

الجوانب الوقائية والصحية في كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة - دراسة تاريخية -

د. خميس غربي حسين
جامعة تكريت / كلية الآداب

بسم الله الرحمن الرحيم

تشكل الكتابة في الجانب الحضاري من التاريخ الإسلامي أهمية كبيرة ذلك أن أكثر الأبحاث والدراسات تكاد تنحصر في محاور التاريخ السياسي ، لذلك كان من الضرورة أن يتعرض الكتاب والباحثون لهذا الجانب المهم وإظهار صورة الانجازات الحضارية في الميادين المختلفة من الحياة التي عاشها المسلمون في تاريخهم الزاخر.

تعد الجوانب الوقائية والصحية مثار اهتمام المسلمين ورعايتهم التي شغلته منذ بدء الدعوة الإسلامية ، ذلك أن الإسلام أكد على نقاء الروح ونظافة البدن ، حتى أننا نلاحظ أن التطبيقات العملية في مجال المظاهر الصحية بارزة في الحضارة الإسلامية ، إذ إنها كانت أشبه بالمنهج الذي يسير عليه أبناء المجتمع الإسلامي لتنظيم حياتهم ولحفظ أبدانهم من العلل والأمراض حتى كانت تلك المعاني والدلائل عاملاً مشجعاً يدفع أبناء المجتمع للرفاهية والسعادة.

وهنا يجب أن نذكر إن الغاية من هذا البحث ليست قراءة حاضرة في ماضينا بل هو محاولة متواضعة للتطلع في الماضي بعين واقعية تستند إلى جدلية الأصالة والمعاصرة. إن دراسة التراث بعين جادة وبعين النقد والتحليل والتصحيح لا التبجيل ، تكاد تكون ضرورة ملحة في الوقت الحاضر. لأن الأمة التي تُغيب تراثها بالطريقة الخطابية العابرة لا يمكن لها أن تواصل خطاها نحو التقدم ، ولا تنتج من حاضرها مستقبلاً زاهراً وتبقى في غياهب الماضي تجتر ما عندها إلى ما لا نهاية.

لقد اهتم مؤلف الكتاب بالجوانب الوقائية والصحية مبيناً إن الاهتمام بالصحة من خلال طرق الوقاية المختلفة تكاد تكون من واجبات المحتسب في تلك الحقبة الزمنية موضوع الدراسة. مبيناً أن الوقاية والاهتمام بالصحة هي من عوامل رقي المجتمع وتطوره ، وبالجانب الآخر هي من صلب اهتمامات المحتسب وواجباته.

أن المعلومات التي قدمها المؤلف عن عصره مهمة لأنها تعتمد على المشاهدة العيانية والملاحظة المباشرة ، زيادة على ذلك فإن المؤلف شغل بدراسة العادات والتقاليد في المجتمع الإسلامي^(١) لذلك جاءت هذه المعلومات ذات قيمة تاريخية تفيد الدارسين في تاريخ الحضارة الإسلامية لأنها تظهر لنا المراحل التي وصل إليها المجتمع الإسلامي.

مؤلف الكتاب

ليس هناك معلومات دقيقة عن المؤلف إذ لم نجد له في كتب التراجم إلا نتف قصيرة وعلى ما يبدو أن معاصريه والذين جاءوا من بعده لم يعنوا كثيراً بالبحث عن حياته وكتابه. على الرغم من الجهود المبذولة لم نحصل إلا على معلومات متشابهة سطحية، وأحياناً معادة منقولة بعضها عن بعض ، إلا ما كتبه كارل بروكلمان^(٢) ، حتى إن محقق مخطوطة الكتاب^(٣) لم يبذل جهداً في التحري عن المؤلف إلا إننا نلتمس من خلال المقدمة التي كتبها أن الكتاب تم إعداده في مصر ابان عصر المماليك^(٤) وأن اسم مؤلفه هو ابن الإخوة محمد بن محمد بن زيد ضياء الدين القرشي العطار^(٥) توفي سنة ٧٢٩هـ / ١٣٥١ م^(٦).

كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة

ذكر ابن الإخوة في المقدمة أن الهدف من تأليفه للكتاب هو إسداء النصائح إلى من يقوم بوظيفة الحسبة^(٧) التي تعد من المناصب المهمة والحساسة في المجتمع الإسلامي في تلك الحقبة ، وعلى ما يبدو أن المحتسب كان من أصحاب النفوذ في الدولة الإسلامية بل كان من أعظمها نفوذاً ، فقد اتسعت سلطاته بحيث لم يبق كثير من مجالات الحياة إلا وطال

إشرافه عليها^(٨)، وقد رافق ذلك ظهور عدد من المؤلفات في هذا الموضوع والتي كانت بمثابة المرشد أو الدليل للمحتسب في عمله^(٩). لذلك فإننا نلاحظ إن أغلب المواضيع التي تكلم عنها المؤلف موجهة إلى المحتسب ، وهي في الوقت نفسه معلومات ذات قيمة فكرية لأنها تؤثر حالة التطور التي وصل إليها المجتمع الإسلامي ، وكذلك تبين ثقافة المؤلف وإلمامه بقضايا عصره.

بعد الكتاب من بين أبرز المؤلفات التي كتبت في موضوع الحسبة على أن الذي يبدو لنا إن ابن الإخوة قد اعتمد على من سبقه في هذا المضمار ، وقد عقد لنا محقق كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة مقارنة مع كتاب الشيزري نهاية الرتبة في طلب الحسبة أشار فيها إلى التشابه بين الكتابين وإن ابن الإخوة أخذ فصول كتاب الشيزري واختصرها^(١٠) حتى أن مقدمة الناشر لكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة للشيزري فيها تأكيداً على أن هذا الكتاب صار أساساً لما كتبه ابن الإخوة وأبن بسام فيما بعد ، إلا أننا نرى في هذا القول شيء من البالغة فبالرغم من اتفاق معظم أبواب الكتاب موضوع البحث مع كتاب الشيزري إلا أن ابن الإخوة اختصر هذا المواضيع وأضاف لها معلومات لا نجدها في كتاب الشيزري. ويبدو إن وظيفة الحسبة قد تطورت كثيراً في مصر في هذه الحقبة على ما يراه الدكتور صالح أحمد العلي ، بسبب من الحملات الصليبية التي حاولت احتلال الأقاليم الخاضعة للفاطميين مما دفع الأيوبيين إلى زيادة الإشراف على الصناعة والأعمال ذلك أن الصناع والتجار كانوا مبالغين للفاطميين ، كما إن النصارى من الصناع والتجار كان لابد من مراقبتهم خشية تعاملهم مع الصليبيين مما أدى إلى ازدياد أهمية وظيفة الحسبة^(١١).

إن الأفكار والنصائح الواردة في الكتاب في مجال الوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة باستخدام الطرق الصحيحة سواء في صناعة الأغذية أو في تحذير أصحاب الصناعات من غشها فضلاً عن التأكيد على ضرورة مراقبة السوق والعاملين فيه حالة بارزة تستحق البحث والدراسة ، وهي في الوقت نفسه تظهر حالة التطور والرقى في المجتمع الإسلامي ، لأن المؤلف عاكس لمحيط عصره.

لقد أولى ابن الإخوة عناية بالنظافة وحذر المحتسب من تدليس أصحاب الصناعات الغذائية لان عدم الاهتمام بالنظافة وغش الصناعات قد يؤدي إلى انتشار الأمراض بين الناس. يحتوي الكتاب على مقدمة ومواضيع متنوعة أطلق عليها المؤلف - على الرغم من قصر بعضها الذي قد يصل إلى نصف صفحة أو أقل - اسم أبواب ، فأصبح الكتاب يحتوي على خمسين باباً ، وهذه الأبواب تكاد تشمل جميع الأعمال والواجبات التي تقع ضمن واجبات المحتسب.

والخلاصة في القول أن الكتاب الذي بين أيدينا من المؤلفات المهمة التي تكشف لنا عن العصر الذي عاش فيه المؤلف ، وهو كذلك يظهر تطور الحياة في جوانبها المختلفة وصورة المجتمع الإسلامي في القرن الثامن الهجري.

١. صناعة الخبز

اهتم المؤلف بالجانب الوقائي ودعا المحتسب إلى ضرورة الإشراف والتدقيق على أصحاب المهن التي تتصل بحياة الناس ومحاسبتهم ، ولا سيما في مجال صناعة الغذاء وقد افتتح المؤلف كتابه بالحديث عن تحضير الخبز وصناعته باعتبار أن الخبز هو الغذاء الرئيس للإنسان ففي الباب الحادي عشر^(١٢) يرشد المحتسب إلى ضرورة مراقبة أصحاب الطواحين والتدقيق في أعمالهم لأنهم قد يخلطون الحنطة العتيقة بالمحصول الجديد. ويشترط على من يقوم بطحن الحبوب وبيعها أن ينظفها من الحجر وينقيها من التراب والغبار قبل طحنها^(١٣).

وأولى أهمية لأدوات الطحن من المناخل والحجر وألزم أصحابها بتبديل المناخل كل ثلاثة أشهر لأنها قد تتلف نتيجة الاستخدام مما يؤدي إلى اختلاط المواد الغريبة من حجر وشوائب مع الطحين^(١٤) ، كذلك حذر أصحاب المطاحن من استخدامها مباشرة بعد (نقر) الحجر لان بقايا الحجر المنقور قد يختلط مع الدقيق فيضر بصحة الناس^(١٥). وهذا الأمر يؤشر اهتمام المؤلف ودقته في التنبيه إلى الأسباب التي تؤدي إلى الإصابة بالأمراض وهي تؤشر في الوقت نفسه الجوانب الوقائية والصحية في الكتاب.

ومن الضرورة القول أن ابن الإخوة لم يكتف بالإشارة إلى أصحاب الطواحين التي هي في الأسواق بل حرص على تذكير المحتسب إن بعض أصحاب المطاحن يعملون الدقيق في بيوت الناس ، واضعاً عليهم الشروط الوقائية نفسها التي فرضها على من يطحن الحبوب لأصحاب المخابز .

ولأن الخبز يعد الغذاء الرئيس للناس فقد أفرد المؤلف فصلاً كاملاً في الحسبة على الفرنين والخبازين^(١٦) وأفاض في شرح الطرق الوقائية في عملهم من أجل الحفاظ على الصحة^(١٧) طالباً من المحتسب أن يراقب الأفران بدقة ، مشترطاً على أصحابها أن يرفعوا من سقوفها ويجعلوا فيها منافسٍ واسعةً مداخن^(١٨) حتى يخرج منها ما ينتج عن الاحتراق داخل الفرن والذي قد يختلط مع الخبز مما يؤثر على صحة الناس الذين يأمنون المخابز لشراء الخبز .

ومن الشروط الوقائية التي يجب على أصحاب المخابز الالتزام بها هي تنظيف بيت النار الذي يشوى به الخبز ، لذلك وجب عليهم كنسها وتنظيفها يومياً من الرماد ولأجل الوقاية والحفاظ على الصحة من الأمراض التي يكون سببها الأواني المتسخة من الاستخدام ، وجب على أصحاب المخابز غسل تلك الأواني وتنظيف المعاجن ، محذراً في الوقت نفسه العجان من أن يستخدم قدميه أو ركبتيه أو المرفقين في العجن^(١٩) .

ويظهر الاهتمام بدقائق الأمور في الجوانب الوقائية والصحية من خلال الدعوة التي وجهها مؤلف الكتاب إلى من يقوم بعجن الدقيق في أن يضع قطعة قماش على جسمه ويغطيه بها ، حرصاً من إن يسقط من عرق إبطيه أو بدنه أثناء العجن ، وأن يكون ملثماً كي لا يسقط شيء من فمه في حالة سعاله أو عطسه ، أو يقطر شيء من فمه في أثناء كلامه^(٢٠) .

وعلى العامل في المخبز أن يشد عصابة على رأسه كي لا يسقط بعض من شعره أو قطرات من عرق رأسه ، كذلك وجب على من يعمل العجين أن يحلق شعر ذراعيه لئلا يسقط شيء منه في العجين^(٢١) .

وتظهر أهمية الوقاية من الأمراض التي ينقلها الذباب في اشتراط مؤلف الكتاب على من يقوم بتحضير العجين نهائياً أن يكون عنده عاملاً في يديه مذبة كي يطرد الذباب المتجمع حول العجين. وربما كانت مهمة مراقبة جميع الأفران الموجودة في البلد من المهام التي يصعب على المحتسب القيام بها بمفرده^(٢٢).

لذلك طلب المؤلف منه جعل على كل مجموعة من الأفران موظفاً رسمياً تبعاً له^(٢٣) ، يقوم بمراقبتها والتدقيق في عمل أصحابها ومن ثم نقل الأخبار إلى المحتسب حتى يسهل عليه مراقبتها وإدارتها ومن ثم يسهل محاسبة المقصرين وتوجيه العقوبة لهم.

وعلى المحتسب أو نائبه زيارة الأفران آخر النهار حتى ((لا يُمكن أحد من صناع الخبز من المبيت في أكسية العجين ولا مكان فرش العجين ويأمرهم بنشرها على حبال بعد نفضها وغسلها في كل وقت))^(٢٤).

ويبدو أن المدة موضوع الدراسة كان الناس يحملون ما عندهم من العجين إلى الأفران وهذا ما حدا بالمؤلف أن يطلق عليه اسم الخبز البيوتي^(٢٥) ، للتفريق بينه وبين الخبز الذي يعمل لعامة الناس. لذلك أشار على المحتسب بمراقبتهم بدقة وأن ((يأمرهم بإصلاح المداخل وتنظيف بلاط الفرن في كل ساعة عن اللباب المحترق ، والرماد لئلا يلتصق في أسفل الخبز منه شيء))^(٢٦).

ومن الجوانب الوقائية الأخرى والتي تؤثر تطور المجتمع الإسلامي في تلك الحقبة هي عادة شواء السمك في الأفران ، وعلى المحتسب أو من ينوب عنه أن يأمر أصحاب الأفران بشواء السمك بمعزل عن الخبز كي لا يسيل بعض من الدهن المتساقط من السمك على الخبز فيؤذي الناس^(٢٧). بل طلب المؤلف من أصحاب الأفران أن يكون هناك مخبران أحدهما لخبز العجين والآخر لشواء السمك كي لا يضر الأمر بصحة المستهلك.

٢. الجزارة وقصابة اللحوم

ابتدأ ابن الإخوة عن الجزارة بوضع الشروط على الجزارين باختيار أنواع الذبائح وأماكن جزرها، فأكد على مراقبة الجزارين بدقة واشترط عليهم أن لا يذبحوا البهيمة المريضة أو كبيرة السن أو من كان بها عاهة ((كالمخلوعة الورك والمشقوقة الحافر ، ولا يذبح جملاً في جسمه قروح حتى يبرأ ما في جسمه))^(٢٨).

وفي أماكن الذبح وضع الحدود وحذر الجزارين من تجاوزها ، لذلك طلب من المحتسب أن يراقبهم ويمنعهم من الذبح عند أبواب دكاكينهم وقاية من الأمراض وحفاظاً على صحة الناس^(٢٩). لأنهم إن فعلوا ذلك تلوث الطريق بالدم والروث وهي مواد تساعد على تكوين الجراثيم وتجمع الذباب وبالتالي تضر بصحة الناس وتؤذيهم بل أنها تؤدي إلى ظهور الأوبئة والأمراض وانتشارها^(٣٠). وهذا جانب مهم حرص عليه المؤلف وهو يسدي النصائح إلى المحتسب الذي تكون مهمته مراقبة السوق والعاملين فيه.

ويبدو أن المدة موضوعة الدراسة كان الناس فيها لا يرغبون بتناول لحوم الماعز ، بل ربما اعتقدوا أنها تسبب الأضرار بالصحة ، لذلك نلاحظ ان مؤلف الكتاب أشار على الجزارين أن يفرقوا بين لحم الغنم ولحم الماعز طالباً منهم أن ((ينقطوا لحم المعز بالزعفران لتمييزه عن غيره وتكون أذنان الماعز معلقة على لحومها إلى آخر البيع))^(٣١) وحتى يُعرف لحم الماعز عن لحوم الضان فقد وصف لحم الماعز ببياض شحمه ورقة عظمه^(٣٢).

وللوقاية من الأمراض حذر من بيع لحوم البهائم المريضة ((وإذا وقع عند أحدهم بهيمة مريضة أو متغير اللون منعه من بيعها مع اللحم الذي على حانوته بل يأمره ببيعها خارجاً عنه لئلا يبطن بها تحت البهائم المتعافية))^(٣٣) وحذر من بيع لحوم البهائم المريضة إلى الطباخين الذين يعملون الطعام للعامة حتى لا تصيب الأضرار أعداد كثيرة من الناس ، لأن من يقتات عليها قد لا يعرف أنها أخذت من لحوم بهائم مريضة^(٣٤).

وعدد ابن الإخوة طرق وأساليب يعرف بها اللحوم التي أخذت من بهائم ميتة، وهو يوصي المحتسب بمراقبة الجزارين وتفحص لحومهم ، فيأتي باللحم المشكوك به ويضعه في الماء فإن طفا على الماء فهو ميت وإن رسب فيه فهو حلال^(٣٥) أو أن يلقي بعض من اللحم

المراد التأكد منه على الجمر فما لصق منه على الجمر فقد أخذ من بهيمة ميتة وان لم يعلق على الجمر فهو حلال^(٣٦).

وفي الحقيقة لا ندري مدى توافق هذه الطروحات مع العلم ، أم هي مجرد تصورات ناتجة عن العصر الذي عاش فيه المؤلف ، وهي وأن وافقت أم خالفت العلم الحديث إلا أنها تؤثر مدى الاهتمام بالوقاية والحفاظ على الصحة ، وأن كانت هذه الأساليب بدائية حسب مفاهيمنا في العصر الحاضر.

وللوقاية والاحتراز من الأمراض وجب على القصابين بعد أن يفرقوا من بيع لحومهم أن يضعوا ملحاً مسحوقاً على الأدوات الخشبية التي يستخدموها لتقطيع اللحم حتى لا تنتشر عليها الجراثيم فتسبب الأمراض وأن تغطي هذه الأدوات بقطعة قماش بإحكام ويضع فوقها ثقلًا حتى لا تتمكن الكلاب من إزالة القماش فتلعقها وتسبب لها التلوث^(٣٧).

٣. صناعة اللحوم

تظهر الجوانب الوقائية والصحية من خلال الشروط التي وضعها المؤلف على من يقوم بتحضير اللحوم وصناعتها فقد أشار في الباب الثالث عشر^(٣٨) أن يزن الذبيحة المراد شوائبها قبل إدخالها التنور ويزنها بعد إخراجها فان نقص من وزنها الثلث فقد تم نضجها واستوائها وان كان دون ذلك أمر عامل الشواء بإعادتها إلى التنور حتى يتم نضجها واستوائها^(٣٩). وهو ينبغي من وراء ذلك الوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة.

والدقة مطلوبة في فحص اللحوم ومراقبة من يقوم بصناعتها لذلك حرص المؤلف بأن تكون اللحوم المعدة للشواء قد أخذت من البهائم الخالية من الأمراض ، وأن تكون أعمارها بين العام والعامين^(٤٠).

ولا تقتصر الوقاية على نوع اللحم المعد للشواء بل تشمل حتى الأماكن التي يشوى بها لذلك وجب على المحتسب مراقبتهم وان ((يأمرهم ألا يطبنوا تنانيرهم إلا بطين طاهر، قد

عجن بماء طاهر ، فأنهم يأخذون الطين من أراضي حوانيتهم وهو مختلط بالدم والروث وذلك بخس وربما انتشر على الشواء بعض منه ^(٤١).

وللحفاظ على الصحة فإنه يوصي المحتسب أن يحذر بعض أصحاب الشواء ومن يقوم بتحضير اللحم (المرضوض) فقد يقوم بعض صناعه بجمع الدهن الذي يخرج من الذبيحة أثناء تحضيرها في التنور فيرش على اللحم المشوي كي يعطيه لمعاناً وطعماً مميزاً ^(٤٢). بل ربما بقي قسم من هذا الدهن في ليالي الصيف لمدة يوم أو يومين مما يؤدي إلى فساده وتغير طعمه فيصبح مضرراً بالصحة ، غير أن العاملين في هذه الصناعة يضعون عصير الليمون كي لا يكتشف فساده ، وهذا كله تدليس وجب على المحتسب أن يعتبر عليهم ويراقبهم للوقاية من الأمراض ، وحتى يحافظ على صحة الناس ^(٤٣).

ولا تقتصر الوقاية على إعداد اللحم وشواءه بل تشمل حتى الأماكن والأدوات التي يجهز بها اللحم ، وعلى المحتسب مراقبة ذلك والطلب من الصناع وباعة اللحم المشوي غسل الأدوات التي يستخدمونها في عملهم ^(٤٤) ، ولا سيما أدوات الخشب التي يبق بها اللحم فأوجب عليهم غسلها بالماء الطاهر وأن يوضع عليها الملح وتغطي بأحكام حتى لا تتعرض لها الحيوانات السائبة من القطط والكلاب ^(٤٥)، فيؤدي إلى تلوثها ، حتى إذا ما أستخدم في النهار التالي انتقلت الجراثيم إلى من يتغذى على اللحم المشوي.

نفهم مما تقدم مدى الاهتمام الذي أولاه ابن الإخوة للوقاية من الأمراض والاهتمام بالصحة ، ويظهر إن السبب الذي دعاه للتشديد على الجزارين وصناع اللحوم هو إدراكه أن أغلب الأمراض سببها عدم الوقاية عند الجزارين والذين يعملون اللحوم ، لأن اللحم سريع الفساد وهو لذلك سبب لكثير من الأمراض.

لقد أورد لنا مؤلف الكتاب معلومات مهمة عن مهنة الجزارة وصناعة اللحوم وهو إذ يعرض لذلك يوصي المحتسب بضرورة مراقبة العاملين فيها.

وفي حديثه عن صناعة (النقانيق) التي يبدو أن الغش كان شائعاً فيها تلك الحقبة ، لذلك اشترط على صنّاعها أن يكون محل عملهم قرب الدكة التي يجلس عليها المحتسب ^(٤٦) وأن يعملوا بضاعتهم أمام أنظاره أو من ينوب عنه ^(٤٧).

ولأن الوقاية من الأمراض ترتبط بإعداداته وتحضيره لذلك حذر ابن الإخوة من غش اللحوم المُعدة لتحضيره ، وعلى هذا المنوال فأن على المحتسب أن يطالب أصحاب حوانيت بيعه أن ((لا يعملوا ألا بين يديه فإن غشهم فيها كثير))^(٤٨).

ونلاحظ الاهتمام بالصحة من خلال الوقاية والحذر من الذباب لأنه سبب للأمراض وناقلاً لها ، لذلك أوجب على من يعمل (النقائق) أن يكون بين يديه حين يعمل اللحم من يحمل المذبة كي يطرد الذباب المتجمع حوله^(٤٩).

وحذر الذين يعملون النقائق من أن يغشوها بالشحم أو شيئاً من بطون البهائم المذبوحة أو الفلفل ولا شيئاً من الدهن إلا تحت إشراف المحتسب أو من ينوب عنه^(٥٠) وحتى تكون الوقاية على أتم حالة أكد على من يعمل (النقائق) تنقية المصارين المعدة للعمل وغسلها قبل استعمالها بالماء والملح^(٥١).

والغش في هذا العمل على ما يبدو واردٌ لذلك أوجب على المحتسب حتى يحافظ على صحة الناس بالوقاية قبل العلاج ، فيأمر بشق (النقائق) قبل غليها حتى يتبين صلاحيتها للاستخدام أو يظهر الغش فيها^(٥٢).

أما الأواني المستخدمة في غليها فقد أوجب الاهتمام بنظافتها ، وتغيير الزيت المستخدم للغلي بالجديد الطري لأنه قد يفسد من كثرة الاستخدام وربما تحول إلى عاملٍ مسببٍ للأمراض وأثر سلباً على من يتغذى عليه^(٥٣). وهذا الأمر يتوافق مع ما توصل إليه العلم الحديث من أن كثرة استخدام الزيت في الغلي يؤدي إلى فساد ، وقد يتحول إلى عاملٍ مسببٍ لبعض الأمراض.

وحين نطالع الباب الخامس عشر^(٥٤) الذي خصص للكلام على عمال الشواء أو طبخ اللحوم ، وعلى أن مهمة من يعمل في هذه الصنعة دقيقة وله مساسٌ بحياة الناس ، لذلك أوجب على المحتسب أن يراقبهم ويحضرهم إلى مجلسه ويأخذ العهد عليهم ، بأن يهتموا بنظافة اللحم والأدوات المستخدمة في صناعته^(٥٥). وعليه أن يلزمهم بتقطيع اللحم المعد

للشواء على شكل شرائح رقيقة وأن يضعوا عليه الملح ويوضع على طبق نظيف لمدة قصيرة ثم يوضع في الماء الطهور قبل شوائه^(٥٦).

وحتى يتم نضج اللحم واستوائه بصورة جيدة يجب أن يسخن في البداية على نار هادئة ، ثم يدلو به في التنور^(٥٧) وبعد نضجه واستوائه يرش عليه بعض من البهارات والملح والزيت حتى يكتمل طعمه وتزكو رائحته^(٥٨).

وللوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة أوصى مؤلف الكتاب المحتسب ان يراقب صناع اللحوم كي لا ((يخلطوا البائت مع الطري ولا المسلوق بالبصل مع المشوي ، وإذا بات عند أحد منهم شيء أعرضه عليه من باكر النهار ويلزمه بيعه وحده))^(٥٩)

وأفادنا ابن الإخوة في حديثه عن جزارة اللحوم وطرق إعدادها والأساليب الوقائية والصحية في تحضيرها ، عندما أشار على الذين يقومون بعمل الرؤوس والأكارع مقدماً النصائح في كيفية الإشراف على هذا العمل ومراقبة العاملين فيه ، وأفاض في حديثه عن الوقاية إلى ضرورة الاهتمام بالنظافة بأن يتم سمط الرؤوس والأكارع بالماء الشديد الحرارة حتى تنظف بصورة جيدة من الأوساخ العالقة بها ، وأن ينتف الشعر والصوف العالق فيها ثم تغسل بعد ذلك بالماء البارد غير الذي سمط فيه^(٦٠).

وعلى من يبيع الرؤوس أن يفرق الماعز عن الضان عند البيع^(٦١) وعلى ما يبدو إن الحقبة موضوعة الدراسة كان الناس فيها لا يرغبون أكل لحم الماعز ويفضلون لحم الضان عليه. وربما يعود ذلك إلى اعتقادهم أن لحم الأغنام أكثر فائدة للصحة من لحم الماعز.

كما أن الوقاية في مفهوم ابن الإخوة تتضمن وضع بعض الشروط على الطباخين ، فأشار على المحتسب أو من يساعده أن يراقبهم بدقة^(٦٢) ، ويظهر التطور الصحي في تلك الحقبة من خلال إدراك المؤلف ما يشكله الذباب من خطر على الصحة لأنه يلوث الأطعمة وينقل الأمراض ، لذلك أشار على الطباخين أن يغطوا أواني الطبخ لحفظها من الذباب وأوجب عليهم دائماً غسلها بالماء الحار والاشنان^(٦٣).

وعاد ليحذر الطباخين بأن لا يخلطوا لحوم الماعز مع لحم الضان ولا لحوم الابل مع لحم البقر ويعمل ذلك بقوله : ((لئلا يأكلها من كان به مرضا فيكون سبباً في نكسته))^(٦٤).
ويظهر الاعتقاد هنا أن بعض اللحوم ربما تكون سبباً للأمراض ، وهذا يؤثر حالة وقائية أشار إليها المؤلف لحفظ صحة الناس من الأمراض وهي في الوقت نفسه تؤثر حالة التطور الصحي في تلك الحقبة.

والغش عند الطباخين واردٌ لذلك نبه المحتسب إلى ذلك. ومن طرق الغش في طبخ اللحوم هي إضافة كمية من الدهن إلى الطبخ حتى يترآى للشاري إن القدر قد ملئ لحماً فيغتر به ويقدم على الشراء منه^(٦٥). ومن أساليب الغش الأخرى هي أن يعمل أحدهم على وجه القدر شيئاً من عند العطار يقال له (القنبيل)^(٦٦) يشبه الزيت ((فإذا عرف من القدر شيئاً هرب ذلك إلى جانب القدر ولا يصعد منه شيء وهذا غش))^(٦٧).

إن الحرص في الوقاية من الأمراض والمحافظة على الصحة أمرٌ ظاهر للعيان من خلال الشروط السابقة الذكر التي وضعها المؤلف على من يمتحن صناعة اللحوم ، والتي أشار من خلالها على المحتسب بمراقبتهم. ويخيل إلينا أن المؤلف قد أدرك ببصيرةٍ ثابتةٍ أهمية مراقبة العاملين في هذه المهنة ، للحفاظ على صحة الناس من الأمراض التي يكون سببها تناول اللحوم المغشوشة وغير السليمة من الأمراض.

٤. الهرائس^(٦٨)

يوصي مؤلف الكتاب بضرورة مراقبة من يعمل الهرائس بدقة لأن الغش فيها واردٌ ، وعلى من يعمل هذا النوع من الطعام أن يهتم بنظافة القمح الذي تحضر منه الهريسة. ويشدد على ضرورة الاهتمام بنوع اللحم المعمول ونظافته فيقول في ذلك موجهاً كلامه إلى المحتسب : ((ولا يمكنهم أن يعملوها من لحوم المعز ولا من لحوم الابل... ويكون اللحم سميناً طرياً ، نقياً من العروق والأوساخ ليس فيه عيب ولا متغير الرائحة))^(٦٩).

ويظهر الحرص على نظافة اللحم ، لما يشكله ذلك من أهمية على صحة الناس. فقد أشار على من يقوم بعمل الهريسة بأن يضع اللحم في الماء والملح لمدة ساعة حتى يخرج منه الدم ثم يغسل بماءٍ غير الذي وضع ، ثم ينزل في القدر ويضع عليه ختم المحتسب ، حتى إذا جاء وقت السحر حضر المحتسب أو من ينوب عنه كي يفك الختم عنه ثم يهرس المزيج بحضرته^(٧٠).

وحذر من غش الهريسة وذلك باستخدام لحم باءت أو من لحم الرؤوس^(٧٢)، وهو يبغي من وراء ذلك التأكيد على الجوانب الوقائية والصحية ، وهي أمورٌ تؤشر في الوقت نفسه الحالة الحضارية التي وصل إليها المجتمع الإسلامي في تلك الحقبة التاريخية.

ومن أساليب الغش في الهريسة استخدام بعض أنواع الدهون المستخرجة من عظام البقر والإبل بعد كسرها وسلقها بالماء فيخرج منها الدهن الكثير ويوضع على وجه الهريسة فيحسبه المشتري سمناً من شدة لمعانه^(٧١).

وهو إذ يحذر المحتسب من أساليب الغش هذه ، يبين الطريقة التي من خلالها يمكن كشف هذا الغش وذلك بأن يؤخذ قليلٌ من الدهن ويقطر منه على وجه بلاطة ، فإن سال ولم يجمد منه شيئاً فهو دهن خالص ، أما إذا تصل فهو مغشوش^(٧٢). مبيناً في الوقت نفسه أن يكون الدهن المستخدم لعمل الهريسة طرياً نقياً رائحته زكية^(٧٣).

ولكي تتم الوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة فانه يتوجب على من يقوموا بعمل الهريسة أن يعتنوا بالنظافة بأن يغسلوا القدور والأواني والأدوات التي تستعمل لصنع الهريسة بالماء الحار حتى تنظف جيداً لئلا تتغير رائحتها وتتكاثر الأوساخ فيها^(٧٤) ، مما يؤدي إلى ظهور الأمراض نتيجة ذلك.

٥. بيع السمك وتحضيره

إن دراستنا التاريخية لكتاب معالم القرية في أحكام الحسبة الذي ألف في القرن الثامن للهجرة ، الرابع عشر الميلادي تظهر مدى التطور الحضاري الذي وصل إليه المجتمع

الإسلامي. ومن بين وجود من يقوم بتحضير وبيع السمك المطبوخ، فقد ذكر المؤلف في الباب الحادي والعشرون^(٧٥) بعض الشروط التي تقع على من يقوم بهذا العمل.

ولأن الأحياء المائية سريعة التلف وهي تؤثر على صحة الناس والوقاية هنا ضرورية ، لذلك وجب على صيادي الأسماك أن يغسلوا قفاهم وأطباقهم كل يوم وأن ينشروا عليها الملح المسحوق بعد الغسل وأن يفعلوا الأمر نفسه في الموازين. لأنهم إن غفلوا عنها فأنها تنتن والعفن يتسرب إليها فإذا وضعوا السمك الطري فيها تغير ريحه وفسد طعمه^(٧٦).

والأكثر من ذلك طالب مؤلف الكتاب ممن يمتهن قلي وبيع الأسماك أن يبالغوا في غسله بعد تنقيته من صدفه وأن ينشروا الملح والدقيق والبهار عليه ثم يترك كي يجف ويوضع بعد ذلك في الزيت الساخن ليتم تحضيره^(٧٧).

ومن خلال دراستنا لعمل أصحاب المجازر والقصابين وصائدي الأسماك وصنع الأطعمة التي يدخل اللحم في تكوينها ، نلاحظ تأكيد المؤلف على استخدام الملح في التنظيف والتعقيم وحفظ الأدوات والأطعمة ، وهذا يبين بلا شك إدراك المؤلف لأهمية الملح في التنظيف والتعقيم ، ويبدو إن المؤلف عرف فوائد الملح في حفظ الأطعمة من التلف وانه يحافظ على الأدوات المستخدمة من انتشار الجراثيم.

وللوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة فقد اشترط على من يقوم بغلي السمك وبيعه أن ((لا يخلطوا البائت بالطري وعلامة الطري أن خياشيمه حمراء والبائت ليس كذلك))^(٧٨). ويؤكد على المحتسب أن ((يتفقد المقلي من السمك كل ساعة لثلا يقلوه بدهن الشحم المستخرج من بطون السمك ويخلطون هذا الدهن بالزيت عند غليه))^(٧٩).

والأكثر من ذلك وللحفاظ على الصحة يجب أن لا يستخدم الزيت الذي يغلى به السمك لمرات عديدة لأن ذلك يفسده وربما تحول إلى مادة مضرّة بالصحة^(٨٠) ، وهذا الأمر يتوافق مع ما يشاع في الوقت الحاضر من إجراءات صحية تؤكد إن استخدام الزيت الذي يغلى فيه لمرات عديدة يصبح له اثر سلبي على الصحة ، وربما كان سبباً لبعض الأمراض. وفي حالة شوي السمك يستخدم نفس الإجراءات السابقة في غسله وتنظيفه^(٨١).

أما السمك الذي يحمل من مكان بعيد أو الذي يحفظ في مخازن فالواجب أن لا ينظف من أصدافه حتى يوثق بالملح ولا سيما منه الرؤوس والخياشيم^(٨٢) لأن فساد السمك يبدأ من الرؤوس والخياشيم. أما إذا اكتشف المحتسب إن السمك المجلوب أو المخزون قد فسد فيجب أن يلقي به في المزابل خارج المدينة^(٨٣).

٦. صناعة الحلويات

حرص المؤلف على تبيان الجوانب الوقائية والصحية للمجتمع فتطرق إلى عدة جوانب تخص هذا الموضوع. ويعد ابن الإخوة واحداً من المفكرين القلائل الذين أشاروا إلى الجوانب الوقائية والصحية وكان دقيقاً في ما تطرق إليه ، مؤكداً على أهمية النظافة باعتبارها الأسلوب الأمثل للوقاية من الأمراض. وهي حالة ايجابية تسجل لصالح تطور المجتمع الإسلامي في تلك الحقبة.

وفي الإرشادات التي وجهها إلى المحتسب وهو يشرف على من يقوم بصناعة الحلويات ، طالبا منه أن يؤكد على صناعها أن تبدأ الوقاية من الأدوات التي تعمل فيها. وعلى هذا الأمر يجب أن تكون قدورهم من النحاس الأحمر لأن هذا المعدن يتحمل درجات الحرارة العالية^(٨٤). وحتى يتم تنظيف الأواني المستخدمة في هذه الصناعة بصورة جيدة وجب على من يقوموا بتنظيفها أن يحرقوا النخالة في هذه الأواني ، ثم تدلك بورق السلق ويترك الإناء حتى يبرد ويعاد وضعه على النار بعد أن يوضع فيه القليل من العسل وبعد احتراق العسل يغسل بصورة جيدة بالماء ، وهكذا يصبح الإناء نظيفاً فيستعمل مرة ثانية^(٨٥).

زيادة على ما تقدم فقد أولى مؤلف الكتاب اهتماماً للمواد المستخدمة في صناعة الحلويات ومنها (الزلاية) . فقد اشترط على من يقوم بصناعة هذا النوع من الحلويات أن يكون (الدقيق) المستخدم من أجود ما يكون^(٨٦). ولا تغلى إلا بزيت الشيرج^(٨٧). مشروطاً على صناعها أن لا يغلوها بزيت القرطم^(٨٨) لأنه يعلق بها بعد الغلي وربما يؤثر على صحة من يتناولها. مبينا في الوقت نفسه إن عملية الغلي يجب أن تكون ببطء وعلى نار هادئة ، وأن لا يضعوها في الزيت إلا بعد أن يختمر عجينة ، لان في ذلك ضرر على من يتناولها^(٨٩).

إن تغيّر لون الحلويات مقترن بنوع الإناء الذي يستخدم للغلي فضلا عن رداءة الدقيق المستخدم أو الزيت الذي أصبح من كثرة استخدامه متغيراً لونه أو ربما جازت النار على الصنيعة لسوء الصناعة أو لقلّة المعرفة بصناعتها^(٩٠). لذلك وجب على المحتسب مراقبتهم والاعتبار عليهم ، لان في ذلك سبب للوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة.

وذكر ابن الإخوة في الباب الثالث والعشرين^(٩١) عندما تحدث في الحسبة على الحلوانيين قائمة طويلة من الحلويات وطريقة صناعتها وأهم المواد المستخدمة فيه^(٩٢) محذراً في الوقت نفسه من غشها ، لان ذلك سبباً في اعتلال الصحة وظهور الأمراض.

إن الأعداد الكثيرة لأنواع الحلويات تؤثر تطوراً حضارياً للحقبة موضوع الدراسة وهي تبين في الوقت نفسه مدى اهتمام الناس بصناعة الحلويات وان كثرة الأسماء ربما يعود إلى تنوع المواد الأولية الداخلة في صناعتها أو اسم البلد الذي صنعت فيه. ومما ذكر المؤلف من أسماء الحلويات (الصابونية ، اللوزية ، الخشخاشية ، الفستقية ، حفيظة اليقطين ، القاهرية ، القطائف ، رأس العصفور ، الفرنجية ، كعب الغزال ، الكعك التركي والكاهي)^(٩٣).

أما أهم المواد الداخلة في صناعتها ، فهو السكر والعسل والنشأ واللوز والفستق والطيب والمسك وزيت الشيرج^(٩٤). ولكي تكون الحلويات صالحة للاستخدام ونظيفة ((ينبغي أن تكون تامة النضج غير نية ولا محترقة ، ولا تبرح المذبة في يده يطرد الذباب عنها))^(٩٥).

وعلى المحتسب مراقبة صناع الحلوى لان الغش وارد فيها ، فقد تعمل الحلوى بغير عسل النحل ، ويجعل فيها عصير الليمون الأخضر ويقولون انه عسل^(٩٦).

ومن الجدير بالملاحظة أن المؤلف دائماً ما يفرد مساحة أواخر كل فصل من الكتاب للتحذير من أساليب الغش مبيناً في الوقت نفسه الأساليب التي يتبعها أصحاب الصناعات الغذائية ويستخدم في بعض الأحيان كلمة (تدليس)^(٩٧) للدلالة على الغش الذي يقوم به أصحاب الصناعات. وهو ينبغي من وراء ذلك إعطاء صورة للمحتسب كي يمنع هذا الأمر ويحاسب المقصرين منهم. ومما يؤخذ عليه في هذا الجانب كثرة التكرار ، فلا نكاد نبرح باباً من الأبواب التي قسم فيه كتابه إلا ونجد إشارة إلى الغش والتدليس.

٧. صناعة وإعداد الأدوية والعقاقير

يتحدث المؤلف عن هذه الصناعة مبيناً أن هذه الصناعة لها مساس بحياة الناس وان الغش وارد فيها ((وتدلّس هذا الباب كثير لا يمكن حصر معرفته على التمام لان العقاقير والأشربة مختلفة الطبائع والأمزجة))^(٩٨). طالباً من المحتسب أن يدقق في إمكانية من يقوم بهذا العمل ، مشروطاً أن يكون صانعها ماهراً حاذقاً يعرف طريقة مزجها وتركيبها^(٩٩).

ومن جانب آخر ذكر المؤلف أسماء بعض العقاقير والأدوية مبيناً أن أسماؤها كثيرة قد تزيد على السبعين اسماً^(١٠٠). ومن خلال اطلاعنا على هذه الأنواع من الأدوية يظهر لنا مدى التطور الصحي الذي وصل إليه المجتمع الإسلامي في تلك الحقبة التاريخية.

ومما يؤخذ على مؤلف الكتاب في هذا المجال الإطالة والإكثار من ذكر أسماء الاشربة والعقاقير، إلا انه يحذر في الوقت نفسه من الغش والتدلّس في تحضير الأدوية والعقاقير ، داعياً المحتسب إلى تشكيل لجنة أعضائها ممن ((ظهرت خبرته وكثرت تجربته للعقاقير))^(١٠١). تكون مهمة هذه اللجنة تدقيق ودراسة تراكيب هذه الأدوية قبل عملها ، مشروطاً على أعضائها أن يكونوا من أهل التقوى والخير والصلاح^(١٠٢).

وفي الحديث عن الأدوية أشار المؤلف على صناعتها أن تكون المواد الأولية الداخلة في صناعتها من أجود الأنواع وأعلاها^(١٠٣). وعلى من يقوم بتحضير هذه الأدوية أن يكون بين يديه دائماً كتاب أسير البيان أو كتاب ابن تلميذ في صناعة الأدوية حتى يطلع على ما يحويانه من معلومات في هذا المجال^(١٠٤).

ويختتم الحديث عن صناعة الأدوية بالإشارة على صناعتها أن يكون بين أيديهم دائماً ماء نظيف حتى يغسلوا أيديهم عندما ينتهوا من العمل. زيادة على ذلك على من يقوم بتحضير الأدوية أن لا يفارقه من يحمل المذبة حتى يطرد الذباب المتجمع حوله ، لان كثرة الذباب المتجمع يساهم في تلوث الأشربة والأدوية المعدة للعلاج^(١٠٥).

إن المؤلف في منهجه هذا يظهر مدى الحرص الذي كان يولييه للجوانب الوقائية والصحية ، وهو إذ يحرص على ذكر أدق التفاصيل ينبه المحتسب على ضرورة الأخذ بها حتى يحافظ على صحة المجتمع.

٨. صناعة وبيع الحليب

اهتم ابن الإخوة بأمر النظافة في هذه الصناعة وأشار على المحتسب أن يأخذ على من يمتن صناعة وبيع الحليب بالحفاظ على الحليب من الذباب وكذلك حفظ الأواني من التراب المتطاير وذلك بتغطيتها بالقماش^(١٠٦). واشترط على من يمتن بيع الحليب أن تكون أرضية دكاكينهم مبلطة وجدرانها مبيضة حتى يسهل غسلها من الأوساخ التي تعلق بها كي يمنع تجمع الذباب ، لأن الذباب يتجمع عادة في أماكن بيع الحليب واللبن^(١٠٧).

وللوقاية من الأمراض والحفاظ على الصحة على المحتسب أن يلزم العاملين أن يغسلوا الأواني والقدرور بالماء والليف الجديد معلقاً السبب في ذلك إن الحليب من المواد التي يسرع إليها الفساد والتلف لاسيما في الليالي الحارة فإذا كانت الأواني والقدرور ملوثة فإن ذلك يساعد في تلف وفساد الحليب^(١٠٨).

أما اللبن فإنه يتوجب على البائعين أن لا يخلطوا البائت مع اللبن الجديد وأن لا يرفعوا القشط عنه لأنه يصبح لا طعم فيه^(١٠٩).

إن الغش في صناعة الحليب وارد ومن الصعب اكتشافه لذلك حذر المؤلف من غشه بالماء ، مبيناً بعض الطرق التي تمكن من اكتشاف هذه الطرق ، ومنها أن تغمس شعرة في الحليب فإن لم يعلق فيها شيء فهو مغشوش ، أو وضع قطرة من الحليب فوق قطعة قماش فإن كان مغشوشاً فإن الخرقه تشرب الماء وإن كان خالصاً يبقى الحليب مكانه^(١١٠).

٩. الوقاية الصحية في الحمامات

أفرد المؤلف باباً خاصاً عن الأساليب الوقائية والصحية في نظافة الحمامات وطرق وأوقات استخدامها ، مذكراً في الوقت نفسه أن يكون مأوها نظيفاً على الدوام وهو إذ ينقل

عن الحكماء قولهم : ((خير الحمامات ما قدم بناءه واتسع هواؤه وعذب ماءه))^(١١١). ذاكراً أن الحمام النموذجي والذي لا يؤثر على صحة مستخدميه يجب أن يكون بناءه على ثلاثة أقسام: الأول هواء طبيعي والثاني يكون رطباً ساخناً أما الثالث فيجب أن يكون هواءه ساخناً جافاً^(١١٢).

ويبدو إن ابن الإخوة بتقسيماته تلك أراد لمن يستخدم الحمام أن يتدرج في التعود على أجواء الحمام ولا يدخل على حين غرة إلى الحمام فيصاب بالزكام نتيجة التغير الفجائي للأجواء ، وفي الأمر هذا النفاثة جيدة من المؤلف وهي تبين ثقافة المؤلف وسعة اطلاعه والتي تمثل ثقافة العصر الذي عاش فيه.

ثم يضيف المؤلف بالقول إن للحمام منافع ومضار وعلى المستخدم أن يعلم ذلك وهذا الأمر جزء من الوقاية التي يجب على من يرتاد الحمام معرفتها. ومن فوائد استخدام الحمام هي ((توسعة المسام واستفراغ الفضلات... وتنظيف الوسخ والعرق وتذهب الحكمة))^(١١٣). ولا يكتفي بهذه الفضائل بل انه يشير إلى فوائد أخرى منها ترطيب الجسد ومعالجة الزكام ومساعدة المعدة على الهضم^(١١٤). أما المضار التي تنجم عن استخدام الحمام والتي يجب الوقاية منها فقد أشار إليها المؤلف بقوله : ((أما مضارها فإنها ترخي الجسد وتضعف الحرارة عند طول المقام فيها وتسقط شهوة الطعام... وأعظم مضارها أن صب الماء الحار على الأعضاء الضعيفة))^(١١٥)

ولا ندري كيف أشار المؤلف إلى مضار استخدام الحمام والتي منها الجفاف والهزال إذا استخدم في الصباح قبل الأكل أو في أوقات أخرى عندما يكون الإنسان جائعاً^(١١٦). ورغب المؤلف في استخدام الحمام بعد تناول الطعام مبيناً إن ذلك يرطب الجسم ويحسن نظارته^(١١٧). ويبدو أن المؤلف قد انساق مع الثقافة التي كانت سائدة في ذلك العصر.

بعد أن ينتهي من الإشارة إلى فوائد الاستحمام ومضاره إذا استخدم بطريقة خاطئة ، ينتقل إلى الحديث إلى الاهتمام بنظافة الحمامات فأشار على أصحابها أن يغسلوها يومياً بالماء الطاهر غير الماء المتبقي من الغسالة مؤكداً عليهم أن يفعلوا ذلك مراراً وفي كل

يوم^(١١٨). وحتى لا يعلق شيء في أرضية الحمام يجب على أصحابها أن يدلوكوا بلاطتها بالأشياء الخشنة^(١١٩).

والمؤلف حريص على النظافة لأنها من أسباب الوقاية من الأمراض لذلك أكد على تنظيف الحمامات كل يوم ومنها الأحواض التي في الحمام والتي تستخدم لخزن الماء الدافئ ، وكذلك السواقي والقذور من الأوساخ المتجمعة فيها لأنها إذا تركت على حالها تغير الماء فيها وأصبح آسناً ، وعلى هذه الحالة يكون ضرره أكثر من نفعه^(١٢٠).

وابن الإخوة إذ يؤكد على النظافة ويحرص عليها، فانه نبه المحتسب أن يوجه أصحاب الحمامات بمنع من كان يعمل اسكافياً أو صانع لبود أن يغسل شيئاً من أدواته فيها لان الناس يتضررون من رائحته^(١٢١). ولم يقف عند هذا الحد بل حذر أصحاب الحمامات من أن يسمحوا لمن كان مصاباً بمرض الجذام أو البرص من الدخول إليها لان ذلك يسبب العدوى لمن يرتاد الحمامات^(١٢٢). ويختم حديثه بالإشارة إلى المحتسب أن يراقب أصحاب الحمامات ويتفقدوها في كل وقت^(١٢٣).

١٠. في الرقابة على المهن الطبية

يتطرق ابن الإخوة إلى طرق العلاج والمهن الطبية التي كانت سائدة في تلك الحقبة التاريخية ومن هذه الطرق العلاج بالفصد واصعاً بعض الشروط على من يقوم بهذه المهنة بقوله : ((يجب أن لا يتصدى للفصد إلا من اشتهرت معرفته وأمانته وجودة عمله))^(١٢٤). مضيفاً شروطاً على من يمتن هذا العمل أن يكون عارفاً بعلم تشريح الأعضاء والشرابين لئلا يقع المبضع في عرق غير مقصود أو عضلة أو شريان فيؤدي إلى تعطيل عمل العضو بدلاً من إحيائه فيسبب هلاك البدن المفصود^(١٢٥).

وعلى من يريد ممارسة مهنة الفصد أن يتدرب جيداً عليها ، وهناك أسلوب مناسب للتدريب على هذا كما أشار اليه مؤلف الكتاب ، وذلك بأن يأخذ ورق (السلق) ومن ثم يتدرب على العروق الموجودة فيه حتى يصبح ماهراً بعمله^(١٢٦). وهذا كله للوقاية من الخطأ. ويبدو أن الأخطاء كانت شائعة الحدوث في تلك الحقبة لذلك وجب الوقاية منها.

وللحفاظ على صحة الناس وجب على المحتسب أن يأخذ على من يقوم بهذا العمل عهداً وميثاقاً في أن لا يفصد في عشرة حالات وأن يشاور الأطباء في أمرها^(١٢٧).

ونلاحظ الدقة التي يتوخاها المؤلف في الوقاية والحفاظ على الصحة ، وحتى لا يأتي الفصد بنتائج سلبية لذلك بين الأوقات المناسبة لعملية الفصد بقوله : ((وأعلم أن الفصد له وقتان وقت اختيار ووقت اضطرار أما وقت الاختيار فهو ضحوة النهار بعد تمام الهضم... أما وقت الاضطرار فهو الوقت الموجب الذي لا يتسع تأخيرده^(١٢٨). ناصحاً في الوقت نفسه من تجرى له عملية الفصد أن لا يأكل بعد الفصاد مباشرة ، وإذا أكل أن لا يملئ جوفه مرة واحدة بل عليه أن يتدرج بالأكل ، ويحذر النوم بعد الفصد لأنه يؤثر على الصحة ويحدث انكساراً في الأعضاء^(١٢٩).

وحتى تجرى عملية الفصد بصورة ناجحة وأمنة وجب على من يقوم بها أن تكون معه مباضع مرهفة الحد ومتنوعة وبعض أقراص المسك حتى إذا ما تعرض المفصود الى الغيبوبة يشمه شيئاً من عطر المسك حتى يعود إليه وعيه^(١٣٠). فضلاً عن ذلك فقد بين المؤلف أماكن الفصد والعروق التي يفصد فيها ، وكذلك الأمراض التي تشفى من بعد فصد هذه الأماكن^(١٣١). أما الحجامة فهي أقل خطراً إلا أنها ذات فائدة عظيمة أشار اليها المؤلف بقوله : ((وأما منافع الحجامة فإنها كثيرة تنفع من ثقل الحاجبين وجرب العيون والبخر في الفم^(١٣٢))).

وللوقاية من آثارها السلبية إذا ما أخطأ من يقوم بها فقد وضع جملة شروط على من يمتن هذا العمل منها أن يكون خفيفاً رقيقاً خبيراً بعمله مؤكداً إن من علامات الحجام الناجح أن لا يوجع المحجوم^(١٣٣). وفي إشارة إلى أفضل أوقات الحجامة أكد أن أفضلها هي الساعة الثانية والثالثة بعد الظهر^(١٣٤).

الخاتمة

لم نفصل في هذا البحث كل ما عرضه الكتاب من معلومات عن الحسبة وواجب المحتسب ، بل اقتصر الحديث عن الجوانب الوقائية والصحية ، ويمكن أن نلخص أهم النتائج التي توصلنا إليها في هذا البحث :

١. إن أغلب الموضوعات التي وردت في الكتاب كانت موجهة إلى المحتسب الذي كانت مهمته الإشراف على السوق وأصحاب المهن والحرف فيه.

٢. تعتبر المعلومات الواردة في الكتاب ذات قيمة فكرية لأنها تؤثر حالة التطور الحضاري الذي وصل إليه المجتمع الإسلامي في القرن الثامن للهجرة وهو الزمن الذي وضع فيه الكتاب وتبيان أبرز مظاهره الحضاري لان المؤلف عاكسٌ لمحيط عصره وفي الجانب الآخر تكشف المعلومات الواردة في الكتاب عن ثقافة المؤلف الموسوعية.

٣. إن الجوانب التي استأثرت باهتمام المؤلف أكثر من غيرها هي ما له علاقة بالجوانب الوقائية والصحية.

٤. إن المعلومات التي قدمها ابن الإخوة معلومات مهمة لأنها تعتمد على المشاهدة العينية والملاحظة المباشرة.

تناول المؤلف الأسباب التي تؤدي إلى ظهور الأمراض ومنها ما يدخل في الطعام والشراب ونبه المحتسب إلى أساليب الغش والتدليس التي يمارسها أصحاب الحرف والمهن التي لها مساس بحياة الناس.

الهوامش و التعليقات:

- ١ - انفرد كارل بروكلمان بالإشارة إلى أن ابن الإخوة قد شغل كاييه وأخيه بدراسة العادات والتقاليد وله كتاب اسمه (مختصر في الإدارة والشرطة) ويوجد في المتحف البريطاني - مخطوطات شرقية - تحت رقم ٦٩٧٦. (كارل بروكلمان: تاريخ الأدب العربي، ترجمة: حسن محمود إبراهيم، إشراف: محمود فهمي حجازي، مطابع الهيئة المصرية للكتاب، القاهرة / ١٩٩٥م، ج ٦، ص ٣٤٥).
- ٢ - تاريخ الأدب العربي، ج ٦ ص ٣٤٥.
- ٣ - ابن الإخوة: معلم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق: محمد محمود شعبان وصديق احمد عيسى ألمطيعي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، (القاهرة / ١٩٧٦م).
- ٤ - ينظر كتاب ابن الإخوة: معالم القرية، تحقيق: محمد محمود شعبان وصديق احمد عيسى المطيعي، ص ١٧- ٢١.
- ٥ - العسقلاني، شهاب الدين احمد بن حجر (ت ٨٥٢هـ): الدرر الكامنة في أعيان المئة الثامنة، تحقيق: محمد سيد جاد الحق، دار الكتب الحديثة (القاهرة / لا. ت) ج ٤، ص ٢٨٥ ؛ عمر رضا كحالة: معجم المؤلفين مطبعة الترقى (دمشق / ١٩٦٠م) ج ١١، ص ١٨١ ؛ خير الدين الزركلي: الأعلام (بيروت / ١٩٦٠م) ج ٧، ص ٢٦٣.
- ٦ - العسقلاني: الدرر الكامنة، ج ٤، ص ٢٨٦.
- ٧ - ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، عني بنقله وتصحيحه: روبن ليوي، مطبعة دار الفنون (كيمبرج / ١٩٣٧م)، ص ٣. وهذه الطبعة سنعمل عليها في دراستنا للكتاب.
- ٨ - كتاب في التراث الاقتصادي الإسلامي، إصدار دار الحداثة، ط ١ (بيروت / ١٩٩٠م) ص ٨.
- ٩ - ظهر العديد من المؤلفات التي تطرقت إلى موضوع الحسبة من الناحية الفقهية، كالفصل الذي كتبه الماوردي (ت ٤٥٠هـ) في كتابه الأحكام السلطانية، وابن أبي يعلى الفراء (

- ت ٤٥٥ هـ) في الكتاب الذي يحمل العنوان نفسه، والغزالي (ت ٥٠٥ هـ) في كتابه إحياء علوم الدين. وأعقبها مؤلفات أخرى تخصصت في موضوع الحسبة، مثل كتاب الشيزري (ت ٥٨٩ هـ) نهاية الرتبة في طلب الحسبة، وكتاب ابن بسام (توفي قبل عام ٨٤٤ هـ) نهاية الرتبة في طلب الحسبة، إضافة إلى كتاب ابن الإخوة موضوع البحث.
- ١٠ - تحقيق: محمد محمود شعبان وصديق احمد عيسى، الهيئة المصرية للكتاب (القاهرة / ١٩٧٦م) ص ٢٩ - ٣٠.
- ١١ - ابن بسام: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، حققه وعلق عليه: حسام الدين السامرائي، مطبعة دار المعارف (بغداد / ١٩٦٨م) المقدمة، ت، ١٨.
- ١٢ - ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ٨٩.
- ١٣ - المصدر نفسه، ص ٨٩.
- ١٤ - ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ٨٩.
- ١٥ - المصدر نفسه، ص ٨٩.
- ١٦ - الباب الثاني عشر ص ٩١.
- ١٧ - ينظر كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة ص ٩١ - ٩٢.
- ١٨ - المصدر نفسه، ص ٩١.
- ١٩ - المصدر نفسه، ص ٩١.
- ٢٠ - المصدر نفسه، ص ٩١.
- ٢١ - المصدر نفسه، ص ٩١.
- ٢٢ - كان للمحتسب غلمان وأعوان وكانوا ملتزمين بالشروط: الأمانة، العفة، فإن أكثر ما تتطرق التهمة إلى المحتسب من غلمانه وأعوانه (الشيزري: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص ١٠).
- ٢٤ - ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ٩١ - ٩٢.
- ٢٤ - المصدر نفسه، ص ٩١.

٢٥ - لفظة معروفة في بلاد الشام في مقابل السُّوقِيّ وفي مصر البيتي وهو الخبز الذي يكون عجينه مقدماً من أصحابه وليس على الفران إلا تقطيعه أرغفة وخبزه في الفرن (محمد المبارك: الدولة ونظام الحسبة عند أبْن تيمية، دار الفكر، ط١، بيروت / ١٩٦٧م، ص٩٢).

٢٦ - ابن الإخوة: معالم القرية، ص٩٢

٢٧ - المصدر نفسه، ص٩٢.

٢٨ - المصدر نفسه، ص٩٩.

٢٩ - المصدر نفسه، ص٩٩.

٣٠ - المصدر نفسه، ص٩٩.

٣١ - المصدر نفسه، ص٩٩ - ١٠٠.

٣٢ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٣ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٤ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٥ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٦ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٧ - المصدر نفسه، ص١٠٠.

٣٨ - المصدر نفسه، ص٩٢.

٣٩ - المصدر نفسه، ص٩٢.

٤٠ - المصدر نفسه، ص٩٢.

٤١ - المصدر نفسه، ص٩٣.

٤٢ - المصدر نفسه، ص٩٣.

٤٣ - المصدر نفسه، ص٩٣ - ٩٤.

٤٤ - المصدر نفسه، ص٩٣.

- ٤٥ - المصدر نفسه، ص ٩٤.
- ٤٦ - المصدر نفسه، ص ٥٤.
- ٤٧ - المصدر نفسه، ص ٥٤.
- ٤٨ - المصدر نفسه، ص ٩٤.
- ٤٩ - المصدر نفسه، ص ٩٤ +.
- ٥٠ - المصدر نفسه، ص ٩٤.
- ٥١ - المصدر نفسه، ص ٩٤.
- ٥٢ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٣ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٤ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٥ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٦ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٧ - المصدر نفسه، ص ٩٥.
- ٥٨ - المصدر نفسه، ص ٩٦.
- ٥٩ - المصدر نفسه، ص ٩٦.
- ٦٠ - المصدر نفسه، ص ١٠٥ - ١٠٦.
- ٦١ - المصدر نفسه، ص ١٠٦.
- ٦٢ - المصدر نفسه، ص ١٠٧.
- ٦٣ - المصدر نفسه، ص ١٠٦.
- ٦٤ - المصدر نفسه، ص ١٠٧.
- ٦٥ - المصدر نفسه، ص ١٠٧.
- ٦٦ - وهو شجر كالزنبيل ذات بزور رملية تعلوها حمرة قابضة تقتل الديدان وتخرجها تنفع الجرب (الفيروزآبادي، مجيد الدين محمد بن يعقوب: القاموس المحيط، رتبته ووثقه: خليل مأمون سيحا، دار المعرفة، ط ٢، بيروت / ٢٠٠٧م، ص ١٠٩٣).

- ٦٧ - المصدر نفسه، ص ١٠٧.
- ٦٨ - الهريسة: هو الحب المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو الهريسة وسمية الهريسة هريسة لان البر (الحنطة) الذي هو منه يدق ثم يهرس (الزبيدي، محمد مرتضى: تاج العروس من جواهر القاموس، مكتبة دار الحياة، لا.ب / لا.ت، ج ١٧. ص ٢٧).
- ٦٩ - ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ١٠٩.
- ٧٠ - المصدر نفسه، ص ١٠٩.
- ٧١ - المصدر نفسه، ص ١١٠.
- ٧٢ - المصدر نفسه، ص ١١٠.
- ٧٣ - المصدر نفسه، ص ١١٠.
- ٧٤ - المصدر نفسه، ص ١١٠.
- ٧٥ - المصدر نفسه، ص ١١٠.
- ٧٦ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٧٧ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٧٨ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٧٩ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٨٠ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٨١ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٨٢ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٨٣ - المصدر نفسه، ص ١١١.
- ٨٤ - المصدر نفسه، ص ١١٢.
- ٨٥ - المصدر نفسه، ص ١١٢.
- ٨٦ - المصدر نفسه، ص ١١٣.

- ٨٧ - زيت الشيرج: دهن السمسم (ابن منظور: لسان العرب، قدم له: عبدالله العلايلي، اعداد وتصنيف: يوسف خياط، ونديم مرعشلي، دار لسان العرب، بيروت / لا ت، مج ٣، ص ٦٣).
- ٨٨ - القرطم: نبات زراعي من المركبات الأنبوية الزهر، والثمرة تعرف بالقرطم يعتصر منها زيت جيد يسمى الزيت الحلو في مصر (ابن منظور: لسان العرب مج ٤، ص ١٥).
- ٨٩ - ابن لإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ١١٢.
- ٩٠ - المصدر نفسه، ص ١١٢.
- ٩١ - المصدر نفسه، ص ١١٣.
- ٩٢ - للمزيد من المعلومات ينظر: ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ١١٣.
- ٩٣ - المصدر نفسه، ص ١١٣.
- ٩٤ - المصدر نفسه، ص ١١٤.
- ٩٥ - المصدر نفسه، ص ١١٤.
- ٩٦ - المصدر نفسه، ص ١١٤.
- ٩٧ التديس: تعني في البيع كتمان عيب السلعة عن المشتري وإخفاؤه (عبد الرؤوف بن المناوي: التوقيف على مهمات التعاريف، تحقيق: عبد الحميد صالح حمدان، عالم الكتب، ط ١، القاهرة / ١٩٩٠م، ص ٥٤).
- ٩٨ - ابن الإخوة: معاتم القرية في أحكام الحسبة، ص ١١٥.
- ٩٩ - المصدر نفسه، ص ١١٥.
- ١٠٠ - للمزيد من التفاصيل عن هذه الأسماء ينظر: كتاب معالم القرية، ص ١١٦ - ١١٧.
- ١٠١ - المصدر نفسه، ص ١١٧.
- ١٠٢ - المصدر نفسه، ص ١١٧.
- ١٠٣ - المصدر نفسه، ص ١١٨.
- ١٠٤ - المصدر نفسه، ص ١١٧.
- ١٠٥ - المصدر نفسه، ص ١٢١.

- ١٠٦ - المصدر نفسه، ص ١٣٠.
- ١٠٧ - المصدر نفسه، ص ١٣٠.
- ١٠٨ - المصدر نفسه، ص ١٣١.
- ١٠٩ - المصدر نفسه، ص ١٣١.
- ١١٠ - المصدر نفسه، ص ١٣١.
- ١١١ - المصدر نفسه، ص ١٥٤.
- ١١٢ - المصدر نفسه، ص ١٥٤.
- ١١٣ - المصدر نفسه، ص ١٥٤.
- ١١٤ - المصدر نفسه، ص ١٥٤.
- ١١٥ - المصدر نفسه، ص ١٥٤.
- ١١٦ - المصدر نفسه، ص ١٥٥.
- ١١٧ - المصدر نفسه، ص ١٥٥.
- ١١٨ - المصدر نفسه، ص ١٥٥.
- ١١٩ - المصدر نفسه، ص ١٥٥.
- ١٢٠ - المصدر نفسه، ص ١٥٥.
- ١٢١ - المصدر نفسه، ص ١٥٦.
- ١٢٢ - المصدر نفسه، ص ١٥٦.
- ١٢٣ - المصدر نفسه، ص ١٥٧.
- ١٢٤ - المصدر نفسه، ص ١٥٩.
- ١٢٥ - المصدر نفسه، ص ١٥٩.
- ١٢٦ - المصدر نفسه، ص ١٥٩.
- ١٢٧ - للمزيد من التفاصيل ينظر: معالم القرية في أحكام الحسبة، ص ١٦٠.
- ١٢٨ - المصدر نفسه، ص ١٦٠.

١٢٩ - المصدر نفسه، ص ١٦٠.

١٣٠ - المصدر نفسه، ص ١٦١.

١٣١ - المصدر نفسه، ص ١٦١.

١٣٢ - المصدر نفسه، ص ١٦٣.

١٣٣ - المصدر نفسه، ص ١٦٣.

١٣٤ - المصدر نفسه، ص ١٦٣.