التنافس بين المشاركين في الصناعات والمهن ، قد أدى بهم إلى التجمع في سوق واحدة ومتخصصة ، وهذا له فوائد منها : أن التاجر لم يستطع أن يشذ عن جيرانه أو أن يرفع أسعار السلعة التي يتجر فيها ، لأن منافسيه على مقربة منه^(٣) .

ومن خلال هذا العرض يتضح لنا جلياً أهمية التخصص المهني في سوق واحدة ، وأن هذا التنظيم أخذت به أسواق الدولة الإسلامية من مشرقها إلى مغربها ، وأخذت به الدولة الأيوبية في أسواقها المتخصصة ، كما مرّ معنا ذلك من خلال موضوع التخصص الحرفي والمهني ، وأن هذا التخصص كان ضرورة لا بد منها للأسباب الوارد ذكرها آنفاً .

ثانياً : الهيئة الإدارية المشرفة على ضبط الجودة في المواد الغذائية :

كانت أسواق الدولة الإسلامية خاضعة للإشراف والرقابة الصارمة ، والرسول الكريم ﷺ ، رغم انشغاله بالجهاد في سبيل الله ، كان في «مدينته النبوية يتولى جمع ما يتعلق بولاية الأمور»^(٤) ، وقد أخذ على عاتقه مراقبة أسواق المدينة بنفسه ، فكان يصدر توجيهاته لمن يرتاد السوق ، وروى أبوهريرة رضي الله عنه « أن رسول الله ﷺ مر على صبرة طعام فأدخل يده فيها ، فنالت أصابعه بللاً ، فقال : ما هذا يا صاحب الطعام ؟ قال أصابته السماء يا رسول الله .

(١) ابن الجوزي : مناقب بغداد ، ص ٥٨ .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١-١٢ .

(٣) سعيد عاشور : المجتمع المصري ، ص ٨٦ .

(٤) ابن تيمية : الخسبة ، ص ٢٩ .

قال : أفلا جعلته فوق الطعام ليراه الناس ؟ من غش فليس مني»^(١) واستعمل ﷺ سعيد بن العاص بن أمية على سوق مكة بعد الفتح ، واستعمل عمر بن الخطاب رضي الله عنه على سوق المدينة^(٢) وجاء بعده ﷺ خلفاؤه الراشدون الذين نهجوا منهاج النبوة ، فقد كان الخليفة الراشد عمر بن الخطاب رضي الله عنه ، يراقب الأسواق ويتجول فيها ، فقد رأى مرة من خلال جولاته ، رجلاً شاب اللبن بالماء ، ويبيعه للناس ، فأمر رضي الله عنه بإراقتة^(٣) . كما أمر بائعاً يبيع زيباً في السوق ، أن يزيد في السعر الذي يبيع فيه أو يخرج من السوق^(٤) ، ونظراً لكثرة أعماله ومعظم مسئولياته ، فقد ولى عبدالله بن عتبة بن مسعود الهذلي الحسبة على سوق المدينة ، وجعل معه السايب بن يزيد^(٥) ، وفي عهد الخليفة الراشد ، عثمان بن عفان ، رضي الله عنه ، عين على السوق عاملاً يشرف على المباع والمشتري فيه^(٦) ، وكان الخليفة الراشد ، علي بن أبي طالب رضي الله عنه ، يأمر بحسن البيع ، وعدم الغش في الكيل والميزان ، وكثيراً ما مر على أصحاب التمر ، وأصحاب السمك فينصحهم بأخذ الحق واعطاء الحق^(٧) .

ونجحت الدولة الأموية منهج الخلفاء الراشدين في الإشراف على الأسواق ومراقبة الجودة وعدمها ، فقد ورد ذكر عامل السوق سنة ٤٥ هـ في البصرة لزياد بن أبيه^(٨) . وكان العامل على سوق المدينة زمن الخليفة الوليد بن عبد الملك (ابن حرملة) وهو مولى لعثمان بن عفان^(٩) .

وجاء العصر الذهبي بنقله جديدة حيال الإشراف الإداري على المهن والحرف والصناعات في الدولة الإسلامية ، وظهرت هذه النقطة في ظهور وظيفة

-
- (١) صحيح مسلم بشرح النووي ، ج ٢ ، ص ١٠٩ .
 - (٢) برهان الدين الحلبي : انسان العيون في سيرة الأمين والمؤمن ، ج ٣ ، ص ٣٦٥ .
 - (٣) ابن تيمية : الحسبة ، ص ٦١ .
 - (٤) السقطي : آداب الحسبة ، ص ٥ .
 - (٥) ابو عبيد ابن سلام : الأموال ، ص ٧١١ .
 - (٦) البلاذري : أنساب الأشراف ، ج ٥ ، ص ٤٧ .
 - (٧) وكيع : أخبار القضاة ، ج ٢ ، ص ١٩٦ ، ابن كثير : البداية والنهاية ، ج ٨ ، ص ٤ .
 - (٨) الشيخلي : الأصفاف ، ص ١٤١ .
 - (٩) المقدسي : البدء والتاريخ ، ج ٦ ، ص ٥١-٥٢ .

« الحسبة » فهي « وظيفة إسلامية صرفة ، نشأت اختصاصاتها في صدر الإسلام وتحددت وظهر اسمها في العصر العباسي ، ثم أخذت تتسع هذه الاختصاصات على طول التاريخ في الدول الإسلامية المختلفة »^(١) .

إن أول إشارة صريحة تؤكد وجود نظام الحسبة ترجع إلى نهاية النصف الأول من القرن الثاني الهجري ، فقد كان يتولى الكوفة على الحسبة في المكايل والأوزان عاصم بن سليمان الأحول زمن أبي جعفر المنصور^(٢) (١٣٦ - ١٥٨ هـ) ، بينما يشير الخطيب البغدادي إلى أن الأحول كان والياً للحسبة في مدينة المدائن^(٣) ، كما ولى المنصور أبا زكريا بن عبدالله (حسبة بغداد والأسواق) سنة ١٥٧ هـ^(٤) .

إذاً فالحسبة^(٥) ، هي الوظيفة الإدارية التي كان لها وحدها حق الإشراف على أسواق الدولة الإسلامية ، وكانت هذه الوظيفة تحتضن مجموعة من الموظفين هم الجهاز الإداري المنفذ للرقابة والإشراف على الأسواق .

ويعتبر المحتسب على رأس الجهاز الإداري المكلف بهذه المهمة الجسيمة فالمحتسب هو « من نصبه الإمام أو نائبه للنظر في أحوال الرعية والكشف عن أمورها ومصالحها »^(٦) .

فالمحتسب هو الذي كان يشرف على جودة المواد الغذائية في الدولة الأيوبية ، وإلى ذلك أشارت جميع المصادر بلا استثناء إلى أن المحتسب يجب عليه النظر في معاش المسلمين ، من الجودة والدناءة أو الرداءة ، ولا أرى ضرورة لذكر من نص على ذلك ، لأن الجميع قال بتكليف المحتسب بذلك ، والذي يهمننا هنا هو تتبع اشراف المحتسب على جودة المواد الغذائية ، وكان ذلك على النحو التالي :

- (١) حسن الباشا : الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار ، ج٣ ، ص ١٠٢٨ .
- (٢) ابن سعد : الطبقات ، ج٧ ، ص ٣٠ .
- (٣) الخطيب البغدادي : تاريخ بغداد ، ج١٢ ، ص ٢٤٤ .
- (٤) الطبري : تاريخ ، ج٧ ، ص ٦٥٣ .
- (٥) والحسبة : أمر بمعروف إذا ظهر تركه ونهى عن منكر إذا ظهر فعله « الماوردي : الأحكام السلطانية ، ص ٢٧٠ .
- (٦) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ٧ .

١ - مثلاً عند حديث الشيزري عن الحسبة على الجوبيين والدقائين قال :
« ويعتبر عليهم المحتسب الدقيق . . . » وقال « والمصلحة أن يجعل
المحتسب عليهم . . . »^(١) وإلى ذلك أشار ابن الأخوة في كتابه « معالم
القربة »^(٢) .

٢ - وقد تحدث الشيزري عن أشرف المحتسب على الخبازين والفرانين
والجزارين والقصابين والشوائين^(٣) . . . إلخ ، وإلى ذلك أشار ابن
الأخوة^(٤) .

كما أشارت بقية مصادر الدراسة ، فهي تنص على تكليف المحتسب
بالإشراف على جودة المواد الغذائية .

ولكن هل المحتسب لديه الخبرة والمهارة الفنية بكل نوع من أنواع المواد
الغذائية ، ويستطيع أن يتدارك خلله وردائه ويعاقب على ذلك ؟
الواقع أن المحتسب لم يكن يستطيع القيام بالإشراف بنفسه على جميع
محلات المحن والأصناف المختلفة الخاصة بالمواد الغذائية ، فكان لا بد له من
جهاز إداري يساعده ، وتمثل ذلك في العرفاء ، والنواب ، والغلمان^(٥) .

وسوف تنحصر دراستنا على المهام الموكلة بالعرفاء ، نظراً لدورهم المهم
الذي كان يناط بهم ، ونعود مرة أخرى فنقول : إنه لم يكن في مقدور المحتسب
الإشراف على كل صغيرة وكبيرة ، لذا كان يتخير من أهل كل صناعة عريفاً من
صالحها أهلها خبيراً بصناعتهم ، بصيراً بغشوشهم وتدليساتهم ، مشهوراً بالثقة
والأمانة ، يكون مشرفاً على أحوالهم ، ويظالعه بأخبارهم ، وما يجلب إلى السوق
من السلع والبضائع ، وما تستقر عليه من الأسعار ، فقد روى أن النبي ﷺ
قال : « استعينوا على كل صنعة بصالح أهلها »^(٦) .

(١) الشيزري : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ، ص ٢١ .

(٢) معالم القربة ، ص ١٥٢ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ - ٢٤ - ٢٧ - ٣٠ - ٣٢ - ٣٣ - ٣٤ - ٣٦ - ٣٨ - ٤٠ - ٥٦ -
٥٨ .

(٤) ابن الأخوة : معالم القربة : ص ١٥٤ ، ١٨٠ - ١٦١ - ١٥٦ - ١٧٢ - ١٧٨ - ١٧٣ - ١٧٦ -
١٥٨ - ١٨١ - ٢١٠ .

(٥) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١١ - ١٢ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ .

(٦) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ١٢ .

فكانت مهمة العرفاء كبيرة جداً وكان الجهاز الإداري للحسبة يضم عدداً كبيراً من العرفاء نظراً لأن المحتسب كان يحتاج لكل مهنة وحرفة إلى رجل متخصص فيها ، وقد ظهر هذا واضحاً وجلياً من خلال ما أشار إليه ابن بسام في كتابه « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » ، ونضرب على ذلك أمثلة من الكتاب :
١ - عند حديثه عن الخبازين قال « ينبغي أن يُعرف عليهم عريف من أهل صناعتهم »^(١) .

٢ - وقال عند حديثه عن الجزارين والقصابين « ينبغي أن يُعرف عليهم عريفاً ثقة من أهل معيشتهم »^(٢) ، وإلى هذا أشار عند حديثه عن بقية المواد الغذائية الواردة في البحث^(٣) .

ثم أن وجود عريف لكل صناعة كان من ضرورات جودة المواد الغذائية ، فكان يلازم أصحاب المهن ويطلع على إنتاجهم ، ويرفع تقاريره إلى المحتسب ليطلع على سير الحياة الاقتصادية في نطاق عمله .

ونحن بصدد الكلام عن المحتسب وأعوانه لا يهمننا الشروط الواجب توافرها فيهما فهي معروفة ، ومكتوبة في كتب الحسبة المتخصصة ، ولكن الذي يهمننا هنا هو طبيعة عمل الجهاز الإداري الذي كان يشرف على جودة المواد الغذائية في الدولة الأيوبية .

ومن خلال المعلومات الوارد ذكرها ، يتضح لنا أن الرسول ﷺ والخلفاء الراشدين ، وخلفاء الدولة الأموية كانوا يباشرون الرقابة بأنفسهم إلا أنهم لم يستغنوا عن تعيين موظفين خاصين بالاشراف على الأسواق ، وقد مر بنا ذلك .
وكانوا على النحو التالي :

١ - عامل السوق .

(١) ص ٢١ .

(٢) ص ٣٤ .

(٣) انظر الصفحات : ٣٧ - ٣٩ - ٤٣ - ٤٤ - ٤٧ - ٥٠ - ٥١ - ٥٣ - ٥٦ - ٥٩ ، من كتابه : « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » .

٢ - المشرف على السوق^(١) .

٣ - الأمناء^(٢) .

وعندما توسعت الدولة الإسلامية ، وكثر فيها النشاط الاقتصادي ، وكثر السكان وتعددت حاجات المجتمع ، فنشطت الحرف والمهن المختلفة ومنها المهن الخاصة بالمواد الغذائية ، نشأ نظام الحسبة ممثلاً في رئيسها المحتسب . وكان يعاونه العرفاء وقد سبق أيضاً مهامهم . وكذلك كان يعاونه النواب^(٣) ، وقد لعبوا دوراً مهماً في الحياة الاقتصادية وتطورها ، فهم يوصلون إلى المحتسب أخبار استيراد الغلال والمواد الغذائية الأخرى . أما الأعوان والغلمان فقد أنيط بهم مهمة إلقاء القبض على المخالفين ومعاقبتهم بما يلزم من أساليب العقاب .

وإذا جاز لنا تعميم موضوع المحتسب واختصاصاته ، فإن ذلك ينبع من كون وظيفة المحتسب هي من الوظائف الدينية في الدولة الإسلامية بصفة عامة ، وفي مصر الأيوبية بصفة خاصة ، والأمر الذي ينبغي التنبيه عليه هنا ، هو أن وظيفة المحتسب في مصر في العصر الأيوبي كان يتولاها ، أحد العلماء السنيين ، وهذا خلاف ما كانت عليه وظيفة المحتسب في مصر الفاطمية ، فكان يتولاها أحد علماء الشيعة ، وفي كلا العصرين كان يلقب المحتسب « بالشيخ »^(٤) .

ويذكر القلقشندي بأنه كان بالحضرة السلطانية محتسبان ، الأول خاص بحسبة القاهرة ، والثاني خاص بحسبة الفسطاط ، وذكر محتسباً ثالثاً هو محتسب الإسكندرية ، وكان اعلاها رتبة هو محتسب القاهرة^(٥) . وكانت أعمال ومهام المحتسبين في العصر الأيوبي ، هي نفس الأعمال التي يقوم بها المحتسبون في بقية بلدان العالم الإسلامي ، ثم إنه يظهر لنا إن تعليقات الحسبة وأنظمتها وشروط متوليها واحدة (تقريباً) سواء في المشرق الإسلامي أو المغرب الإسلامي .

(١) موسى لقبال : الحسبة المذهبية في بلاد المغرب ، ص ٣٣ نقلا عن الشيخ البكري : حوليات

معهد الدراسات الشرقية ، ج ٥ ، ص ٧١ - ٧٢ .

(٢) الدباغ : معالم الإيمان في أهل اقيروان ، ج ٢ ، ص ٤٩ / ٥٣ .

(٣) المقرئزي : الخطط ، ج ٢ ، ص ٢٢٧ .

(٤) حسن الباشا : الفنون الإسلامية والوظائف على الأثار ، ج ٣ ، ص ١٠٣٤ / ١٠٣٥ .

(٥) القلقشندي : صبح الأعشى ، ج ٤ ، ص ٣٨ .

أما مسألة التطبيق فهذه تخضع لقوة الدولة وتماسكها السياسي والاجتماعي والاقتصادي ، ويبدو لنا أن الدولة الأيوبية أخذت بمبدأ رعاية مصالح السكان ، فقد حاول السلطان صلاح الدين أن يجمع المجتمع المصري ، ويهيء له سبل الحياة الطيبة ، وقد نجح في محاولته هذه ، وهذا ما أكدته لنا جل المصادر . فقد التفت المجتمع المصري حول صلاح الدين ، نظير اهتمامه بمصالحهم المعاشية بالدرجة الأولى ، وبعد صلاح الدين نجد نسخة تقليد بولاية الحسبة في عهد السلطان عماد الدين ، من انشاء الوزير ضياء الدين بن الأثير ، والمطلع على هذا التقليد يلحظ اهتمام الدولة بأمر المجتمع ضمن نشاط اختصاصات المحتسب المتعددة ، وبضمنها الأمور المعاشية للسكان^(١) .

ثالثاً : الإجراءات الرادعة لمن يخالف ضوابط الجودة :

حتى تكون أمور الجودة منضبطة ، فإنه لا بد من اتخاذ الوسائل الكفيلة لردع كل من يخالف التعليمات المهنية والحرفية ، وقد أوكل أمر تنفيذ الإجراءات الرادعة إلى المحتسب ، فله حق التأديب والتعزير على قدر المخالفات^(٢) ، وذلك بمساعدة عرفاء ونواب وعلماء المهن والحرف^(٣) ومن حق المحتسب ألا يؤدب أحداً حتى يتقدم فيما أمر به أو نهى عنه ، ويتأني ولا يؤدب أحداً إلا بعد التحقيق ، فينبغي التثبت من ذلك .

ومن خلال الدراسة التتبعية لموضوع الإجراءات الرادعة التي شدد عليها المحتسب يتضح لنا جلياً أن الاجراءات كانت على النحو التالي :

أولاً : الوعظ والتخويف ، وايضاح التعليمات ، وبيان ما ينكره الشرع ، ويكون ذلك خالياً من العنف والزجر^(٤) .

ثانياً : الإنذار ، وقد وجدت حالات إنذار كثيرة لضمان جودة المواد الغذائية وابعاد محاولات الغش والتدليس ، وكانت حالات الإنذار التي وجدناها على بعض الحرفيين والمهنيين على النحو التالي :

(١) انظر الملحق في نهاية البحث .

(٢) ابن طلحة القرشي : العقد الفريد ، ص ١٨٢ .

(٣) رشاد معنوق : نظام الحسبة في العراق ، ص ١٢٠ .

(٤) القلقشندي : صبح الأعشى ، ج ٤ ، ص ٦٨ .

- ١ - الخبازون ، يذرون بعدما يتضح النقص في وزن الخبز^(١) .
- ٢ - الفرانون ، يذرون عندما يخلطون القمح الدنيء بالطيب^(٢) .
- ٣ - الجزائرون ، يذرون عندما ينفخون في اللحم^(٣) .
- ٤ - الشواؤن ، يذرون عندما يقدمون على تأخير أطعمة الناس^(٤) .
- ٥ - المراسون ، يذرون عندما يخلطون الباث بالطري^(٥) .
- ٦ - الحلوانيون ، يذرون عندما يعلم تدليسهم وغشهم في مقادير الحلويات^(٦) .

ثالثاً - مصادر المواد الغذائية والتصديق بها أو إتلافها :

من الإجراءات التي يجوز أن يمارسها المحتسب مصادرة المواد الغذائية وحرمان صانعها من التكسب فيها ، وذلك أما بالتصدق بها أو إتلافها ، فقد أجاز ابن تيمية « إتلاف المغشوشات في الصناعات »^(٧) ، وقال « ان الطعام المغشوش من الخبز والطيخ والشواء - كالخبز والطعام الذي لم ينضج وكالطعام المغشوش وهو الذي خلط بالرديء وأظهر للمشتري أنه جيد - ونحو ذلك يتصدق به على الفقراء أنفع من اتلافه »^(٨) . ويمكن أن نضرب عدة أمثلة من واقع الدراسة على النحو التالي :

- ١ - التصديق بالخبز المغشوش^(٩) .
- ٢ - التصديق بالشواء المغشوش^(١٠) .
- ٣ - اتلاف الهريسة المغشوشة^(١١) .

(١) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١٠٩ ، المجليدي : التيسير في أحكام التسعير ، ص ٨٢ .

(٢) ن . م . س : ص ١١٢ ، ن . م . س : ص ٨٣ .

(٣) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٥ - ١١٦ .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ - ٣٨ .

(٥) ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠٢ .

(٦) ابن بسام ، نهاية الرتبة ، ص ٤٩ .

(٧) ابن تيمية : الحسبة ، ص ٣٠ .

(٨) ن . م . س : ص ٣١ .

(٩) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٤ ، ابن تيمية : الحسبة ، ص ٣٠ ، المجليدي :

التيسير في أحكام التسعير ، ص ٨٣ ، ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٩ - ٩٠ .

(١٠) ابن تيمية : الحسبة ، ص ٣٠ ، ابن تيمية : مجموع الفتاوي ، ج ٢٨ ، ص ١١٥ .

(١١) ابن عبدالرؤف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠١ - ١٠٢ .

٤ - اتلاف المواد الغذائية الفاسدة مثل :

(أ) المخلل على اختلاف أجناسه ، إذا اتضح أنه فاسد فعلى المحتسب أن يرمى به^(١) .

(ب) إذا حمضت الكوامخ يأمر المحتسب بإزالتها خارج البلد^(٢) .

(ج) أنواع الأجبان والشحوم والدهون ، إذا فسدت لا يجوز بيعها ، وإنما تتلف^(٣) .

٥ - التصدق باللبن المغشوش ، ويكون غشه بمزجه بالماء ، وبذلك أفتى يحيى بن عمر « واللبن إذا مزج بالماء يتصدق به ولا يطرح »^(٤) .

أما الخليفة الراشد عمر بن الخطاب ، رضي الله عنه ، فإنه كان يأمر بإتلاف اللبن المشوب بالماء فقد رأى مرة رجلاً قد شاب اللبن بالماء للبيع فأراقه عليه ، إلا أن ابن تيمية قال « وإذا كان عمر بن الخطاب قد أتلف اللبن الذي شيب للبيع فلأن يجوز التصدق بذلك بطريقة أولى ، فإنه يحصل به عقوبة الغاش وزجره عن العود ، ويكون انتفاع الفقراء بذلك انفع من اتلافه ، وعمر أتلفه لأنه كان يغني الناس بالعطاء ، فكان الفقراء عنده في المدينة إما قليلاً وإما معدومين ولهذا جوز طائفة من العلماء التصدق به وكرهوا اتلافه »^(٥) .

رابعاً : التأديب :

والتأديب هو آخر إجراء يمكن أن يستخدمه المحتسب وللتأديب أنواع منها : الضرب والتشهير والسجن والإخراج من السوق .

وعلى هذا نصت المصادر المعتمدة - كما يتضح ذلك من خلال الأمثلة التي ضربناها على أنواع التأديب - وقد قال الشيزري في ذلك ما نصه « وإذا عثر

(١) الشيزري ، نهاية الرتبة ، ص ٥٩ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٨ .

(٢) ن . م . س : ص ٥٩ ، ن . م . س : ص ٢٠٨ ، والكوامخ هي : جمع كأمخ ، وهي نوع من الأدم ، معرب ، وقد قرب إلى اعرابي خبز وكأمخ فلم يعرفه فقال : ما هذا ؟ فقيل كأمخ ، فقال : قد علمت أنه كأمخ ولكن أيكم كأمخ به ، ابن منظور : لسان العرب ، ج ٣ ، ص ٤٩ .

(٣) ن . م . س : ص ٥٩ ، ن . م . س : ص ٢٠٨ .

(٤) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١٠٩ ، ص ١١٤ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ .

(٥) ابن تيمية : الحسبة ، ص ٣١ ، ابن تيمية : مجموع الفتاوى . ج ٢٨ ، ص ١١٥ .

- المحتسب - عن نقص المكيال ، أو بخس الميزان ، أو غش بضاعة أو صناعة ... استتابه عن معصيته ، ووعظه وخوفه ، وأنذره العقوبة والتعزير»^(١) .

أما ابن بسام فقد فصل لنا أنواع التعزيز على النحو التالي : « أن التعزير على قدر أحوال الناس ، وعلى قدر الجنابة ، فمن الناس من يكون تعزيره بالقول والتوبيخ ، ومنهم من يضرب بالسوط ... ومنهم من يضرب بالدرة^(٢) ويلبس الطرطور^(٣) ، ويركب على جمل أو حمار^(٤) . ومن واقع الدراسة نسوق مجموعة من الأمثلة لتدل على التأديب وأنواعه المتخذ في حق المدلسين والغاشين في صناعة المواد الغذائية ، وهذه الأمثلة على النحو التالي :

١ - الطرد للخبازين وإخراجهم من السوق إذا لم يلتزموا بضوابط الجودة^(٥) . وقد شدد ابن عبدالرؤوف في ذلك قائلاً « ... فليصدق به - الخبز - أدباً له مع تأديبه بما يراه الامام من ضرب أو سجن أو إخراج من السوق^(٦) .
أما ابن بسام فقد أجمل التأديب في حقهم دون تفصيل لنوع التأديب الذي يلحقهم^(٧) .

٢ - اخراج الفرانين من السوق بعد التأديب ، إذا لم يلتزموا بعناصر الجودة^(٨) ، وقد شدد ابن بسام في تأديب المخالفين لجودة هذه المهنة بقوله « ومتى فعل هذا أدب ولطخ منه وجهه وأشهر^(٩) » ، وقد أتخذ التشهير هنا للتأديب والزجر والتشهير هنا هو أن يركب المخالف على جمل أو حمار ويلبس

(١) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٩ .

(٢) الدرة : أداة للضرب ، كانت تتخذ في جلد البقر أو الجمل ، وتحشى بنوى التمر .

(٣) الطرطور : غطاء للرأس ، وهو طويل دقيق من أعلى ، يصنع من اللبد ، وينقش بالحرق الملونة ، ويكلى بالخرز والودع والأجراس وأذنان الثعالب والسنافر ، ويضعه المحتسب على رأس المذنب للتشهير به .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٢١١ .

(٥) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١١ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٠ ، المجيلدي : التيسير في أحكام التسعير ، ص ٨٢ .

(٦) ن . م . س : ص ٩٠ .

(٧) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٢٢ .

(٨) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٢ .

(٩) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٦١ .

الطرطور ، ويضاف به في الأسواق ليعلم الناس مدى مخالفته ، وفي هذا فائدة مزدوجة ، هي معاقبة المخالف أولاً ، ثم العبرة لغيره من الناس ثانياً .

أما المجيلدي ، فتشدد أكثر ، قائلاً « فينبى صاحب الفرن عن هذا ، وإن عاد لثله حبس ، وأخرج من السوق ، ويتصدق بخبزه »^(١) ، وقال في موضع آخر عن الفرانين « وكذلك إذا خلط القمح الجيد بالرديء فيعاقب بالضرب والطرود من السوق »^(٢) ، فهو هنا يسوق ثلاثة أنواع من التأديب هي الحبس ، والضرب ، والطرود من السوق .

٣ - إخراج الجزارين من السوق إذا خالفوا ما أمروا بالالتزام به حيال جودة اللحوم^(٣) .

٤ - تأديب الشوائن ، بعد انذارهم ، وقال ابن بسام في ذلك « فمن عاد أدب وأشهر »^(٤) ، فابن بسام هنا يذكر أن هناك عقوبة غير التشهير لا بد من تنفيذها ثم يضاف به في الأسواق والمحلات التجارية بين عامة الناس .

٥ - تأديب الهراسين إذا خالفوا ضوابط جودة عمل الهريسة^(٥) .

٦ - التأديب والتشهير لكل من خالف ضوابط صناعة الحلويات^(٦) .

٧ - أما من غش اللبن بالماء فإنه يؤدب بعد إنذاره بالضرب والسجن والإخراج من السوق^(٧) .

(١) المجيلدي : التيسير في أحكام التسعير ، ص ٨٣ .

(٢) ن . م . س : ص ٨٣ .

(٣) يحيى بن عمر : أحكام السوق ، ص ١١٥ - ١١٦ .

(٤) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ - ٣٨ .

(٥) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠١ - ١٠٢ .

(٦) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٩ .

(٧) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٢ .

هذه مجرد أمثلة أوردناها للتدليل على سلامة الأنظمة المطبقة تجاه مراقبة الجودة ، وحماية المنتج والمستهلك مما قد يحصل من غش وتدليس سواء كان هذا مقصوداً أو غير مقصود ، فكان من واجب السلطات المختصة متابعة هذه الحالات ومنعها حسب الطرق المتبعة والتي أوردناها آنفاً ، وهي مجملة (الوعظ والتخويف والارشاد ، ثم الإنذار ، ويأتي بعد ذلك مصادرة المواد الغذائية أما بالاتلاف أو بالتصدق بها ، وأخيراً التأديب ، وكان على أنواع متعددة منها : التشهير ، والضرب ، والسجن ، والطرده من السوق) هذه الإجراءات في مجموعها كانت كفيلة بإخراج الحرف والمهين على أفضل الطرق والمعايير المتفق عليها ، وفي هذا صيانة للمجتمع من الغش والتدليس .

* * *

الأساليب الإدارية لضبط الجودة

يحتاج ضبط جودة المواد الغذائية إلى وعي تام من الهيئة الإدارية المشرفة - وقد سبق لنا ايضاح ذلك في فصل « علاقة الدولة بجودة المواد الغذائية » - وهذه الهيئة كان يقوم على رأسها شخص متخصص يدعى - المحاسب - وكان يعاونه هيئة إدارية متخصصة كذلك من بينها - العريف - والعريف اسم عام لكل رجل تخصص في مهنة أو حرفة بعينها تخصصاً دقيقاً ، وقد اسندت كتب الحسبة أهمية المراقبة إليه مباشرة ، وهو بدوره يعود إلى المحاسب لإبلاغه ما قد يحصل في السوق ، ونضرب على ذلك أمثلة من واقع الدراسة التي أوردها ابن بسام في كتابه « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » قائلاً بتكليف العرفاء مهمة الإشراف ما يلي :

- ١ - عن الحبويين والدقاقين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا ثقة^(١) .
- ٢ - عن الخبازين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا من أهل صناعتهم^(٢) .
- ٣ - عن الجزائرين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا من أهل معيشتهم^(٣) .
- ٤ - عن الشوائيين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا ثقة^(٤) .
- ٥ - عن الرواسين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا ثقة عارفاً بمعيشتهم^(٥) .
- ٦ - عن السماكين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا ثقة عارفاً بمعيشتهم^(٦) .
- ٧ - عن الطباخين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفا بصيراً عارفاً بمعيشتهم^(٧) .
- ٨ - عن الهراسين : ينبغي أن يعرف عليهم عريفاً من أهل صناعتهم بصيراً بها^(٨) .

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ .

(٢) ن . م . س : ص ٢١ .

(٣) ن . م . س : ص ٣٤ .

(٤) ن . م . س : ص ٣٧ .

(٥) ن . م . س : ص ٤٣ .

(٦) ن . م . س : ص ٥٦ .

(٧) ن . م . س : ص ٤٤ .

(٨) ن . م . س : ص ٣٩ .

هذه جملة أمثلة تدل على أهمية الرقابة الإدارية من قبل الفئة المختصة بكل مادة غذائية وهذا أمر إداري مهم للغاية لضبط الجودة ، ومنع محاولات الغش والتدليس في أي صناعة كانت لا سيما أن الرقابة المتخصصة موجودة وباستمرار .
ومن الأساليب الإدارية التي استخدمتها الدولة الأيوبية لضبط الجودة ومنع محاولة الغش في المواد التجارية ما يلي :

أولاً : استخدام الختم :

استخدم الختم لمنع الغش ، وضبط الجودة^(١) ، فهو من الوسائل أو الأساليب الجيدة التي ساعدت المحتسب وأعوانه في مراقبة جودة المواد الغذائية بكل دقة ونضرب على ذلك أمثلة من واقع الدراسة فمثلاً :

١ - استخدم الختم على مخازن الغلال إلى وقت الحاجة ، وهذا لمنع التفريط في أقوات أهل البلد^(٢) .

٢ - استخدم الختم في عمل الهريسة ، وقال الشيزري في ذلك « . . . ثم تنزل في القدر بحضرة العريف ، ثم تحتم بخاتم المحتسب ، فاذا كان وقت السحر حضر العريف وكسر الخاتم وهرسوها بحضرة العريف . . . »^(٣) ، وقد استخدم الختم هنا لمنع الغش في الهريسة « فيراعي المحتسب جميع ذلك بالختم »^(٤) .

٣ - استخدم الختم في ضبط صناعة الأشرطة ، وقد نص على ذلك قول ابن الأخوة « ويعتبر عليهم أشربتهم وعقاقيرهم في كل وقت على غفلة بعد ختم حوانيتهم من الليل »^(٥) .

ومن خلال هذه النصوص يتضح لنا جلياً ان استخدام الختم في صناعة بعض المواد الغذائية كان ضرورياً .

(١) المقرئبي : الخطط ، ج ١ ص ٢٢٧ .

(٢) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٦ .

(٣) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ .

(٤) ن . م . س : ص ٣٧ ، المقرئبي : الخطط ، ج ١ ص ٢٢٧ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٥ .

أما مادة الختم نفسه فكان يصنع من طين مخصوص كان يستورد غالباً من بلدة سيراف ، وقد استخدم هذا الطين في ختم الرسائل ، وفي ختم المحلات التجارية وبعض أواني المواد الغذائية كما مر بنا .

ثانياً : السجلات :

استخدمت السجلات لدى المحتسبين لتسجيل المهن والحرف المختلفة وأصحابها ، وعدد من يشتغل فيها ، وعدد أماكنها وهذا يفيد المحتسب في عملية الضبط والمراقبة ، واحضار المخالف لتعليقات المحتسب بصورة سريعة ، وقد استخدمت السجلات بصفة خاصة لبعض المواد الغذائية ، فمثلاً ، « كان يشد على أذن كل قفة لوح صغير يكتب فيه اسم صاحبها ووزنه »^(١) ، وهذا التسجيل يضمن لصاحب الدقيق استيفاء دقيقه كاملاً بوزنه ، وهذا الاجراء يفوت الفرصة على الطحانين بعدم استبدال دقيق الناس .

ومن أمور التسجيل التي كان يهتم بها المحتسب تسجيل لحوم الشواء قبل شيها وقال الشيزري في ذلك « ينبغي للمحتسب أن يزن عليهم الحملان قبل انزالها في الثور ، ويكتبها في دفتره ، ثم يعيدها إلى الوزن بعد إخراجها »^(٢) . فهذه نماذج أريد بها ايضاح مهمة التسجيل لمنع الغش التجاري ، وبه يمكن ضبط جودة المادة الغذائية المراد تسجيلها .

ثالثاً : الحلف بالله :

لقد استعملت الأيمان بالله وسيلة من وسائل منع الغش الحرفي والمهني ، وقد وردت اشارات في الكتب المتخصصة تفيد استخدام هذا الأسلوب ومن ذلك نورد مايلي :

(أ) .. ويجلفون - الطباخون - بالله العظيم أنهم إذا عملوا عصبانا^(٣) من

(١) ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ ، ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٨٨ ، ٨٩ ، والفقة : هي وعاء كبير مصنوع من الخوص ، لحفظ الحبوب بأنواعها المختلفة ، ولحفظ الدقيق .

(٢) الشيزري : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ .

(٣) العصبان ، هولف الشحم الخارج من بطون الذبائح وجمعه عصبه واحدة وربطه ببعض مصارين الذبيحة .

- بطون الماعز وباعوه ، أن يعلموا الزبون بذلك ويراعيه العريف^(١) .
- (ب) وعلى صانع حلوى الفالودج أن يحلف اليمين ألا يطرح لكل رطل عسل إلا أوقيتين من النشا ، وأن يكثر فالوذه ، وألا يحشيه^(٢) .
- (جـ) وعلى صانع الأشربة ألا يستعمل عسل القصب المدبر باللبن الحليب والخل والاسفيداج^(٣) بدلا من السكر وعسل النحل في صناعة الاشربة ، فعلى المحتسب أن يحلفهم أنهم لا يعملونه ، لأنه يضر ويحرف الأمزجة ويفسدها^(٤) .
- (د) وعلى الطحانين الحلف بالله « ألا يخونوا أحدا في قمحه ولا في دقيقة »^(٥) .

رابعا : الرقابة السرية والمفاجئة :

لقد شددت كتب الحسبة ازاء أهمية الرقابة السرية والمفاجئة على المحلات التجارية (تجارة المواد الغذائية) ، ومن ذلك ما قاله الشيرى ، « ويلازم - المحتسب - الأسواق والدروب في أوقات الغفلة عنه ، ويتخذ له عيونا يوصلون اليه الأخبار وأحوال السوق »^(٦) . وإلى ذلك أشار أيضا ابن بسام^(٧) .

وقد قال الشيرى ، في موضوع (السمانون) « ويعتبر عليهم بضائعهم وموازينهم في كل أسبوع على حين غفلة منهم ، فإن أكثرهم يدلس »^(٨) ، أما ابن الاخوة القرشى فقال : « ويتعاهد - المحتسب - الحوانيت المنفردة في المواضع الخارجة عن الأسواق »^(٩) .

إن المتمعن في هذه النصوص - على قلتها - يدرك تمام الإدراك مدى أهمية الرقابة السرية والمفاجئة على محلات صناعة وبيع المواد الغذائية ، وهذا يعطى

(١) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٥ ، ٤٦ .

(٢) ن . م . س : ص ٤٧ .

(٣) الاسفيداج ، رماد الرصاص ، انظر ، ابن سينا : القانون ، ج ١ ، ص ٢٥٨ .

(٤) الشيرى : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ ، ٥٧ .

(٥) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٥٩ .

(٦) الشيرى : نهاية الرتبة ، ص ١٠ .

(٧) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٥ .

(٨) الشيرى : نهاية الرتبة ، ص ٦٠ .

(٩) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٩ .

الحيطة للمهنيين في عملية ضبط الجودة ، ويعطيهم الحذر المستمر من الزيارات السرية على انتاجهم ، ففي هذا ضبط جيد لصناعة وبيع المواد الغذائية .
خامسا : الاهتمام بالمكاييل والموازين :

قال الله تعالى : ﴿ ويل للمطففين الذين إذا اكتالوا على الناس يستوفون . وإذا كالوهم أو وزنوهم يخسرون . ألا يظن أولئك أنهم مبعوثون . ليوم عظيم . يوم يقوم الناس لرب العالمين ﴾^(١) ، وقال تعالى : ﴿ أفوفو الكيل ولا تكونوا من المخسرين ، وزنوا بالقسطاس المستقيم ولا تبخسوا الناس أشياءهم ولا تعثوا في الأرض مفسدين ﴾^(٢) .

لقد أهتمت الشريعة الإسلامية بالمكاييل والموازين ، وذلك لاهميتها في عملية البيع والشراء ، وقد كان من أهم الشروط العتبرة في المحتسبين أن يكونوا على علم ودراية بأمور المكاييل والموازين ، وقد شدد المحتسبون والمختصون بأمور معاش الناس على الباعة والتجار بضرورة الالتزام بالمعايير الشرعية للمكاييل والموازين ومن الأمور التي كان المحتسب يطالب بها الباعة ما يلي :

- ١ - يأمر أصحاب الموازين بمسحها وتنظيفها من الأدهان والأوساخ في كل ساعة .
- ٢ - ينبغى للمحتسب أن يعاير الأبطال وأن تكون من حديد وأن يختمها بختم من عنده .
- ٣ - ينبغى للمحتسب أن يتفقد عيار المئاقيل والصنج على حين غفلة من أهلها .
- ٤ - ينبغى للمحتسب أن يجدد النظر في المكاييل والموازين ، بل إن الشيزرى ، قال بضرورة التجسس عليهم في ذلك^(٣) .

ولقد أوردت كتب الحسبة طرقا لمعرفة الكيل والوزن ، وكيفية استخدام الميزان والمكيال ، من أراد الاستفادة يمكن الاطلاع على هذه المعلومات في^(٤) .

(١) سورة المطففين : آية (١ - ٥) .

(٢) سورة الشعراء : آية (١٨١ - ١٨٣) .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٠ .

(٤) ن . م . س : ص ١٨ / ١٩ / ٢٠ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ١٠ / ١٦ . ابن الأخوة :

معالم القرية ، ص ١٤٤ / ١٤٨ .

ولقد حظيت المواد الغذائية باهتمام كبير من قبل المختصين فيما يتعلق بوجودتها وكان مما نال الاهتمام أمر ضبط المكيال والموازين ، ويجدر بنا أن نذكر أمثلة من واقع الدراسة التتبعية ، والتي هي بين أيدينا على النحو التالي :

١ - ينبغى للطحانيين أن يكون في كل طاحون ميزان من خشب يوزن به القمح إذا ورد ، والدقيق إذا صدر ، وأن تكون الحجارة التي يوزن بها القمح معتبرة ومختومة بالرصاص مكتوبا عليها بخط المحتسب أوزانها^(١) .

٢ - ينبغى للمحتسب وأعوانه أن يزنوا الخبز ، وأن يفرقوا بين خبزة الرطلين والرطل والنصف^(٢) .

٣ - ينبغى للمحتسب أن يزن على الشوائبين الحملان قبل إنزالها في التنور ، ثم يعيدها إلى الوزن بعد اخراجها ، فإن كان الشواء قد نقص منه الثلث فقد تناهى نضجه وإن كان دون ذلك أعاده إلى التنور^(٣) .

٤ - يؤمر السماكون بغسل موازينهم ، لأنهم إذا غفلوا عن غسلها فاح نتها وكثر وسخها ، فإذا وضع فيها السمك الطرى تغير ريحه وفسد طعمه^(٤) .

٥ - وعلى الشرايين أن يتقوا الله عز وجل ويحشون اليوم الآخر من التهاون في أمر الأشربة والتفريط في أوزانها وعيارها^(٥) .

٦ - وأخيرا قال الشيزرى ، عن أهمية المكيال والميزان « يعتبر المحتسب عليهم المكيال والموازين والأرطال »^(٦) ، وكان للعيار دار خاصة به في مصر ، تعبر فيه المكيال والموازين تحت إشراف المحتسب أو نائبه ، وقد وجدت هذه الدار منذ العصر الفاطمى ، وأستمرت في العصر الأيوبي ، وجعلها صلاح الدين وفقاً على سور القاهرة^(٧) . هذه مجرد أمثلة توضح أهمية ضبط عيار المكيال والموازين لأهميتها في ضبط البيع والشراء تجاه المواد الغذائية .

(١) نهاية الرتبة : ص ٥٩ .

(٢) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ٩٠ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ .

(٤) ن . م . س : ص ٣٣ .

(٥) ن . م . س : ص ٥٦ .

(٦) ن . م . س : ص ٥٨ .

(٧) المقرئى : الخطط . ج ١ ، ص ٢٨٨ .

طرق اختبار أو معرفة المواد المغشوشة

خضعت المواد الغذائية في الدولة الأيوبية لرقابة صارمة ، فقد قام المختصون بتفقد صناعة الغذاء ، واطهار محاسن ذلك من رداءته ، ولم تكن هناك مواصفات ومقاييس حديثة لكشف الغش والتدليس مثلما هو موجود حاليا ، ولكن كان هناك طرق متعارف عليها لاثبات الجودة وكشف الغش ، ولكل صناعة من الصناعات ومن المواد الغذائية ، طريقة خاصة ، لها رجال متخصصون في الكشف عليها واثبات جودتها من عدمها وكانت هذه الطرق على النحو التالي :

١- طرق اختبار الدقيق :

شددت الكتب المتخصصة في أهمية جودة الدقيق ووضعت لذلك الشروط المعتمدة - وقد سبق لنا ايضاح ذلك - أما فيما يتعلق بطرق اختبار الدقيق فقد تطرق له ابن الاخوة فقط ، ولكن دون تفصيل فقد قال « ويختبر المحتسب الدقيق ، فانهم ربما خلفوا فيه دقيق الحمص أو الفول »^(١) .

٢- طرق اختبار الخبز :

يصنع الخبز الجيد من الحنطة ، وقد اعتبرت أم الطعام لأن لها فضلا على سائر الحبوب^(٢) ، ويعتبر كذلك قوام أهل الأرض وأمير الأغذية^(٣) . وقد شدد المحتسب في جودة الخبز ، وقالت كتب الحسبة في ذلك « ويعتبر عليهم المحتسب ما يغشون به الخبز من الجلبان والبيسار^(٤) ، فانها يوردان وجه الخبز ، ومنهم من يغشه بدقيق الحمص ودقيق الأرز ، لأنها يتقلانه ويفججانه ، ومنهم من يعجن الخشكار أو دقيق الشعير أو الدقيق المزون ، ثم يطن به الخبز الخاص عند نفاقه ،

(١) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٢ .

(٢) الرازي : منافع الأغذية ، ص ٢ .

(٣) الجاحظ : البخلاء ، ص ١٢٦ .

(٤) البيسار ، فول مطبوخ بالسمن واللبن ، انظر ابن البيطار : المفردات ، ج ١ ، ص ١٢٠ ،

وجميع ذلك لا يخفى على وجه الخبز ، وفي منظر ومكسره»^(١) ، أما طريقة كشف الغش هنا فتظهر من خلال منظر الخبز ، ومن خلال تكسيره إلى أجزاء فلكل نوع من الدقيق لون من الخبز يظهر بعد النضج ، ومن هنا يمكن للمحتسب كشف الغش عن طريق المنظر ، والمكسر .

٣- طرق اختبار الزلاية :

(أ) كيف يتم معرفة الزيت المقلى به الزلاية من الدهن ؟ قال ابن بسام : « فإذا أردت معرفة ذلك اغمس فيه ريشه ، أو قطر منه شيئاً على بلاطة ، أو على قليل من الماء ، فإن كان فيه دهن جمد على الماء ، وإن كان زيتاً خالصاً لم يجمد»^(٢) .

(ب) علامة اختمار عجينة الزلاية « أنها تطفو على وجه الزيت ، والفطير منها يرسب في أسفل المقلى ، والمختمر أيضاً يكون مثل الأنابيب إذا جمعتها في كفك اجتمعت ، والفطير تكون مرصوصة ، وليس فيها تجويف»^(٣) .

٤- طرق اختبار اللحوم :

وللحوم طرق معتبرة يعرف بها جيد اللحم من رديئه من هذه الطرق

نذكر :

(أ) إذا شك المحتسب في الحيوان هل هو ميت أو مذبوح القاه في الماء . فإن رسب فهو مذبوح ، وإن لم يرسب فهو ميتة^(٤) .

(ب) فصل لحوم الضأن عن لحوم المعز .

(جـ) يوضع على لحم المعز الزعفران لتمييز عن غيره .

(د) تعليق أذنان المعز على لحومها .

(هـ) يعرف لحم الماعز ببياض شحمه ودقة ضلعه .

(و) يعرف شحم الضأن بعلو صفرتة .

(١) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٣ ، وقد ورد هذا عند ابن بسام في كتابه : نهاية الرتبة ، ص ٢١ وكذلك عند ابن الاخوة في كتابه : معالم القرية ، ص ١٥٤ .

(٢) ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤١ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٥ / ٢٦ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٢ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٠ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ .

هذه الطرق هي التي تمكن أصحاب الاختصاص من الكشف بها على اللحوم والتأكد من سلامتها وصحتها^(١).

٥- طرق اختبار الشواء :

للمختصين في ذلك طرق معروفة لديهم ، وخاصة فيما يتعلق بنضج الشواء ، ومن هذه الطرق ما ذكره الشيزرى قائلا « وعلامة نضج الشواء أن يجذب الكتف بسرعة فإن جاءت فقد انتهى في النضج ، وأيضا يشق الورك ، فإن ظهر فيها عروق حمراء ، ونزل منها ماء اللحم فهو نيء ولم ينضج »^(٢).

٦- طرق اختبار الرؤوس :

(أ) ينبغي عدم خلط رؤوس المعز مع رؤوس الضأن عند البيع .
(ب) يجعل في أفواه رؤوس المعز كوارعها للتمييز عن الضأن .
(ج) علامة رؤوس الضأن أن تحت كل عين ثقباً ، وليس تحت عيون المعز شيء .

(د) دقة خرطوم المعز ، وليس كذلك الضأن .
(هـ) يعرف البائت من الرؤوس بأنك تنسل العظم الدقيق الذي في المبلغ المسمى بالشوكة ، ثم تشم رائحته فإن كان متغيراً فهو بائت^(٣) .

٧- طرق اختبار الاسماك :

(أ) ينبغي عدم خلط السمك البائت بالطرى ، وعلامة التمييز بين البائت والطرى أن الطرى خياشيمه تكون محمرة والبائت ليس كذلك^(٤) .
(ب) عدم وضع حوت البحر في الماء العذب فإنه يتلف^(٥) .

(١) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٨ ، ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٣٥ ، ٣٦ .

(٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٠ ، وإلى هذا أشار ابن بسم في كتابه : نهاية الرتبة ، ص ٣٧ .

(٣) جميع هذه الطرق وردت عند الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٢ ، وابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٤٣ ، وابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٢ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٣ ، ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٥٧ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٨٧ .

(٥) ابن عبدالرؤوف : الحسية والمحتسب ، ص ١٤٥ .

(ج) يمنع السماكون من تمليح السمك البائت من اليومين والثلاثة ، لأنه يتولد فيه عفونه^(١) .

٨- طرق اختبار دهن الهريسة :

ينبغي للمختصين في مجال مراقبة جودة صناعة الهريسة معرفة جودة الدهن الذى يوضع على الهريسة ، فقد قال الشيزرى ، وابن الاخوة في ذلك ما يلى :
« ويعتبر المحتسب ما يغشون به الدهن ، فإن منهم من يأخذ عظام البقر والجمال والرووس ثم يسلقها سلقا جيدا ، فيخرج منها دهن كثير ، فيمزجونه بدهن الهريسة ، والطريق إلى معرفة ذلك أنك تقطر منه شيئا على بلاطة ، فإن سال ولم يجمد ، أو كان لونه مشفا فهو مغشوش »^(٢) .

أما طريقة معرفة نضجها فقد ذكرها ابن عبدالرؤوف قائلا « وتقاس عند تمام طبخها وقبل بيعها ، بأن توضع على وجه القدر صنجة ثقيلة فإن ثبتت مكانها فذلك حسن وأمر ببيعها ، وإن هى تدلت إلى قاع القدر ، فليست بشيء ، ويؤمر بائعها ألا يبيعها »^(٣) .

٩- طرق اختبار طبخ اللحوم :

(أ) يهرف لحم المعز وهو في القدر بسواده وزهومته ودقة عظامه^(٤) .
(ب) ويعرف لحم البقر من خلال عظمه ، فتكون بشرته فيها غلظة^(٥) .

١٠- طرق اختبار النقائق :

للنقائق طرق متعددة يمارسون من خلالها غش الصناعة ، ولكن المختصين الرسميين لهم أيضا طرق معروفة لمعرفة تلك التديسات ومن هذه الطرق : ما يقوم به المحتسب من شق النقائق قبل قليها ، فيظهر ما فيها واضحا

(١) ن . م . س : ص ١٤٥ .

(٢) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٦ ، ٣٧ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٧ .

(٣) ابن عبدالرؤوف : الحسبة والمحتسب ، ص ١٠١ .

(٤) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٤ ، ابن بسم : نهاية الرتبة ، ص ٤٤ .

(٥) ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٧٣ .

وجلياً^(١) حتى ان ابن الاخوة قال : « ولا يخفى ذلك على ذكى ولا عارف ، فإن كل مدقوق مجهول لكن الحاذق لا يخفاه شيء من غشوشهم »^(٢) أما علامة غشهم فيها فإنهم ينخسونها بقطعة من حديد إذا قاربت النضج ، فيسيل ما فيها من الغش ، وتنضجه النار ، فلا يعرف^(٣) .

١١ - طرق اختبار الحلوى :

لقد وضعت كتب الحسبة المتخصصة الطرق التي تمكن المختصين من معرفة الغش في الحلويات ، ومن هذه الطرق ما ذكره الشيزرى ، وابن بسام^(٤) ، وهى كالتالى :

(أ) عندما يمزجون العسل برب الكرم فإن ذلك يعرف بأنه إذا حُمل على النار ظهرت رائحته .

(ب) ومن الحلوانيين من يمزج عسل القصب بالدبس ، وعلامة غشه إنه يركد في أسفل الاناء .

(جـ) ومنهم من يغش بعض أنواع الحلوى بالدقيق والنشا وبدقيق الأرز ، وبدقيق العدس ، وبقشر السمسم ، ويعرف جميع ذلك بأنه يطفو على وجه الماء إذا طرح فيه .

(د) ومنهم من يغش ناطف الخشخاش - نوع من الحلوى - بالسמיד ، ويعرف ذلك بأنه يطفو على وجه الماء إذا طرح فيه ويظهر الغش كذلك من خلال تكسدها .

(هـ) ومنهم من يغش كعب الغزال والمشاش - نوع من الحلوى - بالقند ، وعلامة غشه ميله إلى السمرة والسواد .

(و) وقد يغشون الخبائض الناعمة والرطبة والصابونية - نوع من الحلوى - بالنشا الزائد عن الحد ، ويعرف غشها بأنها تنفتت وإذا باتت خمرت .

(١) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ ، ابن الاخوة : معالم القرية ، ص ١٥٨ .

(٢) ن . م . س : ص ١٥٨ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٣٨ .

(٤) ن . م . س : ص ٤٠ / ٤١ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٤٧ / ٤٨ .

(ز) ومنهم من يغش الخشكنانج^(١) الذى يجبز في التنور ، وعلامة غشه أنه يسقط ويقع في أرض التنور .

وأختتم الشيزرى حديثه عن غش الحلويات ومعرفة غشها بما يلي : « وجميع غشوش الحلاوة لا تحفى في منظرها وذوقها »^(٢) .

١٢- طرق اختبار المشروبات :

لقد حفلت كتب الحسبة بتفصيلات جيدة عن الأشربة والمعاجين ، وعن طرق صناعتها وطرق الغش فيها ، وفصلت كذلك الطرق التى تمكن المختصين في صناعة الأشربة من كشف الغش والتدليس فيها .

وقد أورد لنا الشيزرى وابن بسام مجموعة من تلك الطرق كانت على النحو التالى^(٣) :

(أ) تركيب بعض الأشربة من عسل القصب المدبر باللبن الحليب والخل بدلا من السكر وعسل النحل ، ومعرفة غش ذلك أنه يميل إلى السواد إذا أضيف إلى غيره من الأشربة ، وتظهر فيه رائحة الخل إذا مضت عليه مدة ، وأيضا يضع المختص منه شيئا في راحة الكف ، ويقطر عليه الماء ، ثم يدعكه بأصبعه فإن العسل يصير أبيض مثل الفانيذ .

(ب) يعرف غش الأشربة إذا مضى على صناعته أكثر من شهر ، فما وجد حامضا ومتغيرا ، فليس للصانع أن يعيده للصناعة مرة أخرى ، ما عدا شراب الورد وشراب البنفسج فإن تغييرهما يكون سريعا ، وردهما إلى الطبخ مرة أخرى يزيدها قوة ونفعا وبقاء .

(ج) وإذا مال لون السكنجين^(٤) إلى السواد فهو مغشوش بعسل القصب .

(د) والمعاجين إذا تغيرت وحمضت أو ننتت تكون مغشوشة ، ويعرف غشها من خلال حموضتها أو عفونتها .

(١) الخشكنانج ، لفظ فارسى يطلق على الحلوى التى تصنع من دقيق السميد ، الذى يضاف إليه اللوز والسكر وماء الورد ، الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٤١ ، هامش ٨ .

(٢) : الشيزرى ، نهاية الرتبة ، ص ٤١ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٥٦ / ٥٧ ، ابن بسام : نهاية الرتبة ، ص ٩٣ / ٩٥ .

(٤) نوع من الشراب المصنوع من العسل والخل ، الخوارزمى : مفاتيح العلوم ، ص ١٠٤ .

١٣ - طرق اختبار بعض أنواع الأطعمة :

لقد تناول الشيزرى^(١) ، بالتفصيل بعض أنواع الأطعمة وكيفية الغش فيها ، ومن ثم أورد الطرق التي تمكن المختصين بمراقبة الجودة من معرفتها ومنع الغش ، ويجدر بنا هنا أن نورد أمثلة على الغش في تلك الأطعمة ، ونورد كذلك الطرق لمكافحة تلك الأساليب :

(أ) غش الزيت وقت نفاقه بدهن القرطم - ومعرفة غشه أنه إذا ترك على النار يكون له دخان عظيم .

(ب) مزج الزيت الذي قد ترك فيه الجبن في الخوابي بالزيت الصافي ومعرفة غشه أنه يفرقع في اللهب ، وأيضاً يكون زفراً .

(جـ) غش الخل بالماء ، ومعرفة ذلك أن الخل الخالص إذا صب منه شيء على الأرض سمع له صوت عند صبه ، والمشوب بالماء لا يسمع له صوت ، وكذلك إذا وضع فيه حشيشة الطحلب فإنها تشرب الماء دون الخل .

(د) غش اللبن بالماء ، ومعرفة ذلك إذا طرحت فيه حشيشة الطحلب فصلت بين الماء واللبن .

(هـ) غش اللبن بالحليب ، ومعرفة ذلك أن يغمس فيه شعرة ثم يخرجها فإن لم يعلق بها شيء من اللبن يكون مغشوشاً بالماء ، وان علق اللبن كان خالصاً خالياً من الحليب .

(و) غش غسل النحل بالماء ، ومعرفة ذلك أنه يبقى في زمن الشتاء محبباً كالسميد وفي زمن الصيف يكون مائعاً رقيقاً ، وقال ابن الأخوة : « وعلامة اظهار غشه أنه يأخذ خرقة رقيقة ويجعل فيها قليل طفل مشوى ويدلى فيه بخيط ، فإن انحل الخيط ظهر غشه »^(٢) .

(ز) إذا شك المحتسب في البيض ، فإن معرفة ازالة شكه أن يلقيه في الماء فإذا رسب في أسفل الاناء فهو طازج ، وان لم يكن فهو معفن وتنت^(٣) .

(١) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٥٨ ، ٥٩ .

(٢) ابن الأخوة : معالم القرية ، ص ٢٠٨ .

(٣) الشيزرى : نهاية الرتبة ، ص ٢٨١ .

معايير جودة المواد الغذائية في الدولة الأيوبية

من خلال هذه الدراسة تكوّن مجموعة من المعايير المتنوعة جميعها كانت بمثابة ضوابط أساسية لجودة المواد الغذائية في الدولة الأيوبية وهذه المعايير مجتمعة يمكن ذكرها على النحو التالي :

- ١ - اختيار مكان إقامة الصنعة (التوزيع الجغرافي) حسب الكثافة السكانية . ولهذا أهمية كبيرة في جودة السلعة واتقانها كما مر بنا في البحث .
- ٢ - النظافة ، فقد كانت النظافة في كل شيء ضرورة فُرِضت على أهل الأصناف وواجبا يجب عليهم المحافظة عليه .
- ٣ - متابعة الشروط الواجب توفرها في كل مهنة على حدة ، وذلك فيما يتعلق بالجودة التي ينبغي أن تكون عليها بعيدة عن الدناءة والرداءة والغش ، وهذه الشروط وضحت لنا من خلال عرض مواصفات المواد الغذائية في الدولة الأيوبية وبالفعل وقفنا على تنظيمات غاية في الدقة أظهرتها لنا كتب الحسبة ، وعرضناها بأسلوب مفصل وشيق ، كما ظننا .
- ٤ - إحكام مقادير صناعة المواد الغذائية ، لأن مسألة وضع المقادير بدقة يؤدي إلى جودة المادة المصنّعة ، فينبغي ألا تزيد المقادير المخصصة لكل صناعة غذائية ولا تنقص ، ففي كلتا الحالتين تهوى بالانتاج إلى الرداءة وعدم الجودة .
- ٥ - استخدام وسائل تحسين المادة الغذائية بغرض اظهار حسنها وجودتها أو بغرض التمويه على المشتري ، فيظن الرائي ان هذه السلعة جيدة الصنع فيقدم على شرائها ، مع أنها غير جيدة ، لأن الصانع استخدم وسائل تحسينية لاختفاء عيوب السلعة .
- ٦ - وللدولة الأيوبية علاقة مباشرة ومهمة جدا في ضبط جودة المواد الغذائية وقد وضع لنا ذلك من خلال دراسة تنظيم الأسواق وأهمية ذلك على الجودة ، ومن خلال الهيئة الإدارية المشرفة على الجودة ، وتمثل ذلك في المحتسبين وأعوانهم . كل حسب تخصصه الذي ينتمى إليه .

٧ - لقد كانت الاجراءات الرادعة خير معين في عملية الضبط والابتعاد عن الغش والتدليس ، وقد تدرجت الاجراءات من الوعظ والارشاد حتى مراحل التأديب المختلفة التي منها (الضرب والتشهير ، والسجن ، والاخراج من السوق) ، ولقد كان لهذه المراحل التأديبية أثر كبير على المنتج والمستهلك ، أما المنتج فكان عليه الالتزام بالجودة مخافة الله ، ثم مخافة أنواع التأديب الذي قد يحل به عند المخالفة ، وأما المستهلك فهو حصوله على بضاعة جيدة خالية من الغش والتدليس .

٨ - وكان للأساليب الإدارية دور كبير ومهم في ضبط وجودة المواد الغذائية فقد استخدمت الدولة الأيوبية مجموعة من الأساليب الإدارية الجيدة ، والتي من خلالها حققت الدولة الأيوبية نتائج طيبة في سبيل حماية المجتمع الإسلامي من عوامل الغش والتدليس .

٩ - أما الطرق التي كان بموجبها يمكن كشف رداءة البضاعة أو الصناعة فكانت متعددة ، وكما علمنا من خلال هذا الموضوع أنه لم يكن لدى الدولة الأيوبية مواصفات ومقاييس كتلك المقاييس الحديثة لكشف الغش ، ولكنهم كانوا يستخدمون طرقاً علمية صحيحة في الكشف عن خبايا السلع الجيدة والسلع الرديئة ، وكان لكل صناعة غذائية رجالها المتخصصون في الكشف عليها واجازتها ، وهذه الطرق في مجموعها كانت معياراً جيداً ومهما من معايير جودة المواد الغذائية .

١٠ - وأخيراً ، أرى أن المعيار الوحيد والأزلي ، والذي عليه يعول في ضبط الجودة هو « الرقابة الذاتية » ، وان لم تنص على ذلك كتب الحسبة إلا أن الأمر في نظري يعد من البداهة بمكان ، أن يلتزم الإنسان بمخافة الله ، ويتعد عن الأساليب المحرمة في عملية الإنتاج والبيع والشراء .

* * *

الخاتمة

بعد دراسة موضوع ضوابط جودة المواد الغذائية نخرج بحصيلة من الأفكار البناءة التي تضمنها البحث ، وهي كلها منصبة في بوتقة واحدة ، لا تكاد تخرج عن الموضوع نفسه .

فموضوع ضوابط الجودة من المواضيع الهامة في حياة المجتمع الإسلامي ، وكما نعلم فإن الإسلام يوجب الإلتزام بالصدق والأمانة ، فلا يبيح الغش واستغلال جهل الطرف الآخر ، فللمسلم أن ينتج وأن يبيع وأن يشتري على أن لا يغش في السلعة ، فإن كان بالسلعة عيب فعليه بيانه والا فهو غاش ، وكسبه حرام .

وقبل أن يكون هناك ضوابط وتكاليف معينة كانت الرقابة الذاتية هي المحور الرئيسي الذي قامت عليه شريعتنا في كل التصرفات التي تنبعث عن الإنسان ، فيجب عليه مخافة الله ومراقبته في كل حركة وسكنة .

إذاً : فالرقابة الذاتية هي أهم ضابط يمكن الاعتماد عليه ، ثم يأتي بعد ذلك مجموعة الضوابط التي تحدث عنها البحث ضمن مباحثه السابقة ، ولا أرى هنا ضرورة لإيرادها ، إنما الذي ينبغى التنويه به هنا هو مراقبة تنفيذ هذه التكاليف الإدارية ، وكان يتم هذا عن طريق جهاز إداري حكومي خصص لهذا الشأن ، تمثل في المحتسب ومعاونيه ، فكان يتجول في الأسواق ، ويرتاد المصانع والمتاجر ، ويحسم الغش وغيره بوسائل متعددة ، ذكرت في ثنايا البحث ، وكان يقوم بإلزام أهل الحرف والصناعات بالعمل فيما يحتاجه الناس .

ومن هذا ما كان يفرضه المحتسب على الطحانيين من مقادير معلومة يرفعونها إلى الخبازين كل يوم ، ومنها كذلك ما كان يفرضه على الخبازين من مقادير معلومة يخبزونها كل يوم لتأمين احتياجات الناس من الخبز ، حتى إن الشيزري ، علل ذلك بقوله : « لثلا يَحْتَل البلد عند قلة الخبز »^(١) .

(١) نهاية الرتبة : ص ٢٢ .

ثم أن هناك بعض الأمور التي كان المحتسب يتنفيذها ، وهي في نظري لا تقل أهمية عما سبق ذكره من ضوابط الجودة التي ذكرناها ، ومن هذه الأمور :

- ضرورة توزيع الفرانين على جميع محال المدينة وأطرافها ، وهذا هو التوزيع الجغرافي ولذلك التوزيع أهمية في تأمين الخبز للجميع وفي أحيائهم المختلفة دون عناء ومشقة .

- كان يشترط في عمال الأفران السن القانوني وهو ما دون البلوغ ، وقد علل ذلك الشيزري بقوله : « لأنهم يدخلون بيوت الناس وعلى نسائهم »^(١) ففى هذا صيانة للمجتمع من الشر والانهلال ، وهذا يعنى أن الفران كان له عمال يوزعهم على جمع العجين من المنازل حتى يتم خبزها في الفرن ، ومن ثم يأخذ أجرته على قدر ما خبز وهو من العجين ، كما جاء عند الشيزري « ولا يأخذ من العجين زيادة عما جعل له »^(٢) .

اما ابن الحاج فقد اشترط أن يكون الذى يدور على المنازل امرأة وليس رجلا معللا ذلك بقوله : « لاجل صيانة حريم المسلمين عند مناولتهن العجين لغير ذوى محرم فإن عجز عن ذلك فليتخذ صبيا عاقلا عفيفا أميناً قد جرب وهو بعد لم يبلغ الحلم »^(٣) .

- من الأمور الملاحظة من خلال كتب الحسبة النمو المتزايد في المدن الإسلامية ، وتطور الحياة المدنية ، وقد دل على هذا ما ورد في كتب الحسبة من مهن وحرف وصناعات مختلفة محكومة بضوابط ومحتزمات جيدة ، هذه الحرف تعطى الانطباع الكامل عن الحالة الاقتصادية الجيدة التي عاشتها الدولة الإسلامية بصفة عامة والدولة الأيوبية بصفة خاصة (في كثير من فتراتهما) وتعطى الانطباع الجيد عن مراحل النمو المطرد في حياة المجتمع الإسلامي بصفة عامة .
- ثم إنه من الملاحظ كذلك أن من أسباب تجميع الأسواق في أماكن مخصصة ، كل حسب مهنته واختصاصه ، هو ضرورة توفر المواد الأولية (الغذائية) حيث كان يجتمع في السوق صناع السلعة وبيعها . ثم إنه كان للتنافس بين أصحاب

(١) نهاية الرتبة : ص ٢٤ .

(٢) ن . م . س : ص ٢٤ .

(٣) المدخل : ج ٤ ، ص ١٧٢ .

الحرفة الواحدة أثر في تجميعهم في سوق واحدة ، ليمكنوا من مراقبة بعضهم بعضاً ، والتعرف على الأسعار التي تُشترى السلعة بها وتباع ، وقد ذكر التنوخي أنه رأى غلاماً هراساً يحمل بيده عصارة هريسة ينادى عليها ويتقدم من الناس ويشجعهم على الشراء قائلاً : « جمع اللوز والغنم » ثم يحلف ويتقدم بها من أنف الزبون ليجعله يشمها^(١) .

- وأخيراً : لعل في هذا الموضوع ما يفيدنا جميعاً تجاه جودة الصناعات الغذائية ، وتحرى ضوابطها ومواصفاتها ، وأرجو أن أكون قد وفقت في إيضاح هذا الأمر ، وأدعو الباحثين إلى الإلتفات لدراسة الجوانب الحضارية المشرقة في الدولة الإسلامية ، وخاصة فيما يتعلق بدراسة الأنشطة السكانية ، مثل الحرف والمهن المختلفة ، دراسة علمية جادة لإستنباط تنظيماتها وقوانينها وإيضاح حقائقها ونتائجها .

والله ولي التوفيق

* * *

(١) نشوار المحاضرة : ج ١ ، ص ١٠٠ .

ملحق تقليد بولاية الحسبة في مصر في العصر الأيوبي

نسخة تقليد بولاية الحسبة^(١) ، من انشاء الوزير ضياء الدين بن الأثير^(٢) ، وهي :

﴿ ولتكن منكم أمة يدعون إلى الخير ويأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر وأولئك هم المفلحون ﴾^(٣) .

هذا أمر يشتمل على معنى الخصوص دون العموم ، ولا يختص به إلا ذوو الأوامر المطاعة أو ذوو العلوم ، وقد منحنا الله هذين الوصفين كليهما وجعلنا من المستخلفين عليها .

فلنبداً أولاً بحمده الذي هو سبب للمزيد ، ثم لنأخذ في القيام بأمره الذي هو على كل نفس منه رقيب عتيد ، ولا ريب أن إصلاح العباد يسرى إلى الأرض حتى تزكو بطونها ، وتنمو عيونها ، ويشترك في بركات السماء ساكنها ومسكونها ، والأمر بذلك حمل إن لم تتوزعه الألف ثقل على الرقاب ، وإذا انتشرت أطراف البلاد فإنها تفتقر إلى مساعدة من مستنيب ومستتاب ، وقد اخترنا لمدينة كذا رجلاً لم نأل في اختياره جهداً وقدما فيه خيرة الله التي إذا صدقت نيتها صادفت رشداً ، وهو أنت أيها الشيخ فلان .

فابسط يدك (بقوة)^(٤) إلى أخذ هذا الكتاب ، وكن حسنة من حسناتنا التي ثم يرجع بها ميزان الثواب ، وحقق نظرنا فيك فإنه من نور الله الذي ليس دونه من حجاب .

واعلم أن أمر الشريعة مبني على التيسير لا على التعسير ، ولا يضع اللسان موضع السوط إلا من يوقى في التفسير ، وفي سنة رسول الله ﷺ مندوحة لمن لزمها ، وهي هدى لمن عمل بها ونور لمن علمها ، ويكفي في ذلك قصة الأعرابي

(١) الفلقشندي : صحح الأعتى . ج ١١ ، ص ٦٨ - ٧١ .

(٢) تولى الوزارة في عهد السلطان عماد الدين لمدة ثلاث سنوات (٥٨٩ - ٥٩٢ هـ) .

(٣) آل عمران : ١٠٤ .

(٤) الزيادة من الطبعة الأميرية : عن « المثل السائر » ، ص ٤١٦ .

الذى أتى حاجته في المسجد فسارع الناس إليه ، فنهاهم رسول الله ﷺ وقال :
« إنما بعثتم ميسرين ولم تبعثوا معسرين ، ثم دعا بذنوب^(١) من ماء فصبه عليه
وقال : يا أخا العرب أن المساجد لم توضع لشيء من هذا وإنما وضعت للصلاة
وقراءة القرآن » .

فانظر إلى هذا الرفق النبوي الذى شفى وكفى ، وعفى على أثر المعصية لما
عفا ، ولو دعا ذلك الأعرابي لمثلها لنقل عن لين التهذيب إلى شدة التأديب ،
وكذلك فكن أنت في الرفق الذى حدثت عنه ، ومن عاد فينتقم الله منه .
ونحن نأمرك أن تحتسب أولا بلين القول لا بالألف والكير ، وأن تترفق في
الموعظة التى هى طريق إلى الخشية والتذكير ، وأن لا تكون باحتسابك مدلا بأنك
على الصراط المستقيم ، وأن الناس بين يديك على سنن التثقيف والتقويم ، فإن
من أكبر الذنوب ذنب الاعجاب ، والأولى لك حينئذ أن تعود على نفسك
بالاحتساب^(٢) ، ومن أدبك وأدب أمثالك أن يقف في أمره بالمعروف مع التقوى
لا مع هواه ، وأن لا يفرق في إزالة المعصية أن تكون بيده أو بيد أحد سواه ، وإذا
كنت كذلك قرنك الله بمن أنزل السكينة على لسانه ويده ، وقوم له أود الناس
لتقويم أوده ، والله ينظر إلى قلب ابن آدم لا إلى عمله ولا إلى جسده ، وعليك
بالمجاهدين الذين سلب عنهم ثوب العافية ، ومن أحتفى منك بالاستتار فلا
تكشف عن حاله الخافية ، وأما ذوو الهيئات فإن عثراتهم ثقال ، وأعراضهم
لا تذال ، ولربما كان التجاوز عنهم داعيا إلى الانتقال ، وفي قصة أبي محجن
وسعد^(٣) ما ينبئك أن الحياة أغنى في الأزديجار ، وفي الناس أذنان لا قدر لها تذب
عنه ورؤوس تذب عما لها من الأقدار . وهاهنا من ضروريات الوصايا ما يؤق في
مثله بتوكيد الأقوال ، وأكثر ذلك يدور في المعاملات التى ألفها قوم دون قوم ،
وأستمروا عليها يوما دون يوم ، وقد أتى منها ما أتفق على العمل به كل فريق ،
وأيسر ذلك إزالة النخامة^(٤) من المسجد واماطة الأذى عن الطريق .

وهذه الوصايا كلها لا تفتقر فيها إلى التوقيف ، وأنت عالم بوضع كلمها في
مواضعه وغيرك الذى يتعدى إلى التحريف ، فأمض على السنن وأت بالحسن ،

(١) الذنوب : الدلو العظيمة .
(٢) الاحتساب هنا بمعنى : الإنكار .

وسو بين حالتك في السر والعلن ، وكن من خوف الله ورجائه بين رحلة سفر وقرارة وطن . وهذا عهدنا إليك تتقمص اليوم منه رداء جميلا ، وستحمل غدا منه عبئا ثقيلا ، وقد فرضنا لك عن حق سعيك فريضة تجدها كفافا ، وتمنعك أن تمد عينيك إلى غيرها استشرافا فإن العمل الذي توليته يستغرق أوقاتك أن تكون للدنيا كاسبة ، وتشغل نفسك بالعمل والنصب لا أن تكون عاملة ناصبة . وإذا نظرت إلى ما نيط بك وجدته قد استحصى الزمن أو كاد ، وأنت فيه بمنزلة الباني قواعده : « وكل بناء على قدر بانيه وما شاد » ، ونحن نأمر ولاتنا على اختلاف مراتبهم أن يرفعوا من قدرك ، ويسددوا من أمرك ، وإذا استوعر عليك أمر من الجوانب سهلوا من وعرك ، والله أمر أهل طاعته بأن يكون بعضهم لبعض من الأعوان ، فقال جل وتعالى : ﴿ وتعاونوا على البر والتقوى ولا تعاونوا على الإثم والعدوان ﴾ (٣) .

د . ضيف الله بن يحيى الزهراني
مكة المكرمة
١٤١٠/٣/٢٧ هـ

(١) هما أبو محجن الثقفي وسعد بن أبي وقاص : وكان أبو محجن كثير الشرب للنيذ ، فحده عمر مرارا ، ثم نفاه إلى جزيرة بالبحر فهرب ولحق بسعد وهو بالقادسية يجارب القرس ، فكتب إليه عمر أن يجسه فحبه سعد عنده . واشتد القتال في أحد أيام القادسية فالتمس أبو محجن من امرأة سعد (سلمى) أن تحل قيده ، وعاهدها أن يعود إلى القيد أن سلم ، فخلت سبيله ، فقاتل قتالا عجيبا ورجع بعد القتال إلى قيده وسجنه ، فحدثت سلمى سعدا بخبره فاطلقه وقال له : لن يحدثك أبدا . فترك النيذ وقال : كنت آنف أن أتركه من أجل الحد . (انظر الاعلام : ٧٦/٥ ، والشعر والشعراء : ٢٠٦) .

(٢) النخامة : ما يلفظه الانسان من البلغم .

(٣) المائة : ٢ .

جريدة المصادر والمراجع

أولاً : المصادر :

- ١ - القرآن الكريم .
- ٢ - ابن الأخوة الفرشي ، محمد بن محمد بن أحمد (ت ٧٢٩ هـ) « معالم القرية في أحكام الحسبة » تحقيق ، د . محمد محمود شعبان ، وصديق أحمد عيسى المطيعي نشر ، الهيئة المصرية للكتاب ، ١٩٧٦ م .
- ٣ - ابن بسام ، محمد بن أحمد بن بسام ، « المحتسب » ، « نهاية الرتبة في طلب الحسبة » ، تحقيق ، حسام الدين السامرائي ، مطبعة المعارف ، بغداد ، ١٩٦٨ م ، ساعدت جامعة بغداد على نشره .
- ٤ - ابن البيطار ، ضياء الدين أبو محمد عبدالله الأندلسي ، « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » ، طبع بولاق ، ١٢٩١ هـ .
- ٥ - ابن تيمية ، شيخ الإسلام تقي الدين أحمد (ت ٧٢٨ هـ) ، « الحسبة في الإسلام » ، طبع المطبعة السلفية ، القاهرة ، الطبعة الثانية ، ١٤٠٠ هـ .
- ٦ - ابن حبير ، أبو الحسن محمد بن أحمد الكناني الأندلسي (ت ٦١٤ هـ) « رحلة ابن حبير » بيروت ، ١٣٨٤ هـ / ١٩٦٤ م .
- ٧ - ابن الجوزي ، أبو الفرج ، عبد الرحمن بن علي (ت ٥٩٧ هـ) « المنتظم في تاريخ الأمم والملوك » ، طبع بمطابع حيدر آباد الدكن ، الطبعة الأولى ١٣٥٧ هـ .
- ٨ - ابن الجوزي ، « أخبار الحمقى والمغفلين » ، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع والنشر ، بيروت ، لبنان .
- ٩ - ابن الجوزي ، « أخبار الأذكياء » تحقيق ، محمد موسى الخولي ، ١٩٧٠ م .
- ١٠ - ابن الجوزي ، « تلبس إبليس أو نقد العلم والعلماء » تصحيح ، محمد منير الدمشقي ، إدارة المطبعة المنيرية ، القاهرة .
- ١١ - ابن الجوزي ، « مناقب بغداد » ، تصحيح ، محمد بهجت الأثرى ، مطبعة دار السلام ، بغداد ، ١٣٤٢ هـ .
- ١٢ - ابن جلجل ، أبو داود ، سليمان بن حسان الأندلسي (ت ٣٨٤ هـ) ، « طبقات الأطباء والحكماء » ، تحقيق ، فؤاد سيد ، ١٣٧٤ هـ / ١٩٥٥ م ، طبع في مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية ، القاهرة . ونشرته مكتبة المثنى ببغداد .

- ١٣- ابن الحاج ، أبو عبدالله محمد بن محمد بن محمد القاسم المالكي (ت ٧٣٧ هـ) ، « المدخل » ، نشر ، دار الحديث ، القاهرة ، سنة ١٤٠١ هـ / ١٩٨١ م .
- ١٤- ابن حوقل ، أبو القاسم ، محمد بن علي النصيبى (ت ٣٦٧ هـ) ، « صورة الأرض » ، طبعة ليدن ١٩٣٨ م ، نشر ، مكتبة الحياة ، بيروت ، لبنان .
- ١٥- ابن خلدون ، ولي الدين ، أبو زيد ، عبد الرحمن (ت ٨٠٨ هـ) ، « المقدمة » ، مطبوعات ومنشورات ، دار الشعب بالقاهرة .
- ١٦- ابن رسته ، أبو علي ، أحمد بن عمر ، « الاعلاق النفيسة » باعتناء دى غويه ، مطبعة بريل ليدن ، سنة ١٨٩٢ م ، نشر ، مكتبة المثنى ، بغداد .
- ١٧- ابن سعد ، أبو عبدالله ، محمد بن سعد ، (ت ٢٣٠ هـ) ، « الطبقات » ٩ أجزاء ، تحقيق ادورد سخو ، بريل ، ليدن ، سنة ١٣٢٢ هـ .
- ١٨- ابن سيده ، أبو الحسن ، علي بن اسماعيل النحوى ، (ت ٤٥٨ هـ) ، « المخصص » ، طبع ونشر المكتب التجارى ، بيروت .
- ١٩- ابن سينا ، أبو علي ، الحسين بن عبدالله ، « القانون » ، طبع ، بولاق ، ١٢٩٤ هـ .
- ٢٠- ابن طلحة القرشى ، أبو سالم ، محمد الوزير القرشى ، (ت ٦٥٢ هـ) ، « العقد الفريد للملك السعيد » ، تصحيح ، عبد الهادى بن موسى البولاقى ، مطبعة الوطن ، ١٣١٠ هـ / ١٨٩٢ م .
- ٢١- ابن عبدالرؤف ، أحمد بن عبد الله ، « رسالة في آداب الحسبة والمحتسب » ، تحقيق ليفى بروفنسال ، مطبعة المعهد العلمى الفرنسى للأثار الشرقية ، القاهرة ، ١٩٥٥ م .
- ٢٢- ابن عبدون ، محمد بن أحمد التجيبى ، « رسالة في القضاء والحسبة » ، تحقيق ، ليفى بروفنسال ، مطبعة المعهد العلمى الفرنسى للأثار الشرقية ، القاهرة ، ١٩٥٥ م .
- ٢٣- ابن عذارى ، أبو العباس ، أحمد ، (ت ٦٩٥ هـ) ، « البيان المغرب في أخبار المغرب » تحقيق ، ليفى بروفنسال ، وكولات ، ليدن ، ١٩٤٨ م / ١٩٥١ م .
- ٢٤- ابن المظهر الأزدي ، محمد بن أحمد ، « حكاية أبي القاسم البغدادي » ، مطبعة كزل ونتر (هيدلبرج ، ١٩٠٢ م) .
- ٢٥- ابن الفقيه ، أبو بكر ، أحمد بن إبراهيم الهمدانى ، « البلدان » ليدن ، بريل ، ١٣٠٢ هـ .
- ٢٦- ابن كثير ، عماد الدين ، أبو الفداء ، إسماعيل بن عمر ، (ت ٧٧٤ هـ) ، « البداية والنهاية » ، طبع ونشر ، مكتبة المعارف ، بيروت ، الطبعة الثالثة ، ١٩٧٨ م .

- ٢٧- ابن منظور، أبو الفضل، بن جلال الدين، أبو العزبن نجيب الدين (ت ٧١١ هـ)، «لسان العرب» طبع ونشر، دار الفكر ودار صادر، بيروت.
- ٢٨- ابن النديم، أبو الفرج، محمد بن اسحاق، (ت ٣٨٥ هـ)، «الفهرست»، دار المعارف للطباعة والنشر، ١٣٩٨ هـ / ١٩٧٨ م.
- ٢٩- ابن الوردي، أبو الحفص، زين عمر بن مظفر، (ت ٧٤٩ هـ). «تاريخ ابن الوردي»، المطبعة الحيدرية، النجف، الطبعة الثانية، ١٣٨٩ هـ / ١٩٦٩ م.
- ٣٠- أبو عبيد، القاسم بن سلام، (ت ٢٢٤ هـ)، «الأموال»، تحقيق، محمد خليل الهراس طبع، دار الشروق، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٩٦٨ م / ١٣٨٨ هـ.
- ٣١- أبو الفضل الدمشقي، جعفر بن علي الدمشقي، «الإشارة إلى محاسن التجارة» القاهرة ١٣١٨ هـ.
- ٣٢- أحمد بن حنبل الشيباني، مسند الامام أحمد، تحقيق، أحمد محمد شاکر، طبع دار المعارف بالقاهرة.
- ٣٣- اخوان الصفا، «رسائل اخوان الصفا»، بيروت، ١٣٧٦ هـ / ١٩٥٧ م.
- ٣٤- البلاذري، أحمد بن يحيى (ت ٢٧٩ هـ)، «أنساب الأشراف» حققه وعلق عليه، الشيخ محمد باقر المحمودي. دار التعاون للمطبوعات، بيروت، الطبعة الأولى، ١٩٧٧ م / ١٣٩٧ هـ.
- ٣٥- البلاذري، «فتوح البلدان»، المطبعة المصرية، نشر، المكتبة التجارية الكبرى بالقاهرة، الطبعة الأولى، ١٣٥٠ هـ / ١٩٣٢ م.
- ٣٦- التنوخي، أبو علي المحسن بن أبي القاسم علي بن محمد (ت ٣٨٤ هـ)، «جامع التواريخ، المسمى نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة»، تحقيق، عبود الشالجي مطابع دار صادر، بيروت، ١٩٧٣ م.
- ٣٧- التنوخي، «الفرج بعد الشدة»، دار الطباعة المحمدية، القاهرة، الطبعة الأولى، ١٩٥٥ م.
- ٣٨- التنوخي، «المعجم الذهبي» دار الطباعة المحمدية، القاهرة، ١٩٥٧ م.
- ٣٩- الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إساعيل النيسابوري (ت ٤٢٩ هـ)، «لطائف المعارف»، تحقيق إبراهيم الأبياري وحسن كامل الصيرفي، دار احياء الكتب العربية، القاهرة، ١٣٧٩ هـ / ١٩٦٠ م.
- ٤٠- الجاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر (ت ٢٥٥ هـ)، «البخلاء»، تحقيق، طه الخاجري، دار المعارف، القاهرة، ١٩٦٣ م.

- ٤١- الجرسيفى ، عمر بن عثمان بن العباسى ، «رسالة في الحسبة» ، اعتنى بتحقيقه
الاستاذ / ليفى بروفنسال ، مطبعة المعهد العلمى الفرنسى ، للأثار الشرقية ، القاهرة
١٩٥٥ م .
- ٤٢- الحسن بن عبدالله ، «آثار الأول في ترتيب الدول» ، المطبعة الأميرية ، ببلاق
١٣٩٥ هـ .
- ٤٣- الخلال ، أبوبكر ، أحمد بن محمد بن هارون ، (ت ٣١١ هـ) ، «الحث على التجارة
والصناعة والعمل» ، طبع ، مطبعة الترقى ، بدمشق ، ١٣٤٨ هـ ، نشر ، مكتبة
القدسى والبدير .
- ٤٤- الخطيب البغدادى ، أبوبكر أحمد بن على (ت ٤٦٣ هـ) ، «تاريخ بغداد» ، تحقيق
وطبع ، أوفست كوزغرافير ، بيروت ، نشر ، دار الكتاب العربى ، بيروت ، لبنان .
- ٤٥- الخوارزمى ، محمد بن أحمد بن يوسف (ت ٣٨٧ هـ) ، «مفاتيح العلوم» ، عنى
بتصحيحه دار الطباعة الخيرية ، ١٣٤٢ هـ ، طبع في مطبعة الشرق ، بمصر ، القاهرة .
- ٤٦- الديباغ ، عبد الرحمن ، «معالم الايمان في معرفة أهل القيروان» ، تونس ، ١٩٠٢ م .
- ٤٧- الرازى ، محمد بن ابى بكر بن عبد القادر ، (ت ٦٦٦ هـ) ، «مختار الصحاح» ،
نشر ، دار الكتب العربية ، بيروت .
- ٤٨- الرازى ، أبوبكر محمد بن زكريا ، (ت ٣٢٠ هـ) ، «منافع الأغذية ودفع
مضارها» ، راجعه وقدم له ، د . عاصم عيتانى ، دار احياء العلوم ، بيروت ، الطبعة
الثالثة ، ١٤٠٦ هـ / ١٩٨٥ م .
- ٤٩- الزيدى ، محب الدين ، أبو الفيض ، السيد محمد مرتضى ، (ت ١٢٠٥ هـ) ، «تاج
العروس من جواهر القاموس» ، المطبعة الخيرية بمصر ، نشر ، دار مكتبة الحياة
بيروت ، الطبعة الأولى ، ١٣١٦ هـ / ١٨٨٨ م .
- ٥٠- السقطى ، أبو عبدالله ، محمد بن أبى محمد (توفى في نهاية القرن الخامس وأوائل القرن
السادس الهجرى) ، «في آداب الحسبة» ، باعثناء ، كولن وليفى بروفنسال باريس ،
١٩٣١ م .
- ٥١- السنامى ، عمر بن عوض (توفى في الربع الأول من القرن الثامن الهجرى) ، «نصاب
الاحتساب» ، تحقيق ودراسة ، د . مريزن سعيد عسيرى ، طبع ونشر ، مكتبة الطالب
الجامعى ، مكة المكرمة ، الطبعة الأولى ، ١٤٠٦ هـ / ١٩٨٦ م .
- ٥٢- الشيزرى ، عبد الرحمن بن نصر (ت ٥٨٩ هـ) ، «نهاية الرتبة في طلب الحسبة» ،
تحقيق د . السيد الباز العربى ، دار الثقافة ، بيروت .

- ٥٣- الصولى ، أبوبكر ، محمد بن يحيى بن عبدالله (ت ٣٣٥ هـ) ، « أخبار الرضى والمقى » ، طبع ، دار المسيرة ، بيروت ، الطبعة الثانية ، ١٣٩٩ هـ / ١٩٧٩ م .
- ٥٤- الطبرى ، محمد بن جرير ، (ت ٣١٠ هـ) ، « تاريخ الأمم والملوك » ، ثلاث سلاسل باعثناء دى خويه .
- ٥٥- الغزالى ، أبو حامد ، محمد بن محمد (ت ٥٠٥ هـ) ، « احياء علوم الدين » ، مطبعة أحمد البابى الحلبي ، القاهرة ، ١٢٩٦ هـ .
- ٥٦- الفيروز ابادى ، مجد الدين ، محمد بن يعقوب ، (ت ٨١٧ هـ) ، « القاموس المحيط » ، دار الجليل ، بيروت .
- ٥٧- القلقشندى ، أحمد بن على (ت ٨٢١ هـ) ، « صبح الاعشى في صناعة الانشاء » ، دار الفكر والدار العلمية للكتب ، بيروت . الطبعة الأولى ١٤٠٧ هـ / ١٩٨٧ م .
- ٥٨- الماوردى ، أبو الحسن ، على بن محمد بن حبيب البصرى ، (ت ٤٥٠ هـ) ، « الأحكام السلطانية والولايات الدينية » ، طبع ونشر ، مكتبة البابى الحلبي وأولاده ، بمصر ، القاهرة ، ١٣٨٠ هـ / ١٩٦٠ م .
- ٥٩- المجيليدى ، أحمد بن سعيد ، « التيسير في أحكام التسعير » تحقيق ، موسى لقبال ، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر .
- ٦٠- محمد بن الحسين الشيباني ، (ت ١٨٩ هـ) ، « الاكتساب في الرزق المستطاب » ، تحقيق محمد فرنوسى ، مطبعة الأنوار ، بالقاهرة ، الطبعة الأولى ، ١٣٥٧ هـ / ١٩٣٨ م .
- ٦١- المقدسى ، محمد بن احمد البشارى ، (ت ٣٨٠ هـ) ، « أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم » باعثناء ، دي غويه ، مطبعة بريل ، ليدن ، الطبعة الثانية ، ١٩٠٦ م . نشر ، مكتبة المثنى ببغداد .
- ٦٢- المقرئى ، تقي الدين ، أحمد بن على ، (ت ٨٤٥ هـ) ، « المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار » ، (خطط المقرئى) ، طبعة بالأوفست عن طبعة بولاق ، ١٢٧٠ هـ ، نشر دار التحرير ، القاهرة ، ومؤسسة البالي الحلبي وشركاه ، القاهرة .
- ٦٣- ناصر خسرو ، (ت ٤٨١ هـ) ، « سفرنامه » ، ترجمة ، يحيى الخشاب ، دار الكتاب الجديد ، الطبعة الثانية ، بيروت ، ١٩٧٠ م .
- ٦٤- وكيع ، محمد بن خلف (ت ٣٠٦ هـ) ، « أخبار القضاة » تحقيق ، عبد العزيز المراغى ، مطبعة الاستقامة ، القاهرة ، ١٩٤٧ م .
- ٦٥- ياقوت ، أبو عبدالله ، ياقوت بن عبدالله (ت ٦٢٦ هـ) ، « معجم البلدان » ، مطبعة دار الكتاب العربي ، بيروت ، نشر ، دار احياء التراث العربي ، بيروت .

- ٦٦ - يحيى بن عمر الأندلسي ، (ت ٢٨٩ هـ) ، « أحكام السوق » ، نشره ، محمود علي مكي ، طبع ونشر في صحيفة المعهد المصري للدراسات الإسلامية في مدريد ، المجلد الرابع ، العدد ٢١ ، ١٣٧٥ هـ .
- ٦٧ - اليعقوبي ، أحمد بن أبي يعقوب بن واضح ، (ت ٣٨٤ هـ) « البلدان » ، باعتناء دي غويه مطبعة بريل ، ليدن ، ١٨٩١ م ، نشر ، مكتبة المثنى ببغداد .

ثانيا - المراجع الحديثة :

- ٦٨ - أحمد السعيد سليمان « تاريخ الدول الإسلامية ومعجم الاسر الحاكمة » ، دار المعارف بمصر .
- ٦٩ - حسن الباشا ، « الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية » ، ج ٣ ، طبع ونشر ، دار النهضة العربية ، ١٩٦٦ م .
- ٧٠ - الدوري ، عبد العزيز ، « تاريخ العراق الاقتصادي في القرن الرابع الهجري » ، مطبعة دار المشرق ، بيروت ، نشر : المكتبة الشرقية ، بيروت ، الطبعة الثانية ، ١٩٧٤ م .
- ٧١ - رشاد عباس معتوق ، « نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره » طبع بمطابع دار البلاد بجده . نشر ، مكتبة تهامة بجده ، الطبعة الأولى .
- ٧٢ - سعيد عبد الفتاح عاشور : « الأيوبيون والمالكي في مصر والشام » القاهرة ، ١٩٧٠ م .
- ٧٣ - سعيد عبد الفتاح عاشور ، « المجتمع المصري في عصر سلاطين المالكي » طبع ونشر : دار النهضة العربية بالقاهرة ، الطبعة الأولى ١٩٦٢ م .
- ٧٤ - صباح ابراهيم سعيد الشبيخلي ، « الأصناف في العصر العباسي ، نشأتها وتطورها » . دار الحرية للطباعة ، بغداد ١٣٩٦ هـ / ١٩٧٦ م . منشورات وزارة الاعلام العراقية .
- ٧٥ - عبد العزيز بن عبد الله « معجم الأصول العربية والأجنبية للعامية المغربية » المغرب ، ١٩٨٠
- ٧٦ - عطيه القوصي : « تجارة مصر في البحر الأحمر منذ فجر الإسلام حتى سقوط الخلافة العباسية » دار النهضة العربية ، ١٩٧٦ م
- ٧٧ - فهمي عبد الرازق سعد . « العامة في بغداد في القرنين الثالث والرابع الهجريين » . الأهلية للنشر والتوزيع ، بيروت ١٩٨٣ م .
- ٧٨ - محمد عبد الوهاب خلاف ، « قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري » . الدار التونسية للنشر ١٩٨٤ م .
- ٧٩ - موسى لقبال . « الحسبة المذهبية في بلاد المغرب العربي ، نشأتها وتطورها » الشركة الوطنية للنشر والتوزيع ، الجزائر ، الطبعة الأولى ديسمبر ١٩٧١ م .

ثالثا - الدوريات :

- ٨٠ - أبحاث الندوة الدولية لتاريخ القاهرة ، ح ٢ لعام ١٩٦٩ م ، وزارة الثقافة المصرية ، مطبعة دار الكتب ، ١٩٧١ م .
- ٨١ - الدوري ، عبد العزيز ، « نشوء الحرف والأصناف في الاسلام » مجلة كلية الآداب جامعة بغداد ، العدد الأول لسنة ١٩٥٩ م .
- ٨٢ - حسن عبد الوهاب ، « توقيعات الصناع » مجلة المجمع العلمي المصري ، مجلد ٣٦ ، لسنة ١٩٥٣ / ١٩٥٤ م .
- ٨٣ - الشيخ البكري ، حوليات معهد الدراسات الشرقية بالجزائر ، الجزائر ١٩٥٧ م .

رابعا - المراجع الأجنبية :

- ٨٤ - Lewis,bernard « The Islamic Guilds » Vol. V11 No. 1937 .
- ٨٥ - Dozy : « Supplement aux Dictionnaires Arabes » (sapp. Dict - Ar) - Amsterdam 1845 .

الفهرس

الصفحة	الموضوع
٧	المقدمة
١٠	تعريف الصنف
١٢	نظرة الإسلام إلى العمل المهني
١٥	مصادر الدراسة
٢١	الشروط الصحية (التنظيم الفني للمحلات التجارية)
٢١	(أ) اختيار موقع الصنعه
٢٥	(ب) النظافة
٣٦	مواصفات المواد الغذائية في الدولة الأيوبية
٣٦	(أ) الجودة
٥٤	(ب) المقادير وطرق التحسين
٦١	علاقة الدولة الأيوبية بجودة المواد الغذائية
٦١	أولاً : تنظيم الأسواق
٦٩	ثانياً : الهيئة الإدارية المشرفة على ضبط الجودة في المواد الغذائية
٧٥	ثالثاً : الاجراءات الرادعة لمن يخالف ضوابط الجودة
٨١	الأساليب الإدارية لضبط الجودة
٨٧	طرق اختبار المواد المغشوشة
٩٤	معايير جودة المواد الغذائية
٩٦	الخاتمة
٩٩	الملحق
١٠٢	جريدة المصادر والمراجع
١٠٩	الفهرس

مطابع جامعة أم القرى