

الحسبة على بعض الاطعمة في بغداد (بين التراث والمعاصرة)

أ. م. د. احلام محسن حسين* 

•المقدمة:

من الجوانب الكثيرة والمهمة التي شملتها الحضارة العربية الإسلامية جانب له صلة وثيقة بحياة الناس وامورهم ومعاشهم في المجتمعات الإسلامية، وهو الحسبة التي تعد من ابرز مظاهر الحضارة في المدن العربية الاسلامية، وشملت مظاهر الحياة الاقتصادية والاجتماعية والصحية والتربوية وغيرها من المظاهر التي تتناول حياة الناس والمجتمعات في العصور العربية الإسلامية بشكل عام ودقيق.

و أستحدث منصب صاحب السوق (المحتسب) لرقابتها والاشراف عليها منذ عهد الرسول محمد (صلى الله عليه وسلم) إذ كان يقوم بدور المحتسب فهو اول محتسب بالإسلام، ثم اتى من بعده عمر بن الخطاب (رضي الله عنه)، ثم الخلفاء الراشدين من بعدهم، واستمرت في العصر الاموي وتطورت الا انها في العصر العباسي اطلق عليها الحسبة كوظيفة رسمية من قبل الدولة ويؤديها موظف ولها ديوان خاص بها وذلك لتطور الحياة في ذلك العصر.

ومن مهام المحتسب مراقبة المكاييل والموازين، والنظر في الغش والتدليس في المعاييش ومراقبة الاطعمة والاشربة لحماية الناس والاهتمام بصحتهم وغيرها من المهام الاخرى لا يسعنا الوقت لذكرها إذا موضوع بحثنا يقتصر على دوره في مراقبة الطعام فحسب لما له من أهمية على طول الزمن.

* جامعة بغداد/مركز إحياء التراث العلمي العربي



أما أهمية البحث: فتمكن في ابراز دور المجتمع الاسلامي و تطور الحضارة العربية أولاً ونقله إلى غير العرب ثانياً ورعاية افراد المجتمع صحيا وغذائيا، لمعرفة العالم كافة ان الإسلام مجتمع الحضارة والتطور قبل غيره من المجتمعات الاخرى.

أما هدف البحث: فهو اتباع نظام الحسبة في الوقت الحاضر وتطورها كلا حسب ظروفه وتطوره وحماية المجتمعات غذائيا وصحيا وبصورة اكثر تطورا وذلك لوجود الوسائل الحديثة الاكثر سيطرو على المخالفين في الوقت الحاضر.

ولا بد أن نذكر البحث يحتوي على مقدمة وتحديد المفاهيم، ولمحة تاريخية عن الحسبة ثم مهام المحتسب ودوره في الحسبة على الطعام، ثم دور ما يمثل هذا المنصب في المجتمعات الإسلامية الحديثة وبغداد خاصة كون هذه الوظيفة ظهرت في بغداد ضمن هذه التسمية، والخلاصة باللغة العربية والانكليزية والهوامش كما ذكرت في البحث كذلك المصادر والمراجع.

أولاً: تحديد المفاهيم

الحسبة لغة واصطلاحاً:

الحسبة لغة مأخوذة من الاحتساب، فيقال كما في المحكم، احتسب فلان على فلان، اي انكر عليه قبيح عمله، ومدارها الاخر بالمعروف والنهي عن المنكر، وقد فرضها الله تعالى في كتابه العزيز: «ولتكن منكم أمة يدعون إلى الخير ويأمرون بالمعروف وينهون عن المنكر وأولئك هم المفلحون»^(١).

فأمر بها وحض على القيام بها بأساليب

مختلفة، فكان اختلاف الاساليب وتعددتها دليل ظهور فرضيتها وارتفاعها في المكانة إلى مصاف الفروض التي قام الإسلام عليها^(٢).

أما المعنى الاصطلاحي للحسبة في الإسلام هي «الامر بالمعروف إذا ظهر تركه والنهي عن المنكر إذا ظهر فعله واصلاح ما بين الناس»^(٣).

فالحسبة هي: منصب ديني من قبيل القضاء او صاحب الحسبة (المحتسب) يبحث عن المنكرات ويعزز ويؤدب على قدرها ويحمل الناس على المصالح العامة في المدن مثل المنع من المضايقة في الطرقات، ومنع الاكثار في الحمل على الحملين والضرب على ايدي المعلمين في المكاتب إذا بالغوا في ضربهم للصبيان، وله النظر في الغش والتدليس في المعايش وغيرها^(٤)، ومن مهامه مراقبة المكايل والموازين، وكذلك التحكيم في الخلافات التي تنشأ بين اصحاب المهن^(٥).

كما يقوم بتسعير ما يجوز تسعيره من السلع باختلاف انواعها من الجودة والدناءة^(٦)، للحد من استغلال اتباعه لها لأهميتها.

ثانياً: لمحة تاريخية عن الحسبة:

لم يكن نظام الحسبة موجودا قبل ظهور الاسلام، الا ان الإسلام وضع نظاما كاملا للمجتمع من جميع الجهات ولا سيما الحسبة التي فهم الناس بشكل عام إذا كان موجودا منذ صدر الاسلام، والدليل على ذلك ما ورد عن الرسول (صلى الله عليه وسلم) مر على حبره طعام فادخل يده فيها فنالت اصابعه بللا، فقال ما هذا يا صاحب الطعام، فقال: اصابته السماء يا رسول الله، قال: افلا جعلته فوق الطعام كي يراه الناس، من غش فليس منا^(٧).

وحدث ان رأى عليه السلام خيمة مضروبة لمحمد بن مسلم يباع فيها تمر فغضب وامر باحراقها لما فيها من شبهة احتكار الاماكن، واحتمال الادعاء وبوضع اليد والاستتثار بها بحكم العادة^(٨).

فالرسول محمد (صلى الله عليه وسلم) كان يقوم بدور المحتسب، ثم جاء عمر بن الخطاب (رضي الله عنه) فشغل هذا المنصب، واهتم بمراقبة السوق فكان يتحول في الاسواق ويضرب على ايدي الخارجين على النظام^(٩) ولما رأى رجلا يخلط اللبن بالماء اراقه عليه^(١٠).

وقد فوض السائب بن يزيد عاملا على سوق المدينة. اما في خلافة عثمان بن عفان (رضي الله عنه) فقد عين الحارث بن العاص عاملا على السوق. وفي خلافة الامام على بن ابي طالب، كان يأمر الحق في التعامل وعدم الغش بالمكاييل والموازين وحث التجار على ان لا يظلموا الناس ولا يغشوهم، ولا يدلسوا علي هم^(١١).

وهذا ما يدل على ان نظام الحسبة كان موجود منذ بداية قيام الدولة العربية الاسلامية. وكان يتم تعيين المحتسب من قبل الخليفة او الوزير او القاضي. ولا يفوتنا ان نذكر ان وظيفة صاحب السوق اصلا كوظيفة المحتسب في نظم الدولة العربية الإسلامية^(١٢).

وتطور هذا النظام في العصر الاموي، إذ قام الخلفاء الامويين بدور المحتسب بنفسه كالخليفة الوليد بن عبد الملك، يقول الطبري: «... فكان يمر بالبقال فيقف عليه فيأخذ حزمة البقال فيقول بكم هذه فيقول بفلس فيقول له الوليد زد فيها»^(١٣)، اي يطلب منه

ان يزيد في الوزن.. وكذلك الخليفة عمر بن عبد العزيز كانت له اهتمامات كثيرة بالحسبة وبمراعاة ما يجري في الاسواق، إذ كان يقول لولاته حول ما يجري في الاسواق «الخرم باب الخطايا، فحرموا كل مسكر»^(١٤)، فمراقبة الاسواق كانت من الوظائف التي اولتها الدولة الاموية جانبا كبيرا من الاهتمام، فالمحتسب يبدأ بمراقبة السوق منذ الصباح وحتى المساء، يتفقد حوانيت الباعة من الخبازين والجزارين والباعة المتجولين^(١٥)،..... وغيرهم.

وصار نظام الحسبة يتردد كثيرا فيما بعد واخذ اهمية واسعة في العصر العباسي.

إذ ان الدولة العباسية بعد توسعها ودخول الاعاجم بشكل كبير في الاسواق اخذت تشدد برقابتها على الاسواق وتتابع سير التعامل مع التجار فعين المنصور موظفون يوصلون اليه كل ما يجري في الاسواق، ويقال انه عين عاصم بن سليمان الاحول مهمة الحسبة في المكاييل والموازين^(١٦)، الا ان نظام الحسبة تبلور بشكل واضح في عهد الخليفة محمد المهدي، إذ توسعت الاسواق وتخصصت وازدهرت التجارة، وظهرت النقود المزيفة وعندئذ برز صاحب الحسبة^(١٧)، بتقديم يد العون للناس الذين يحتاجون إلى المساعدة.

اما في عهد الخليفة هارون الرشيد فقد ضبط جهاز الحسبة، وذلك بمراقبة الاسواق بنفسه لكي يطمئن على الاسواق ووفق المصلحة العامة، إذ كان الرشيد يرتدي زي التجار ليتفقد اسواق العاصمة ويؤكد على محتسب بغداد بضرورة مراقبة الاسواق والاسراف على المكاييل والموازين ومراعاة اسعار السلع منعاً



للغش او ابتزاز اموال الناس^(١٨). وفي زمن المعتضد بالله اطلق الخليفة يد محتسب بغداد وقال له: «انهب فقد اطلقت يدك على ما احببت ان تعيره من المنكر»^(١٩)، ولما رأى المعتضد ان المحتسب واعوانه لا يؤدون واجباتهم بصورة مرضية، نبئهم لتقاعسهم هذا، وكان المعتضد بالله يهتم كثيرا بمراقبة الاسواق ويستمع إلى الشكاوى التي تصله، ويبت فيها بنفسه^(٢٠).

وكان للمحتسب في العصر العباسي مساعدون وخلفاء، فكان محتسب بغداد سنة ٣٩٠ هـ سنة خلفاء، وأشار الصابي إلى وجود عمال على سوق الغنم ودار البطيخ ودار القطن وسوق الرقيق والمسك.

وكان المحتسب يتقاضى راتبا قدره مائة دينار شهرياً، ولكن الدانيالي محتسب بغداد طلب زيادة راتبه، فأعطى مائة دينار أخرى تسبب برسم الفقهاء^(٢١).

ومما يتقدم لنا ان الحسبة وجدت مع الدين الاسلامي وتطورت عبر عصوره واطلق عليها اسم الحسبة في العصر العباسي واكثر مما اهتموا به هو الحسبة على الاطعمة والاشربة كونها مصدر بقاء البشرية وجميع المخلوقات الحية الاخرى وهو موضوع بحثنا لنرى كيفية موقف المحتسب من صانعي وبائعي الاطعمة.

ثالثاً:

مهام المحتسب ودوره في الحسبة على الطعام
أن للمحتسب مهام كثيرة وقواعد يسير عليها بما يخص جميع مجالات المجتمع والطعام وطرق الحفاظ عليه والفائدة منه وتحضيره وتناوله ومراعاة الحفاظ على الصحة، كذلك لا

بد من وجود من يعمل في مراقبة هذه المهام ومن هنا يأتي دور الحسبة والمحتسب.

● مهام المحتسب:

وضعت قواعد لعمل المحتسب كونه المسؤول الرسمي عن تطبيق احكام الشريعة الاسلامية، ولا سيما بعد ان اندمجت العناصر الايجابية والسلبية في القوانين العامة. وسنذكر بغضا من مهام المحتسب بشكل ملخص:

١- المحافظة على الآداب العامة لتعزيز نقاوة الايمان وحماية معتنقيه من التلاعب والتهويل والنصب والابتزاز^(٢٢).

٢- من مهام المحتسب التجول في الاسواق والاماكن التي يباشر فيها مهماته، وان لا يبقى في دكته، ويمكن ان يتجول ماشياً او راكبا في الاسواق، ويروى ان الوزير على بن عيسى (القرن الرابع) محتسب بغداد الذي كان كثيراً الجلوس في داره لا يتجول في الاسواق^(٢٣).

٣- وكان على المحتسب النظر في مصالح الرعية وكشف احوال السوق وامور المتعيشين، وواجبه مزاوله اعماله على افضل وجه. واوصى المعتضد محتسب بغداد بالا يبخس الناس اشيائهم، ورسم له مراقبة الصنج الموازين والطوافين ومراعاتهم حتى لا يبخسوا^(٢٤).

٤- ومن مهام المحتسب مراقبة الاسواق والطرق والتأكد من صحة المكييل والموازين، ولم يكن من حقه التدخل في الاسعار، مع ذلك حدثت بعض الحالات إذ لم يمنع ابراهيم بن بطحاء محتسب بغداد من ان يسعر الدقيق بعد اعمال الشغب ضد الغلاء سنة (٣٠٧ هـ)^(٢٥).

ونظرا لتشعب مهام المحتسب وتعقدتها وجب على ولي الامر ان يعهد مهمة الحسبة

إلى من يَأْتَمَنه عليها ممن يحسن اختيارهم للنظر في احوال الرعية والكشف عن امورهم ومصالحهم وابتياجاتهم وماكولهم ومشربهم وملبسهم ومساكنهم وطرقاتهم وامرهم بالمعروف ونهيهم في المنكر^(٢٦) لذا يجب توافر شروط ومقومات خاصة توهله للقيام بواجبات هذه الوظيفة المهمة المتشعبة الاختصاص على اتم وجه لذا اجمع علماء العرب على وضع شروط خاصة في المحتسب ورده في كتب الحسبة كافة^(٢٧)، منها:

١- ان يكون مسلماً بالغاً عاقلاً حراً عاملاً.
٢- ان يقصد بقوله وفعله وجه الله تعالى يطلب مرضاته خالص النية لا يشوبه في طويته رياء ولا مراء، ويتجنب في رئاسته منافسة الخلق.
٣- ان يكون ذا رأي وصرامه وخشونة في الدين. وعارفاً بأحكام الشريعة ليعلم ما يأمر به وينهي عنه.
٤- ان يكون مواظباً على سنن رسول الله (صلى الله عليه وسلم) من قص الشارب ونتف الابط، وتقليم الاظفار ونظافة الثياب وتقصيرها والتعطر بالمسك ونحوه، وجميع سنن الشرع ومستحباته.

٥- ان يكون من اخلاقه الرفق ولين القول وطلاقة الوجه وسهولة الاخلاق عند امره الناس ونهيهم فأَنْ ذلك ابلغ في استمالة القلوب وحصول المقصود قال الله تعالى «ولو كنت فظاً غليظ القلب لا نفضوا من حولك»^(٢٨).

٦- ان يعمل بما يعلم ولا يكون قوله مخالفاً لفعله فقد قال الله تعالى ففي ذم بني اسرائيل «أتأمرون الناس بالبر وتنسون انفسكم»^(٢٩).

٧- ان يكون عفيفاً عن اموال الناس متورعاً عن

قبول الهدية من المتعيشين وارباب الصناعات، فأَنْ ذلك يعد رشوة مقصودة.

ومن هذه المقدمة للمحتسب وشروطه ندخل في موضوع مهام المحتسب ودوره في المحاسبة والاشراف على الطعام لأهميته الاساسية في الحياة البشرية جمعاء وهناك قواعد تخص الطعام وطرق تناوله وتحضيره وفائدته، وكيفية الاهتمام به لحفظ الصحة وحماية الانسان من الامراض وعلى هذا الاساس لا بد من وجود من يعمل في مراقبة تطبيق هذه القواعد وهنا يأتي دور الحسبة والمحتسب.

ولضرورة الطعام لكل كائن حي منذ ان خلق الله الخليقة إذ اوزع لادم وحواء بالأكل من الجنة، وبذلك ذكر بلفظين الاكل والطعام (١١٨) مرة في القران الكريم وهو ما يؤكد المكانة الكبيرة التي تحظى بها التغذية في الاسلام. وسنذكر بعض الآيات القرآنية على سبيل المثال لا الحصر. قال الله تعالى: «واذ قلتم يا موسى لن نصبر على طعام واحد»^(٣٠). وقال الله تعالى: «وعلى الذين يطيقونه فدية طعام مسكين»^(٣١).

وقال رسول الله (صلى الله عليه وسلم) في الطعام: «ما اكل احد طعاما قط خيراً من ان يأكل من عمل يده وان نبي الله داود كان يأكل من عمل يده»^(٣٢).

سنذكر بعض الاطعمة التي كانت تعد قديماً ولا تزال موجودة في الوقت المعاصر نذكر منها على سبيل المثال لا الحصر.

١- باعة الاطعمة:

إذ ظهرت جماعة كبيرة من باعة الاطعمة، يقدمونه لأصحاب الحوانيت في اوقات الصباح



الباكر، او من هؤلاء الذين يستمرون في حوانيتهم وقت الظهر فهم محتاجون إلى هذا النوع من الطعام لتناول طعام الغداء بدل بيوتهم^(٣٣).

ووصفت حوانيت الطباخين في البصرة في القرن الرابع بأنها متقنة الاطعمة مرتبة بشكل جيد، موضوعة في غضائر وعليها مكاب الزجاج ولها خدام وقوف بالمناديل والاباريق، والحوانيت مسطحة بالرخام الملون الفاتت في الحسن^(٣٤).

ومع ذلك كان المحتسب يتفقد حوانيت الطباخين ومتابعة ما يقدمون من الاطعمة وفحصها بشكل دقيق لحماية الصحة ومحاسبة المخالفين منهم ومعاقبتهم من اجل الامتناع عن الغش من جهة وردع الاخرين من جهة اخرى.

٢- الحسبة على العلافين والطحانين:

يؤخذ على طحانين القمح البيوتوتي بما ذكره لمن يأكل في بيته فأن أكثر الناس يفعلون ذلك ولا يفضلون اكل الخبز السوقي، لانهم يحتزوا عليه في البيوت ويباشرونه بأنفسهم. اما عن الطحن فيلزم الطحانين بغريلة الغلة من التراب وتنقيتها من الطين وتنظيفها من الغبار قبل الطحن، وتغير مناخل الدقيق في كل ثلاثة اشهر او اقل من ذلك، ويعد المحتسب الدقيق فأنهم ربما يخلطوا فيه دقيق الحمص او الفول حتى يزيده زهرة وهذا غش فمن وجده فعل شئيئاً من ذلك انكر عليه وأدبه، ويلزمهم بنقاء الغلة وكثرة دوسها حتى يخرج الدقيق اجود ما يكون في النقاء، ويتفقد المحتسب موازينهم المرصدة لوزن الدقيق

وارطالهم، ويأمرهم ان تكون الفوارغ المعدة لحمل الدقيق صماما لان الوزن يكون صحيحا من الطاحون.

وينبغي ان يجعل على الطحانين وظائف يرفعونها إلى حوانيت الخبازين في كل يوم^(٣٥) ويأمرهم المحتسب ان تكون الفوارغ المعدة لحمل الدقيق صالحا لان الوزن يكون صحيحا من الطاحون فاذا كانت القوارغ مقطعة ضاع الدقيق في الطرقات فيضر بالمشترى، ويجب ان يجعل على الطحانين وظائف يرفعونها إلى حوانيت الخبازين في كل يوم^(٣٦).

٣- باعة الهريسة:

اهتم البرقي بأنواع الاطعمة موضعا علاقتها بالصحة، رغم انه لم يكن طبيبا، بل كانت تغلب عليه الصفة الدينية وكلها احاديث عن الصحابة والتابعين، ومن اهم الابواب التي خصصها للطعام منها ما لخص باب يسميه باب الالوان اي تعدد الوان الطعام يذكر منها الثريد والاحساء والهريسة موضوع اهتمامنا التي تتكون من الحبوب كالأرز والحمص والحنطة والباقلاء^(٣٧).

انتشر الهراسون الذين كانوا يطبخون هريستهم بوقت مبكرا ويأتيها الزبائن عند خروجهم من صلاة الفجر، وكانت الهريسة من الاطعمة المرغوبة، وتعد من اطعمة الشتاء بشكل خاص وكانت سيدات المنازل يشترون الهريسة من السوق لتقدموها على موائدهم^(٣٨). ووصف لنا محمد بن الحسن الكاتب البغدادي: طريقة طبخ الهريسة في بغداد والتي يستمر طبخها طول الليل، فقال انه يتطلب ان توقد النار وقودا متصلا في اول

الليل إلى الربع منه، ويجب تحريكها باستمرار طوال هذه المدة، ثم يوضع فيها الدجاج المقطع فوق القح واللحوم وشيء من عيدان الدار صيني، وتترك إلى نصف الليل ثم تضرب بقوة حتى تنعقد انعقاداً سلساً، ويترك إلى الفجر، ثم يعاد ضربها، ثم ترفع وتملى الآلية الطرية وتجعل على وجهها، وتؤكل بالمرى العتيق وماء الليمون الطري، وذكر المقدسي أن للهرايين في بغداد أماكن فوق دكاكينهم فيها الحصر والموائد وخدام وطشوت وأباريق وأشنان، فإذا انحدر الرجل دفع دانقاً^(٤٠).

بعد هذه العملية الطويلة لطبخ الهريسة نذكر الآن، دور المحتسب في مراقبة صانعوا أو بائعو الهريسة:

كما ورد عن ابن بسام المحتسب يجب أن يعرف عليهم عريفاً ثقةً من أهل صناعتهم بصيراً بها، يطالبهم بنظافة قدورهم وجميع الأتيم بالغسل مبكرة كل يوم بالأشنان والماء الحار، أما عيار الهرايس فلكل قدح من القمح يوضع رطل واحد بالجروي (من لحم البقر الطيب السمين ومن لحوم الضأن لكل قدح ثمانى أوراق بالجروي)، كما ويراعي العريف نظافة اللحم لكل يوم بنفسه من الغدد. والعروق والجلود، وينقع في الماء وقتاً طويلاً حتى يحمر الماء، ويضعها في القدر بحضور العريف ويختم عليها ولا يفتحها إلا العريف بعد وقوفه على صحة الختم، ويقوم المحتسب باختبار صلاحية اللحوم إذ يقطر من دهنها على بلاطة نقطاً، أو يغمس فيه ريشة فإن كان في زيت أو شيرج فإنه لا يجمد، وإن كان شحماً نقياً خالصاً عرف بجموده، كما لا يمكنهم

(أي الهرايين) من العمل باللحوم البائته التي تغيرت رائحتها، وينفق المحتسب قدور الشحوم لأنها قد دارت وكذلك قدور لزبد التي عند الباعة فيجب أن تراعى^(٤٠).

ولا تزال هذه الأكلة تطبخ في بغداد والمحافظات العراقية الأخرى ولا سيما في بعض المناسبات الدينية، مع ذلك نرى هناك العديد من محلات بغداد القديمة لا تزال تقدم هذه الأكلة في الصباح الباكر.

٤- باعة اللحوم: (الجزارين)

انتشر القصابون في بغداد، ولم يكونوا محترمين من قبل المجتمع. لذا وصفهم الخليفة أبو جعفر المنصور بأنهم سفهاء وفي أيديهم الحديد القاطع، كما وصفوا بالغش والنتانة وكانوا يعلقون اللحوم في حوانيتهم وينادون عليها، ويرغبون الناس في سمنتها^(٤١).

ولا يحل ذبح الحيوان المأكول شيء من غير ذكاة لقول الله تعالى: «حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيت»^(٤٢)، إلا السمك والجراد لقوله صلى الله عليه وسلم أهل لكم ميتتان، ودمان أما الميتتان فالسمك والجراد وأما الدمان فالكبد والطحال.

أما عن مواصفات الجزار فيحتسب أن يكون مسلماً بالغاً عاقلاً يذكر اسم الله على الذبيحة، ويستحب الصلاة وأن تستقبل بها القبلة، ولا يذبح بسكين عمياء لأن في ذلك تعذيب الحيوان ولا يشرع في السلخ بعد الذبح حتى تبرد الشاة، وتخرج منها الروح^(٤٣).

أهم الضوابط التي وضعها المحتسب على



الجزارين لذبح الحيوان: نذكر منها:

يمنع ذبح البقر الحوامل وذات العيوب كالمخلوعة الورك والاعور والاعمى والمقلوع السن والمجنون والمشقوق الحافر ومابه عاهة او مرض ظاهر وغيره كما يمنع المحتسب القصابين من الذبح على ابواب دكاكينهم فأنتهم يلوثون الطريق بالدم والروث وهذا منكر يجب المنع منه فأن ذلك تضيقا للطريق واضرار بالناس يسبب انتشار النجاسة، ويجب عليه ان يذبح في المذبح، ويمنعهم من اخراج بقايا اللحم من حد مصاطب حوانيتهم، بل يكون وضعه في حد المصطبة لكي لا تلتصقها ثياب الناس فيضرون بها، وكأن المحتسب كذلك يأمرهم ان يفرقوا بين لحوم المعز ولحوم الضأن ولا يخلط بعضها ببعض وينقطوا لحم المعز بالزعفران ليميز عن غيره وتكون اذنان المعز معلقة على لحومها إلى اخر البيع ولا يخلطوا لحم الذكر بالانثى، ويمنع بيع البهيمة المريضة او المتغير لونها مع اللحم التي على حانوته بل يأمره ببيعها خارجا عنه، ولا يمكنه بيع منها للطباخين الذين يطبخون للناس شيئا، ويأمر القصابين إذا افرغ من البيع ان يأخذ ملحاً مسحوقاً وينثره على القرمة الذي يقصب عليها اللحم لئلا يدود في موسم الحر، وان يغطيها لئلا يلحسها الكلاب او يدب عليها شيء من هوام الارض.^(٤٤) وغيرها.

وحاجة المحتسب إلى المعرفة في جميع جوانب الوظيفة التي يقوم بها لاجل حماية الناس من اخطاء او غش العاملين بها وذلك

يحتاج إلى كشفها قبل وقوع الضرر على سبيل المثال لا الحصر، إذا شك المحتسب في الحيوان هل هو ميت او مذبوح، عليه ان يختبره بالماء فان طفح فهو ميتة وان رسب فهو حلال، ويلقي منه شيئاً على الجمر فأن لم يعلق على الجمر فهو ميتة وان علق فهو حلال^(٤٥) وغيرها من المواقف.

ولا تزال مهنة القصابة (الجزارين) موجودة ليومنا هذا وفيها الكثير من الغش والتدليس وبحاجة إلى المراقبة والمتابعة الدائمة من قبل الجهات الخاصة والدوائر المعنية بهذا الجانب لاجل حماية حياة الناس من اخطار هذا النوع من الطعام إذ لا يستغني عنه جميع الناس الا ما رحم ربي.

٥- الحسبة على الشوائب والرواسين:

مهنة الشواء معروفة في اغلب دول العالم واول ما بدأ الانسان بالطعام واعتنى به بعد ان كان يأكله نيا بدأ بالشواء عندما سقطت قطعة لحم في النار حينما كان يأكل قريب من النار وعندما اخرجها واكلها استطعمها واخذ يشوي لحوم الحيوانات التي يصطادها وظهرت بذلك مهنة الشواء، والشوائب هم الذين يقدمون الشواء للزبائن، ووصف لنا بديع الزمان شواء بغداديا وهو يقص اللحم ويضعه في التنور فوق النار، ثم يرش عليه السماق ويقدمه للزبون مغلفا برفاق الخبر^(٤٦).

• دور المحتسب في مراقبة الشوائب والحد من غشهم:

يجب على المحتسب ان يزن البهائم قبل انزالها التنور، ويسجله في دفتره ثم يعيده إلى الوزن بعد اخراجها.

٦- الحسبة على باعة السمك والطيور: كان للسماكين محلة خاصة بهم وفي بغداد على سبيل المثال كانت تسمى (قنطرة السماكين) إذ كانوا يقدمون السمك طازجا او مشويا او مقليا، ولم يقتصر السمك على مكان واحد بل كان السماكون يستوردون السمك ويخزنونها خوفا عليها من الفساد^(٥٣).

اما دور المحتسب على باعة السمك والطيور فيجب ان يعرف عليهم عريفا له معرفة بمعيشتهم، ويأمره ان يعتبر عليهم، فقد يموت السمك لشدة البرد فتقدمه الامواج إلى الشواطئ، فيأخذونه في جملة ما كان يصطاد حيا، وهو ممنوع اكله لانحراف مزاجه وفساده طبعه قبل موته فيمنعونه. ويأمر المحتسب باعة السمك بمواصلة غسل حصرهم، وموازينهم، وجميع الآتهم، وقفاف الحمالين، ويرشوا عليها الملح عند انصرافهم لتقطع رائحتها فمن خالف ذلك وكانت قفته من الحمالين نتنة قام المحتسب بتأديبه والتشهير به، اما من يشتري السمك لنفسه فيفرض المحتسب عليه ان يحمله في زنبيل معه، لكي لا يعدم به ثياب الناس في السوق، ومن حمل سمكا بيده وضع في حجره تأديبا لغيره^(٥٤).

في قلائي السمك وسمك الطاجن يفرض المحتسب عليهم شروط مثل الاهتمام بنظافة الوعية وان لا يكون السمك قديما وتضاف اليه الابزار وان يقلي قليلا واحدا، وان لا يقلى بالزيت المعاد^(٥٥)، ويأمرهم بقلع عظمه وقت وزنه للمشتري^(٥٦).

اما ما يخص العصافير والطيور، فالمحتسب يمنعهم من نفخهم الطيور لما فيه من الضرر

ويفرض عليهم ذبح البهائم اللطاف البلدية السمان، ولا يذبح البهائم الثنيان الهزيلة، ان لا يضعوا فيه صنج الحديد ومثاقيل الرصاص، وعلامة نضج الشوي ان يجذب الكتف بسرعة. ولا يمكنهم من ان يدلوه حتى يطهر بالماء من الروث وخلصية من الدم وجميع اجزائه ولا يمكنهم ان يلونوه الا بالزعفران فلا يستعملون الالوان المضرة مثل ملح وبالعسل واللبن فإنه يظهر للرأسي انه نضج وهو غير ناضج وهو غش، ومن انواع الغش الاخرى ان يذبح البهائم الكبيرة ويحمل بعضها إلى المحتسب ويخفي الباقي فيعتبر عليهم ذلك، ويأمرهم المحتسب (اي الشوائين) الا يطينوا تنانيرهم الا بطين طاهر قد عجن بماء طاهر^(٥٧). كما يأمرهم المحتسب ان لا يؤخروا اشوية الناس، وان آخر عن الناس اطعمتهم في اوقاتها المحدودة فقد ضرهم، واستحق عند ذلك الادب بعد الاعتذار اليه^(٥٨).

اما الرواسون (باعة الرؤوس) كانوا يجتمعون في درب عرف بهم هو (درب الرواسين) يقع عند باب الشام في الجانب الغربي^(٥٩)، إذ تتجمع اسواق بغداد.

وسمح المحتسب ببيع الرؤوس والاكارع النيئة بعد ان تكون قد سمطت ونظفت حتى لا يبقى فيها شعر وتنظف من الاوساخ وتطيب بالدار الصيني والكرفس. وطلب من القصاب ان يميز بين رؤوس البقر والضأن^(٥٠)، وان لا يخلطونها بما يبيعونها من الجديد^(٥١)، ويجب ان تكون أوعيتهم نظيفة ومغطاة، وان لا يخرجوا الرؤوس من الغمة الا ان ينتهي نضجها^(٥٢).



والوسخ، ولا سيما إذا نفخه من نكهته متغيرة. ويعتبر الميت منه فربما خلطوه بالذي كان حيا ومعرفته ان يلقي الجميع في الماء فان الميت يعوم فمن ظهر عليه شيء من هذا ادب وشهر لكي يعتبر هو وغيره من الصيادين والباعه. وكذلك بالنسبة للعصافير فأن الميت منها يعوم على الماء^(٥٧)، وبذلك يجب مراعاتها من قبل المحتسب ومحاسبة الغشاشين منهم.

ولا يزال باعة الطيور والاسماك والقلائون موجودين في المجتمع الاسلامي والعراقي بشكل خاص إذ هناك الكثير من باعة الاسماك ولهم محلات خاصة تسمى علوة السمك او تباع في عربات تتجول في مناطق المدينة، كما توجد محلات او مطاعم خاصة بتبيع السمك المقلي، واما بالنسبة للطيور والعصافير فقد تطورت اسواق بيعها وطرق تكاثرها فهناك سوق الغزل في بغداد تباع فيه الطيور بأشكالها وانواعها ولا تزال هذه المهنة لها رواد كثيرون يمارسونها وعليها رقابة خوفا من نقل الامراض عن طريقها وهذا ما نراه في إنفلونزا الطيور والدور الرقابي في الحد منها.

٧- الحسبة على التمارين:

التمر من الاطعمة المهمة التي كانت تتوفر في المجتمعات العربية والإسلامية إذ تمثل المصدر الاول للغذاء في بعض المجتمعات لذا اقيمت لها اسواق خاصة على سبيل المثال في بغداد كان يجتمع فيها التمارون الذين يتاجرون بالتمر، وعلى ما يبدو ان سوق التمارين كانت رائجة، حتى فرضت عليها الضرائب، وكان بعض التمارين ميسورو الحال، الا ان الكثيرين منهم كانوا من ذوي البيوع الصغيرة يحمل الواحد

منهم تموره ويتجول في الشوارع مناديا، واخر يجلس في الشارع يبيع تمره وقد وضعه على منسف^(٥٨).

كما كان يستخرج الدبس من التمر، كذلك يتجمع الدباسون في محلة من المحلات بغداد تسمى محلة (اصحاب الدبس)، وكان عدد العاملين بها كبيرا، وكذلك كانوا يطلبون باعفائهم من الرسوم وتحققت رغبتهم في سنة (٣٣٠هـ)^(٥٩).

لم تشير المصادر الحسبة إلى التمر بشكل عام الا ان هناك اشارة إلى هيرست التمر والحسبة عليها، إذ ورد عن ابن بسام قوله: يجب ان يعرف عليهم عريفا ثقة عارفا بمعيشتهم، ويأمرهم ان يقدموا اليهم ويلزمهم بغسل جرائهم، وقدورهم كل يوم بالماء الحار والاشنان، فمنهم من يعمل في الهرايس من التمر شيئا قليلا ويلقي عليه النوى المجموع من المزابل والطرقات شيئا كثيرا وي طرح فيه خشبا يعرف بالقلم ليصبغه ويزيد في حرته، فالحسب يمنعهم من هذا ويحلفوا عليه، ومن العقوبات الاخرى التي يفرضها المحتسب إذا رأى جرائهم بعد ذلك فاذا رأى شيئا مما ذكرناه، بعد ذلك كسره ورماه في اتونات الحمام ويؤدبون ويشهرون فيهم^(٦٠).

٨- الحسبة على الخبازين:

يعد الخبز اول تطبيق لصناعة الاغذية من الحبوب كمنتوج غذائي في تاريخ البشرية سبق كلا من الزيت النباتي والنبيد^(٦١)، بهذا يعد الخبز البدائي المصنوع من الشعير من اول الاغذية المصنوعة في تاريخ الغذاء^(٦٢).

عثر الباحثون على بقايا متفحمة من الخبز في موقد حجري بشمال شرق الاردن تبين انه الاقدم في العالم وتم اعداده قبل اكثر من (١٤٠٠ الف سنة)^(٦٣).

لذا ظهر الخبز غذاء للانسان منذ عام ٨٠٠٠ ق.م^(٦٤)، لقد ادخل الانسان البدائي الحبوب في النظام الغذائي عندما بدأ يستقر لزراعة القمح الاولى، وهي من اولى الزراعات التي قام بها الانسان^(٦٥)، ويؤكد بعض الباحثين ان الخبز كان قد صنع لأول مرة في وسط اسيا^(٦٦)، ثم بدأ احد الاشخاص في احدى اجزاء بلاد سومر او في بلاد ما بين النهرين في عام (٦٠٠٠ ق.م) بأعداد هذا الخبز الذي نراه اليوم فكانوا يستعملون الرماد من اجل نشوء الخبز، إذ قام السومريون اثناء فترة حكمهم بتعليم المصريين طريقة طهي الخبز^(٦٧).

اما عن الخبز والخبازين في المجتمع الاسلامي فكان منتشرًا بشكل عام اما في بغداد مركز الخلافة إذ قامت مخابز كثيرة إذ كان سكان البيوت يرسلون اليهم بعجينهم، ويبدو ان المخابز توزعت في الاحياء وشكل دكانها ازعاجا للناس، وكان الخبز يباع في الدكاكين وفي سوق خاصة عرف بالخبازين^(٦٨).

اما عن دور المحتسب على الخبازين كان يعين عليهم عريفا من اجل صناعتهم يسجل اسماء الخبازين ورسومهم، ويتفقد ما يغشون به الاخباز من دقيق الجلبان والفلو فأنتهما يسودانه، وكذلك دقيق الحمص فإنه يثقله ويفججه، وكذلك دقيق الشعير والسميد. ويجب على الخباز ان ينضج الخبز وإلا ادب الخباز والفران^(٦٩).

اما عن الاوعية المستعملة فكان المحتسب يطالب الخبازين والعاملين معهم بنظافة اوعية الماء وتغطيتها، ونظافة المعاجن، وما يغطي به الخبز، وما يفرش تحته، ولا يعجن عجان بقدميه ولا بركبتيه ولا بمرافقه، لئلا ينحدر اعراق ابدانهم في العجين، وفي ذلك ايضا احتقار بالطعام، يكون العجان ملثما لئلا يبدو من بصاقه او مخاطه شيء في العجين إذا تكلم او عطس كما يجب عليه لبس ملعبة*، او ثوب مقطوع الاكمام، ويشد جيبه بعصبه بيضاء لتمنع التعرق ان يقطر ويحلق شعر ذراعيه^(٧٠).

ويمنع من وضع في العجين شيء من النطرون (اي البورق الرومي)، لانه يورث العطش ويسهل البطن، وان يعوضه بالكمون الابيض. وينبغي ان لا يحمي التنور بساس الكتان لانه يؤدي إلى النسيان. وإن حوانيت الخبازين يجب ان تكون ذات سقوف مرتفعة، وتفتح ابوابها، ويجعل في سقفها منافس كبيرة يخرج الدخان منها. وبعد ان يحمي التنور عليه مسحه بخرقة ثم يسرع في الخبر، ويقرر بيع الخبز بلا غبن ولا حيف على الخباز ولا على المشتري.

كما ويؤمرهم ان لا يخبزوا خبزا إلى ان يختمر لان ذلك يثقل في الميزان ويثقل في المعدة. ويجب ان يرش على وجهه الابازير^(٧١).

وعلى الخبازين الالتزام بالوزن والسعر كلا حسب نوعه سواء كان الدقيق من الخشكار او الحواري، كما ويحدد لكل حانوت من حوانيت الخبازين مقدارا معينًا يخبزه في كل يوم بما يلبي حاجة الناس دون اي خلل او نقصان.



٩- الحسبة على اللبنين:

يعد اللبن من الاطعمة المهمة والاساسية للانسان في جميع العصور والاماكن وله اهمية صحية يحتاج اليها كل انسان لتغذية الجسم البشري لهذا كان للبن انواع عدة، وثمة براهين ان العالم قد عرف انتاج منتجات الالبان دون استعمال مواد التخمر قبل ما لا يقل عن ٤٥٠٠ سنة، وهناك احتمال كبير ان اول انتاج للزبادي تم بتخمير اللبن تلقائيا ليتحول إلى زبادي بفعل البكتريا الموجودة في الهواء الطلق، يعد العالم والمؤلف الروماني بلينيوس الاكبر اول من ذكر لفظة الزبادي في مؤلفاته إذ قال ان بعض القبائل التركية عرفت طريقة تغليظ قوام اللبن بتحويله لمادة لها درجة حموضة مستساغة^(٧٢).

وبعدها بدأت تتطور صناعة اللبن في المجتمعات وعلى الاشكال التي نراها اليوم، الا ان لهذا النوع من الطعام كان له اهمية إذ كان للمحتسب دور كبير في الحفاظ على نظافته وصحته^(٧٣).

يأمر المحتسب اللبنين بتغطية اوانهم وان يكون المكان مبيضا مبلطا وان يكون الغطاء جديد فأن الذبيب يحب مكان اللبن، وكذلك المحلب يكون في فمه ليقة نظيفة حتى يمنع الوسخ ويفرض عليهم كل يوم غسل القصارى والمواعين بمسواك الليف الجديد والماء النظيف لحمايته من الفساد، ويجب ان يستعمل اللبن الحليب الدسم الجيد. ويعرف غش اللبن الحليب بأن يغمس فيه شعرة ثم يخرجها فأن لم يعلق عليها شيء من اللبن يكون مغشوشا بالماء وان علق اللبن عليها كان خالصا، واذا

اشكل عليه يأخذ المحتسب منه قليلا ويرقده بقليل من الانفحة في قصارى اللبن عنده ويختم عليها فأن كان فيه ماء ظهر وإلا فلا^(٧٤)، كما يحدد مقدارا معيناً لانتاج اللبن لا يكون اكبر من حاجة المستهلكين فيتعرض انتاجهم للتلف^(٧٥).

١٠- الحسبة على الباقلائين:

كانت الباقلاء ولا تزال تزرع في الكثير من الدول العربية منذ القدم ولا سيما في العراق إذ كانت الباقلاء تباع في بغداد بكثرة وكانت قدور الباعة توضع على ابواب حوانيتهم، وكان الفقراء من الناس يرسلون بصحونهم الفارغة إلى الباقلائي ليملاها ومنهم من يكتفي بماء الباقلاء يبيل به كسرات الخبر^(٧٦).

اما عن دور المحتسب على الباقلائين إذ يعرف عليهم عريفا ثقة عارفا بمعيشتهم ويأمره ان يمنعهم من عمل الباقلاء المسوس بل يكون جيدا طيبا منقى من القديم، اما عن طريق المكاييل فكانوا يأخذون قطعة خشب يحفرونها مكيالا فيكون مثاله طول شبر والمحفور من داخلها اربعة اصابع، فيختر الناس بسعتها وطولها، ولا يعلمون ما المقدار المحضور منها، وهذا تدليس ظاهرة لا يخفى، وكذلك الترمس المسلوق ويذر عليه بعد بيعه الكمون المرقوق بالملح «كذلك الباقلاء ليعين على هضمه لفرط ثقله»^(٧٧).

ويراقب موازينهم وصنجهم ومكاييلهم، فأن صنجهم قد تتكاثف عليها الالوساخ، ومكاييلهم قد يصبوا فيها الجبس في اسفلها او خبز الفجل حتى تنقص، فيعتبر عليهم ذلك في سائر الاوقات، وقد يكون معهم اقداح

صغيرة ليس عليها عيار يدعون انهم يكتالون بها للصفار، وهي مما لا يقع عليها مقدار ولا تحديد فيمنعون من ذلك وتكسر^(٧٨).

ولا بد ان نذكر ان الباقلاء وما شابه ذلك كانت موجودة ولا تزال في وقتنا الحاضر تباع في المحلات العراقية عامة والبغدادية خاصة إذ تعد من الاكلات الشعبية المرغوبة فيها وترش عليها الزيت والبيض المقلي، وتباع في الصباح الباكر اغلب الاحيان.

وهناك نوع اخر من الباقلاء تباع في مصر وتسمى بالفول وتطهى بطريقة مختلفة عما هو عليه في العراق وتباع ايضا في الصباح الباكر وهي مصدر غذاء للكثير من المصريين.

١١ - الحسبة على الحلوانيين:

عرفت صناعة الحلوى منذ عصور قديمة وحسب نوعها وشكلها وتطورت مع تطور المجتمعات والمواد المستعملة، إذ اشتهرت بغداد بصناعة الحلوى، وعرفت منها الانواع المتعددة^(٧٩). نذكر منها على سبيل المثال لا الحصر صناعة الزلابية والغش فيها ودور المحتسب في الحد منها كما نذكر بعض انواع الحلويات مثل حلوى اسمه (خل وخردل) والقطائف والفالونج والمقرضة السكب والصابونية واللوزية والخشخاشية والفسستقية وخبيصة اليقطين والمشبك ورأس العصفور وكعب تركي ولقيمات القاضي، وكعب الغزال ولوزينج رطب، الكاهي، وكل واشكر^(٨٠)، وغيرها. فالحلواء انواع كثيرة واشكال مختلفة ولا يمكن ضبطها بصفة واحدة، ولذا سنكتفي بالزلابية والحسبة عليها وبطريقة قليها. اما عن صناعة الزلابية يجب ان يكون الدقيق

من اجود ما يكون من انواع الطحين وسبب ذلك يرجع إلى ان كان دقيق الزلابية من اعلى الدقيق زادت بياضا واجود ماقليت به الشيرج ويأخذ عليهم ان لا يقلوها بغيره ويمنعهم من القلي بزيت القرطم وهو الحلو ويسمى عندهم الدهن، ولا يشرع في قليها حتى يختم عجيناها وعلامة اختماره انها تطفو على وجه الشيرج والفطير منها يرسب في اسفل المقل والمختمر ايضا يكون مثل الانايبب واذا جمعتها في كفك اجتمعت واذا ارسلتها عادت كما كانت، والفطير تكون مرصوصة وليس فيها تجويف. ويجب عدم وضع الملح في عجينة الزلابية ولا نظرون بل يوضع البورق اولا ويعمل القليل منه فأنها تؤكل بالحلاوة فتغني النفس إذا كانت بالملح، واما عن سبب سواد الزلابية قد يكون بسبب وسخ المقل او يكون من دقيقتها او تكون مقلوة بالزيت المعتاد او قد جاز عليها النار لسوء الصناعة وقلة المعرفة فيعد عليهم ذلك جميعه^(٨١).

والمحتسب يطالب قلائين الزلابية ان ينظفوا الاتهم كلها وان تكون مقلاتهم من النحاس الاحمر الجيد وتغيير مقاليتها، وان يقلوها بالزيت لان هناك من يستعمل عظام البقر والجمال ويسلقونها ويأخذون ما صفا من دهنها وكذلك دهن الرؤوس ويخلطونه بالزيت ويقولون بها الزلابية وهذا من انواع الغش لدى القلائيين.

ويجب ان يكون دقيق الزلابية ناعما وتلثاه سميدا لان كثرة السميد تزيد الزلابية بياضا وخفة في الوزن ونضجا الا ان السميد يشرب الزيت اكثر من الناعم لذا لا يفضلون استعماله



وهنا يدخل الغش فيه^(٨٢).

من اجود ما تقلى به الزلابية الشيرج فان لم يكن فالزيت الصافي، ولا تقلى الا بعد ان يختمر عجيناها والمختمرة تكون مجوفة.

اما سواد الزلابية يرجع سببه إلى وسخ المقلى او تكون المقللة بالزيت المعاد^(٨٣).

وبذلك يحاسبهم المحتسب ويأدبهم بالتشهير امام الناس. وبهذا يكون الغش في هذه الصناعة كثير جدا إذ ان العسل على سبيل المثال يغش برب العنب، ومن الحلوى ما يغش بالدقيق والنشا ودقيق الارز ودقيق العدس، وغيرها من انواع غش الحلويات لا يسعنا البحث لذكرها جميعا.

ومما تقدم يتضح ان الطعام لكونه اساس استمرار الحياة لذا يوجد اصناف واشكال وانواع من الاطعمة ومع تطور الحضارات في المجتمعات تطور النظام الغذائي واعتنى بالنظافة والصحة والاهتمام بحياة الناس ومأكلهم ومشربهم لبقاء الجنس البشري بصحة ونقاء.

رابعا: اما عن الحسبة في المجتمعات المعاصرة او ما يعادلها:

تمثل اليوم الحسبة مؤسسات عدة منها امانة بغداد، مؤسسة التقييس والسيطرة النوعية، وزارة الصحة ودوائرها، جمعيات حقوق الانسان ووزارة التجارة ووزارة الاعمار والاسكان وغيرها من المؤسسات الاخرى،

نذكر بشكل ملخص عن دور امانة بغداد في حماية الاطعمة والمأكولات في المجتمع إذ تنظمه امانة بغداد لمراقبة اصحاب المطاعم حملة

بيئية لمراقبة عمل اصحاب المطاعم والافران والاحزان لضمان التصريف الامن للزيوت ومخالفة الطعام والحفاظ عليه^(٨٤).

اما دور وزارة الصحة في مراقبة الطعام وحمايته يمكن القول ان عملية التطوير المستمر يتطلب تقديم خدمات مؤثرة وفعالة وبكفاءة عالية الامر الذي يقودنا إلى الالتزام بكفاءة الانظمة والتعليمات والقوانين النافذة في مجال العمل الرقابي من ايجاد ارضية رصينة وتأمين غذاء صحي وآمن وفق قوانين وتشريعات غذائية حديثة تتناسب مع التطور العلمي والتكنولوجي المعاصر وان قسم الرقابة الصحية/ دائرة الصحة العامة/ وزارة الصحة العراقية في مدينة بغداد فضلا عن الدوائر الصحية في المحافظات تكون مسؤولة عن سلامة وجودة الغذاء المجهز بواسطة المنشآت الغذائية المتنوعة، وبسبب هذه المسؤولية الكبيرة التي ترتبط بصحة المستهلك فإنه يتوجب اجراء مراجعات مستمرة لتقييم اداء عمل الدوائر المذكورة انفا وتحديد المخاطر المفرد حقه على المستهلك لمنع الامراض المنتقلة عن طريق الغذاء^(٨٥).

وسنكتفي بمهام الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية على سبيل المثال لا الحصر: كان للقياس والوزن اهمية كبيرة منذ اقدم العصور إذ وجدت في النقوش الفرعونية (١٢٥٠) قبل الميلاد وكان الخيار للذهاب إلى الجنة او النار يتم بقياس وزن قلب المتوفي^(٨٦). وتؤكد جميع المراجع العالمية المتخصصة في الصناعات الدوائية والغذائية على الاهمية القصوى للموازين، لذا وضع الجهاز المركزي

للتقييس والسيطرة النوعية.

بعد ان تطرقنا إلى وظيفة المحتسب في العصر الاسلامي سنتناول موضع الحسبة في العصر الحديث في احدى المؤسسات المهمة لمتابعة كيفية الحفاظ على الطعام وحماية المستهلك من الناحية الصحية والاقتصادية كونه المصدر الأساس لإدامة الحياة البشرية، قانون تأسيسه^(٨٧)، إذ حددت المادة الثانية اهداف الجهاز بالمساهمة في النهوض بالاقتصاد القومي وتحسين الانتاج الوطني وحماية الثروة القومية نذكر بعضا منها وكما يلي:

- ١- ايجاد مراجع عراقية معتمدة لمعايير القياس وطرق المعايرة. وهذه تقابل المكاييل والموازين في الحسبة وضبطها في جميع الاشياء والاطعمة بشكل خاص.
- ٢- رفع الكفاءة الانتاجية من خلال السيطرة النوعية ومراقبة الجودة على السلع والمنتجات المحلية.
- ٣- حماية المستهلكين والمنتجين وكذلك حماية البيئة والصحة والسلامة العامة.
- ٤- دعم التقدم التقني في القطاعات الانتاجية والخدمية.
- ٥- العمل على توحيد المواصفات القياسية في

الوطن العربي.

- ٦- نشر الوعي في مجالات التقييس والسيطرة النوعية بجميع الوسائل المتاحة والعمل على دعم وتطوير الرقابة الجماهيرية على نوعية السلع والمنتجات وغيرها.

اما المادة الثانية عشر من القانون تضمنت العقوبات في حالة وقوع المخالفة للمواصفات القياسية العراقية والمواصفات العملية في

اي مشروع انتاجي خدمي، ومن ضمن هذه العقوبات على سبيل المثال لا الحصر: يعاقب من يخالف تطبيق المواصفات القياسية العراقية او المواصفات العملية بالحسب مدة لا تتجاوز السنة او بغرامة لا تزيد على خمسة الاف دينار او بكلتي العقوبتين مع مصادرة المواد والمنتجات المعنية من السوق ومن التداول على نفقة المخالف.

وهذا ما يقابله بالعقوبات التي يعرضها المحتسب على المخالفين في العصور الإسلامية إذ يفرض عليه اما حرق المنتوج او القيام بالتشهير به امام الناس وحبسه، اي لكل له اسلوبه وطريقته وحسب الوقت والمكان^(٨٨).

اما المادة الرابعة عشر من القانون فقد تضمنت حق منتسبي الجهاز بتفتيش محلات العمل والاطلاع على السجلات والوثائق وغير ذلك من الامور التي يرونها ضرورية لتنفيذ المهام المكلفين بها وهذا ما يمثل المحتسب ودوره في الحسبة على الاسواق والطعام موضوع بحثنا.

اما قانون رقم ٤٢ لسنة ١٩٧٨ والمتعلق برسم الموازين والمقاييس والمكاييل التجارية إذ جاء فيه:

- ١- الرسم (الختم) هو وضع رمزين على ادوات الوزن او القياس او الكيل بعد فحصها وعيارها.
- ٢- الفحص هو اجراء للتأكد من مطابقة اداة الوزن او القياس او الكيل بالنسبة لمراجع القياس التجارية المعتمدة إلى الهيئة.
- ٣- يكون لممثلي الهيئة (او اية جهة رسمية تخولها) صلاحية التفتيش والضبط القضائي



وحق الدخول في الاماكن التي تصنع او تستعمل او تعرض ادوات الوزن والقياس والكيل التجاري وضبط ما يوجد منها مخالفا للقانون.

٤- يعاقب كل من تلاعب بأدوات الوزن او القياس او الكيل بشكل يجعلها غير صحيحة بالحبس لمدة لا تتجاوز عن ثلاث سنوات او بغرامة لا تزيد على خمسمائة دينار او بكليتي العقوبتين وتصادر الادوات المتلاعب بها. وهذا ما كان يقوم به المحتسب أو عماله في حالة مخالفة الوزن في المكيال والميزان

٥- يعاقب كل من زور اختام هيئة المواصفات والمقاييس بالحبس او بالغرامة او بكليتي العقوبتين^(٨٩).

وهكذا كان للمكاييل والموازين اهمية كبيرة في قياس كل المنتجات ولا سيما الطعام لحرصهم على حماية المستهلك من الاستغلال.

لذا اهتم جهاز التقييس والسيطرة النوعية بهذا الموضوع واقام عدد من الندوات بهذا الخصوص بالتعاون مع شركة بوابة لارسا/ الوكيل الحصري لشركة متلر بوليدو السويسرية الرائدة في صناعة الموازين ندوة بعنوان (اختيار الموازين الالكترونية المختبرية التي تستعمل لاجراض صناعة الادوية وفحوصات المواد الغذائية والصناعات الاخرى)^(٩٠)، تناولت الندوة محاضرات نظرية عن انواع الموازين ودقتها وكيفية اختيار مواصفات الميزان المناسب حسب طبيعة الاستعمال.

● الاستنتاجات والخاتمة:

يمكن وضع بعض الاستنتاجات التي تخص

موضوعنا إذ كانت للمحتسب في الإسلام مسؤوليات متعددة وكثيرة، وهذه المسؤوليات يمكن ان توزع في الدول الحديثة الان، وتجدها بين العديد من الوزارات والمؤسسات فوظيفة المحتسب كانت تجمع بين الدين والدنيا كما قال بعض العلماء والمتخصصين في هذا المجال، وبما ان موضع بحثنا اقتصر على وظيفة المحتسب بالنسبة لبعض الاطعمة، فيمكن القول ان هذه الوظيفة نجد تطبيقاتها الان في مؤسسات عدة مثل أمانة بغداد والصحة والجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية بشكل خاص.

ومما تقدم يمكن القول ان العديد من الامور التي بينها قانون الجهاز نجد لها ما يقابلها في المعنى في وظيفة المحتسب وان كانت الاخيرة اكثر شمولاً فهي تضمنت مراقبة الموازين والمكاييل والكشف عن حالات الغش والتدليس في الطعام وصناعاته، وهو ما يشابه اختصاصات الجهاز المركزي للتقييس والسيطرة، كما جاء في المادة الثالثة عشر من قانون تأسيسه وزيادة إلى ذلك شملت وظيفة المحتسب مراقبة حالات الاحتيال والتلاعب بالأسعار في الاسواق.

وفي الختام يمكن القول ان الدول العربية الإسلامية وضعت في عصر الازدهار ضوابط وقواعد وتنظيمات اقتصادية ولا سيما الاطعمة إذ تصلح ان تكون افضل الطرق المؤدية إلى تنمية اقتصادنا وحل الكثير من المشاكل الاقتصادية والادارية التي تواجهنا في الوقت الحاضر.

اثبتت الدراسة ان الحسبة نظام اقتصادي

ديني اداري اجتماعي صحي وغيرها يعمل لأجل حماية الناس من جميع الجهات وخاصة في مجال الاطعمة التي هي مصدر بقاء البشرية جمعاء وعليها يعتمد بقاء الكون إذ يمكن الاستغناء عن اي شيء الا الطعام.

● الهوامش:

- (١) سورة ال عمران- آية ١٠٤.
- (٢) الخفيف، علي، الحسبة في الاسلام، منشور بكتاب (اسبوع الفقه الاسلامي ومهرجان ابن تيمية، دمشق، ١٣٨٠هـ - ١٩٦١ م، ص ٥٦٤).
- (٣) ابن دريد، ابي بكر بن الحسن، كتاب جمهرة اللغة، دار صادر للطباعة والنشر، بيروت، بلا ت.
- (٤) ابن خلدون، المقدمة، طبعة بيروت، ج ٢/ ص ٤٠٤.
- (٥) الأصفهاني، كتاب الأغاني، القاهرة - طبعة بولاق الاصلية، ١٣٢٣هـ - ١٩٩٧ م: ج ٨/ ص ٢٧٦.
- (٦) كحالة، عمر رضا، مباحث اجتماعية: ص ٢٥٣.
- (٧) مسلم، بن الحجاج القشيري (ت ٢٦١هـ)، صحيح مسلم، ط دارالخلافة العلية، ١٣٣٠ هـ، حديث ١٠٢.
- (٨) المصدر نفسه.
- ابن الاعرابي، أحمد بن محمد بن زياد (ت ٣٤٠هـ) منتقى من كتاب الزهر، مكتبة الدراسات العليا - كلية الآداب - جامعة بغداد، ورقة، ٢٠٤، ب.
- (٩) المصدر السابق.
- (١٠) الغزالي، ابو حامد، احياء علوم الدين، مصر، ١٣٠٩هـ، ج ٢/ ص ٥٥.
- (١١) وكيع، محمد بن خلف بن حبان، اخبار القضاة، القاهرة، ١٩٥٠، ج ٢/ ص ١٩٦.
- (١٢) وزارة التربية العراقية، تاريخ الحضارة العربية الاسلامية، ط ١، بغداد ١٩٧٠، ص ٨٨.
- (١٣) الطبري، ابو جعفر جرير (ت ٣١٠هـ) تاريخ الرسل والملوك، بريل، ١٨٨٥ ج ٨، ص ١٢٧١.
- (١٤) خالد، محمد خالد، معجزة الاسلام، عمر بن عبد العزيز، ط ١، القاهرة - الانجلو المصرية، ١٣٨٩هـ / ١٩٦٩ م، ص ٢٠٩.

- (١٥) الشهاوي، ابراهيم دسوقي، الحسبة في الاسلام، القاهرة - مكتبة دار العروبة، ١٩٦٢، ص ٨٤ - ١٥.
- (١٦) الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد او مدينة السلام، القاهرة، ١٩٣١، ج ١، ص ٧٩.
- (١٧) ابن عبدالرزاق، ثلاث رسائل في آداب الحسبة والمحتسب، القاهرة، ١٩٥٥ م، ص ٢٠.
- (١٨) حسن، ابراهيم حسن، تاريخ النظم الاسلامية، القاهرة، ١٩٣٩، ج ١، ص ٣١٧.
- (١٩) ابن الرفعة، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، مخطوط بمعهد المخطوطات جامعة الدول العربية ورقة ١١.
- (٢٠) ابن الجوزي، المنتظم في تاريخ الملوك والامم، حيدر آبادي - الدكن، ١٣٥٧هـ، ج ٥، ص ١٢٩ - ١٣٠.
- (٢١) الهمذاني، محمد بن عبد الملك، تكملة تاريخ الطبري، بعناية البرت كنعان، بيروت، ١٩٦٦، ج ١، ص ٦٥.
- (٢٢) ابن الاخوة القرشي، محمد بن علي، معالم القربة. في احكام الحسبة، بعناية: روبرت ليفي - لندن، ١٩٢٨، ص ٢٢.
- (٢٣) المصدر نفسه ص ٢٣.
- (٢٤) ابن الجوزي، المنتظم، ج ٥، ص ١٣٠.
- (٢٥) الشيرزي، عبد الرحمن بن نصير، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بعناية: العريني، القاهرة، ١٩٤٣، ص ١٢.
- (٢٦) ابن الرفعة، احمد بن محمد بن علي الانصاري (ت ٧١٠هـ)، الرتبة في طلب الحسبة، نسخة مصورة في مكتبة الدراسات العليا جامعة بغداد/ الورقة ٤.
- (٢٧) الشيرزي، نهاية الرتبة: ٦-١٠.
- (٢٨) سورة آت عمران، آية ١٥٩.
- (٢٩) سورة البقرة، آية ٤٤.
- (٣٠) سورة البقرة، آية ٦٠.
- (٣١) سورة البقرة، آية ١٨٤.
- (٣٢) البخاري، أبو عبد الله بن أسماعيل الجعدي (ت ٢٥٦هـ)، صحيح البخاري، تقديم الشيخ أحمد محمد شاكر، بيروت - دار الجليل، ١٣١٣هـ، ج ٩، ص ١٩٨.
- (٣٣) التنوخي، المحسن بن علي بن محمد (ت ٣٨٤هـ)، نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة، تحقيق عبود الشالي،



- بيروت - دار صادر، ١٩٧٣م، ج٢، ص١١٢.
- (٣٤) أبن جلجل، سليمان بن حسان (ت٣٧٧هـ) طبقات الاطباء والحكماء، تحقيق: فؤاد سيد، القاهرة - مطبعة - المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، ١٩٥٥م، ص١١٣.
- (٣٥) أبن الأخوة، معالم القربى في أحكام الحسبة، بيروت - دار الحداثة، ط١، ١٩٩٠، ص١٢٧ - ١٢٨.
- (٣٦) المصدر نفسه.
- (٢٧) ابو جعفر أحمد بن محمد بن خالد البرقي، المحاسن، النجف - المطبعة الحيدرية، ١٩٦٤، ص٣٨٣.
- (٣٨) ابو حيان لتوحيدي، علي بن محمد بن العباس (ت٤١٠هـ)، البصائر والذخائر، بعناية: ابراهيم الكيلاني، دمشق ١٩٦٤، ج١، ص١١٦ - ١٢٨.
- (٣٩) المقدسي، محمد بن احمد المعروف بالبشاري، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، بعناية: دي غويه، ليدن، ١٩٠٦، ١٢٩.
- (٤٠) ابن بسام المحتسب، نهاية الرتبة في طلب الحساب، في التراث الاقتصادي الاسلامي، ط١، دار الحداثة، ١٩٩٠، ص٣٤٥ - ٤٤٣.
- (٤١) الخطيب البغدادي، ابو بكر احمد بن علي، تاريخ بغداد، القاهرة، ١٩٣١، ج١، ص٨٠.
- (٤٢) سورة المائدة، آية ٣.
- (٤٣) ابن الاخوة، معالم القربة في احكام الحسبة، ص١٣٩.
- (٤٤) المصدر نفسه، ص١٤١.
- (٤٥) المصدر نفسه، ص١٤٢.
- (٤٦) الهمداني، بديع الزمان، مقامات بديع الزمان، بعناية: البرت كنعان، بيروت، ١٩٦١، ج١، (المقامات البغدادية)، ص٦٠ - ٦١.
- (٤٧) ابن الاخوة، معالم القربة في احكام الحسبة، ص١٣٢ - ١٣٣.
- (٤٨) ابن بسام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص٣٤٤.
- (٤٩) الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد، ج٦، ص٦١.
- (٥٠) ابن بسام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص٣٤٧.
- (٥١) داود، نبيلة عبد المنعم، الحسبة على صناعة الاغذية في التراث العربي الاسلامي، الموسم الثقافي لمركز احياء التراث، نيسان ٢٠١٣، غير منشور، ص١٤.
- (٥٢) ابن بسام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص٣٤٨.
- (٥٣) الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد، ج١٣، ص٣٩.
- (٥٤) ابن الاخوة، معالم القربة، ص٣٥٥ - ٣٥٦.
- (٥٥) داود، نبيلة عبد المنعم، الحسبة على صناعة الاغذية في التراث الاسلامي، ٢٠١٧ ص ١٧ (بحث مقدم في الموسم الثقافي لمركز احياء التراث).
- (٥٦) ابن الاخوة، ص٣٥٨.
- (٥٧) المصدر نفسه، ص٢٥٩.
- ابو شجاع الروذراوري، محمد بن الحسين، ذيل تجارب الهم، بعناية: امدروز، القاهرة، ١٩١٦، ج٣، ص٦٧.
- (٥٨) الطبري، ابو جعفر محمد بن حريز، تاريخ الرسل والملوك، القاهرة - ١٩٦٠ - ١٩٦٩، ج٨، ص٣٥٩.
- (٥٩) ابن بسام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص٣٥٣.
- (٦٠) ينظر: المصدر نفسه.
- (61) Toussaint - samat, maguelonne (primera edicion) : whey - bav well , p.824 . history of food (en : nglés) (1994) .
- (62) dorwin Teague , walter (2008) , flour rovmans bread : history of milli ng (enin- gles) (minnedicion) . univ of . Minnesota press .p. 400 .
- (6٣) العثور على اقدم خبز في العالم بالاردن (الجزيرس) نسخة محفوظة ١٨ يوليو ٢٠١٨ على موقع واي ساك معثين .
- (64) Davidson , alan (2006) . tom jain , ed . the oxford com punion to food (en ingles) (segunda edicion) oxford . university dvesse , p.896 .

الاذنية، ص ١٣ .
(٨٣) ابن الاخوة، معالم القرية، ص ١٥٧ .
انترنت:

(84)https : L www.azzaman . com pag.

(٨٥) جاسم، محمود عبد الله، الرقابة على الغذاء في العراق ... الواقع والطموح، (حلقة دراسية / مركز بحوث السوق وحماية المستهلك جامعة بغداد، مقالة
https ; L w.w.w. azzaman.com pag الانترنت

(٨٦) العاني، د.تقي، المحتسب والجهاز المركزي للتقييس دراسة مقارنة / دراسات في الحسبة والمحتسب عند العرب فقدان قطعة العمال المركزية، ١٩٨٧، ص ١٠٨ - ١١٣، الوقائع العراقية العدد ٢٧١٣ في ٤/٦/١٩٨٩.

(٨٧) العاني، المحتسب والجهاز المركزي للتقييس، ص ١١١

(٨٨) المصدر نفسه: ص ١١٣.

(٨٩) الانترنت

https:
I www.azzaman . co m

المصادر والمراجع:

-القرآن الكريم
-الأصفهاني، كتاب الأغاني، القاهرة - طبعة بولاق الاصلية، ١٣٢٣هـ - ١٩٩٧٠ م .

- ابن الاخوة القرشي، محمد بن علي، معالم القرية في احكام الحسبة، بعناية: روبرت ليفي - لندن، ١٩٣٨ وطبعة بيروت - دار الحداثة، ط١، ١٩٩٠

- الازدي، ابو المظهر محمد بن احمد، حكاية ابي القاسم البغدادي، بعناية ادم متز، هيدلبرغ، ١٩٠٢، ص ٣٨ - ٤٤، حيث توجد لائحة طويلة جدا من الاطعمة والحلوى البغدادية، وانواع الفاكهة التي تباع في اسواقها .

www . adwhit com

- ابن بسام المحتسب، نهاية الرتبة في طلب الحسب، في التراث الاقتصادي الاسلامي، ط١، دار الحداثة، ١٩٩٠ .

- التنوخي، المحسن بن علي بن محمد (ت ٣٨٤هـ)، نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة تحقيق عيود الشالي،

بيروت - دار صادر، ١٩٧٣م،

-جاسم، محمود عبد الله، الرقابة على الغذاء في العراق

heinvich eduard , Jacob : peter reinhart (2007) , six thousand years of bread : its holy and unholy history (en.ingles)(primera edicion . sky hors publishing . p . 416 .

(66)Davidson , alan (2006) . tom jain , ed . the oxford com punion to food (en ingles) (segunda edicion) oxford . university dves , p.896.

(67)belderolc , bobj j . mesday , han , mesdag , dingena a. donnar (1958) . bread - makin : @ ualieu of wheat(en. ngles) (min ne educion) , may nard smith . p . 400.

(٦٨) الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد، ج٩، ص ٤٨٦ .
*ويعجبه : أي يعججه، وهذا ما اثبته الشيرزي.

(٦٩) ابن بسام، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، ص ٣٢٩ - ٣٣٠ .

*الملعبة ثوب من غير كم

(٧٠) المصدر نفسه: ص ٣٣٠.

(٧١) المصدر نفسه : ص ٣٣١.

(٧٢) لشيرزي، نهاية الرتبة في احكام الحسبة، ص ٢٢ .

(٧٣) أدوين
www . adwhit com

(٧٤) ابن الاخوة، معالم القرية، ص ١٧٩ .

(٧٥) الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد : ج٩ / ص ٤٠٨، ١٩١٠ .

(٧٦) ابن الاخوة، معالم القرية، ص ١٣١ .

(٧٧) ابن بسام، نهاية الرتبة، ص ٣٥٤ .

(٧٨) المصدر نفسه : ٣٥٥ .

(٧٩) الازدي، ابو المظهر محمد بن احمد، حكاية ابي القاسم البغدادي، بعناية ادم متز، هيدلبرغ، ١٩٠٢،

ص ٣٨ - ٤٤، حيث توجد لائحة طويلة جدا من الاطعمة والحلوى البغدادية، وانواع الفاكهة التي تباع في اسواقها .

(٨٠) ابن الاخوة، معالم القرية في طلب الحسبة، ص ١٥٨ - ١٥٩ .

(٨١) المصدر نفسه: ص ١٥٧ .

(٨٢) داود، نبيلة عبد المنعم، الحسبة على صناعة



- ... الواقع والطموح، (حلقة دراسية / مركز بحوث السوق وحماية المستهلك جامعة بغداد، مقالة .
- ابن الجوزي، المنتظم في تاريخ الملوك والامم، حيدر آبادي - الدكن، ١٣٥٧هـ .
- أبن لجل، سليمان بن حسان (ت٣٧٧هـ) طبقات الاطباء والحكماء، تحقيق : فؤاد سيد، القاهرة - مطبعة - المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، ١٩٥٥ م .
- ابو جعفر أحمد بن محمد بن خالد البرقي، المحاسن، النجف - المطبعة الحيدرية، ١٩٦٤ .
- حسن، ابراهيم حسن، تاريخ النظم الاسلامية، القاهرة، ١٩٣٩ .
- ابو حيان لتوحيدي، علي بن محمد بن العباس (ت٤١٠هـ)، البصائر والذخائر، بعناية : ابراهيم الكيلاني، دمشق ١٩٦٤ .
- الخفيف، علي، الحسبة في الاسلام، منشور بكتاب (اسبوع الفقه الاسلامي ومهرجان ابن تيمية، دمشق، ١٣٨٠هـ - ١٩٦١ م .
- ابن خلدون، عبد الرحمن، المقدمة، طبعة بيروت، بلا. ت.
- خالد، محمد خالد، معجزة الاسلام، عمر بن عبد العزيز، ط١، القاهرة - الانجلو المصرية، ١٣٨٩هـ / ١٩٦٩ م .
- الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد او مدينة السلام، القاهرة، ١٩٣١ .
- ابن دريد، ابي بكر بن الحسن، كتاب جمهرة اللغة، دار صادر للطباعة والنشر، بيروت، بلا ت .
- داود، نبيلة عبد المنعم، الحسبة على صناعة لاذغية في التراث الاسلامي، ٢٠١٧ ص ١٧ (بحث مقدم في الموسم الثقافي لمركز احياء التراث) .
- داود، نبيلة عبد المنعم، الحسبة على صناعة الاذغية في التراث العربي الاسلامي، الموسم الثقافي لمركز احياء التراث، نيسان ٢٠١٣ .
- ابن الرفعة، احمد بن محمد بن علي الانصاري (ت٧١٠هـ)، الرتبة في طلب الحسبة، نسخة مصورة في مكتبة الدراسات العليا جامعة بغداد / الورقة ٤ .
- ابن عبدالرزاق، ثلاث رسائل في آداب الحسبة والمحاسب، القاهرة، ١٩٥٥ م .
- الشهاوي، ابراهيم دسوقي، الحسبة في الاسلام، القاهرة - مكتبة دار العروبة، ١٩٦٢ .
- الشيرزي، عبد الرحمن بن نصير، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، بعناية: العريني، القاهرة، ١٩٤٣ .
- ابو شجاع الروذراوري، محمد بن الحسين، ذيل تجارب الهم، بعناية : امدروز، القاهرة، ١٩١٦ .
- الطبري، ابو جعفر محمد بن حريز، تاريخ الرسل والملوك، القاهرة - ١٩٦٠ - ١٩٦٩ .
- ابن الاعرابي، أحمد بن محمد بن زياد (ت ٣٤٠هـ) منتقى من كتاب الزهر، مكتبة الدراسات العليا / كلية الآداب - جامعة بغداد، ورقة، ٢٠٤، ب .
- العاني، د.تقي، المحاسب والجهاز المركزي للتقييس دراسة مقارنة / دراسات في الحسبة والمحاسب عند العرب فقدان قطعة العمال المركزية، ١٩٨٧، ص ١٠٨ - ١١٣، الوقائع العراقية العدد ٢٧١٣ في ٤/٦/١٩٨٩ .
- الغزالي، ابو حامد، احياء علوم الدين، مصر، ١٣٠٩هـ .
- كحالة، عمر رضا، مباحث اجتماعية .
- مسلم، بن الحجاج القشيري (ت ٢٦١هـ)، صحيح مسلم، ط دارالخلافة العلية، ١٣٣٠ هـ، حديث .
- ١٠٢
- المقدسي، محمد بن احمد المعروف بالبشاري، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، بعناية: دي غويه، ليدن، ١٩٠٦ .
- الهمداني، محمد بن عبد الملك، تكملة تاريخ الطبري، بعناية البرت كنعان، بيروت، ١٩٦٠ .
- الهمداني، بديع الزمان، مقامات بديع الزمان، بعناية: البرت كنعان، بيروت، ١٩٦١، ج١، (المقامات البغدادية).
- وكيع، محمد بن خلف بن حبان، اخبار القضاة، القاهرة، ١٩٥٠ .
- وزارة التربية العراقية، تاريخ الحضارة العربية الاسلامية، ط١، بغداد، ١٩٧٠ .

AL-Hisbah on some foods in Baghdad (Between heritage and contemporary)

By: Assist. Prof. Dr. Ahlam Mohsen Hussein
Center of revival of Arabic science Heritage/ University of Baghdad

Abstract

Taste is one of the most important aspects of life that has an essential link in the lives of people and their livelihood in societies in general and Islamic societies in particular, as cooking was a manifestation of the Arab Islamic civilization, the Arabs and Muslims took an interest in the art of cooking and devoted a large part of their attention to it, and the outcome of this interest was taking care of food, and they were assigned among the tasks of AL-Muhtasib, taking care of food and controlling it, as he laid the foundations and rules related to food, methods of eating it and its usefulness, and what emerged from matters that must be taken into account such as preserving health and also there must be someone who works In monitoring the implementation of these rules, this is where the calculation comes in.

The research included the introduction, defining the concepts (AL-Hisbah), with a historical overview of the AL-Hisbah, the tasks of the AL-Muhtasib and its role in the calculation of food, and the research touched on the foods that were in the old days and are still in existence today. Then the AL-Hisbah in contemporary societies or its equivalent, then the conclusions, and finally the sources and references.

