

تنظيم الأسواق الدائمة في العصر المملوكي ومراقبة المواد الغذائية (1517-1250 هـ / 923-648 م)

أحمد الحميد العنزي

أستاذ مساعد، قسم التاريخ، تاريخ المماليك، كلية الآداب، الثانية جامعة دمشق.

Ahmad.alhamidalenzi@damascusuniversity.edu.sy

الملخص

تعد الأسواق نظام اقتصادي - اجتماعي مهم، يعكس بصورة مباشرة مدى استقرار الدولة، وأهم أخلاقيات طبقة التجار من المجتمع، وعلاقتهم المتباينة مع الدولة من جهة، والمستهلكين من جهة أخرى، وعليه يشتمل هذا البحث جانب من جوانب الحياة اليومية في الدولة المملوکية، من خلال دراسة الأسواق، ومكوناتها المعمارية، وبيع السلع الغذائية، ودور المماليك في رقابتهم عليها، والإجراءات الإدارية والقانونية المتخذة بحق المخالفين، كما تناول البحث أهم العوامل المؤثرة في توفر المواد الغذائية، كالكوارث الطبيعية، ومدى تأثيرها على الدولة، ولا سيما الحبوب، والألبان والأشربة والحلويات، وذلك بتعيين موظفين توكل إليهم مهمة الرقابة والضبط، يعرفون بالمحتسب والعرفاء.

تاريخ الایداع: 2025/1/6

تاريخ النشر: 2025/6/2



حقوق النشر: جامعة دمشق - سوريا،

يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر

CC BY-NC-SA بموجب

الكلمات المفتاحية: المماليك، الأسواق، الرقابة، السلع، المحتسب.

Organizing permanent markets and monitoring food supplies in the Mamluk era (648-923 AH - 1250-1517 AD)

Ahmad Al-Hamid Al-Anzi

Assistant Professor, Department of History, History of the Mamluks,
Faculty of Arts, Second Year, Damascus University.

Ahmad.alhamidalenzi@damascusuniversity.edu.sy

Abstract

Received: 6/1/2025

Accepted: 2/6/2025



Copyright: Damascus University- Syria, The authors retain the copyright under a CC BY-NC-SA

Markets are an important socio-economic system that directly reflects the stability of the state, the most important ethics of the merchant class in society, and their reciprocal relationship with the state on the one hand, and consumers on the other. Accordingly, this research covers aspects of daily life in the Mamluk state through a study of markets, their architectural components, the sale of food commodities, the role of the Mamluks in their oversight, and the administrative and legal measures taken against violators. The research also addresses the most important factors influencing the availability of food, such as natural disasters, and their impact on the state, particularly grains, dairy products, beverages, and sweets. This study involves appointing employees tasked with monitoring and control, known as muhtasib (inspector) and urfa' (officials).

Keywords: Mamluks, markets, oversight, goods, muhtasib.

المقدمة:

اهتم المالكين من الناحية الإدارية بالأسواق وتنظيمها، وبالرقابة على بيع السلع الغذائية بمختلف أنواعها، حيث كرسوا جل اهتمامهم لرصد الأسعار، وسلامة المواد الغذائية، واختيار مكان البيع، والتخزين، وفق شروط إدارية وصحية تضمن جودة السلع، وكذلك اتبعوا إجراءات لتخفيف وطأة الكوارث الطبيعية على الزراعة.

لذلك أفرد الكتاب الذين تصدوا للتأليف في النظام الإداري للعصر المملوكي، مصنفات متعددة، من أهمها: كتاب الشيزري (نهاية الرتبة)، وأيضاً كتاب بالعنوان نفسه، لابن بسام المحتسب، الذي عاش في العصر المملوكي في القرن الثامن الهجري / الرابع عشر الميلادي، ومعاصره ابن الأخوة، صاحب كتاب (معالم القرية).

سيتم تحليل أهم مكونات السوق، وأساليب إدارته من قبل المالكين، ورقباتهم للمواد الغذائية، بأنواعها من حبوب وأشربة وألبان وحلويات، ومراقبة ملامعتها صحياً، وفق نظام صارم، يشبه ما يعرف حالياً بالرقابة الصحية للمواد الغذائية.*

1- أهمية البحث: تتبع أهمية البحث كونه تناول جانباً مفصلياً من الحياة الاقتصادية في العصر المملوكي، وهو الأسواق الدائمة والمواد الغذائية، تفسيراً وتبيلاً وتوثيقاً.

2- إشكالية البحث: تتمثل إشكالية البحث بتحديد ما إذا كانت الأسواق الدائمة في العصر المملوكي تتمتع بنظام إداري، رقابي صارم. وهل استطاعت الدولة تجاوز المحن وتأثيرات الكوارث الطبيعية، بإجراءات صحيحة.

3- منهج البحث: اتبع المنهج الوصفي، لتحديد أهم العوامل المؤثرة في تنظيم الأسواق الدائمة، ومدى سيطرة الدولة من خلال موظفي الحسبة، المعنيين بالرقابة والضبط، وقدرتها على إدارة الأسواق.

4- الإطار التاريخي والجغرافي: تقسم هذه الدراسة إلى قسمين، هما: الأسواق الدائمة والمواد الغذائية في العصر المملوكي الممتد من (648-923هـ) (1250-1517م)، على الرقعة الجغرافية التي بسط المالكين سلطانهم عليها، والمتمثلة في مصر وببلاد الشام.

5- الدراسات المرجعية:

ستتم الإشارة إلى أهم تلك الدراسات، وذلك لكرتها، وهي:

دراسة فيصل عبد الله بنى حمد، رسالة ماجستير غير منشورة، بعنوان: الأسواق الشامية في العصر المملوكي، الأردن، جامعة اليرموك، العام الدراسي 1992م. تناول الباحث في الفصل الأول، تعريف السوق، وموقعها في المدينة الإسلامية، مصنفاً إياها إلى مدن ساحلية وأخرى غير ساحلية، في حين خصص الفصل الثاني لدراسة الأسواق غير الدائمة، كالموسمية المرتبطة بالحج، والسنوية، والأسبوعية، أم الفصل الثالث فتضمن دراسة العوامل المكملة للأسوق، كالقياس والفنادق والخانات والوكالات، وأورد في الفصل الرابع العوامل المؤثرة في نشوء الأسواق وتطورها، كالموقع الجغرافي، والمكانة الدينية، وطرق التجارة، والكوارث الطبيعية من زلازل وأوبئة، تلاه فصل عن السلع التجارية والمتبادلة بين الأسواق، لينهي الباحث رسالته بفصل عن المعاملات من وسائل التعامل التجاري كالنقود والمقاييس، ومراقبة الأسواق. وكان من نتائجها: ازدياد عدد الأسواق الدائمة في العصر المملوكي، وأن بعضها خصص للأفاف على أوجه البر، وأن العوامل الأربع السابقة لم تختلف عن بعضها بالنسبة العمرانية والوظيفة الخدمية، من

* تناول الباحث موضوعي صناعة الخبز في العصر المملوكي، ورقابة الدولة المملوكية على بيع اللحوم، في بحثين منفردين، عامي 2016-2017 على التوالي، في مجلة بحوث جامعة حلب سلسلة الآداب والعلوم الإنسانية والتربوية.

إقامة وتبادل تجاري. وقد استقي من هذا المرجع في تعريف الأسواق. استعرض عبد الله يوسف الغيم، في كتابه (سجل الزلازل العربي، أحداث الزلازل وأثرها في المصادر العربية) تاريخ الزلازل التي ضربت المنطقة العربية، مع تفسير أسبابها في ضوء الآراء التي نقلاها العلماء العرب والمسلمين عن قسماء اليونان، والتي قالوا بها أيضاً، مع أيراد جداول تفصيلية عنها، تضمنت وصفاً لشداها وأثارها التدميرية، ومواقعها، خلال الفترة بين ما قبل الهجرة النبوية وحتى عام (1318هـ - 1990م)، وقد بين أن أكثر المدن دماراً بسبب الزلازل كانت أنطاكية وحلب واللاذقية ودمشق، والفاخرة، وقد استشهد بما ذكره عن الزلازل التي ضربت بلاد الشام بين عامي (628هـ - 1284م). وبالمثل تناول محمد حمزة محمد صلاح، في رسالته للماجستير، والتي جاءت تحت عنوان (الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 923-491هـ = 1097-1517م) فعرف الكوارث الطبيعية، وسماتها وأنواعها، مع التركيز على الزلازل والأوبئة والجفاف والسيول والعواصف، تلا ذلك فصل عن رأي العلماء وتفسيراتهم لهذه الظواهر، مع ذكر أهم مؤلفاتهم، ثم أورد أمثلة عديدة مما سبق من الكوارث، وأثارها الاقتصادية والسياسية والنفسية، وقد استفاد الباحث منه ببعض الشواهد الدالة على الزلازل التي ضربت بلاد الشام ومصر غبان العصر المملوكي. واستعرض رشاد عباس متوق، في كتابه الموسوم بعنوان (نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره)، نظام مراقبة الأسواق، وتطوره، وتطبيق المعايير الشرعية في التجارة، كمت ناقش دور المحاسب في تطبيق القوانين، وأهم التحديات التي واجهته، وأخذ عنه الجهاز الإداري للمحاسب، وتناول عبد العزيز بن مرشد، في رسالته للماجستير، المعروفة بـ (نظام الحسبة في الإسلام، دراسة مقارنة، موضوع الحسبة بالتفصيل)، فبدأ بتعريف نظام الحسبة، والأصل التاريخي لها، وتطوره، ثم حدد مهام المحاسب وأعوانه، وحكم الحسبة، وكيفية الاحتساب، والعقوبات الرادعة، ثم قارن ذلك بالقوانين الوضعية المشابهة. وقد استقي من ذكر رتب أعوان المحاسب.

لم تتناول الدراسات السابقة جانباً تفصيلياً من الجوانب العمرانية في الأسواق الدائمة، حيث أجمع على أنه لا فرق واضح على الصعيد العمراني والوظيفي بين المشيدات التجارية- الخدمية، كما جاء ذكرها لمهام أعوان المحاسب عاماً، وهذا ما تناوله البحث، بالإضافة إلى التركيز على الدور الرقابي، وأساليب تطبيق العقوبات على من لم يلتزم بشروط سلامة المواد الغذائية.

قبل الولوج في دراسة الأسواق ومكوناتها، لا بد بداية من التعريف بالعصر المملوكي.

5- أصل المماليك

تعاقبت دول عدة على بلاد مصر والشام، وذلك إثر صراعات دولية ومحالية، اشتتدت في نهاية النصف الأول من القرن السابع الهجري/ الثالث عشر الميلادي، وأفرزت مجموعة من المقاتلين الأشداء عرفت تاريخياً باسم المماليك، وهم: [صنف من العبيد أصلهم من الأتراك والجراسكة والمغول، استقدمهم الأيوبيون للخدمة العسكرية، تمكنا من إنشاء دولتهم على أنقاض الدولة الأيوبية سنة 648هـ/1251م، وهم ينتسبون إلى سلاطين، المماليك البحريه وهم الذين اشتراهم السلاطين الأيوبيين، تسموا بالبحرية لإقامتهم في جزيرة الروضة ببحر النيل، امتدت دولتهم بالحقيقة ما بين 1250هـ/784م و1384هـ/923م، أولهم شجر الدر، وأخراهم السلطان المنصور حاجي بن الأشرف شعبان. والمماليك البرجية، وهم الذين كانت إقامتهم في أبراج قلعة القاهرة، ويعرفوا باسم: الجراكسة، امتدت دولتهم خلال الحقبة ما بين 1384هـ/784م، و923هـ/1517م، أولهم السلطان الظاهر برقوق، وأخرهم السلطان الأشرف طومان باي، الذي قُتل في القاهرة، في أعقاب دخول السلطان سليم العثماني إليها، وبذلك انتهت الدولة المملوكية]⁽¹⁾.

6- الأسواق وإدارتها:

¹ الخطيب، مصطفى عبد الكريم: معجم المصطلحات والألقاب التاريخية، بيروت، مؤسسة الرسالة، ط1، 1996م، ص 408
4 من 17

ورث المماليك عن عهود سبقة أسوافاً، حافظوا عليها من حيث النوع والتصنيف والرقابة، وأضافوا إليها، حتى بلغ عدد الأسواق في نهاية العصر المملوكي نحو أربعة وثمانين سوقاً في دمشق وحدها⁽¹⁾، وقد ميز العلماء نوعين منها: الدائم والموقتُ، أما الأول فله أماكن ثابتة ومحددة، في حين يعقد الثاني لأسباب متعلقة بمظاهر اجتماعية أو دينية، كالحج والأعياد.

الأسواق لغة: السوق كلمة آرامية أطلقت على أسماء الشوارع والأماكن، وهي في اللغة العربية تعني موضع المبيعات، وهي تذكر وتؤثر، وجمعها أسواق. **واصطلاحاً:** تعني الموسم، وهو الموضع المحدد الذي يؤمه الناس في زمن معين من أجل الشراء أو البيع أو كلاهما معاً⁽²⁾.

والسوق هو المحطة النهائية لعملية التبادل التجاري، أو لحركة البيع والشراء، وعرفت الأسواق قديماً⁽³⁾، واهتمت الدولة المملوكية بتنظيمها، لأن فيها معاش الناس، ونشاطهم الاقتصادي، ويشترط لبنائها أن تكون عالية، ومرتفعة، ومنسقة، ومنتظمة على جانبي الشوارع، وأن تكون الدكاكين مسقوفة، ومظللة لحماية التجارة والتجار من العوامل الطبيعية المدمرة، أو من اللصوص والدواب⁽⁴⁾.

ورثت الدولة المملوكية أسوافاً متخصصة ببضائع معينة، وهو حال أسواق المدن الإسلامية الأخرى، بحيث اختص كل سوق ببيع أو صنع سلعة واحدة دون غيرها، وكان لهذه التخصصات وظائف معينة حددت موقعها، فأقرب الأسواق إلى الجامع، كانت أسواق الشماعين، لحاجة الجامع إلى الإضاءة، وبعدها سوق العطارين.. وهكذا تبتعد الأسواق كلما قلت حاجة الجامع لسلعها، كسوق الحدادين والنجارين...

كما أن الدولة المملوكية لم تكن تسمح لأحد من أصحاب المهن والحرف، بإخراج مصطبة دكانه عن سمت أركان الحوانيت، وكانت تعين موظفاً لأهل كل صناعة من صالحها، ويشترط فيه الإمام بها، وبأساليب الغش فيها، وأن يكون مشهوداً له بالثقة والأمانة⁽⁵⁾، كما أمرت بمنع دخول الحطب والتبن وروايا الماء والرماد إلى الأسواق، لما فيه من ضرر بلباس الناس⁽⁶⁾.

تنوعت وظائف المحلات التجارية في السوق حسب تسميتها، واختلفت مخططاتها العمارة وفق ذلك، ويمكن تميز الفوارق بينها، من خلال تعاريفها على النحو الآتي:

أ- **الحاصل:** الحاصل لغةً هو ما بقي من كل شيء، وثبت، والحصلة البقية، وحوالة الحوض، مستقر مائه في أقصاه. ويقولون في مصر حواصل جمع حاصل على المكان المخصص للحزن، وأهل الشام يقولون مخزن، وهذا ظاهر للصحة، لأن الحاصل محل الحزن. واستخدمت كلمة حاصل في العمارة المملوكية، للدلالة على معنى مخزن، ومعنى حانوت أيضاً، فهي المبني

¹ ابن المبرد، جمال الدين يوسف: نزهة الرفاق في شرح حالة الأسواق، تحقيق صلاح محمد الخيمي، دمشق، دار ابن كثير، 1988، ص 73-81.
² يعني هذه الدراسة بتناول الأسواق الدائمة فقط.

³ بنى حمد، فيصل عبد الله، الأسواق الشامية في العصر المملوكي، الأردن، جامعة اليرموك، العام الدراسي 1992م، رسالة ماجستير غير منشورة، ص 14.
⁴ الماردري، أبو لحسن، علي بن محمد بن حبيب البصري (ت 452هـ) (الأحكام السلطانية والولاية الدينية)، طبع ونشر، مكتبة البالبي الطبوي وأولاده، بمصر، القاهرة، 1380هـ/1960م، ص 185.

⁵ الشيزري، المصدر السابق، ص 11، ابن بسام، المصدر السالف، ص 17، ابن حبیر، أبو الحسن محمد بن أحمد الكتاني الأندرلسي (ت 614هـ) (رحلة ابن حبیر)، بيروت 1384هـ/1964م، ص 249، محمد عبد الوهاب خلاف، قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري الدار التونسية للنشر، 1984م، ص 127، عطية القوسي: (تجارة مصر في البحر الأحمر منذ فجر الإسلام حتى سقوط الخلافة العباسية) دار النهضة العربية، 1976م، ص 183.

⁶ الشيزري المصدر السابق، ص 12، حسن عبد الوهاب: توقعات الصناع، ص 539، مجلد 36، مجلة العلمي المصري، سنة 1953/1954م.
الشيزري المصدر السابق، ص 12-13، ابن بسام، المصدر السالف، ص 18، المقريزي، نقى الدين أحمد بن علي (المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار) (خطط المقريزي) طبعة بالأوفست عن طبعة بولاق، 1270هـ، نشر دار التحرير، القاهرة، ومؤسسة البالبي الطبوي وشركاه، القاهرة، ج 2، ص 482.

التجارية مثل الوكالات والخانات، وأسفل المباني الدينية وغيرها، توجد حواصل، تؤجر مثل الحوانين، وتشتمل على مصطبة بظاهرها وباب داخل، كما توجد برحاب الخانات حواصل سفلية، وأخرى علوية. وأما داخل المباني والمساكن، فالحواصل شبه المخازن، سواء أطلق عليها حاصل أم بيت، كأن يقال: حاصل الفناديل، والمقصود المكان الذي تحفظ فيه الفناديل، وحاصل الأواني والماعون وحاصل فرشخانة، وحاصل برسم الغلة، وحاصل برفوف، ودكة خشب.

ب- الحانوت: توجد الحوانين غالباً أسفل المباني، وقد تكون مبنى قائم بذاته، وتستخدم لخزن وعرض وبيع مختلف السلع والبضائع، وتشتمل عادة على مصطبة وداخل (خزنة مقطعة من أقصى داخل الحانوت)، ودراريب (أبواب إغلاق الحانوت)، وترتفع أرضية الحانوت عن مستوى أرضية الشارع لعمق متراً تقريباً، وقد تمت مصطبة الحانوت خارج حدود الحانوت نفسه، وتستعمل لعرض البضائع، وتبني بالأجر والحجر وتبطّل وقد تقرش بالرخام. وللحوانين تصانيف مختلفة حسب مكوناتها المعمارية، وأهم ما جاء في وصف ذلك: (حانوت يشتمل على مصطبة وداخل ودراريب ومنافع) و(حانوت مصطبة ورفات خشب) و(حانوت يشتمل على داخل وخارج وباب يغلق عليه) و(حانوت به مصطبة وزوج أبواب وست مخازن كل منها بدرفتين يغلقان عليه وله شباك).

ت- الدكان: كلمة فارسية معربة، وهو الحانوت، ويطلق على الدكان أيضاً، وتم تطويره ووظيفته، للدلالة على بناء كبير متعدد المهام، عُرف بالوكالة، وصنفت الخانات والوكالات والفنادق ضمن نوع واحد لتشابهها من حيث المباني، ومن حيث الغرض والاستعمال، والخانات مبني خصيصاً لنزول التجار الوافدين، والبضائع المستوردة، ولذلك كان يحيط بالصحن الداخل، حواصل لحفظ البضائع، وعرضها وبيعها، ويحيط بظاهر المبنى، حوانين، وتعلوها غالباً منازل تؤجر للتجار وغيرهم. الصورة رقم (1).



صورة (1) خان خاير بيك، يقع في سويقة على/ مدينة حلب، بناء الأمير خاير بيك (920هـ/1514م)، المصدر: من الشابكة.

<https://www.syr-res.com/article/10148.html>

ث- الدكان: مصطلح فارسي معرب، بمعنى الحانوت، وقيل قد يكون مشتقاً من دكن المتاع، أي نضد بعضه على بعض، والدكان أيضاً المصطبة مثل الدكة يقع على فيها في الأسواق.

ج- الدكة: هي مقاعد يجلسون عليها في الأسواق لعرض البضائع وبيعها (ما يشبه البسطات حالياً).

ح- القيسارية: وحدة معمارية تشبه سوق مستقل، تحيط بها من الخارج حوانين، وفي الداخل صحن تحيط به الحوانين والدواخل، ويكون لها عدة مداخل (وهو ما يشبه المولات حالياً)، ويعلوها وحدات سكنية، يقطنها في الغالب الصناع الذين يبيعون بضاعتهم في الحوانين، وهذا ما يميزها عن الوكالة والخان الذي يباع فيه السلع القادمة من الخارج.

خ- **سمط**: سلط الجدي أي نظفه من الشعر بالماء الحار بعد ذبحه، ثم إذا شواه فهو سميط، والسمط حانوت لبيع الطعام المسلوق والمجهز من الماشية والضأن (يشبه مطاعم طبخ اللحوم وبيعها حالياً).

د- **الوكالة**: اسم الخان في عرف المصريين، وسميت بالوكالة، لأنها موضع التوكيل والوكالات غالباً، وهي الموضع التي كانت ترد إليها البضائع المستوردة، والتي يجلبها الوكلاء، بناء على توكيلات، ومنها توزع إلى باقي الأسواق. ومكوناتها: الحواصل والخزنات، وقد وجد في بعضها بئر، وقد يكون لها عدة أبواب⁽¹⁾. مثال عنها وكالة الغوري في القاهرة، والتي تتكون من التركيب الثنائي التالي: أماكن تخزين بالدور الأرضي، أماكن إيواء التجار، فناء، ربع سكنى (بيوت صغيرة)، ومرافق خدمية كالمرحاضين، وأماكن الصلاة، والمطبخ⁽²⁾.

7- إجراءات الدولة المملوكية لمواجهة الكوارث الطبيعية المؤثرة في الأسواق:

استهدفت الكوارث المناخية، كالجفاف والقطن والسيول والبرد والصقيع، المزروعات والأشجار المثمرة والمحاصيل بكل أنواعها، وهي عوارض تسبب أينما حلت انخفاض الكميات الواردة إلى الأسواق، وبالتالي غلاء الأسعار، وانتشار محاولات الاحتكار والغش، وسوء طبع الناس، فكثرت السرقات.

واجهت الدولة المملوكية الأزمات والكوارث الطبيعية والبشرية التي أثرت في الأسواق، وانعكست على وفرة المواد الغذائية وأسعارها، بعد إجراءات، فمع تأثير بلاد الشام بالقطن الذي حل بها عام 695هـ/1297م، عمدت الدولة إلى تخزين الغلال في بعض المدن، كما ذكر المقريزي، حين قال: (وكان ببلاد الكرك والشوبك وببلاد الساحل لما يرصد للمهمات والبواكيـر - أي الحروب- ما ينـيف على عشرين غرارـة فـحملـت إلى الأمصار)⁽³⁾.

ومن حسن إدارة المماليك لشؤون الأمن الغذائي في البلاد، كان السلاطين يستورون السلع من مصر، لسد حاجة بلاد الشام، ومنع رفع الأسعار، كما كانت تلغى الضرائب في أوقات الأزمات والملمات، كما فعل الملك الظاهر بيبرس سنة 659هـ/1261م⁽⁴⁾.

حدث في سنة 662هـ/1263م مجاعة في مصر، ووصل الحال بالناس إلى أكل ورق اللفت والكرنب ونحوه، وخرجوا إلى الريف فأكلوا عروق الفول الأخضر، ولم يذكر المؤرخون سبباً لهذه المجاعة، وربما كان سببها، انخفاض منسوب نهر النيل، كما جرى سنة 694هـ/1296م، حين انخفض منسوب نهر النيل جراء جفاف ضرب البلاد، واستمرت المجاعة للعام التالي⁽⁵⁾.

ارتفعت الأسعار في بلاد الشام سنة 724هـ/1323م، لما حل بها من كارثة انتشار الجراد، فأرسلت الدولة الغلال من مصر، وأبطلت مكس (ضربيـة) الغلة المعـمول به في بلاد الشـام، فأدى ذلك إلى هبوـط أسـعار الحبـوب، حتى بـيعـت الغـرار - تعـادـل حالـياً 18 كـغـ منـ الحـنـطةـ -⁽⁶⁾ بمـائـين درـهمـاً بـعدـ أنـ بلـغـ ثـمنـهاـ مـئـيـ درـهمـ⁽⁷⁾.

¹إبراهيم، محمد محمد أمين ليلي: المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (923-648 هـ) (1250-1517 م)، القاهرة، الجامعة الأمريكية، طـ1، 1990م، صـ31-32-47-48-92-107-121.

²حاشم، علاء على، وأخرون: دراسة تحليلية للعمارة الإسلامية في العصر المملوكي وكيفية الاستفادة منها في مجال التصميم الداخلي : وكالة السلطان الغوري بحي الأزهر، مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية، عـ2، 2016، صـ5.

³المقريـيـ، نقـيـ الدينـ أـحمدـ بنـ عـلـيـ: إـغـاثـةـ الـأـمـةـ بـكـشـفـ الـغـةـ، الـقـاهـرـةـ، مؤـسـسـةـ نـاصـرـ لـلـقـاـفـةـ، دـتـ، صـ70ـ.

⁴الصـقـاعـيـ، فـضـلـ اللهـ بنـ أـبـوـ الفـخرـ: تـالـيـ وـفـيـاتـ الـأـعـيـانـ، تـحـ جـاحـلـينـ سـوـيـلـةـ، دـمـشـقـ، المـعـرـفـ الـفـرـنـسـيـ، 1794م، صـ51ـ.

⁵المنصوريـ، بيـبرـسـ، عـبدـ اللهـ المنـصـورـيـ الدـوـدارـ الـخـطـائـيـ، مـختارـ الـأـخـبـارـ، تـحـ قـدـرـةـ صـالـحـ حـمـدانـ، طـ1ـ، الدـارـ الـمـصـرـيـةـ الـلـبـانـيـةـ، 1413هـ/1993م، صـ27ـ-26ـ-102ـ.

⁶الخطيبـ: معـجمـ المصـطلـحـاتـ والأـقاـبـ التـارـيـخـيـةـ، صـ330ـ.

⁷المقريـيـ، نقـيـ الدينـ أـحمدـ بنـ عـلـيـ بنـ عـبـدـ القـادـرـ أـبـوـ العـيـسـيـ الـعـيـديـ: السـلـوكـ لمـعـرـفـةـ دـولـ الـمـلـوكـ، جـ2ـ، قـ1ـ، تـحـ مـحـمـدـ مـصـطـفـيـ، الـقـاهـرـةـ، مـطـبـعـةـ دـارـ الـكـتبـ، 1972ـ1970مـ، صـ254ـ.

أما بالنسبة لموجات الصقيع، وأثرها في المحاصيل والأسواق التجارية، فكان أبرزها سنة (666هـ / 1268م) حيث ضربت موجة صقيع شديدة المنطقة، فدمرت المزروعات كافة، ما أدى إلى انخفاض حاد في المواد الغذائية – الزراعية، ولا سيما الخبز الذي يعتمد على القمح، كما تضررت صناعة المعجنات، وفي ذلك ذكر المقريзи: (واشتد الأمر بمصر، ...، فعظم الجوع، وانته了 الخبز من الأفران والحوانيت، حتى كان العجين إذا خرج من الفرن انتبه الناس، فلا يحمل على الفرن، ولا يخرج الخبز منه، إلا معه عدة فتية، يحمونه بالعصي من النهاية، فكان من الناس من يلقي نفسه على الخبز ليخطف منه، ولا يبالي ما ينال رأسه وبذنه من الضرب⁽¹⁾، لشدة ما نزل من الجوع، وفي هذه المجاعة اضطر الناس لأكل لحوم الميتة والكلاب والحمير والقطط⁽²⁾. وأورد المقريзи أيضاً: أكل أكثر الناس خبز الغول والنحال، عجزاً عن خبز القمح، وبلغ الخبز الأسود كل رطل ونصف بدرهم، وكثير خطف الفقراء له، ما قدروا عليه من أيدي الناس، ورمي طين بالسجن لعمارة حائط به، فأكله المسجونون من شدة جوعهم، وعز وجود الدواب لموتها جوعاً⁽³⁾.

كما تأثرت بلاد الشام بنحو عشرين زلزالاً بين عامي (662هـ- 1260م) (916هـ- 1510م)، وكان أشدتها زلزال (682هـ - 1284م)، الذي سبب دماراً هائلاً في البيوت، فخرج الناس منها إلى الخلاء خشية انهيارها فوق رؤوسهم، وانطممت الأنهر⁽⁴⁾، وفي عام (692هـ- 1294م) ضربت عدة زلزال بلاد الشام، كغزة والرملة وفاقون والكرك، وكان أشدتها في الأخيرة، فكلف السلطان (الأشرف خليل بن قلاوون) والي الرملة غرس الدين بن شاور، بعمل تقارير حول حجم الضرر الذي وقع جراء هذه الزلزال، وانتدب الأمير علاء الدين أيدغي الشجاعي من دمشق، وصحبه الصناع لعمارة ما انهدم من الكرك⁽⁵⁾. ولما حدث سيل (717هـ- 1317م) في مدينة بعلبك، أرسلت الدولة جمال الدين بن الشرishi، وكيل بيت المال إلى بعلبك، لكي يقوم بكتابة تقارير عن حجم الأضرار، وعندما حدث فيضان نهر النيل في ذات العام، انتدب والي مدينة القاهرة لإصلاح السدود، التي تهدمت جراء الفيضان⁽⁶⁾. وقد أفادت المصادر التاريخية أن تشكيل السيوول من أخطر الكوارث التي دمرت الأسواق، وسببت انتشار الطواحين، ما انعكس سلباً على الصناع وأصحاب المهن، الأمر الذي أدى إلى موت كثير منهم، فارتفعت أجور العاملين نتيجة لذلك⁽⁷⁾.

¹ المقريзи، نقى الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: ياسر سيد صالحين، القاهرة، 1420هـ / 1999م، ص 29.

² المنصوري، مختار الأخبار، ص 102.

³ المقريзи، نقى الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، السلوك لمعرفة دولة الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، ط 1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1418هـ / 1997م، ج 4، ص 375.

⁴ Sbeinati. M. R , Darawcheh . R and Mouty .M.;The historical earthquakes of Syria, an analysis of large and moderate earthquakes from 1365 B.C. to 1900 A.D. M. ANNALS OF GEOPHYSICS, VOL. 48, N. 3, June 2005.293.

- الغنيم: عبد الله يوسف: سجل الزلزال العربي، أحداث الزلزال وأثرها في المصادر العربية، ط 1، الجمعية الجغرافية الكويتية، الكويت، 2002. ص 180.

- صلاح، محمد حمزة محمد: الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 923-1097هـ = 1517-1097م، رسالة ماجستير، كلية الآداب، قسم الآثار، الجامعة الإسلامية، غزة، 2009. ص 62.

⁵ صلاح، محمد حمزة محمد: الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 923-1097هـ = 1517-1097م، 2009. ص 62.

⁶ التو碧ري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج 32، تج إبراهيم شمس الدين، بيروت، دار الكتب العلمية، ط 1، 2004، ص 190-194.

⁷ المنصوري، بيبرس، عبد الله المنصوري الودار الخطائي، التحفة الملوكية في الدولة التركية، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، الدار المصرية اللبنانية، مصر، ط 1، 1987، ص 72.

وهكذا يتضح أنه كان للظواهر الطبيعية السلبية تأثيراتها المباشرة على وفرة السلع في الأسواق، واسعارها، ما دعا الدولة المملوكية لمواجهتها بمجموعة من الإجراءات الرادعة والنازعة لحركة البيع والشراء، وتوفير المواد الغذائية، ومنع رفع أسعارها.

8- أنواع المواد الغذائية

تعدّت مصادر الغذاء في الدولة المملوكية، لتتنوع المحاصيل الزراعية، بين الأشجار المثمرة، والحبوب، واللحوم والأجبان والألبان... وعلى الرغم من تنوعها، لم تكن هذه المحاصيل غائبة عن رقابة الدولة، لتحديد مدى صلاحيتها للبيع كغذاء، وكسلعة تباع في الأسواق، وهي عملية تطلب من القائمين عليها الحزم والتشدد في ملاحقة كل من يخالف شروط البيع، وسلامة التخزين، والعرض، وصلاحيتها للطعام، وعليه وضع المحتسب^{*}، عدة شروط لكل حرفه ومهنته، لتحقيق صفات الاتقان في الإنتاج، وهنا ينبغي إيضاح المقومات الواجب توفرها في كل مهنة، حتى يتضح مدى الدقة في رسم تلك المقومات، وقد عدد الشيزري وابن بسام وابن الأخوة في كتبهم أنواعاً كثيرة من الأطعمة السائلة والجameda، ولهم في ذلك أقوال لضبط عيار الأوزان والمكاييل، نظراً لاستعمالها بكثرة في عمليات البيع والشراء، بالإضافة إلى منع خلط البضاعة الرديئة بالجيدة⁽¹⁾، كخلط عتيق التمر والزبيب، بالجديد منه، واختيار الباقلاء الجيدة، وتنقية الحمص من السوس والطين والحجارة، وذلك قبل سلقه، ونفع الترمس المسلوق في الماء ثلاثة أيام، لترزول مراتره، وبالتالي سلقه⁽²⁾. وكان على المحتسب، مراقبة صناعة السلع والمكاييل والموازين، التي تمارس خارج المدينة في كل أسبوع مرة، على حين غفلة من أهلها، ليتم ضبط الصنعة بإحكام⁽³⁾.

أما بالنسبة للمأكولات التي تباع وتؤكل بالطرق والأرقف، فكان يحظر على الباعة بعض الأعمال، كرش التمر والزبيب الرطب بالماء، لزيادة في وزنه، وعدم دهن الزبيب بالزيت، ليصفو لونه، ويحسن مظهره، وعدم رش عسل القصب الممزوج بالماء الحار على الرطب⁽⁴⁾، والعمل على وضع الملح المطحون، والكمون الأبيض على الحمص الجيد الخالي من التسوس، وكذلك يذر الملح والكمون المدقوق على الترمس المسلوق وعلى الباقلاء ليساعد على الهضم، نظراً لثقته في المعدة⁽⁵⁾. أما الهريسة، وهي من نوع الغذاء الذي اعتاد المجتمع الإسلامي على تناوله في أوقات مختلفة، وت تكون من الحنطة المقشورة التي يضاف إليها الماء واللحم، ومقادير إعدادها وطهيها، أن يكون لكل صاع من القمح، ثمانى أواق من لحم الضأن، وقدرها ابن الأخوة بما يلي: يأخذ عليهم المحتسب أن يعمل لكل وبيبة قمح بالكيل المصري، أربعون رطلاً بالمصري من لحوم البقر، ومن الضأن اثنان وثلاثون رطلاً⁽⁶⁾.
بعد اللبن من المقومات الأساسية لغذاء الإنسان، وقد جرت محاولات الغش في صناعة الألبان، ولكن الفقهاء حاولوا منع ذلك، بوضع الضوابط لحفظه على سلامته، من خلال النهي عن خلط لبن البقر بلبن الماعز، وكذلك النهي عن خلط زبدة الغنم بزبدة

*الحساب إداري شأنه الإشراف على المرافق العامة، وتنظيم عقاب المذنبين، وهو اليوم من اختصاص النيابة العامة والشرطة، وصاحب الحسبة أو المحتسب، هو: منصب ديني يتصل بالقضاء. ابن الأخوة القرشي، محمد بن محمد بن أحمد (ت 729هـ) (معالم القرية في إحكام الحسبة)، تحقيق، د. محمد محمود شعبان، وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة العامة المصرية للكتاب، 1976م، ص 23.

¹ الشيزري، عبد الرحمن بن نصر (ت 589هـ) (نهاية الرتبة في طلب الحسنة) تحقيق د. السيد الباز العربي، دار الثقافة، بيروت، ص 58.

² ابن بسام، محمد بن أحمد بن بسام (المحتسب) (نهاية الرتبة في طلب الحسبة) تحقيق حسام الدين السامرائي، مطبعة المعارف، بغداد، 1968م، ساعدت جامعة بغداد في نشره، ص 51.

³ الشيزري ، المصدر السابق، ص 58، ابن الأخوة : معالم القرية في إحكام الحسبة، ص ص 208-209.

⁴ الشيزري، المصدر السابق، ص 58.

⁵ ابن بسام، المصدر السابق، ص 52، 51، وهذا ورد فائدة طيبة عن أهمية وجود الكمون والملح على الفول والترمس.

⁶ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 176، والوبيبة مكيال مصري بالدرجة الأولى، وقدرها المقسي في مصر بعشرة أطنان، أي ما يعادل 168 و 12 كيلو غراماً، أنظر المقسي، محمد بن أحمد البشاري (ت 380هـ)، (أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم) باعتقاء، دي غوبه، مطبعة بربيل، ليدن، الطبعة الثانية، 1906م، نشر، مكتبة المثلثي بيغداد، ص 201.

البقر⁽¹⁾، كما ينبغي عدم خلط اللبن الطازج بالقديم⁽²⁾، وعدم خلط اللبن بالماء⁽³⁾، وتحديد مقدار معين من اللبن لكل لبن كي يبيعه، وهنا لا يستعمل إلا اللبن الحليب الدسم، ولا يكون مشوطاً، فإنه لا طعم فيه، وقد ذهب دسمه⁽⁴⁾.

كما تتوعد الأشربة تتوعاً كثيراً، فأحصاها ابن الأخوة بقوله: (أما الأشربة فأسماؤها كثيرة، وتزيد على سبعين اسماً) ⁽⁵⁾. وقد تعرض الشيزري لذكر بعض أنواعها، كمثلة لما قد يحدث فيها من غش فقط، ولم يورد أية إحصاءات، ومن أجل اتقان صناعتها، فقد كانت هناك مجموعة من الضوابط التي تحكم سلامتها، فكان يشترط فيمن يزاول هذه المهنة أن يكون (من اشتهرت معرفته، وظهرت خبرته، وكثرت تجربته، وشاهد تجريب العفاقير ومقاديرها من أربابها وأهل الخبرة فيها) ⁽⁶⁾، والذي يلاحظ هذا الشرط، يظن أن الكلام ينصب على صناع العفاقير الطبية، ولكن الواقع خلاف ذلك، ليس بالإطلاق لكن بالأغلبية، فالأشربة المذكورة عند الشيزري، وعند ابن بسام، وعند ابن الأخوة، إنما هي في الغالب أشربة خالية من العفاقير، مصنوعة من عسل النحل، أو من السكر، أو من الليمون، أو من الفواكه المشكّلة... الخ⁽⁷⁾، ويمكن الاطلاع على بعض الأمثلة بالرجوع إلى كتاب ابن الأخوة (معالم القرية في أحكام الحسبة).

وبينجي لصانع هذه الأشربة، أن يطلع على الكتب، والتعليمات الواردة في صناعتها مثل: الإقرياذينات (أي دستور الأدوية) والكتاشات، وهي مجموعة المذكرات الطبية المصطلح عليها، وكما ينبغي لصانعها أن يتقي الله في عمله، وإلا يتهاون بها، ولا يفرط بأوزانها، وألا يدخل عليها ما ينافيها ويسلبه خاصيتها⁽⁸⁾، كما يؤمر صناعها بعقد كل أنواع الأشربة حتى يصير لها قوام، مثل: إذا عقد من العنب شراباً فواه بكثره فيه⁽⁹⁾، كما يشترط عليهم ألا يطبخوا الأشربة إلا من السكر المصري الطيب النقي⁽¹⁰⁾.

9- رقابة الأسواق:

يمكن تناول مسألة الرقابة في الأسواق من جانبيين، رقابة سلامة السلع من جانب، والقوانين الرادعة من جانب آخر.

أ- الرقابة على سلامة المواد الغذائية:

أولى المماليك المواد الغذائية العناية التي تستحق باعتبارها المورد الأول لما يطلق عليه حالياً الأمن الغذائي للدولة، ولكونها الحرفة الأهم لغالبية السكان.

ومن المعلوم أن مصر والشام اشتهرت بالزراعة، وكثير انتاجها فيها، وكان المجتمع يعتمد على القمح والشعير، اعتماداً كبيراً، ويعدهما من الأغذية الرئيسية، لذلك اهتمت الدولة بسلامة هذه السلع ومشرّعوها، فأصدروا لسلامتها قوانين لعل أبرزها، توحيد مكاييل القمح والشعير، ويكون أصل ما توضع عليه مكاييلهم وموازينهم وأرطالهم وقناطيرهم وأوقيthem على الأواني المستخدمة في

¹ الأندلسي، المصدر السالف، ص 113، 114، ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 92.
² المصدر نفسه، ص 92.

³ الأندلسي، المصدر السالف، ص 109. ابن تيمية، شيخ الإسلام تقى الدين أحمـد (ت 728هـ)، (الحسبة في الإسلام)، طبع المطبعة السلفية، القاهرة، الطبعة الثانية، 1400هـ، ص 30، ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 210، ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 92.

⁴ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 210.

⁵ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 185.

⁶ الشيزري، المصدر السالف، ص 56.

⁷ ابن بسام، المصدر السالف، ص 58.

⁸ الشيزري، المصدر السالف، ص 57.

⁹ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 185.

¹⁰ الشيزري، المصدر السالف، ص 58، ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 207.

الكيل والوزن⁽¹⁾، فيطلب من أصحاب غلة الحنطة غربلة الغلة من التراب وتنقيتها وتتطفيها من الغبار⁽²⁾، حيث استدعي ذلك أن يكون في كل طاحون ميزان من خشب يوزن به القمح إذا ورد، والدقيق إذا صدر⁽³⁾، كما يجب أن تغير مناكل الدقيق كل ثلاثة أشهر، أو أقل من ذلك، وعلى موظف الدقيق أن يختبر الحنطة، لربما خلطت مع دقيق الحمص أو الفول⁽⁴⁾، ويمنع الحنطين من الطحن على أثر نفخ الحجر، فإنه يضر بالناس إذا نزل مع الدقيق⁽⁵⁾، لذلك يتشرط تدقيق الدقيق، وذلك بكثرة دوشه حتى يخرج أجود ما يكون⁽⁶⁾، وبالتالي يمنع الحنطين من خلط الدقيق الطيب بالرديء⁽⁷⁾.

وقد أوضح الدمشقي بعض الطرق العلمية المستخدمة لضمان سلامة الحبوب، كما يلي:

(الحنطة تختلف مدة بقائها في البلاد بحسب أهويتها وترتيبها والسوق منها، يصونها أهل كل بلد بنوع من الصيانة، خلاف الآخر على قدر ما جريوه، وعرفوه، مما يعم في الاحتياط عليها، ويختبر القمح للخزن، فيدخل منه ما كان أسمر لوناً، وأصلب جسماً، أو كان عديباً، وما كان منه غير معرض⁽⁸⁾، وقد سمل سمنه، وأحكم جفافه، وأقام في بيده ثم حمل على الظهر، والاحتياط في خزن الشعير والأرز والقطاني⁽⁹⁾ على اختلاف أصنافها، كالاحتياط على الحنطة⁽¹⁰⁾).

أما الهريسة، فقد وُضعت لنظافتها قواعد صارمة، حيث يؤمر الهراسون، بدرس القمح ونقشيه وغسله، كما يؤمرؤوا بغسل المهراس⁽¹¹⁾، وقدورهم، وتنظيفها، وتمليلها، لئلا تتغير رائحتها، وطعمها فيتولد فيها الدود⁽¹²⁾.

ومن وسائل معرفة دهن الهريسة الجيد منها والرديء الذي يوضع على الهريسة، فقد ذكر الشيزري، وابن الأخوة في ذلك ما يلي: (إإن منهم من يأخذ عظام البقر والجمال والرؤوس، ثم يسلقها سلقاً جيداً، فيخر منها دهن كثير، فيمزجونه بدهن الهريسة، والطريق إلى معرفة ذلك أنك تقطر منه شيئاً على بلاطة، فإن سال ولم يجمد، أو كان لونه مشفاً فهو مغشوش)⁽¹³⁾. أما طريقة معرفة نضجها، فقد ذكرت بعض المصادر أن الهريسة تقاس عند تمام طبخها، وقبل بيعها، بأن توضع على وجه القدر، صنجة ثقيلة، فإن ثبتت مكانها، فذلك حسن، وأمر ببيعها، وإن تدللت إلى قاع القدر، فليست بشيء، ويؤمر بائعها ألا بيعها⁽¹⁴⁾.

¹ يحيى بن عمر الأندلسي، (ت 289 هـ) (أحكام السوق) نشره محمود علي مكي، طبع ونشر في صحيفة المعصر المصري للدراسات الإسلامية في مدريد، المجلد الرابع، العدد 21، 1375هـ، ص 105.

² المصدر نفسه، 109، الشيزري، المصدر نفسه، ص 21.

³ ابن بسام، المصدر السالف، ص 59.

⁴ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 152.

⁵ المصدر نفسه، ص 151، وقد شدد الأندلسي في ذلك حيث قال: (وسائل الرجل يدفع قمحه إلى صاحب الرحى فيطحنه له على أثر النقس=شن فتقسده الحرارة، قال أشهب: يضمون مثل قمحه) انظر كتابه، أحكام السوق، ص 112.

⁶ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 152.

⁷ ابن عبد الرؤوف، أحمد بن عبد الله، (رسالة في آداب الحسبة والمحاسب) تحقيق ليفي بروفنسان، مطبعة المعصر العلمي الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، 1955م، ص 88.

⁸ المعرض هو المكسور، الأندلسي، المصدر السالف، ص 109.

⁹ القطاني، هي العدس والفول واللوبيا والحمص، المصدر نفسه، ص 109.

¹⁰ أبو الفضل الدمشقي، جعفر بن علي الدمشقي، (الإشارة إلى محاسن التجارة) القاهرة، 1318هـ، ص 49. وهو من العلماء الذين عاصروا صلاح الدين عندما فتح دمشق.

¹¹ ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 101.

¹² الشيزري، المصدر السالف، ص 37، ابن بسام، المصدر السالف، ص 39، ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 177.

¹³ الشيزري، المصدر السالف، ص 36-37، ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 177.

¹⁴ ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 101.

وكذلك نال اللبن حظه من العناية والاهتمام، فكان على اللبنانيين أن يهتموا بنظافة أوانيهم، وغسلها، وتغطيتها، وتعصريها⁽¹⁾، ويجب أن يكون المكان أبیضاً مبلطاً⁽²⁾، وأن تباع الألبان في أماكن نظيفة بعيدة عن أهل الحرف القدرة، والروائح النتنة، ويجب أن يكون محلب في فمه ليفة حتى يمنع الوسخ، وهنا لا بد من الإشارة إلى أن المحاسب، يأمر اللبنانيين في كل يوم بغسل القصاري والمواعين، بمسواك الليف الجديد، والماء النظيف، لئلا يسارع عليه الفساد في وقت الحر⁽³⁾.

تناول الشيزري⁽⁴⁾، بالتفصيل بعض أنواع الأطعمة وكيفية الغش فيها، ومن ثم أورد الطرق التي تمكن المختصين من مراقبة السلامة، ومنع الغش، ويجد هنا ايراد بعض الأمثلة عن طرق الغش، وسبل مكافحتها، مثل: غش اللبن بالماء، ومعرفة ذلك إذا طرحت فيه حشيشة الططلب، ففصلت بين الماء واللبن، وغض اللبن بالحليب، ومعرفة ذلك أن يغمس فيه شعرة ثم يخرجها، فإذا لم يعلق فيها شيء من اللبن يكون الحليب مغشوشاً بالماء، وإن علق اللبن كان خالياً من الحليب⁽⁵⁾.

حفلت المصادر بتفاصيلات جيدة عن الأشربة، وعن طريق صناعتها، وطرق الغش فيها، وفصلت كذلك الطرق التي تمكن المختصين في صناعة الأشربة من كشف الغش والت disillusion فيها.

وقد أورد الشيزري وابن بسام مجموعة من الطرق كانت على النحو التالي:

- تركيب بعض الأشربة من عسل القصب المدبر باللبن (الحليب) والخل بدلاً من السكر وعسل النحل، ومعرفة غش ذلك أنه يميل إلى السواد إذا أضيف إلى غيره من الأشربة، وتظهر عليه رائحة الخل إذا مضت عليه مدة، وأيضاً يضع المختصون من شيئاً في راحة الكف، ويقطر عليه الماء، ثم يدعكه بإصبعه فإن العسل يصبح أبیضاً مثل الفانيذ (نوع من الحلوى).

- يعرف غش الأشربة إذا مضى على صناعته أكثر من شهر، فما وجد حامضاً ومتغيراً فليس للصانع أن يعيده للصناعة مرة أخرى، ما عدا شراب الورد وشراب البنفسج، فإن تغيرهما يكون سريعاً، وردهما إلى الطبخ مرة أخرى يزيدها قوة ونفعاً وبقاء.

- وإذا مال لون السكنجبين⁽⁶⁾ على السواد فهو مغشوش بعسل القصب.

أما الحلوى، فلها أجناس كثيرة ومختلفة، قدرت أخلاقها على قدر أنواعها، وقد اشترط لسلامتها أن تعمل في دور نظيفة، ولا تبرح المذبة في يد الحلواني ليطرد عنها الذباب⁽⁷⁾. وقد وضع لسلامتها معايير عدة، وحددت المقاييس المتعارف عليها في صناعتها، فمثلاً يلزم لصناعة حلوى الفالوذج، أوقيتان من النساء لكل رطل عسل، وحلوى الفانيذ الخزانى إذا عمل على الأحاجير كان صافياً شديداً⁽⁸⁾، وحلوى المقرضة والصابونية وخبيصة اليقطين، مقدر لها لكل عشرة أرطال سكر، رطلان من النساء ورطلان قلوبات، أما حلوي المنقوش، فيشترط أن يعمل في كل عشرة أرطال دقيق خمسة أرطال نشا، ويحيز ويقل في الشيج الطري⁽⁹⁾.

¹ المصدر نفسه، ص 210. ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 92.

² ابن الأختة، المصدر السالف، ص 210.

³ ابن الأختة، المصدر السالف، ص 90.

⁴ الشيزري، المصدر السالف، ص 58-59.

⁵ ابن الأختة، المصدر السالف، ص 208.

⁶ نوع من الشراب المصنوع من العسل والخل، الخوارزمي، محمد بن أحمد بن يوسف (ت 387هـ) و(مفاتيح العلوم)، عني بتصحيحه دار الطباعة الخيرية، 1342هـ، طبع في مطبعة الشرق، مصر، القاهرة.

⁷ الشيزري، المصدر السالف، ص 40.

⁸ ابن بسام، المصدر السالف، ص 47-49.

⁹ ابن الأختة، المصدر السالف، ص 184.

وتصنع الزلابية من اللوز والعسل، تتفع لمعالجة السعال الرطب، ورطوبة الصدر والرئة وتولد سخونة، ونظراً لشهرتها أفردت لها كتب الحسبة، عنواناً خاصاً بها، ويشترط في الزلابية وصناعتها، نظافة آلات الصناعة، وتغيير مقالي الزلابية⁽¹⁾، ويتم التنظيف بأن تحرق فيه النخالة، ثم يدخل الإناء بورق السلق إذا برد، ثم يُعاد على النار، ويجعل فيه قليل من عسل، ويؤخذ عليه حتى يحترق العسل، ثم يخلى بعد ذلك بمدقوق الخزف، ثم يغسل، ويستعمل، فإنه ينقى من وسخه وزنجاره⁽²⁾، كما ينبغي أن تكون مقالي الزلابية من النحاس الأحمر الطيب، وتغسل كل يوم⁽³⁾.

وتأتي سلامة الزلابية بأن يكون ثلث دقيق الزلابية ناعماً، وتثنانه سميداً خشنًا، لأنه إذا كثر فيه السميد ازدادت الزلابية بياضاً وخفة في الوزن ونضجاً⁽⁴⁾.

ويمكن كشف الغش في الزلابية من خلال معرفة الزيت المقللي بها من الدهن، وهنا أورد ابن بسام القول التالي: (إذا أردت معرفة ذلك أغمس فيه ريشة، أو قطر منه شيء على بلطة، أو على قليل من الماء، فإن كان فيه دهن جمد على الماء، وإن كان زيتاً خالصاً لم يجمد)⁽⁵⁾، كما يتم الكشف من خلال علامة اختمار عجينة الزلابية (إنها تطفو على وجه الزيت، والفتير منها يرسب في أسفل المقللي، والمختمر أيضاً يكون مثل الأنابيب إذا جمعتها في كفك اجتمعت، والفتير تكون مرصوصة، وليس فيها تجويف)⁽⁶⁾.

ب-9- القوانين الرادعة لسلامة السلع الغذائية:

حتى تكون أمور السلامة منضبطة، فإنه لا بد من اتخاذ الوسائل الكفيلة لردع كل من يخالف التعليمات المهنية والحرفية، وقد أوكل أمر تنفيذ الإجراءات الرادعة إلى المحاسب، وكان له حق التأديب والتعزير على قدر المخالفات⁽⁷⁾، وذلك بمساعدة عرفاء ونواب وغلمان المهن والحرف⁽⁸⁾، ومن جملة هؤلاء الأعوان جامعوا المعلومات، الذين يطوفون في الأسواق والطرقات، ليأتوا بالأخبار أولاً بأول، ليستطيع بذلك المحاسب مراقبة المفسدين مراقبة دقيقة، وكان له مقر مركزي، قريب من السوق، حيث توجد دكة يجلس عليها، للنظر في شكاوى الناس⁽⁹⁾، ويجب على المحاسب لا يؤدب أحداً، حتى يتجاوز ما أمر به، أو نهى عنه، ويتأني فلا يؤدب أحداً إلا بعد التحقيق، فينبغي التثبت من ذلك.

¹ ابن بسام، المصدر السالف، ص 41-48.

² الشيزري، المصدر السالف، ص 25. ابن الأخوة المصدر السالف، ص 180، والزنجر مادة تتولد من صفائح النحاس إذا وضعت في مكان رطب، وهي أكسيد النحاس في الكيمياء الحديثة، انظر، ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبد الله الأندلسى، (الجامع لمفردات الأدوية والأغذية)، طبع بولاق، 1291هـ، ج 2، ص 168.

³ ابن بسام، المصدر السالف، ص 41.

⁴ ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 180.

⁵ ابن بسام، المصدر السالف، ص 41.

⁶ الشيزري، المصدر السالف، ص 25-26. ابن بسام، المصدر السالف، ص 42، ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 180.
⁷ ابن طلحة القرشي، أبو سالم، محمد الوزير القرشي (ت 652هـ) (عقد الفريد للملك السعيد)، تصحيف، عبد الهادي بن موسى البولاقى، مطبعة الوطن، 1310هـ/1892م، ص 182.

⁸ رشاد عباس معنوق، (نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره) طبع بمطبع دار البلد بجدة، نشر، مكتبة تهامة بجدة، الطبعة الأولى، ص 120.

⁹ مرشد، عبد العزيز بن محمد، نظام الحسبة في الإسلام، دراسة مقارنة، الرياض، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، (رسالة ماجستير للعام الدراسي 1392-1393هـ)، 49-50.

ومن خلال دراسة المصادر لموضوع الإجراءات الرادعة التي تم التشديد عليها، يتضح جلياً أن الإجراءات كانت بالوعظ والتخويف، وإيضاح التعليمات، وبيان ما ينكره الشرع، ويكون ذلك خالياً من العنف والزجر⁽¹⁾ والإنذار بداية، وقد وجدت حالات إنذار كثيرة لضمان سلامة المواد الغذائية، وكشف محاولات الغش والتسلیس ، وكانت حالات الإنذار التي وجهت للحرفيين والمهنيين كثيرة، حيث كان ينذر المهراسون عندما يخلطون البائت بالطري أو بالطازج⁽²⁾.

10- النتائج:

يمكن استنتاج ما يلي:

- أ- استطاع المماليك على الرغم من كونهم من طبقة العسكر، تنظيم شؤون الدولة المدنية، ومنها إدارة الأسواق تال دائمة وتنظيمها. والرقابة على المواد الغذائية، وسلامتها..
- ب- تنوّعت الأسواق وتعددت اختصاصاتها، وتم تنظيمها وفقاً للحاجات المتعلقة بالمؤسسة الدينية (المساجد والجوامع)، وبما يتناسب مع ضمان جودة السلع الغذائية.
- ت- تنوّعت مواضع البيع من دكاكين وحوانیت وقيساریات وخانات (وكالات)، وكان لكل منها ما يميزها عن الآخر، من حيث المخطط المعماري والسلع التي تباع فيها، والعرف المتبع.
- ث- تعددت صنوف المواد الغذائية، بين الحبوب والألبان والأشربة والحلوى، وكان لكل مهنة حرفيها، وصناعها، ومحلاتها ضمن الأسواق.
- ج- كان من مهام المحاسب ضبط الأسواق، من حيث النظافة والتعديات المعمارية، ورصد الغش وطرقه، وكشفها، وتتفيد القوانين الرادعة، من تعزير وتأديب إلى المصادرات والاتلاف وأخيراً الطرد من السوق.

المصادر

1. ابن الأخوة، محمد بن محمد بن أحمد (ت 729هـ)، معلم القرية في إحكام الحسبة، تحقيق، د، محمد محمود شعبان، وصديق أحمد عيسى المطبيعي، نشر الهيئة العامة المصرية للكتاب، 1976م.
2. ابن بسام، محمد بن أحمد بن بسام المحاسب، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق حسام الدين السامرائي، مطبعة المعارف، بغداد، 1968م، ساعدت جامعة بغداد في نشره.
3. ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبد الله الأندلسي، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، طبع بولاق، 1291هـ، ج.2.
4. ابن تيمية، شيخ الإسلام تقى الدين أحمد (ت 728هـ)، الحسبة في الإسلام، طبع المطبعة السلفية، القاهرة، الطبعة الثانية، 1400هـ.
5. ابن جبير، أبو الحسن محمد بن أحمد الكhani الأندلسي (ت 614هـ)، رحلة ابن جبير، بيروت 1384هـ / 1964م.

¹ القلقشندي، أحمد بن علي (ت 821هـ) (صبح الأعشى في صناعة الإنشاء)، دار الفكر والدار العلمية للكتب، بيروت، الطبعة الأولى، 1407هـ / 1987م، ج 4، ص 68.
² الأندلسي، المصدر السابق، ص 109، المجلدي، أحمد بن سعيد (التيسير في أحكام التسعير) تحقيق، موسى لقبال، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر، ص 82.

6. الشيزري، عبد الرحمن بن نصر (ت 589هـ)، نهاية الرتبة في طلب الحسنة، تحقيق د. السيد الباز العربي، دار الثقافة، بيروت.
7. الصقاعي، فضل الله بن أبو الفخر: تالي وفيات الأعيان، تح جاحلين سولية، دمشق، المعصر الفرنسي، 1794م.
8. ابن طلحة القرشي، أبو سالم، محمد الوزير القرشي (ت 652هـ)، العقد الفريد للملك السعيد، تصحيح، عبد الهادي بن موسى البولاقى، مطبعة الوطن، 1310هـ / 1892م.
9. ابن عبد الرؤوف، أحمد بن عبد الله، رسالة في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعصر العلمي الفرنسي للأثار الشرقية، القاهرة، 1955م.
10. أبو الفضل الدمشقي، جعفر بن علي الدمشقي، الإشارة إلى محسن التجارة، القاهرة، 1318هـ.
11. القلقشندي، أحمد بن علي (ت 821هـ)، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الفكر والدار العلمية للكتب، بيروت، الطبعة الأولى، 1407هـ / 1987م، ج 4.
12. الماوردي، أبو لحسن، علي بن محمد بن حبيب البصري (ت 452هـ)، الأحكام السلطانية والولاية الدينية، طبع ونشر، مكتبة البالبي الحلبى وأولاده، بمصر، القاهرة، 1380هـ / 1960م.
13. المحليدي، أحمد بن سعيد، التيسير في أحكام التسuir، تحقيق، موسى لقبال، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر.
14. المقدسي، محمد بن أحمد البشاري (ت 380هـ)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، باعتناء، دي غوبه، مطبعة بربيل، ليدن، الطبعة الثانية، 1906م، نشر، مكتبة المثلثى ببغداد.
15. المقرizi، نقى الدين أحمد بن علي، المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار، خطط المقرizi، طبعة بالأوقست عن طبعة بولاق، 1270هـ، نشر دار التحرير، القاهرة، ومؤسسة البالبي الحلبى وشركاه، القاهرة، ج 2.
16. المقرizi، نقى الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي: السلوك لمعرفة دول الملوك، ج 2، ق 1، تتح محمد مصطفى، القاهرة، مطبعة دار الكتب، 1970-1972م.
17. المقرizi، نقى الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، السلوك لمعرفة دول الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، ط 1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1418هـ / 1997م، ج 4.
18. المقرizi، نقى الدين أحمد بن علي: إغاثة الأمة بكشف الغمة، القاهرة، مؤسسة ناصر للثقافة، د.ت.
19. المقرizi، نقى الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: ياسر سيد صالحين، القاهرة، 1420هـ / 1999م.
20. المنصوري، بيبرس عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، التحفة الملوکية في الدولة التركية، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، الدار المصرية اللبنانية، مصر، ط 1، 1987.
21. المنصوري، بيبرس، عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، مختار الأخبار، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، ط 1، الدار المصرية اللبنانية، 1413هـ / 1993م.
22. التوييري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج 32، تتح إبراهيم شمس الدين، بيروت، دار الكتب العلمية، ط 1، 2004م.

23. يحيى بن عمر الأندلسي، (ت 289 هـ)، أحكام السوق، نشره محمود علي مكي، طبع ونشر في صحيفة المعصر المصري للدراسات الإسلامية في مدريد، المجلد الرابع، العدد 21، 1375 هـ.
24. ابن يوسف، محمد بن أحمد (ت 387 هـ)، مفاتيح العلوم، عني بتصحیحه دار الطباعة الخيرية، 1342 هـ، طبع في مطبعة الشرق، مصر، القاهرة.

هذا البحث ممول من جامعة دمشق وفق رقم التمويل (501100020595).

المراجع

1. إبراهيم، محمد محمد أمين ليلي: المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (923-648 هـ) (1517-1250 م)، القاهرة، الجامعة الأمريكية، ط1، 1990 م.
2. بني حمد، فيصل عبد الله: الأسواق الشامية في العصر المملوكي، الأردن، جامعة اليرموك، العام الدراسي 1992م، رسالة ماجستير غير منشورة.
3. الخطيب، مصطفى عبد الكريم: معجم المصطلحات والألقاب التاريخية، بيروت، مؤسسة الرسالة، ط1، 1996 م.
4. خلاف، محمد عبد الوهاب: قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري، الدار التونسية للنشر، 1984م.
5. صلاح، محمد حمزة محمد: الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 491-923 هـ = 1097-1517 م، رسالة ماجستير، كلية الآداب، قسم الآثار، الجامعة الإسلامية، غزة. 2009.
6. عبد الوهاب، حسن: توقعات الصناع، مجلد 36، مجلة العلمي المصري، سنة 1953/1954م.
7. الغنيم، عبد الله يوسف: سجل الزلازل العربي، أحداث الزلازل وأثرها في المصادر العربية، ط1، الجمعية الجغرافية الكويتية، الكويت. 2002.
8. القوصي، عطيه: تجارة مصر في البحر الأحمر منذ فجر الإسلام حتى سقوط الخلافة العباسية، دار النهضة العربية، 1976م.
9. مرشد، عبد العزيز بن محمد، نظام الحسبة في الإسلام، دراسة مقارنة، الرياض، جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، (رسالة ماجستير للعام الدراسي 1392-1393 هـ) بإشراف الدكتور عبد العال أحمد عطوة..
10. معتوق، رشاد عباس: نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره، طبع بمطبع دار البلاد بجدة، نشر، مكتبة تهامة بجدة، الطبعة الأولى.
11. هاشم، علاء علي، وآخرون: دراسة تحليلية للعمارة الإسلامية في العصر المملوكي وكيفية الاستفادة منها في مجال التصميم الداخلي: وكالة السلطان الغوري بحي الأزهر، مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية، ع2، 2016.

المراجع الأجنبية

- <https://www.syr-res.com/article/10148.html>
- Sbeinati. M. R , Darawcheh . R and Mouty .M.;The historical earthquakes of Syria, an analysis of large and moderate earthquakes from 1365 B.C. to 1900 A.D. M. ANNALS OF GEOPHYSICS, VOL. 48, N. 3, June 2005.293.