مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية

اسم المقال: تنظيم الأسواق الدائمة في العصر المملوكي ومراقبة المواد الغذائية (648 - 923/ 1250 - 1517م)
اسم الكاتب: أحمد الحميد العنزي
رابط ثابت: https://political-encyclopedia.org/index.php/library/10480
تاريخ الاسترداد: 2026/11/01 05:42 +03

الموسوعة السياسيّة هي مبادرة أكاديمية غير هادفة للربح، تساعد الباحثين والطلاب على الوصول واستخدام وبناء مجموعات أوسع من المحتوى العلمي العربي في مجال علم السياسة واستخدامها في الأرشيف الرقمي الموثوق به لإغناء المحتوى العربي على الإنترنت.
لمزيد من المعلومات حول الموسوعة السياسيّة - Encyclopedia Political، يرجى التواصل على info@political-encyclopedia.org

استخدامكم لأرشيف مكتبة الموسوعة السياسيّة - Encyclopedia Political يعني موافقتك على شروط وأحكام الاستخدام المتاحة على الموقع https://political-encyclopedia.org/terms-of-use

تم الحصول على هذا المقال من موقع مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية ورفده في مكتبة الموسوعة السياسيّة مستوفياً شروط حقوق الملكية الفكريّة ومتطلبات رخصة المشاع الإبداعي التي ينضوي المقال تحتها.

مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية
المجلد 149 (4): 118-134

Damascus university journal of Historical Studies
V 149 (4):118-134

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

أحمد الحميد العنزي

أستاذ مساعد، قسم التاريخ، تاريخ المماليك، كلية الآداب، التانية 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 المتبادلة مع الدولة من جهة، والمستهلكين من جهة أخرى، وعليه يشتمل هذا البحث جانب من جوانب الحياة اليومية في الدولة المملوكية، 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.

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

تاريخ الايداع: **2025/1/6**
تاريخ النشر: **2025/6/2**

حقوق النشر: جامعة دمشق –سورية، يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر بموجب **CC BY-NC-SA**

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

Received: **6/1/2025**
Accepted: **2/6/2025**

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

Abstract

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

لذلك أفرد الكتّاب 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 القربة).

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

1- **أهمية البحث:** تنبع أهمية البحث كونه تناول جانباً مفصلياً من الحياة الاقتصادية في العصر المملوكي، وهو الأسواق الدائمة والمواد الغذائية، تفسيراً وتحليلاً 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- 923)هـ (1250-1517)م، على الرقعة الجغرافية التي بسط المماليك سلطانهم عليها، والمتمثلة في مصر وبلاد الشام.

5- الدراسات المرجعية:

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

دراسة فيصل **عبد الله بني حمد**، رسالة ماجستير غير منشورة، بعنوان: الأسواق الشامية في العصر المملوكي، الأردن، جامعة اليرموك، العام الدراسي 1992م. تناول الباحث في الفصل الأول، تعريف السوق، ومواقعها في المدينة الإسلامية، مصنفاً إياها إلى مدن ساحلية وأخرى غير ساحلية، في حين خصص الفصل الثاني لدراسة الأسواق غبر الدائمة، كالموسمية المرتبطة بالحج، والسنوية، والأسبوعية، أم الفصل الثالث فتضمن دراسة العمائر المكملة للأسواق، كالقياسر 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 وسائط التعامل التجاري كالنقود والمقايضة، ومراقبة الأسواق. وكان من نتائجها: ازدياد عدد الأسواق الدائمة في العصر المملوكي، وأن بعضها خصص للأنفاق على أوجه البر، وأن العمائر الأربع السابقة لم تختلف عن بعضها بالبنية 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 استفيد من هذا المرجع في تعريف الأسواق. استعرض **عبد الله يوسف الغنيم**، في كتابه (سجل الزلازل العربي، أحداث الزلازل وأثرها في المصادر العربية) تاريخ الزلازل التي ضربت المنطقة العربية، مع تفسير أسبابها في ضوء الآراء التي نقلها العلماء العرب والمسلمين عن قدماء اليونان، والتي قالوا بها أيضاً، مع أيراد جداول تفصيلية عنها، تضمنت وصفاً لشداتها وآثارها التدميرية، ومواقعها، خلال الفترة بين ما قبل الهجرة النبوية وحتى عام (1318هـ - 1990م)، وقد بيّن أن أكثر المدن دماراً بسبب الزلازل كانت أنطاكية وحلب واللاذقية ودمشق، والقاهرة، وقد استشهد بما ذكره عن الزلازل التي ضربت بلاد الشام بين عامي (628 هـ -1284م) . وبالمثل تناول **محمد حمزة محمد صلاح**، في رسالته للماجستير، والتي جاءت تحت عنوان (الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 491-923 هـ = 1097-1517م) فعرّف 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 عما سبق من الكوارث، وآثارها الاقتصادية والسياسية والنفسية، وقد استفاد الباحث منه ببعض الشواهد الدالّة على الزلازل التي ضربت بلاد الشام ومصر غبان العصر المملوكي. واستعرض **رشاد عباس معتوق**، 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 المحتسب في تطبيق القوانين، وأهم التحديات التي واجهته، وأخذ عنه الجهاز الإداري للمحتسب، وتناول **عبد العزيز بن مرشد**، في رسالة الماجستير، المعنونة بـ (نظام الحسبة في الإسلام، دراسة مقارنة، موضوع الحسبة بالتفصيل، فبدأ بتعريف نظام الحسبة، والأصل التاريخي له، وتطوره، ثم حدد مهام المحتسب وأعوانه، وحكم الحسبة، وكيفية الاحتساب، والعقوبات الرادعة، ثم قارن ذلك بالقوانين الوضعية المشابهة. وقد استفيد منه بذكر رتب أعوان المحتسب.

لم تتناول الدراسات السابقة جانباً تفصيلياً من الجوانب العمرانية في الأسواق الدائمة، حيث أجمعت على أنه لا فرق واضح على الصعيد العمراني والوظيفي بين المشيدات التجارية- الخدمية، كما جاء ذكرها لمهام أعوان المحتسب 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 ومحلية، اشتدت 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 والجراكسة والمغول، استقدمهم الأيوبيون للخدمة العسكرية، تمكنوا من إنشاء دولتهم على أنقاض الدولة الأيوبية سنة 648هـ/1251م، وهم ينتسبون إلى سلالتين، المماليك البحرية وهم الذين اشتراهم السلاطين الأيوبيين، تسموا بالبحرية لإقامتهم في جزيرة الروضة ببحر النيل، امتدت دولتهم بالحقبة ما بين 648هـ/ 1250م و784هـ/ 1384م، أولهم شجر الدر، وآخرهم 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 784هـ/ 1384م، و923هـ/ 1517م، أولهم السلطان الظاهر برقوق، وآخرهم 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.

ورث المماليك عن عهود سابقة أسواقاً، 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 والمؤقت*، 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 تذّكر وتؤّنث، 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 أسواقاً 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 مواقعها، 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 صالحي أهلها، ويشترط فيه الإلمام 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 العمرانية وفق ذلك، ويمكن تميز الفوارق بينها، من خلال تعاريفها على النحو الآتي:

أ- **الحاصل:** الحاصل لغةً، هو ما بقي من كل شيء، وثبت، والحصيلة البقية، وحوصلة الحوض، مستقر مائه في أقصاه. ويقولون في مصر حواصل جمع حاصل على المكان المخصص للخزن، وأهل الشام يقولون مخزن، وهذا ظاهر للصحة، لأن الحاصل محل الخزن. واستخدمت كلمة حاصل في العمارة المملوكية، للدالة على معنى مخزن، ومعنى حانوت أيضاً، ففي المباني

---

[1] ابن المبرد، جمال الدين يوسف: نزهة الرفاق في شرح حالة الأسواق، تحقيق صلاح محمد الخيمي، دمشق، دار ابن كثير، 1988م، ص 73-81.

* ستعنى هذه الدراسة بتناول الأسواق الدائمة فقط.

[2] بني حمد، فيصل عبد الله، الأسواق الشامية في العصر المملوكي، الأردن، جامعة اليرموك، العام الدراسي 1992م، رسالة ماجستير غير منشورة، ص14.

[3] الماوردي، أبو لحسن، علي بن محمد بن حبيب البصري (ت 452هـ) (الأحكام السلطانية والولاية الدينية)، طبع ونشر، مكتبة البالبي الحلبي وأولاده، بمصر، القاهرة، 1380هـ/1960م، ص 185.

[4] الشيزري، المصدر السالف، ص 11، ابن بسام، المصدر السالف، ص17، ابن جبير، أبو الحسن محمد بن أحمد الكناني الأندلسي (ت 614هـ) (رحلة ابن جبير)، بيروت 1384هـ/ 1964م، ص249، محمد عبد الوهاب خلاف،(قرطبة الإسلامية في القرن الحادي عشر الميلادي الخامس الهجري) الدار التونسية للنشر، 1984م، ص 127، عطية القوصي: (تجارة مصر في البحر الأحمر منذ فجر الإسلام حتى سقوط الخلافة العباسية) دار النهضة العربية، 1976م، ص 183.

[5] الشيزري، المصدر السالف، ص 12، حسن عبد الوهاب: توقعات الصناع، ص 539، مجلد 36، مجلة العلمي المصري، سنة 1953م/1954م.

[6] الشيزري المصدر السالف، ص 12-13، ابن بسام، المصدر السالف، ص18، المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي (المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار) (خطط المقريزي) طبعة بالأوفست عن طبعة بولاق، 1270هـ، نشر دار التحرير، القاهرة، ومؤسسة البالبي الحلبي وشركاه، القاهرة، ج2، ص 482.

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

ب- **الحانوت:** توجد الحوانيت غالباً أسفل المباني، وقد تكون مبنى قائم بذاته، وتستخدم لخزن وعرض وبيع مختلف السلع والبضائع، وتشتمل عادة على مصطبة وداخل (خزنة مقتطعة من أقصى داخل الحانوت)، ودراريب (أبواب إغلاق الحانوت)، وترتفع أرضية الحانوت عن مستوى أرضية الشارع لمقدار متر تقريباً، وقد تمتد مصطبة الحانوت خارج حدود الحانوت نفسه، وتستعمل لعرض البضائع، وتبنى بالآجر والحجر وتبلط وقد تفرش بالرخام. وللحوانيت تصانيف مختلفة حسب مكوناتها المعمارية، وأهم ما جاء في وصف ذلك: (حانوت يشتمل على مصطبة وداخل ودراريب ومنافع) و(حانوت مصطبة ودرفات 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- **الخان:** 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 مباني خصصت لنزول التجار الوافدين، والبضائع المستوردة، ولذلك كان يحيط بالصحن الداخل، حواصل لحفظ البضائع، وعرضها وبيعها، ويحيط بظاهر المبنى، حوانيت، وتعلوها غالباً منازل تؤجر للتجار وغيرهم. الصورة رقم (1).



صورة (1) خان خاير بيك، يقع في سويقة علي/ مدينة حلب، بناه الأمير خاير بيك (920هـ)(1514م)م، 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 يقعد عليها في الأسواق.

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

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

خ- **مسمط:** سمط الجدي أي نظفه من الشعر بالماء الحار بعد ذبحه، ثم إذا شواه فهو سميط، والمَسْمَط 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 المواضع 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 البنائي التالي: أماكن تخزين بالدور الأرضي، أماكن إيواء التجار، فناء، ربع سكنى (بيوت صغيرة)، ومرافق خدمية كالمراحيض، وأماكن الصلاة، والمطابخ[2].

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

استهدفت الكوارث المناخية، كالجفاف والقحط والسيول والبَرد والصقيع، المزروعات والأشجار المثمرة والمحاصيل بكافة انواعها، 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، بعدة إجراءات، فمع تأثر بلاد الشام **بالقحط** الذي حل بها عام 695هـ/1297م، عمدت الدولة إلى تخزين الغلال في بعض المدن، كما ذكر المقريزي، حين قال: (وكان ببلاد الكرك والشوبك وبلاد الساحل لما يرصد للمهمات والبواكير- أي الحروب- ما ينيف على عشرين غرارة فحملت إلى الأمصار) [3].

ومن حُسن إدارة المماليك لشؤون الأمن الغذائي في البلاد، كان السلاطين يستوردن 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 لنيل 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 (ضريبة) الغلة المعمول به في بلاد الشام، فأدى ذلك إلى هبوط أسعار الحبوب، حتى بيعت الغرار – تعادل حالياً 18 كغ من الحنطة- [6] بثمانين درهماً بعد أن بلغ ثمنها مئتي درهم[7].

---

[1] إبراهيم، محمد محمد أمين ليلى: المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923) هـ (1250-1517)م، القاهرة، الجامعة الأمريكية، ط1، 1990م، ص31-32-47-48-92-107-121.

[2] هاشم، علا 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، ص 5.

[3] المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي: إغاثة الأمة بكشف الغمة، القاهرة، مؤسسة ناصر للثقافة، د ت، ص 70.

[4] الصفاعي، فضل الله بن أبو الفخر: تالي وفيات الأعيان، تح جاحلين سويلة، دمشق، المعصر الفرنسي، 1794م، ص 51.

[5] المنصوري، بيبرس، عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، مختار الأخبار، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، ط1، الدار المصرية اللبنانية، 1413هـ/ 1993م، ص ص 27-26-101-102.

[6] الخطيب: معجم المصطلحات والألقاب التاريخية، ص 330.

[7] المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي: السلوك لمعرفة دول الملوك، ج2، ق1، تح محمد مصطفى، القاهرة، مطبعة دار الكتب، 1970-1972م، ص 254.

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 المقريزي: (واشتد الأمر بمصر، ...، فعظم الجوع، وانتهب الخبز من الأفران والحوانيت، حتى كان العجين إذا خرج من الفرن انتهبه الناس، فلا يحمل على الفرن، ولا يخرج الخبز منه، إلا ومعه عدة فتية، يحمونه بالعصي من النهّابة، فكان من الناس من يلقي نفسه على الخبز ليخطف منه، ولا يبالي ما ينال رأسه وبدنه من الضرب [1]، لشدة ما نزل من الجوع، وفي هذه المجاعة اضطر الناس لأكل لحوم الميتة والكلاب والحمير والقطط[2].

وأورد المقريزي أيضاً: أكل أكثر الناس خبز الفول والنخال، عجزاً عن خبز القمح، وبلغ الخبز الأسود كل رطل ونصف بدرهم، وكثر 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-1510)م، وكان أشدها زلزال (682هـ - 1284م)، الذي سبب دماراً هائلاً في البيوت، فخرج الناس منها إلى الخلاء خشية انهيارها فوق رؤوسهم، وانطمت الأنهار[4] ، وفي عام (692هـ- 1294م) ضربت عدة زلازل بلاد الشام، كغزة والرملة وقاقون والكرك، وكان أشدها في الأخيرة، فكلف السلطان (الأشرف خليل بن قلاوون) والي الرملة غرس الدين بن شاور، بعمل تقارير حول حجم الضرر الذي وقع جراء هذه الزلازل، وانتدب الأمير علاء الدين ايدغي الشجاعي من دمشق، وصحبه الصنّاع لعمارة ما انهدم من الكرك[5].

ولما حدث **سيل** (717هـ- 1317م) في مدينة بعلبك، أرسلت الدولة جمال الدين بن الشريشي، 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 تشكل السيول من أخطر الكوارث التي دمرت الأسواق، وسببت انتشار الطواعين، ما انعكس سلباً على الصنّاع وأصحاب المهن، الأمر الذي أدى إلى موت كثير منهم، فارتفعت أجور العاملين نتيجة لذلك [7].

---

[1] المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: ياسر سيد صالحين، القاهرة، 1420هت/ 1999م، ص 29.

[2] المنصوري، مختار الأخبار، ص 102.

[3] المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، السلوك لمعرفة دولة الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1418هـ / 1997م، ج4، 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 الزلازل العربي، أحداث الزلازل وأثرها في المصادر العربية، ط1، الجمعية الجغرافية الكويتية، الكويت. 2002. ص 180.
- صلاح، محمد حمزة محمد: الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 491-923 هـ = 1097-1517م، رسالة ماجستير، كلية الآداب، قسم الآثار، الجامعة الإسلامية، غزة. 2009. ص 62.

[5] صلاح، محمد حمزة محمد: الكوارث الطبيعية في بلاد الشام ومصر 491-923 هـ = 1097-1517م، 2009. ص 62.

[6] النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج32، تح إبراهيم شمس الدين، بيروت، دار الكتب العلمية، ط1، 2004م، ص 190-194

[7] المنصوري، بيبرس، عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، التحفة الملوكية في الدولة التركية، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، الدار المصرية اللبنانية، مصر، ط1، 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 والناظمة لحركة البيع والشراء، وتوفير المواد الغذائية، ومنع رفع أسعارها.

8- أنواع المواد الغذائية

تعددت مصادر الغذاء في الدولة المملوكية، لتنوع 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 تطلبت من القائمين عليها الحزم والتشدد في ملاحقة كل من يخالف شروط البيع، وسلامة التخزين، والعرض، وصلاحيتها للطعام، وعليه وضع المحتسب*، عدة شروط لكل حرفة ومهنة، 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 والجامدة، 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، ونقع الترمس المسلوق في الماء ثلاثة أيام، لتزول مرارته، 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 بالطرقات والأزقة، فكان يحظر على الباعة بعض الأعمال، كرش التمر والزبيب الرطب بالماء، ليزيدوا 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 لثقله في المعدة [5]. أما **الهريسة**، وهي من نوع الغذاء الذي اعتاد المجتمع الإسلامي على تناوله في أوقات مختلفة، وتتكون من الحنطة المقشورة التي يضاف إليها الماء واللحم، ومقادير إعدادها وطهيها، أن يكون لكل صاع من القمح، ثماني أواق من لحم الضأن، وقدّرها ابن الأخوة بما يلي: يأخذ عليهم المحتسب أن يعمل لكل وبية قمح بالكيل المصري، أربعون رطلاً بالمصري من لحوم البقر، ومن الضأن اثنان وثلاثون رطلاً [6].

يعد **اللبن** من المقومات الأساسية لغذاء الإنسان، وقد جرت محاولات الغش في صناعة الألبان، ولكن الفقهاء حاولوا منع ذلك، بوضع الضوابط للحفاظ على سلامته، من خلال النهي عن خلط لبن البقر بلبن المعز، وكذلك النهي عن خلط زبدة الغنم بزبدة

---

*الحسبة نظام 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 احمد (ت 729هـ) (معالم القربة 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 589 هـ) (نهاية الرتبة في طلب الحسنة) تحقيق د. السيد الباز العريني، 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 السالف، ص 58، ابن الأخوة : معالم القربة في إحكام الحسبة، ص ص 208-209.

[4] الشيزري، المصدر السالف، ص 58.

[5] ابن بسام، المصدر السالف، ص 51،52، وهنا ورد فائدة طبية عن أهمية وجود الكمون والملح على الفول والترمس.

[6] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 176، والوبية مكيال مصري بالدرجة الأولى، وقدّرها المقدسي في مصر بعشرة أمنان، أي ما يعادل 168 و 12 كيلو غراماً، أنظر المقدسي، محمد بن أحمد البشاري (ت 380هـ)، (أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم) باعتناء، دي غويه، مطبعة بريل، ليدن، الطبعة الثانية، 1906م، نشر، مكتبة المثنى ببغداد، ص 201.

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

كما تنوعت **الأشربة** تنوعاً كثيراً، فأحصاها ابن الأخوة بقوله: (أما الأشربة فأسماؤها كثيرة، وتزيد على سبعين اسماً) [5]. وقد تعرض الشيزري لذكر بعض أنواعها، كأمثلة 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 (ممن اشتهرت معرفته، وظهرت خبرته، وكثرت تجربته، وشاهد تجريب العقاقير ومقاديرها من أربابها وأهل الخبرة فيها) [6]، والذي يلاحظ هذا الشرط، يظن أن الكلام ينصب على صنّاع العقاقير 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 العقاقير، مصنوعة من عسل النحل، أو من السكر، أو من الليمون، أو من الفواكه المشكّلة...ألخ [7]، ويمكن الاطلاع على بعض الأمثلة بالرجوع إلى كتاب ابن الأخوة (معالم القربة في أحكام الحسبة).

وينبغي لصنّانع هذه الأشربة، أن يطلع على الكتب، والتعليمات الواردة في صناعتها مثل: الإقرباذينات (أي دستور الأدوية) والكنّاشات، 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 ويسلبها خاصيتها [8]، كما يؤمر صنّاعها بعقد كل أنواع الأشربة حتى يصير لها قوام، مثل: إذا عقد من العناب شراباً قواه بكثرته 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 جانبين، رقابة سلامة السلع من جانب، والقوانين الرادعة من جانب آخر.

أ/9- الرقابة على سلامة المواد الغذائية:

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

ومن المعلوم أن مصر والشام اشتهرت بالزراعة، وكثر انتاجها فيها، وكان المجتمع يعتمد على **القمح والشعير**، اعتماداً كبيراً، ويعدهما من الأغذية الرئيسة، لذلك اهتمت الدولة بسلامة هذه السلع ومشرّعوها، فأصدروا لسلامتها قوانين لعل أبرزها، توحيد مكاييل القمح والشعير، ويكون أصل ما توضع عليه مكايلهم وموازينهم وأرطالهم وقناطيرهم وأوقيتهم على الأواقي 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 تقي الدين أحمد (ت728هـ)، (الحسبة في الإسلام)، طبع المطبعة السلفية، القاهرة، الطبعة الثانية، 1400هـ، ص30، 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 وتنظيفها من الغبار[2]، حيث استدعى ذلك أن يكون في كل طاحون ميزان من خشب يوزن به القمح إذا ورد، والدقيق إذا صدر[3]، كما يجب أن تغير مناخل الدقيق كل ثلاثة أشهر، أو أقل من ذلك، وعلى موظف الدقيق أن يختبر الحنطة، لربما خلطت مع دقيق الحمص أو الفول[4]، ويمنع الحناطين من الطحن على أثر نقش الحجر، فإنه يضر بالناس إذا نزل مع الدقيق [5]، لذلك يشترط تدقيق الدقيق، وذلك بكثرة دوسه حتى يخرج أجود ما يكون[6]، وبالتالي يمنع الحناطون 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 وتربتها والسقي منها، يصونها أهل كل بلد بنوع من الصيانة، خلاف الآخر على قدر ما جربوه، وعرفوه، مما يعمم في الاحتياط عليها، ويتخير القمح للخزن، فيدخر منه ما كان أسمر لوناً، وأصلب جسماً، أو كان عدياً، وما كان منه غير معضوب [8]، وقد سمل سمنه، وأحكم جفافه، وأقام في بيدره 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 وتقشيره وغسله، كما يؤمروا بغسل المهراس[11]، وقدورهم، وتنظيفها، وتمليحها، 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: (فإن 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 مُشفّاً 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 تدلت إلى قاع القدر، فليست بشيء، ويؤمر بائعها ألا يبيعها [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، ص59.

[4] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 152.

[5] المصدر نفسه، ص 151، وقد شدد الأندلسي في ذلك حيث قال: (وسئل الرجل يدفع قمحه إلى صاحب الرحى فيطحنه له على أثر النقس=ش فتفسده الحجارة، قال أشهب: يضمن 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 والمحتسب) تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعصر العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة، 1955م، ص 88.

[8] المعضوب هو المكسور، الاندلسي، 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، 1318 هـ، ص 49. وهو من العلماء الذين عاصروا صلاح الدين عندما فتح دمشق.

[11] ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص 101.

[12] الشيزري، المصدر السالف، ص37، 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 اللبانين أن يهتموا بنظافة أوانيهم، وغسلها، وتغطيتها، وتعصرها [1]، ويجب أن يكون المكان أبيضاً مبلطاً [2]، وأن تباع الألبان في أماكن نظيفة بعيدة عن أهل الحرف القذرة، والروائح النتنة، ويجب أن يكون المحلب في فمه ليفة حتى يمنع الوسخ، وهنا لا بد من الإشارة إلى أن المحتسب، يأمر اللبانين 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، ويجدر هنا ايراد بعض الأمثلة عن طرق الغش، وسبل مكافحتها، مثل: غش اللبن بالماء، ومعرفة ذلك إذا طرحت فيه حشيشة الطحلب، ففصلت بين الماء واللبن، وغش 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 خالصاً خالياً من الحليب[5].

حفلت المصادر بتفصيلات جيدة عن **الأشربة**، وعن طريق صناعتها، وطرق الغش فيها، وفصلت كذلك الطرق التي تمكن المختصين في صناعة الأشربة من كشف الغش والتدليس 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 أبيضاً 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، وردّهما 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 أخلاطها على قدر أنواعها، وقد اشترط لسلامتها أن تعمل في قدور نظيفة، ولا تبرح المذبة في يد الحلواني ليطرد عنها الذباب [7]. وقد وضع لسلامتها معايير عدة، وحددت المقادير المتعارف عليها في صناعتها، فمثلاً يلزم لصناعة حلوى الفالوذج، أوقيتان من النشاء لكل رطل عسل، وحلوى الفانيذ الخزائني إذا عمل على الأحاجير كان صافياً شديد الحسن [8]، وحلوى المقرضة والصابونية وخبيصة اليقطين، مقدر لها لكل عشرة أرطال سكر، رطلان من النشأ ورطلان قلوبات، أما حلوى المنقوش، فيشترط أن يعمل في كل عشرة أرطال دقيق خمسة أرطال نشأ، ويخبز ويقلى بالشيرج الطري [9].

---

[1] المصدر نفسه، ص210. ابن عبد الرؤوف، المصدر السالف، ص92.
[2] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 210.
[3] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 90.
[4] الشيزري، المصدر السالف، ص 58-59.
[5] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 208.
[6] نوع من الشراب المصنوع من العسل والخل، الخوارزمي، محمد بن أحمد بن يوسف (ت 387 هـ) 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 الأخوة، المصدر السالف، ص 184.

وتصنع **الزلابية** من اللوز والعسل، تنفع لمعالجة السعال الرطب، ورطوبة الصدر والرئة وتولد سخونة، ونظراً لشهرتها أفردت لها كتب الحسبة، عنواناً خاصاً بها، ويشترط في الزلابية وصناعتها، نظافة آلات الصناعة، وتغير مقالي الزلابية[1]، ويتم التنظيف بأن تحرق فيه النخالة، ثم يدلك الإناء بورق السلق إذا بَرُد، ثم يُعاد على النار، ويجعل فيه قليل من عسل، ويوقد عليه حتى يحترق العسل، ثم يجلى 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، وثلثاه سميداً خشناً، لأنه إذا كثر فيه السميد ازدادت الزلابية بياضاً وخفة في الوزن ونضجاً [4].

ويمكن كشف الغش في الزلابية من خلال معرفة الزيت المقلي بها من الدهن، وهنا أورد ابن بسام القول التالي: (فإذا أردت معرفة ذلك أغمس فيه ريشة، أو قطر منه شيء على بلاطة، 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، والفطير منها يرسب في أسفل المقلى، والمختمر أيضاً يكون مثل الأنابيب إذا جمعتها في كفك اجتمعت، والفطير 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 المحتسب، 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 المحتسب مراقبة المفسدين مراقبة دقيقة، وكان له مقر مركزي، قريب من السوق، حيث توجد دكة يجلس عليها، للنظر في شكاوي الناس[9]، ويجب على المحتسب ألا يؤدب أحداً، حتى يتجاوز ما أمر به، أو نهى عنه، ويتأنى 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، والزنجار مادة تتولد من صفائح النحاس إذا وضعت في مكان رطب، وهي أكسيد النحاس في الكيمياء الحديثة، أنظر، ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبد الله الأندلسي، (الجامع لمفردات الأدوية والأغذية)، طبع بولاق، 1291هـ، ج2، ص 168.

[3] ابن بسام، المصدر السالف، ص41.

[4] ابن الأخوة، المصدر السالف، ص 180.

[5] ابن بسام، المصدر السالف، ص41.

[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) (العقد الفريد للملك السعيد)، تصحيح، عبد الهادي بن موسى البولاقي، مطبعة الوطن، 1310هـ/ 1892م، ص 182.

[8] رشاد عباس معتوق، (نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره) طبع بمطابع دار البلاد 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، وايضاح التعليمات، وبيان ما ينكره الشرع، ويكون ذلك خالياً من العنف والزجر[1] والانذار بداية، وقد وجدت حالات إنذار كثيرة لضمان سلامة المواد الغذائية، وكشف محاولات الغش والتدليس ، وكانت حالات الإنذار التي وجهت للحرفيين والمهنيين كثيرة، حيث كان ينذر الهراسون 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 تالدائمة وتنظيمها. والرقابة على المواد الغذائية، وسلامتها..

ب- تنوعت الأسواق وتعددت اختصاصاتها، وتم تنظيمها وفقاً للحاجات المتعلقة بالمؤسسة الدينية (المساجد والجوامع)، وبما يتناسب مع ضمان جودة السلع الغذائية.

ت- تنوعت مواضع البيع من دكاكين وحوانيت وقيساريات 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 حرفييها، وصنّاعها، ومحلاتها ضمن الأسواق.

ج- كان من مهام المحتسب ضبط الأسواق، من حيث النظافة والتعديات المعمارية، ورصد الغش وطرقه، وكشفها، وتنفيذ القوانين الرادعة، من تعزير وتأديب إلى المصادرة والاتلاف وأخيراً الطرد من السوق.

المصادر

1. ابن الأخوة، محمد بن محمد بن أحمد (ت 729هـ)، معالم القربة في إحكام الحسبة، تحقيق، د، محمد محمود شعبان، وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة العامة المصرية للكتاب، 1976م.

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.

3. ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبد الله الأندلسي، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، طبع بولاق، 1291هـ، ج2.

4. ابن تيمية، شيخ الإسلام تقي الدين أحمد (ت728هـ)، الحسبة في الإسلام، طبع المطبعة السلفية، القاهرة، الطبعة الثانية، 1400هـ.

5. ابن جبير، أبو الحسن محمد بن أحمد الكناني الأندلسي (ت 614هـ)، رحلة ابن جبير، بيروت 1384هـ/ 1964م.

[1] القلقشندي، أحمد بن علي (ت821هـ) (صبح الأعشى في صناعة الإنشاء)، دار الفكر والدار العلمية للكتب، بيروت، الطبعة الأولى، 1407هـ/ 1987م، ج4، ص 68.

[2] الأندلسي، المصدر السالف، ص 109، المجليدي، أحمد بن سعيد (التيسير في أحكام التسعير) تحقيق، موسى لقبال، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر، ص 82.

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

7. الصفاعي، فضل الله بن أبو الفخر: تالي وفيات الأعيان، تح جاحلين سويلة، دمشق، المعصر الفرنسي، 1794م.

8. ابن طلحة القرشي، أبو سالم، محمد الوزير القرشي (ت 652هـ)، العقد الفريد للملك السعيد، تصحيح، عبد الهادي بن موسى البولاقي، مطبعة الوطن، 1310هـ/ 1892م.

9. ابن عبد الرؤوف، أحمد بن عبد الله، رسالة في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق ليفي بروفنسال، مطبعة المعصر العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة، 1955م.

10. أبو الفضل الدمشقي، جعفر بن علي الدمشقي، الإشارة إلى محاسن التجارة، القاهرة، 1318 هـ.

11. القلقشندي، أحمد بن علي (ت821هـ)، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الفكر والدار العلمية للكتب، بيروت، الطبعة الأولى، 1407هـ/ 1987م، ج4.

12. الماوردي، أبو لحسن، علي بن محمد بن حبيب البصري (ت 452هـ)، الأحكام السلطانية والولاية الدينية، طبع ونشر، مكتبة البالبي الحلبي وأولاده، بمصر، القاهرة، 1380هـ/1960م.

13. المجليدي، أحمد بن سعيد، التيسير في أحكام التسعير، تحقيق، موسى لقبال، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع الجزائر.

14. المقدسي، محمد بن أحمد البشاري (ت 380هـ)، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، باعتناء، دي غويه، مطبعة بريل، ليدن، الطبعة الثانية، 1906م، نشر، مكتبة المثنى ببغداد.

15. المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي، المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار، خطط المقريزي، طبعة بالأوفست عن طبعة بولاق، 1270هـ، نشر دار التحرير، القاهرة، ومؤسسة البالبي الحلبي وشركاه، القاهرة، ج2.

16. المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي: السلوك لمعرفة دول الملوك، ج2، ق1، تح محمد مصطفى، القاهرة، مطبعة دار الكتب، 1970-1972م.

17. المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، السلوك لمعرفة دولة الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، ط1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، 1418هـ / 1997م، ج4.

18. المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي: إغاثة الأمة بكشف الغمة، القاهرة، مؤسسة ناصر للثقافة، د ت.

19. المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر أبو العباس الحسيني العبيدي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: ياسر سيد صالحين، القاهرة، 1420هت/ 1999م.

20. المنصوري، بيبرس عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، التحفة الملوكية في الدولة التركية، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، الدار المصرية اللبنانية، مصر، ط1، 1987.

21. المنصوري، بيبرس، عبد الله المنصوري الدودار الخطائي، مختار الأخبار، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، ط1، الدار المصرية اللبنانية، 1413هـ/ 1993م.

22. النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج32، تح إبراهيم شمس الدين، بيروت، دار الكتب العلمية، ط1، 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، 1375هـ.

24. ابن يوسف، محمد بن أحمد (ت 387 هـ)، مفاتيح العلوم، عني بتصحيحه دار الطباعة الخيرية، 1342هـ، طبع في مطبعة الشرق، مصر، القاهرة.

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

المراجع

1. إبراهيم، محمد محمد أمين ليلى: المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية (648-923) هـ (1250-1517)م، القاهرة، الجامعة الأمريكية، ط1، 1990م.
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، 1996م.
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 = 1097-1517م، رسالة ماجستير، كلية الآداب، قسم الآثار، الجامعة الإسلامية، غزة. 2009.
6. عبد الوهاب، حسن: توقعات الصناع، مجلد 36، مجلة العلمي المصري، سنة 1953م/1954م.
7. الغنيم، عبد الله يوسف: سجل الزلازل العربي، أحداث الزلازل وأثرها في المصادر العربية، ط1، الجمعية الجغرافية الكويتية، الكويت. 2002.
8. القوصي، عطية: 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 1392-1393هـ) بإشراف الدكتور عبد العال أحمد عطوة..
10. معتوق، رشاد عباس: نظام الحسبة في العراق حتى عصر المأمون نشأته وتطوره، طبع بمطابع دار البلاد بجدة، نشر، مكتبة تهامة بجدة، الطبعة الأولى.
11. هاشم، علا 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.