

فقه آداب الاحتساب وأهميته في توفير الحماية للمستهلك من خلال نوازل أصحاب الخدمات الاستهلاكية من الحرفيين والمهنيين

The jurisprudence of censorship etiquette and its importance in the consumer through the calamities of the owners of protecting consumer services, including craftsmen and professionals

د. حميد رمضان الصغير *

كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة محمد الأول، وجدة، المملكة المغربية،
seghirhamidchabli@hotmail.com

تاريخ الإرسال: 2021 /04 /11 تاريخ القبول: 2021 /05 /29 تاريخ النشر: 2021 /10 /16

الملخص:

إن من أبرز المهام الموكولة إلى جهاز الحسبة في الفقه النوازلي مراقبة المشروعات الإنتاجية، وكيفية تسيير نشاطاتها الصناعية والإنتاجية، بما يخدم مصالح المستهلكين، ويقتضي حفظ سلامة أبدانهم، بمراقبة معايير الجودة والسلامة في جميع مراحل الإنتاج. ولا تقف وظيفة هذا الجهاز الرقابي عند حدود إنكار المنكرات ومحاربة الغشوش وكتمان العيوب، بل يتجاوزه إلى توجيه الأفراد والوحدات الإنتاجية إلى اتباع أفضل الطرق الفنية التي يمكن أن تستخدم لتحسين مستوى الإنتاج، وجودة الخدمات الاستهلاكية، والرفع من جودتها وقيمتها.

الكلمات المفتاحية: الحسبة؛ المستهلك؛ الإنتاج؛ المهن؛ الجودة؛ الغش.

Abstract:

One of the most important tasks entrusted to the Hisbah in Nawazi jurisprudence is to monitor production projects, and how to conduct their industrial and production activities, in a way that serves the interests of consumers, and requires the preservation of the integrity of their bodies, by monitoring quality and safety standards at all stages of production. The function of this supervisory apparatus does not stop at the limits of denying evils, combating fraud, and concealing faults, but rather directing individuals and production units to follow the best technical methods that can be used to improve the level of production, the quality of consumer services, and raise their quality and value.

Keywords: calculation, consumer, production, professions, quality, fraud.

مقدمة:

إن المتتبع لموضوع حماية المستهلك يجد أنه بقي مثار جدل، وموضع نقاش ومتابعة في كثير من دول العالم منذ منتصف القرن التاسع عشر، فقد ظهرت نتيجة لذلك مجموعة من المطالبين بضرورة العمل على حماية المستهلك، واستصدار القوانين والتشريعات المنظمة للعلاقة بين المنتج والتاجر والمستهلك.

وقد تنوعت جهود الدول في هذا الميدان إلا أنها لم تصل إلى درجة اتخاذ موقف حازم من التجار الذين يتلاعبون بمصالح المستهلكين، الأمر الذي يتطلب منا أن نبحث عن صيغ عملية لحماية المستهلك تعتمد جانب الإلزام، واتخاذ المواقف الحازمة لتنظيم العلاقة بين أطراف النشاط الاقتصادي، ابتداء من الإنتاج، ومرورا بالتوزيع، وانتهاء بالاستهلاك.

لقد أصبح المستهلك في ظل الاقتصاد الحر والأسواق المفتوحة، عرضة للتلاعب بمصالحه، وانتهاك حقوقه، فقد يلجأ المنتج والتاجر إلى التغاضي عن سلامة وأمن المستهلك، بإيهامه بمزايا

غير حقيقية في منتوجاته، وسلعه، لذلك أصبح البحث عن كافة الوسائل اللازمة لحماية المستهلك أمر ضروريا ومستعجلا.

وتنبع أهمية توفير الحماية للمستهلك، من أنه يمثل الحلقة الأضعف في العملية التعاقدية، فالرغبة في الربح السريع، دفعت العديد من التجار والمنتجين ومقدمي الخدمات إلى اتباع أساليب غير مشروعة لخداع المستهلك، والإيقاع به. ففي إطار علاقة غير متكافئة، والتي غالبا ما تميل للتاجر، أو مقدم الخدمات، أو للرساميل المتحكمة في الدورة الإنتاجية، أصبحت قضية الانتباه إلى حماية المستهلك حاجة ملحة وضرورية، ومقياسا لمدى تقدم الدول وتأخرها.

وفي ظل عولمة الاقتصاد، واحتدام المنافسة التجارية، وطغيان ثقافة الاستهلاك، أصبح من اللازم ضبط العلاقة بين المستهلك، وباقي أطراف العملية الإنتاجية، وبصفة خاصة: المنتج، والتاجر، ومقدم الخدمات، وهو الأمر الذي فطن إليه فقهاء الإسلام منذ القديم. فأسسوا هذه العلاقة على قواعد عادلة.

فإذا كان الاقتصاد الوضعي يعتبر أن الاستهلاك يشكل الحلقة الأخيرة في سلسلة النشاط الاقتصادي، فهذا الأمر ليس كذلك في الفقه الإسلامي، لأنه إذا كانت الغاية من الإنتاج هي الاستهلاك، فإن هذا يعني أن المنتج يرسم تصورا أوليا، وجاهزا، حول نوعية المستهلك الذي يريد إشباع حاجاته، وبذلك تحدد مسبقا علاقة الإنتاج بالاستهلاك.

كما أن الإنتاج في الفقه الإسلامي لا يعني مجرد خلق المنفعة، أو إنتاج السلع والخدمات القابلة للاستهلاك، والقادرة على إشباع حاجات الناس المختلفة، وتحقيق أرباح طائلة لأرباب الإنتاج. ولكن مفهوم الإنتاج في الإسلام يتجاوز كثيرا هذا البعد المادي، فهو محكوم بمقاصد شرعية، ومضبوط بضوابط تشريعية، فضلا عن ذلك فهو يهتم بإنتاج ما هو نافع شرعا للإنسان في الدنيا والآخرة، بغض النظر عما إذا كانت له قيمة تبادلية أم لا.

هذا من جهة، ومن جهة أخرى فقد اهتم الفقه الإسلامي بتنظيم العلاقة بين المستهلك والتاجر في مجال التجارة، على أسس واضحة وعادلة، ومن خلال تشريع أحكام البيع والشراء، وتنظيم أحوال السوق، وفق قيم وضوابط أخلاقية، وتشريعية ورقابية.

إن الفقه الإسلامي يحدد منهج الاستهلاك وفقاً لضوابط وقواعد تدعو إلى التوسط في الاستهلاك، وربطه بظروف المجتمع وإمكاناته الاقتصادية، وتحديد أولوياته تبعاً لتلك الظروف، مع التأكيد على توفير الحاجات الأساسية للمستهلكين كافة وتحريم استهلاك السلع والخدمات الضارة بالفرد والمجتمع، والالتزام بالآليات الاحترازية والتشريعية والزجرية لحماية المستهلك.

وقد يغيب عن بال البعض من الناس، أن يتصوروا وجود نظام، يعنى بحماية المستهلك في الفقه الإسلامي في الوقت الراهن، في ظل استيلاء القوانين الوضعية على عقول الناس، بل أكثر من هذا أن القوانين الوضعية أصبحت ممنهجة ومتداولة بين الناس بصورة غير مسبقة، في الوقت الذي تستبعد فيه أحكام الشريعة الإسلامية من حياة الناس ومجالاتها. إن المتابعة الموضوعية والمنصفة لقواعد الحسبة في التاريخ الاقتصادي الإسلامي تطلعنا على المهام الجسيمة التي كان يقوم بها هذا الجهاز، من خلال رقبته الدائمة على المشروعات الإنتاجية في الأسواق، وكيفية تنظيم نشاطات هذه الأخيرة الصناعية والتسويقية، زيادة على إنكار المنكرات، ومنع الغش، والخيانة، وكتمان العيوب، والحث على اتباع أحسن الطرق الفنية لتحسين مستوى الكفاءة للسلع، والبضائع المنتجة... مما يجعله بحق أفضل نظام رقابي لحماية المستهلك.

ويمكن القول إن هناك انفصاما كبيرا فيما يخص البحث في هذه المسألة من الناحية الأكاديمية، فالمشرفون على المراقبة من الناحيتين العلمية والقانونية يفتقرون إلى أحكام الفقه الإسلامي في مجال حماية المستهلك، مما أدى بهم إلى تبني القوانين الوضعية الغربية، والتي أخذت منها جل الدول العربية ترسانتها القانونية، وبذلك طغت - وبشكل سافر - القاعدة القانونية على نظيرتها الفقهية، في جل أبواب قوانين الدول العربية. لقد حدد الفقهاء وأولياء الحسبة منذ أمد بعيد أبعادا نوعية لطبيعة الخدمات الاستهلاكية التي يقدمها مختلف أصحاب الحرف والمهن التي لها

علاقة مباشرة بإعداد طعام المستهلكين وبيعه. فاشتروا في العامل المنتج لهذه الخدمات شروط النظافة والإتقان، تحرياً للجودة المطلوبة، وتحقيقاً لمعايير السلامة اللازمة لحفظ صحة عموم المستهلكين من كل تهديد أو إساءة.

وحماية للمستهلك من كل ضروب الغشوش وكتمان العيوب، في الخدمات الاستهلاكية المعروضة في الأسواق، فقد عني جهاز الحسبة بتحديد ضوابط الجودة، ووضع مقاييس الإتقان لهذه الخدمات، بما يضمن حقوق المستهلك في تمتعه بطعام صحي ونظيف، روعي في إعداداته وإنضاجه وعرضه، كافة شروط النظافة والسلامة. وقد شملت هذه الضوابط والمقاييس جميع الأنشطة الإنتاجية والخدماتية، وكل ما له علاقة بطعام المستهلك.

وسألني الضوء في هذا البحث، على نماذج عملية وتطبيقية للمواصفات التي رأى الفقهاء والمحتسبون وجوب توفرها في الخدمات المعروضة في الأسواق، والمقدمة لعموم المستهلكين، وذلك وفق الخطة التالية:

1. القضاء في خدمات أصحاب الصناعات الغذائية.

2. ما جاء في خدمات أصحاب صناعة الألبسة والمنسوجات.

3. القضاء في خدمات أصحاب الصناعات الإنشائية.

1. حماية المستهلك من خلال القضاء في خدمات أصحاب الصناعات الغذائية:

1.1 القضاء في خدمات الخناطين والطحانين والفرانين والخبازين:

يعتبر الخبز مادة أساسية على مائدة كل مستهلك، كما أنه من أهم ما يستهلكه من المواد الاستهلاكية بشكل يومي، أو مرات متعددة في اليوم الواحد، لذلك فقد حظي إنتاجه باهتمام الفقهاء وأولياء الحسبة، حيث وضعوا له معايير الجودة ومقاييس السلامة في جميع مراحل إنتاجه وتصنيعه. ولعلي لا أبالغ إذا قلت إن أفضل حماية ممكنة للمستهلك في خدمات الخبازين تلك التي

رسم معاملها الفقهاء النوازيون وأهل الحسبة، نظرا لما أوجبه من الضمانات، وما شرعوه من الإجراءات، الكفيلة بإنتاج مادة استهلاكية تستجيب لمعايير النظافة والسلامة في جميع أطوار إنتاجها، بعيدا عن كل غش أو تدليس أو خداع.

ولما كانت صناعة الخبز تتعلق بالقوت اليومي للمستهلكين، فقد حرص الفقهاء على إخضاعها لقواعد خلقية وصحية، وأحاطوها برقابة صارمة، حماية للمستهلك من كل ضروب الغشوش وكتمان العيوب، ورعاية لمصالحه في ضمان استهلاكه لخبز صحي ونظيف.

إن أول ما يراقب في صناعة الخبز ما يتعلق بأعمال الخبائطين⁽¹⁾ والطحانين⁽²⁾، باعتبار أن هؤلاء هم من يوفر المادة الأولية لهذه الصناعة. وبذلك أوجب المحتسبون على الخبائطين عدم خلط الدقيق الطيب بالردي، والمحجر بغيره مما لا حجر فيه، ومن خلط الأطحمة جيدها برديها لأنه غش⁽³⁾. كما أنهم يؤمرون بتغطية الدقيق بين أيديهم لئلا يسقط فيه ما يفسده مثل القملة وغيرها، وأن لا يبيعوا شيئا من الطعام قبل قبضه⁽⁴⁾.

وحماية لعموم المستهلكين من الغش في الكيل والوزن وجب على المحتسب، تفقد معايير قفهم، والتحقق من وزنها، وطبع عليها، كما ينهون عن التسعير في الطعام للناس⁽⁵⁾.

أما بالنسبة للطحانين فوجب عليهم أن لا يشتروا الحبوب، ويحتكرونها ويحرمون الناس من أجل إخضاعهم لسطوتهم واستغلالهم⁽⁶⁾، كما يحرم عليهم مبدئيا احتكار الغلة، وعدم خلط الأنواع الجيدة بالرديئة، ولا خلط القديم بالجديد، لأن ذلك فيه تدليس على الناس⁽⁷⁾، حيث لا يعلم مقدار كل قدر منها، وهذا ما نهي عنه الفقهاء في البيع.

قال مالك رحمه الله: "من خلط قمحا بشعير لقوته ففضلت منه فضلة فلا يبيعها"⁽⁸⁾. وقال مطرف وابن الماجشون: "إذا خلطه لقوته فلا بأس أن يبيع ما فضل له منه إن كان يسيرا، وإن كان كثيرا لم يجز بيعه لأنه مجهول"⁽⁹⁾.

وحفظا لصحة المستهلك، وضمانا لسلامة الخبز، وجب على المحتسب أن يأمر الطحانين بتنقية الحبوب من الأتربة والشوائب والعوالق المختلفة قبل طحنها، والعمل على غربلتها جيدا، ونهيهم عن غربلة القمح في الأسواق والمحائج الضيقة لما فيه من الإضرار بالناس⁽¹⁰⁾. كما وجب عليه أن يأمرهم بتغيير مناخلهم كل ثلاثة أشهر حفاظا على دقة عملها، وإنتاج الدقيق الجيد، وأن ينهائهم عن أن يطحنوا على إثر نقش الحجر، لأن هذه النقارة ستختلط بالدقيق، وذلك يضر بالناس⁽¹¹⁾.

وحماية للمستهلك من كل ضروب الغش والتدليس، وجب على المحتسب مراقبة مكاييل الطحانين وموازينهم مراقبة مستمرة، وتفقد الفوارغ من الأكياس المعدة لتعبئة الدقيق، والاطمئنان على سلامتها ونظافتها، وعدم وجود ثقب فيها قد تسبب ضياع جزء من الدقيق في الطرقات عند نقله على الدواب⁽¹²⁾. كما وجب عليه أن يتفقد الحجارة التي يوزن بها القمح، ويجب أن تكون مجلدة ومصيرة جيدا، ومختومة بالرصاص، ومكتوب عليها أوزانها بالخير وخط المحتسب⁽¹³⁾.

وعلى الطحانين أن يتقوا الله في دوابهم التي يستخدمونها، فلا يحملونها فوق طاقتها، ووجب عليهم أن يريحوها في كل يوم وليلة، لحاجتها إلى الراحة والسكون، وألا يستعملوا الدابة في طحن أكثر من ربع وية في كل علقه⁽¹⁴⁾. ضمانا لجودة الطحن، وتأكيذا على الرفق بالحيوان، التي سنّها التشريع الإسلامي في أكثر من موضع ومناسبة.

وحماية لصحة المستهلك وضمانا لسلامة إنتاج الخبز، فقد اشترط المحتسبون شروطا خاصة في أفران إنضاجه، حتى تستجيب لمعايير السلامة، ومن ذلك أن يأمر المحتسب الفرانين برفع سقائف أفرانهم، ويجعلوا في سقوفها منافس واسعة للدخان، ويأمرهم بكنس بيت النار في كل تعميرة، وغسل البسليت وتنظيف مائه⁽¹⁵⁾. ويمنعهم عن حرق ما يحتطب من الأزقة والمواضع القذرة التي لا تؤمن من نجاستها وإضرارها بالمطبوخ⁽¹⁶⁾. وحماية للمستهلك وصونا لسلامة صحته، فقد نهي الفقهاء عن أكل الخبز الذي انضج بنجاسة. قال الإمام مالك: "إذا وقد على الخبز روث الحمير لم يؤكل، وإن طبخت به قدر فأكلها خفيف، وهو يكره"⁽¹⁷⁾.

وتحقيقا لشروط النظافة في خدمات الفرانين، وجب على المحتسب أن يأمرهم بإصلاح المداخل، وتنظيف بلاط الفرن كل ساعة من اللباب المحترق، والشرر المتطاير، والرمل المتناثر، لئلا يصل في أسفل الخبز منه شيء⁽¹⁸⁾. وأن ينهأهم عن كشف الخبز قبل إدخاله في الفرن لئلا يسقط فيه ما يفسده، كما أنهم يؤمرون بحفظه وتعده بعد إدخاله في الفرن، لئلا يغلبوا عليه النار فيحرقوه، كما وجب عليهم التعهد بنظافة البالة التي يفرنون بها، وجردها وغسلها، وكنس الفرن من الرماد والتراب⁽¹⁹⁾. أما إذا كان الفرن يقدم أكثر من خدمة كطبخ السمك، فوجب أن يكون له مخبزين: أحدهما للخبز والآخر للسمك، ويجعل السمك بمعزل عن الخبز لئلا يسهل شيء من دهنه على الخبز⁽²⁰⁾.

وبعد القضاء في خدمات الفرانين، وجب على المحتسب أن يتعقب العجانين، ويأمرهم بنظافة أوعية الماء وتغطيتها، وغسل المعاجن جيدا وتعهد نظافتها، وطهارة القماش الذي يغطي به الخبز، وكذا الأوعية التي يحمل فيها⁽²¹⁾. وأن يمنعهم عن العجين بماء الحمام، إذ لا يؤمن من أخذه من الحوض، ولما عسى أن يسقط فيه ما يفسده⁽²²⁾.

وحماية للمستهلك، وصيانة لسلامة بدنه وصحته، وجب على المحتسب أن يمنع العجان من العجن بقدميه أو بركبتيه، لأن في ذلك إهانة للطعام، كما يجب عليه لبس ثوب خاص مقطوع الأكمام، والتلثم بخرقه من الثوب، لأنه ربما عطس أو تكلم فقطر شيء من فضلاته في العجين، كما يجب عليه أن يشد عصابة بيضاء على جبينه لئلا يتساقط عرق منه، كما عليه أن يخلق شعره ويهتم بنظافته، لئلا يسقط في العجين شيء منه. وأما إذا عجن في النهار فإنه يجب أن يرافقه إنسان آخر في يده مذبة يطرد بها الذباب⁽²³⁾.

وتحقيقا لمبدأ السلامة في عرض الخبز وبيعه، وجب على المحتسب ألا يمكن من بيع الخبز حوات ولا جزار، ولا من تستقدر حرفته، وأن يأمر باعة الخبز بتغطيته بين أيديهم، ومنعهم من مجاورة أهل الحرف القدرة كبياعي السردين وسائر أصناف الحوت والبيطرة والحجامين وما أشبه ذلك، ويتعهد عليهم تنظيف ساحاتهم، والبعد عن المواضع الوسخة القدرة⁽²⁴⁾.

وحماية للمستهلك من كل ضروب الغشوش وكتمان العيوب، وأساليب التدليس في صناعة الخبز، فقد انبرى الفقهاء وأهل الحسبة لبيان ما يلجأ إليه الخبازون والفرانون من حيل وغشوش يدلسون بها على المستهلكين في إنتاج الخبز وصناعته.

وفي ذلك يقول السقطي: «ولمفسدي صانعي الخبز خدع وغشوش، منها أنهم يخلطون الطيب باللطيف، ويبيعون الجميع بسوم الطيب، كما أنهم يجعلون الطيب على اللطيف ليراه المشتري ثم يغرف له من الوسط، ويعطيه، وهو في غفلة عما في داخل الظاهر ويسمون ذلك المغفر، ومنهم من يخلط فيه النخال الدق بما فيه من الدق الشبيه بالسמיד⁽²⁵⁾. كما أن منهم من يلبسون الخبز أعني أنهم يأخذون من عجينة طيب قليلا و يلبسون به وجه الخبز وهو من دقيق غير طيب⁽²⁶⁾. وبعضهم يكثر في الخبز الماء عند العجين ويسمون ذلك بالتعليق، ويخلطون البارد منه بالحار، ولا يفصلون بين الخمير والفطير، ويرشون وجه الخبز قبل الطبخ بالماء والعسل، وبعد الطبخ بالزيت ليحسن وجهه ويتجمل للناظر⁽²⁷⁾. كما أنهم يغشون دقيق الخبز بالجلبان⁽²⁸⁾ والبيسار⁽²⁹⁾، لأنهما يوردان وجه الخبز، أو بدقيق الحمص والأرز، لأنهما يثقلانه ويفججانه، ومنهم من يعجن بالخشكار⁽³⁰⁾، أو دقيق الشعير ثم يبطن به الخبز الخاص عند نفاقه، وجميع ذلك لا يخفى على وجه الخبز، وفي منظره ومكسره⁽³¹⁾.

وحماية للمستهلك من كل ما تقدم من ضروب الغش وأساليب الخداع في صناعة الخبز، فقد أقر الفقهاء جملة من التعازير في حق كل من تسول له نفسه الإقدام على شيء مما سبق ذكره، أو ما يعتبره أولياء الحسبة غشا متعمدا. قال مطرف وابن الماجشون عن مالك في الغش في الخبز: "إذا وجد ناقصا من وزنه، فليتصدق به أدبا لصاحبه، مع وجوب تأديبه بما يراه الإمام من ضرب أو سجن، أو إخراج من السوق"⁽³²⁾.

إن تعزيز الخباز وصاحب الفرن إذا وجد الخبز ناقصا يعتبر تدبيرا تشريعا مهما لحماية المستهلك وحفظ حقوقه، ويتراوح التعزيز بين الضرب أو السجن، أو الإخراج من السوق. ويعتبر هذا التعزيز الأخير أشد على الخباز المخادع. قال مالك رحمه الله: "أرى أن يخرج من السوق من

فجر فيه، فذلك أشد عليه من الضرب"⁽³³⁾. وقال مطرف وابن الماجشون: "ويعاقب من غش ويضرب، ويخرج من السوق إذا كان معتادا للغش والفجور، ولا يراق ما غش إلا ما خف كاللبن يغشه بماء، أو يسير الخبز الناقص، فليتصدق به أدبا له، مع تأديبه بما ذكرنا"⁽³⁴⁾. وقال ابن حبيب - معقبا على تعزيز الخباز الغشاش بالتصدق بخبزه أدبا له - : "هذا إن كان قليلا، أما إن كان كثيرا كسر، وترك له"⁽³⁵⁾.

وحماية للمستهلك، وصيانة لصحته وعافية بدنه، فقد أفتى الفقهاء بوجوب رد الخبز إذا وجد مغشوشا، كأن يلقي فيه المستهلك حجارة أو غيرها، مما يفسد طعمه ويضر بأكله، ويسترد ما دفعه مقابله من مال. هذا ما أفتى به المحتسب يحيى بن عمر عندما سئل: عن رجل اشترى خبزة فكسرها، وأكل منها لقمة فوجد فيها حجارة؟ فأجاب: "أن يرد ما بقي منها، ويكون عليه قدر ما أكل على أن بها حجارة، ويرجع على البائع بالثمن الذي اشتراها به منه، ويرجع البائع على صاحب الفرن بما اشتراها به ويكون عليه قيمة ما نقص على أن فيها حجارة، وينهى صاحب الفرن عن هذا"⁽³⁶⁾. أما من اشتهر من الخبازين بالغش في الخبز، وضبط مرات متعددة، فإنه يقام من السوق ولا يعمل خبزا أبدا⁽³⁷⁾، ويتم التشطيب عليه من لائحة أسماء الخبازين المعتمدين عند ولي الحسبة، زجرا له عما اقترفت يده من إساءة في حق المستهلكين.

وبهذه الإجراءات التأديبية والعزيرية حارب الفقهاء وأولياء الحسبة كل أصناف الغش في صناعة الخبز وإنتاجه، حماية لمصالح المستهلكين وحفظا لحقوقهم في حصولهم على ما يسد احتياجاتهم من الطعام، بعيدا عن كل غش أو تدليس.

2.1 القضاء في خدمات الطباخين وأصحاب المطاعم:

لقد حظي إنتاج طعام المستهلكين بعناية فائقة من الفقهاء وأولياء الحسبة، حيث أولوه عناية خاصة، لأن الأمر يتعلق بالقوت اليومي للمستهلكين، والحفاظ على سلامة أبدانهم وصحتها بعيدا عن كل تهديد أو إساءة. فقد خص الفقهاء الطعام، وما يستهلك من المأكولات الجاهزة في

الأسواق، بأحكام وشروط صارمة تبين حرصهم على توفير الحماية لعموم المستهلكين، وصيانة صحتهم وأبدانهم.

إن تطبيق معايير فقهاء الحسبة، والالتزام بتوصياتهم فيما يتعلق بصناعة الطعام وإنتاجه كفيل بتحقيق أنجع حماية لعموم المستهلكين، حيث يقدمون على استهلاك طعام صحي ونظيف، قد روعي في إنتاجه كافة الضمانات والشروط اللازمة من حيث النظافة والسلامة، وفي جميع مراحل إعدادة وإنضاجه.

وحماية لجمهور المستهلكين في خدمات الطباخين، وجب على المحتسب أن يتفقددهم عند الغدو والعشي، فأما بالغدو فيقف على اللحم الذي منه يطبخون، لئلا يكون لحما رديا، أو لحما من غير الصنف الذي يؤكل لحمه، وأما بالعشي فلئلا تبقى لهم بقية فيزيدوا عليها غيرها، ويخلطونها، ثم يعيدوا طبخها فتستتر رائحته ويفسد طعمه⁽³⁸⁾.

ولما كانت النظافة من أبرز ما يجب مراعاته في هذه المهنة، وحماية لصحة المستهلكين من كل تهديد، وجب على الطباخين ألا يطبخوا بالليل ولا بالسحر، ولا في الديار الخالية والمواضع الغائبة، وليطبخوا في حوانيت مخصصة، مسطحة يتمكنون من غسلها في كل الأوقات⁽³⁹⁾،

كما أنهم يؤمرون بتغطية أوانيهم، وحفظها من الذباب وهوام الأرض بعد غسلها بالماء الحار والأشنان⁽⁴⁰⁾. كما وجب عليهم الامتناع من طبخ ما يكره لحمه، وما يحرم من الخبائث⁽⁴¹⁾، وأن ينتهوا عن خلط لحوم المعز بلحوم الضأن، ولحوم الإبل بلحوم البقر، لئلا يأكلها من كان به مرض فيكون سببا في نكسته⁽⁴²⁾.

وصيانة لصحة المستهلكين وجب على المحتسب الاهتمام بنظافة الطباخين، بأمرهم بغسل أيديهم وأبدانهم، وتغطية شعور رؤوسهم، وأن يعتنوا كذلك بغسل أوانيهم ومعداتهم وأطباقهم بالماء الحار والأشنان⁽⁴³⁾. كما أنهم يؤمرون بتنظيف الرحاب، وتغطية القدور، وتعاهد الذباب

عنها⁽⁴⁴⁾. وأن يتخذوا لها أغذية على ترابيع كأمثال أغذية التوابيت، عليها أقفال، ومن تحتها أغذية أخرى⁽⁴⁵⁾.

وحماية للمستهلك من سائر ضروب الغشوش في صناعة الطعام وإنتاجه، فقد انبرى أولياء الحسبة لبيان ما يقدم عليه الطباخون وأصحاب المطاعم مما يعتبر غشا وخداعا، حتى يكون المستهلك على بينة من أمره.

ومن الغشوش التي يفتعلها الطباخون كثرة الإدام وقلة اللحم، حيث إنهم يسلون الدهن، ويفرغونه في القدر، فيطفو على وجه الطعام، فيغتر به الناس ويظنون من كثرة اللحم⁽⁴⁶⁾. ومنهم من يعمل على وجه القدر شيء عند العطار يسمى "العنبر" شبيه "الشيرج"، فإذا غرف الطباخ من القدر شيء هرب اللحم إلى جانب، ولا يصعد منه في الغرف شيء، وهذا غش⁽⁴⁷⁾.

ومما يقدم عليه الطباخون كذلك، ويعتبر غشا ممنوعا، التلاعب في مكونات الأطعمة، حيث يغشون مثلا المضيرة⁽⁴⁸⁾ بال دقيق فيزيد في وزنها ويعقدها، ومنهم من يغش في المصلوقة باللبن الحليب، فيظن المستهلك أن بياض تلك المرققة من كثرة المؤنة، ومنهم من يغشها بقليل من الأرز. ومن الطباخين من يغش المهلبية بعسل القصب ويقول للزبون: إنها بقطارة، وكل هذا تدليس⁽⁴⁹⁾. ومنهم أيضا من يعقد البيض على وجه الطعام حتى يستر ما تحته، وهو غش⁽⁵⁰⁾.

وقد أحجم بعض أولياء الحسبة عن ذكر ما يغش به الطعام مخافة أن يتعلمه الطباخون، ويعلمونه لغيرهم. يقول بعض المحتسبين: «ولولا أنني أخاف أن أشبه من لا دين له على غش الأطعمة لذكرت من ذلك جملا كثيرة على اختلاف أشياء من عناصرها، ولكنني أعرضت عن ذكرها مخافة لمن يتعلمها فيعلمها للناس»⁽⁵¹⁾.

3.1 ما جاء في خدمات الجزارين والقصابين:

إن اللحم من المواد الاستهلاكية التي يقبل عليها المستهلكون بكثرة لفوائدها الصحية، وهكذا حظيت خدمات الجزارين والقصابين⁽⁵²⁾ باهتمام الفقهاء وأولياء الحسبة، فشرعوا لهم معايير الجودة،

وحددوا لهم شروط السلامة والنظافة في إنتاج لحم صحي ونظيف. والمتتبع لآداب الاحتساب على الجزارين والقصابين يدرك لا محالة مدى حرص الفقهاء على صحة أبدان المستهلكين وسلامتهم، من كثرة ما أوجبه من إجراءات السلامة والنظافة في توفير منتج صحي وسليم من اللحوم، وذلك في جميع مراحل الإنتاج والعرض والبيع.

وحماية لصحة المستهلك، كان أول آداب الاحتساب على الجزارين مراعاة سلامة ما يذبحون من الأنعام، وخلوها من العلل والأمراض، وكل ما من شأنه أن يؤثر سلباً على المستهلك. فكان واجبا على الجزارين ألا يذبحوا بهيمة جربة حتى تستريح مما أصابها، وألا يذبحوا الحوامل، ولا ذوات الدر، ويذبحوا ظاهرة العيوب - إذا لم تضر بآكلها - كالمخلوعة الورك والمرشية العنق والعوراء والمقلوعة السن والمجنونة والمشقوقة الحافر...، أما ذات العيوب الباطنة، والتي تضر بآكلها، أو التي لا تعمل فيها التذكية، فلا تذبح كالمخربة صفاق الدماغ، والمقطوعة النخاع، والمقطوعة الأوداج، والمنتثرة الحشوة، والمثقوبة المصران، وذلك لكونها كلها في حكم الميتة⁽⁵³⁾.

ومن مهام المحتسب - بعد مرحلة حسن اختيار الذبيحة - أن يتعهد الجزارين في مرحلة الذبح، حيث يوجب عليهم تطبيق تعاليم الإسلام بحذافيرها، فيأمرهم أن يتولى الذبح من يوثق به، ويعلم فضله إن وجد، وإلا جعل عليهم أمينا يقف عليهم، ويعلمهم سنن الذبح، ومنها سنة حد الشفرة، ومواراتها عن الذبيحة، والرفق بالبهيمة عند ضجعتها، واجتناب تعنيفها، كما يجب عليه صرفها إلى القبلة، وقلبها على شقها الأيسر، ومراعاة الغلصمة عند الذبح، فإن أخطأ في الذبح لم تؤكل الذبيحة⁽⁵⁴⁾.

ومراعاة لمبدأ السلامة في إنتاج لحم صحي للمستهلكين، فإن الجزار يمنع من الشروع في السلخ بعد الذبح حتى تبرد البهيمة، ويخرج منها الروح⁽⁵⁵⁾. كما أنه يمنع من النفخ في اللحم بعد السلخ لأن نكهة الآدمي تغير اللحم وتزفره⁽⁵⁶⁾، وحتى لا يظن المشتري الجاهل أن ذلك النفخ شحم وسمانة⁽⁵⁷⁾.

إن النفخ في اللحم بعد السليخ يغير نكهته ويفسد طعمه، وربما ينقل إلى مستهلكه بعض العلل، من جراء طرح النافخ فيه هواء ملوثا من رئتيه. وحرصا من الفقهاء على سلامة صحة المستهلك وصيانة لعافية بدنه، فقد منعوا ذلك وكرهوه. فقد سئل المحتسب يحيى بن عمر: عن الجزار أي شيء يصنع به؟ وهل ينهاه أن يشرح اللحم وينفخه؟ فإن نفخ وشرح هل ينهى أول مرة؟ فإن عاد ثانية لركوب النهي أي شيء يصنع به؟ قال يحيى: "أما النفخ في اللحم فمكروه عند أهل العلم، فلينه عنه أشد النهي، فإن عاد أخرج من السوق" (58). وقال ابن وهب: "سمعت مالكا، وسئل عن الرجل ينفخ في اللحم كما يفعل الجزارون؟ فقال: "إني أكره ذلك، وأرى أن يمنعوا من ذلك" (59).

إن نهي الفقهاء عن النفخ في اللحم يكون لوجهين: أحدهما أنه يظهر اللحم سمينا، وهذا من الغش المنهي عنه في البيوع لكونه تغيير بالمستهلك. والوجه الثاني أنه يغير طعم اللحم ويزفره، مما يجعله غير سائغ للأكل والاستهلاك.

إن آليات حماية المستهلك التي سطرها الفقهاء في إطار خدمات الجزارين والقصابين تقوم على أمرين اثنين:

- الأمر الأول: حفظ شروط النظافة والسلامة، وتطبيق معايير الجودة والإتقان في توفير لحم صحي ونظيف، بعيدا عن كل ما من شأنه أن يهدد سلامة المستهلك.

- الأمر الثاني: العمل على حماية المستهلك من كافة ضروب الغشوش، وأساليب الخداع التي يقدم عليها الجزارون والقصابون في عرض اللحم وبيعه.

فأما الأمر الأول، فلما كانت النظافة هي أبرز ما يجب مراعاته في هذه المهنة، وجب على القصابين العناية بالجوانب التالية: الاهتمام بغسل الحصر التي يضعون اللحم عليها، والتعهد بنظافتها كل يوم، كما وجب عليهم العناية بالطلي الذي يقطع عليه اللحم بدر الملح عليه كل ليلة، لئلا يحدث فيه الدود، كما وجب تغطيته بغشاء من الحلفاء، ويربط عليه جيدا لئلا يعلق فيه

الكلب⁽⁶⁰⁾، أو يذب عليه شيء من هوام الأرض⁽⁶¹⁾. فإذا لم يجد القصاب الملح، وجب عليه تعهد نظافة القرمة بالماء الحار والأشنان، فإن ذلك يقوم مقام الملح⁽⁶²⁾.

وحرصا على جودة اللحوم المعدة للاستهلاك، وصيانة لها من كل ما يفسدها، وجب على المحتسب أن يمنع باعة اللحم من عرض بضاعتهم خارج الحوانيت، حتى لا تتلوث بالغبار أو التراب، كما وجب عليه أن يمنعهم من إخراج توالي⁽⁶³⁾ اللحم عن حد مصاطب حوانيتهم، بل تكون متمكنة في الدخول عند حد المصطبة والركنين، لئلا تلامسها ثياب الناس، فتفسد بذلك⁽⁶⁴⁾.

ومن مهام المحتسب إزاء القصابين وباعة اللحم مراقبة نظافتهم الشخصية، لما لها من أثر فعال في سلامة اللحم ونظافته، فكان يمنع من كان مجذوما أو مبروصا، وسائر المرضى المستقذرين بيع جميع الأطعمة واللحوم⁽⁶⁵⁾، لأن النفوس تعاف ذلك وتنفر منه، كما وجب على المحتسب مراقبة معدات القصابين ومدى نظافتها، وحسن استعمالها، فيتعهد عليهم أن يفضلوا اللحم بالسكين لا بالساطور، إلا أن يعرض لهم عظم فيقطعونه بالساطور، لكونه يهرس العظم ويخلطه باللحم، وكذلك وجب عليهم تجريد اللحم من العظم بالسكين حفاظا على جودته⁽⁶⁶⁾.

وأما الأمر الثاني، فحماية للمستهلك من جميع ضروب الغشوش وأساليب الخداع في بيع اللحم، فقد حرص أولياء الحسبة على بيان جميع حيل القصابين وألاعيبهم في غش اللحم، ومن ذلك ما يتعلق بالموازين كأن تكون كفة وزن اللحم أقصر من كفة الصنوج، أو أن يزنوا اللحم في جانب الكفة، وكل واحدة من هاتين تعطي الناقص، ومنها كذلك أن تكون كفة اللحم مقعرة، ليضعوا فيها من البائت، أو كثير العظم أو المهزول، حيث يكون الميزان معلقا لا يراه الناس⁽⁶⁷⁾. ومن حيلهم في بيع اللحم أيضا خلط اللحوم بعضها ببعض حتى لا تتبين حقيقة كل طرف على حدة، فيبدلون بذلك على المشتري، فتجدهم يبيعون البائت مع الطري، والمهزول مع السمين، والمصران والكروش مع اللحم، ولحم المعر مع لحم الضأن، والميت مع الحي ...⁽⁶⁸⁾.

وحماية للمستهلك من مثل هذا غش، فقد منع الفقهاء بيع اللحم مختلطاً في وضم واحد، قال مالك رحمه الله: "ويمنعون عن خلط اللحم البائت بالطري، والهزيل بالسمين"، قيل له: فإن خلطها الجزار، ولم يكن ثمة إمام يمنعه، أيجل لأحد أن يشتريه وزناً أو جزافاً، وهو لا يعرف السمين من الهزيل؟ قال مالك: "أما شراء الأبطال اليسيرة بالدرهم والدرهمين فذلك جائز، وإن كثرت الأبطال العشرين والثلاثين، فلا خير فيه حتى يعرف وزن هذا من هذا، وإلا فهو خطر⁽⁶⁹⁾". وقال ابن القاسم: "وأرى أن يمنع الجزارون من مثل ذلك، أن يخلطوا السمين والمهزول، وأراه من الغش، ولا يجل لهم ذلك"⁽⁷⁰⁾.

إن منع الفقهاء بيع اللحم مختلطاً يعدّ تدبيراً تشريعياً مهماً لحماية المستهلك، وصيانة لماله من الضياع، لأن خلط اللحوم بعضها ببعض تغريب بالمستهلك لأنه لا يعلم حقيقة ما يشتري، وهكذا وجب على المحتسبين أن يتعهدوا على القصابين فصل اللحوم بعضها عن بعض عند البيع، وأن يسعروا كل واحد على حدة. فقد سئل يحيى بن عمر: عن الجزار هل يجوز له أن يخلط لحم الضأن بالمعز إذا أراد أن يبيعه ويبينه، أم لا يجوز له بيعه؟ فقال: "أما جمع لحم الضأن ولحم المعز، فأرى أن يجعل كل واحد على حدته، ويبيع هذا بسعره، وهذا بسعره، وهذا الذي أرى"⁽⁷¹⁾.

وحماية للمستهلك من الغش أيضاً، حظر الفقهاء على القصابين بيع اللحم مخلوطاً مع الفؤاد والبطون، مثل المصران والكرش وشحم البطون والدوارة وغيرها. فقد سئل القاضي عبد الله بن أحمد بن طالب عن ذلك، وأجاب بخط يده: «أما اللحم فلا أرى أن يبيعوا معه فؤادا ولا بطنا، ولا شيئاً سوى اللحم خاصة، ولا يسعر عليهم"⁽⁷²⁾.

وهذا ما ذهب إليه أيضاً الفقيه المحتسب يحيى بن عمر، فقيل له: هل يعجبك هذا من قوله وهل تقول به؟ فقال: "نعم، لأن بعضهم يبيع اللحم على حدة، والبطون على حدة، فيبيع اللحم رطلين بدرهم، والبطون ستة أرطال بدرهم، فكذا لا يجوز أن يباع اللحم مع البطون، وأن يباع اللحم خاصة وحده"⁽⁷³⁾.

وحماية للمستهلك الجاهل، الذي لا يفرق بين لحم الضأن والمعز، وجب على القصابين أن يتركوا أذنان المعز معلقة على لحومها إلى آخر البيع، حيث يعرف لحم المعز ببياض شحمه ودقة صلبه ورقة عظمه⁽⁷⁴⁾. أما إذا شك المحتسب في لحم الذبيحة هل هو ميت قبل الذبح، وجب عليه أن يختبره بوضعه في الماء، فإن طفح فهو ميتة، وإن رسب فهو حلال، أو أن يلقي منه شيئاً على الجمر، فإن علق فيه الجمر فهو حلال، وإن لم يتعلق فيه شيء فهو حرام⁽⁷⁵⁾. وبهذه الإجراءات التي سطرها الفقهاء وأولياء الحسبة، تضمن توفير لحم طري وصحي لعموم المستهلكين، بعيداً عن كل غش وتدليس.

4.1 القضاء في خدمات الحلوانيين وصناع الزلابية وعملة الكعك والمسمنات:

لا أحد ينكر أهمية الحلويات - بمختلف أنواعها وأشكالها - في بناء صحة المستهلك، والحفاظ على سلامة وظائف جسمه، فهو يحتاج إليها لتمده بالسعرات الحرارية التي يفتقدها، خاصة بعد مجهود عضلي، أو عقلي شاق، أو صيام، أو ثورة غضب، أو نوبة حزن أملت به وغير ذلك، حيث تقوم الحلويات بمذاقها الحلو ومكوناتها الغذائية، وسعراتها الحرارية العالية، بتهدئة أعصاب المتوتر، وتمده بالنشاط والحيوية اللازمة لمواصلة سعيه، واستمرار عمله، خاصة إذا كانت هذه الحلويات مصنوعة من مواد طبيعية كعسل النحل، والسكر الطبيعي وغيرها من المواد المغذية.

إضافة إلى ذلك، فإن الحلوى تعدّ وجبة غذائية كاملة، وقائمة بذاتها، ينصح باستهلاكها بمستويات محددة وبطريقة منتظمة، لأنها تعمل على تنشيط الجسم والرفع من حيويته، لرفع مستويات السكر في الدم.

إن المستهلك - قديماً - كان يقبل على استهلاك الحلويات بمختلف أنواعها وأشكالها خاصة في المناسبات الدينية كعيد الفطر، وذكرى المولد وغيرها. ولكنه كان كثيراً ما يعاني من حالات الغش والخداع التي يتعرض لها، مما كان يعرض صحته وسلامة بدنه إلى التهديد، وأمواله إلى الضياع والتبذير.

وحماية لعموم المستهلكين من خدمات الحلوانيين وصناع الزلابية⁽⁷⁶⁾، قام أولياء الحسبة بتسليط مجهر المراقبة والاحتساب على تفاصيل هذه المهنة وخدمات أصحابها، فأخذوا يحتسبون عليهم كل كبيرة وصغيرة تدخل في إطار مهنتهم، كل ذلك حماية لصحة المستهلكين وصيانة أموالهم.

وباستقراء آداب الاحتساب على الحلوانيين يمكن أن نجمل آليات حماية المستهلك في خدماتهم في أمرين اثنين:

* أحدهما: محاربة كل أصناف الغش، وفضح جميع أساليب الخداع التي يقدم عليها الحلوانيون في صناعتهم، وذلك حماية لجمهور المستهلكين من حيلهم وألاعيبهم في صناعة الحلوى.

* ثانيهما: فيتعلق بتحقيق شروط النظافة والسلامة في إنتاج وصناعة مختلف أنواع الحلويات، ويتحقق هذا الأمر بتطبيق شروط النظافة الخاصة والعامة في الحلوانيين، وفي معداتهم وآلياتهم، وكذا في تطبيق معايير الجودة في إعداد الحلوى المعدة للاستهلاك وإنضاجها وعرضها ثم بيعها.

فأما الأمر الأول، فحماية للمستهلك من صنوف الغشوش في صناعة الحلوى، فإن المحتسب يعتبر على الحلوانيين ما يغشون به الحلوى فإنه كثير⁽⁷⁷⁾. ومن ذلك أنهم يمزجون عسل النحل برب الكرم⁽⁷⁸⁾، وعلامة غشه أنه إذا حمل على النار ظهرت رائحة الرب، ومنهم من يمزج عسل القصب بالدبس⁽⁷⁹⁾، وعلامة غشه أنه يركد في أسفل الإناء⁽⁸⁰⁾. ومنهم من يغش في الدقيق، فيستعمل دقيق الأرز، ودقيق العدس، وقشر السمسم، وعلامة غشه أنه يطفو على وجه الماء إذا طرح فيه⁽⁸¹⁾. ومنهم من يعمل الحلوى المقرضة بغير عسل النحل، ويجعل فيها عصرة ليمون أخضر، ويقول للزبون: إنها بعسل النحل، وهذا غش. ومنهم من يغش المشبك والقاهرة بالقند⁽⁸²⁾ عوض عسل النحل، وهذا غش. وقد يغشون الخبائض⁽⁸³⁾ الناعمة والرطبة والصابونية⁽⁸⁴⁾ بالنشا الخارج عن الحد المعتاد، وعلامة غشها أنها تتفتت، وإذا باتت خمرت⁽⁸⁵⁾.

أما صناع الزلابية فغشهم فيها واضح، ويكون بإكثار السميد فيها، وقليلها بزيت القرطم الحلو، ويسمى عندهم بالدهن، وعدم ترك عجينها يخبث، وعلامة اختمارها أنها تطفو على وجه الزيت⁽⁸⁶⁾؛ وعملة الكعك والمسمنات يخدعون المستهلك في الغالب بخلط المدهون بالدرمك وعمل الحشو من عسل وسميد مقلو عوض السكر⁽⁸⁷⁾.

وحماية لعموم المستهلكين من سائر ضروب الغشوش التي سبق ذكرها، فقد وضع أولياء الحسبة لكل صنف من أصناف الحلوى ضريبة خاصة تحدد مكوناتها من المواد الأولية بتفصيل، وبكمية محددة ومضبوطة وزنا وكما، اجتنابا للغش والخداع، فضريبة الحلوى المقرضة والصابونية وخبیصة اليقطين، لكل عشرة أرطال سكر رطلين نشا، ورطل قلوبات والطيب الجيد. أما الخشكان⁽⁸⁸⁾ فضريبته كل قنطار بالمصري سكر له خمسون رطلا دقيق، ومثقال مسك عراقي، وخمسة أرطال ماء ورد شامي، وقلب الفستق على ما جرت به العادة، ويكون قشره بدهن الشيرج الكبير. وأما المنفوش فضريبته أن يعمل في عشرة أرطال دقيق، خمسة أرطال نشا، ويخبز ويقلّى بالشيرج الطري⁽⁸⁹⁾.

وأما الأمر الثاني، والمتعلق بتحقيق شروط النظافة والسلامة في إنتاج الحلوى وصناعتها، فحماية لصحة المستهلك وصيانة لعافيته بدنه، ولما كانت النظافة ومراعاة شروط السلامة أبرز ما يجب مراعاته في هذه المهنة، فإن على المحتسب أن يراقب نظافة الحلوانيين الخاصة، فيأمرهم بغسل أيديهم جيدا، وقص شعورهم، ولا تبرح المذبة من أيديهم يطردون بها الذباب والحشرات وهوام الأرض، ويمنعوها من الوقوع في العجين أو المقلاة⁽⁹⁰⁾.

وتحقيقا لمبدأ السلامة في صناعة الحلوى، وجب على الحلوانيين أن يهتموا بنظافة أوانيهم ومعداتهم التي يستعملونها في طهي الحلوى وإنضاجها. فينبغي أن تكون مقلاة الزلابية من النحاس الأحمر الجيد، وأول ما يحرق فيها النخالة، ثم تدلك بورق الصلق إذا برد، ثم تعاد إلى النار ويجعل فيها القليل من عسل، ويوقد عليه حتى يحترق، ثم يجلى بعد ذلك بمدقوق الخزف، ثم تغسل وتستعمل، فإنها تنقي من الوسخ وزنجار⁽⁹¹⁾ النحاس⁽⁹²⁾.

كما وجب على المحتسب أن يأخذ الحلوانيين بنظافة مواضع العجن، وطهارة قصاري العجين، ويلزمهم بتبييض المقلاة لأجل الكبريتية التي في النحاس⁽⁹³⁾.

وبالجمع بين الأمرين - محاربة الغشوش وتحقيق شروط النظافة - ضمن الفقهاء وأولياء الحسبة أنجع حماية وأشملها لعموم المستهلكين في خدمات الحلوانيين على اختلاف أنواعهم وأصنافهم.

5.1 ما جاء في خدمات الشوائن والمهراسين والرواسيين والنقائقيين وقلائي الأسماك:

إن المستهلك في حاجة ماسة إلى إشباع حاجاته من كل أصناف الطعام، ولذلك فهو يحتاج إلى خدمات متعددة يقدمها أصحاب مهن وحرفيين من مختلف المشارب والأنواع. فالمستهلك وفي سعيه الدائم والحثيث إلى إشباع رغباته المشروعة من مختلف أنواع المأكولات، يفتقر إلى خدمات الشوائن والمهراسين⁽⁹⁴⁾ والرواسيين⁽⁹⁵⁾ والنقائقيين⁽⁹⁶⁾، وقلائي الأسماك وغيرهم.

إن تنوع طعام المستهلك ضرورة فطرية بيولوجية، يسعى إلى تحقيقها باستهلاك أنواع مختلفة من الأطعمة، خاصة تلك التي يتم إنتاجها أو صناعتها خارج البيوت، أي: في الأسواق أو المحلات المخصصة لذلك. ولكن كثيرا ما كان المستهلك يقع فريسة سهلة لحيل أصحاب هذه المهن، فيغشونه ويدلسون عليه إما في الجودة أو السعر، مما أصبح يهدد صحته ويبدد أمواله.

وفي ظل تصحيح هذا الوضع القائم، وتقديم الحماية اللازمة لعموم المستهلكين، تدخل الفقهاء وأولياء الحسبة لنصرة المستهلك والعمل على توفير الأمن له، فأخضعوا خدمات كل مهني أو حرفي له علاقة بطعام المستهلك لآداب الاحتساب، وألزموه بضرورة احترام معايير الجودة، وتطبيق شروط النظافة والسلامة في كل أعماله صغيرها وكبيرها، مما وفر بيئة آمنة، وطعاما صحيا لجل المستهلكين.

وحماية للمستهلك في خدمات الشوائن وجب على المحتسب أن يحارب في أعمالهم جميع ضروب الغشوش، ويمنع كافة أصناف الحيل التي يقدمون عليها في شواء اللحم، ومن ذلك خلط لحم البهائم كبارها بصغارها، فوجب عليه ألا يمكن الشوائن إلا من ذبح البهائم الصغار، البلدية،

السمان، الجذعان السن، ولا يمكنهم من عمل البهائم الصعيدية، ولا البراقي، ولا الجنس وهو الذي أبوه صعيدي وأمه برفية أو بلدية، أو العكس، ولا البهائم الثنيات الهزيلة⁽⁹⁷⁾.

إن حرص المحتسب على تقديم لحم صحي وطري للمستهلك هو بداية احتسابه على الشوائين، ثم بعد ذلك تأتي مرحلة الشواء، فوجب عليه أن يظن لحيلهم في ذلك، فإن منهم من يدهن الحمل بالعسل ثم ينزله في التنور، فإذا بقي قليلا من الوقت احمر فينظر الرائي فيظنه قد نضج⁽⁹⁸⁾. ومنهم من يلونه بالمغرة أو بأبي مليح أو باللبن، لإظهار اللون، فيظن الزبون اللحم ناضجا وهو غير ذلك⁽⁹⁹⁾. ومن حيلهم كذلك إثقال اللحم وهو نيء، حيث يخبئون فيه صنج الحديد أو مثاقيل الرصاص، فإذا أخرجوه من الفرن عايره المحتسب، فيجده ناقص الثلث أو أكثر، ويظن أنه ناضج، وهو لا يعلم أنه على حاله أو نقص منه الثمن أو الربع لا غير⁽¹⁰⁰⁾.

وحماية لصحة المستهلك وسلامة بدنه، وما يشكله استهلاك لحم نيء غير ناضج من مخاطر صحية، وجب على المحتسب أن يختبر نضج الشواء بعد إخراجه من التنور بأحد أمرين : أحدهما أن يجذب بيده الكتف منه، فإن الخلع بسرعة فاللحم ناضج، وإن كان غير ذلك فيصرفه إلى التنور إلى حين النضج⁽¹⁰¹⁾. أما الأمر الثاني فهو أن يشق في ورك الجزارة فإن وجدت العروق الدقاق التي هناك دامية، أعيدت الجزارة إلى التنور إلى أن ينضج لحمها⁽¹⁰²⁾.

أما ما يتعلق بتحقيق شروط النظافة والسلامة في خدمات الشوائين، فإن المحتسب يتعهد عليهم ألا يضعوا الخراف في التنور إلا بعد تنظيف بطنها من الروث⁽¹⁰³⁾، وأن يهتموا جيدا ببناء تنانيرهم ونظافتها، حيث وجب عليهم أن يطبخوا بطين حر، قد عجن بماء طاهر، لأن بعضهم يأخذون الطين من أراضي حوانيتهم، وهو مختلط بالدم والفرث⁽¹⁰⁴⁾ وذلك نجس، وربما انتشر على الشواء منه شيء عند فتح التنور فينجس، ويضر بأكله⁽¹⁰⁵⁾. كما وجب عليه أن يمنع الشوائين من غم الشواء حالة إخراجه من التنور، وعدم وضعه في أواني الرصاص، ولا النحاس وهو حار، فقد قال الأطباء أنه يستحيل سما قاتلا⁽¹⁰⁶⁾.

وبهذه الإجراءات الصارمة والضامنة لشروط النظافة والسلامة، يستطيع المستهلك الانتفاع بخدمات الشوائين، واستهلاك لحم الشواء طريا وطازجا، بعيدا عن كل خوف أو تهديد.

وبنفس إجراءات الصرامة، وتحقيقا لشروط النظافة والسلامة، يحتسب أولياء الحسبة على الهراسين - وهم الذين يصنعون الهريسة - فيأمرهم بدرس القمح وتقشيره وغسله، وغسل المهراس والقدر الذي تطبخ فيه وتنظيفها، وأن لا يتركوها مكشوفة، وأن يبالغوا في طبخها، ويكثروا من تحريكها حتى تتألف وتشتد⁽¹⁰⁷⁾، لأن أطيب هريسة القمح وأعد لها ما كان القدر من القمح يصدق ستة أرباع، وما زاد على ذلك أو نقص، فإنما هو بحسب الاختيار لا بحسب الأعدل⁽¹⁰⁸⁾.

وحماية المستهلك وحفظا لصحته، حارب أولياء الحسبة كافة ضروب الغش وجميع أساليب الخداع والتدليس التي يقدم عليها الهراسون في صناعة الهريسة، ومن ذلك أنهم يصنعونها مجرية، لذلك وجب اختبارها عند تمام طبخها وقبل بيعها، بأن توضع على وجه القدر صنجة ثقيلة، فإن ثبتت مكافها فذلك حسن، وأمر ببيعها، وإن هي تدلت إلى قاع القدر فليست بشيء، ويؤمر بائعها أن لا يبيعها، وقيل يتصدق بما لأن ذلك غش⁽¹⁰⁹⁾.

ومن حيل الهراسين وأساليب غشهم التلاعب بمكونات إعداد الهريسة، فمنهم من يخلط العسل بالماء والسمن بالشحم، فوجب على المحتسبين ألا يمكنهم من عملها إلا من لحوم المعز، لا من لحوم الإبل، فذلك غش. وينبغي أن يكون لحم الهريسة سمينا فتيا، نقيا من الدرن، والغدد والعروق والأعصاب طريا غير غث، ولا متغير الرائحة، وينبغي أن يجعل في الماء والملح ساعة حتى يخرج ما في بطنه من الدم، ثم يخرج ويغسل بالماء، ثم ينزل في القدر بحضرة العريف، ويختتم بخاتم المحتسب⁽¹¹⁰⁾.

وحرصا على سلامة المستهلك وصحة بدنه، وجب على المحتسب أن يتعهد كذلك على الهراسين تحقيق شروط النظافة في أنفسهم، وتعهد طهارة أوانيهم، فوجب عليه أن يأمرهم بغسل قدور الدهن، وتنظيفها، وتليحها لثلا تتغير رائحتها وطعمها، فيتولد فيها الدود⁽¹¹¹⁾.

وبهذه الشروط والإجراءات يضمن المحتسب إنتاج وصناعة هريسة طيبة، صحية ونظيفة، يقبل على استهلاكها عموم المستهلكين دون خوف ولا قلق.

وتطال آداب الاحتساب خدمات الرواسيين أيضاً، وصيانة لصحة المستهلك وحفظ لعافية بدنه، فإنهم يؤمرون بنظافة سمط الرؤوس والأكارع⁽¹¹²⁾ بالماء الشديد الحرارة، وجودة تنف الشعر عنها. ثم يغسل بعد ذلك بالماء البارد غير الذي سمط فيه. وتشق خياشيم البهيمة بعد أن يدق مقدمها ويخرج ما فيه من الغذاء والوسخ والدود المتولد إن كان هناك منه شيء⁽¹¹³⁾. وألا يسلقوا الروس إلا بالماء الحلو الطاهر، ويضاف إليه القرفاء⁽¹¹⁴⁾ والمصطكا⁽¹¹⁵⁾ والشيت والزيت الطري والملح، فإن ذلك يطيبه ويقطع الزفرة منه، وألا يخرجوا الروس من الغمة حتى ينتهي نضجها⁽¹¹⁶⁾، وأن ينثروا عليها الملح والسماق⁽¹¹⁷⁾ مسحوقين، فإن ذلك يطيبها أيضاً⁽¹¹⁸⁾.

وحماية للمستهلك من الغش، وجب على الرواسيين عدم خلط رؤوس المعز بالضأن عند البيع، وأن يجعلوا في أفواه روس المعز كوارعها لتتميز عن الضأن، ولا تشبهه على الجاهل، كما يمنعون من خلط الروس الطرية بالبائتة، فرما كسدت عندهم الروس فيخلطونها من الغد ويبيعونها على أنها طرية، وعلامة البائت منها، أنك تنسل العظم الدقيق الذي في المبلع المسمى بالشوكة، ثم تشم الرائحة فإن كان متغيراً فهو بائت⁽¹¹⁹⁾.

أما خدمات النقانقين فقد وضعها الفقهاء وأولياء الحسبة تحت مجهر المراقبة والإحتساب لأن غشهم فيها كثير، فوجب أن تكون مواضعهم التي يضعون فيها النقانق بقرب دكة المحتسب ليراعيهـم بعينه⁽¹²⁰⁾، كما وجب عليه أن يلزمهم ألا يعملوا إلا بين يديه، لأن غشهم لا يكاد يعرف⁽¹²¹⁾.

ولما كانت مهنتهم تحتاج إلى الكثير من النظافة، وتحقيق شروط السلامة الصحية فقد وجب على المحتسب أن يأمر النقانقين بتنقية اللحم والحرص على جودته، ويكون من لحم الضأن، وأن يدقوه على القرم النظيفة، وليكن عند كل واحد منهم حين دق اللحم صبي بيديه مذبذبة يطرد

الذباب بها، كما وجب عليه أن يمنعهم بخلط الشحم مع اللحم، ولا بشيء من الأدهان إلا بحضرة المحتسب أو نائبه، أو أمين يثق فيه المحتسب في ذلك، حتى يعلم مقدار كل شيء بالوزن⁽¹²²⁾.

وتحقيقا لشروط النظافة التي تستلزمها هذه المهنة وجب على النفاقيين غسل المصارين وتنقيتها جيدا بالماء والملح، ثم حشوها بعد ذلك بلحوم الضأن المفرومة، لأن حشوها بلحوم البقر والمعز، أو بلحوم الروس أو الكبود والكلب والقلوب، يعتبر غشا منها عنه⁽¹²³⁾. كما يجب عليهم الاهتمام بنظافتهم الشخصية مثل غسل الأيدي جيدا، وقص شعور الرأس، وتقليم الأظافر ... حتى لا يختلط شيء من ذلك باللحم المفروم أثناء الحشو⁽¹²⁴⁾.

ويجب على المحتسب أن يتعهد عليهم أدوات عملهم، ويأمرهم بالحرص على نظافتها، ومن ذلك تغيير الطاجين الذي تقلى فيه النفاق كل ثلاثة أيام، ولا تقلى إلا بالزيت الطري الجديد، ثم ينثرون عليها بعد ذلك الأباير الطيبة، والتوابل المسحوقة⁽¹²⁵⁾، فإن ذلك يضمن طيب مذاقها.

أما فيما يخص خدمات قلاني الأسماك، ولما كانت النظافة تعد إحدى أولوياتهم، وجب على المحتسب أن يشتد عليهم، ويأمرهم كل يوم بغسل قفافهم وأطباقهم التي يحملون فيها السمك، وينثرون فيها الملح المسحوق كل ليلة بعد الغسل، وكذلك يفعلون بموازينهم الخوص، لأنهم إذا غفلوا عن غسلها فاح ننتها وكثر وسخها، فإذا وضع فيها السمك الطري تغيرت رائحته، وفسد طعمه⁽¹²⁶⁾.

وحرصا على تقديم حوت طري ونظيف للمستهلك، وجب عليهم تنقيته جيدا، حيث يبالغون في غسله بعد شقه، وإخراج ما في بطنه وحلقه، وتنظيف جلده ثم يكتثرون عليه الملح المسحوق حتى يشده، ويقطع رائحته، ثم ينثروا الدقيق عليه، ولا يقلوه بزيت رديء، وينهون عن غسله عند خروجه من المقلى سخنا في الماء والملح ليحسن للناظر، ويثقل في الميزان، ويؤدبون إن غشوا في ذلك⁽¹²⁷⁾. كما وجب عليهم ألا يخلطوا السمك البائت بالطري، وعلاوة الطري منه أن خياشمه محمرة، والبائت ليس كذلك⁽¹²⁸⁾.

وحماية للمستهلك من الغش في قلبي السمك، وجب على المحتسب أن يتفقد الحوت كل ساعة لئلا يقلوه بدهن الشحم المستخرج من بطون السمك، حيث يخلطون هذا الدهن بالزيت عند قلبه، كما وجب عليه أن يتعهد عليهم بقلبي الحوت بزيت القرطم⁽¹²⁹⁾ لأنه أطيب من زيت السلجم⁽¹³⁰⁾ أو بالشيرج الطري، وألا يقلوه بالزيت المعاد لأن ذلك يفسده، وكذلك يمنعون من إخراج السمك من المقلبي حتى ينتهي نضجه من غير سلق ولا احتراق⁽¹³¹⁾.

2. حماية المستهلك من خلال نوازل أصحاب صناعات الألبسة والمنسوجات:

إن المستهلك في حاجة ماسة إلى ما يستر بدنه ويغطي عورته، واللباس نعمة عظيمة امتن الله بها على الإنسان المستهلك قال تعالى: {يا بني آدم قد أنزلنا عليكم لباسا يواري سوءاتكم وريشا {الأعراف: 26}.

يمتن الله عز وجل في هذه الآية على عباده بما جعل لهم من اللباس والريش، فاللباس ستر العورات وهي السوآت، والرياش والريش ما يتجمل به ظاهرا، فالأول من الضروريات، والريش من التكميلات والزيادات⁽¹³²⁾.

فبذلك أباح الإسلام للمستهلك، بل أمره أن يكون حسن الهيئة كريم المظهر جميل الهندام واللباس، متمتعا بما خلق الله من زينة وثياب ورياش، قال تعالى: {يا بني آدم خذوا زينتكم عند كل مسجد {الأعراف: 31}.

إن الغرض من اللباس في التصور الإسلامي أمرين: أحدهما ستر العورة، والآخر الزينة والتجمل في غير بطر ولا رياء. وما من مستهلك مسلم يحيد عن أحد الأمرين: الستر والزينة، أو يفرط فيهما، فقد انحرف عن صراط الله القويم إلى سبل الشيطان الرجيم. وهذا سر النداء الرباني الذي وجهه الله عز وجل إلى بني آدم يحذرهم فيه من العري وترك الزينة اتباعا لخطوات الشيطان. قال تعالى: {يا بني آدم لا يفتننكم الشيطان كما أخرج أبويكم من الجنة ينزع عنهما لباسهما ليريهما سوءاتهما {الأعراف: 26}.

إن المستهلك وفي إطار سعيه الدائم للباس، باعتباره ضرورة من ضروريات الحياة، تواجهه عراقيل شتى، تتمثل أساسا في كثرة ما يتعرض له من الغش والتدليس في كل ما يحتاجه من مختلف أنواع الألبسة. كما كان يعاني أيضا من غياب معايير الجودة وعلامات الإتيقان فيما ينتجه الصناع من المنسوجات والمخيطات. فقد فطن الفقهاء وأولياء الحسبة إلى ضرورة توفير الحماية لعموم المستهلكين، فأقروا آداب الاحتساب على أصحاب صناعات الألبسة، وجعلوا خدماتهم تحت مجهر المراقبة حفظا لحقوق المستهلكين، ورعاية لمصالحهم.

وسأتناول في هذا المطلب تفصيل آليات حماية المستهلك من خدمات صناع الألبسة والمنسوجات، وذلك وفق الخطة التالية:

__ ما جاء في خدمات الكتانين والقطنين والحكاة والبزازين والحرييين والفرائين.

__ القضاء في خدمات الخياطين والرفايين والقصاريين وصناع القلائس.

__ النظر في أحوال الصباغين.

1.2 ما جاء في خدمات الكتانين والقطنين والحكاة والبزازين والحرييين والفرائين.

إن المتتبع لنوازل خدمات صناع الألبسة والمنسوجات كالكتانين⁽¹³³⁾، والقطنين⁽¹³⁴⁾، والحكاة⁽¹³⁵⁾، و البزازين⁽¹³⁶⁾ يدرك حقيقة الحماية الشاملة التي وفرها الفقهاء وأولياء الحسبة لعموم المستهلكين، حيث قامت هذه الحماية على ركيزتين أساسيتين: إحداها تطبيق معايير الجودة، وضمان شروط الإتيقان في كل ما يصنع، أو ينسج، أو يخاط، مما يحتاجه المستهلك في ملبسه. أما الركيزة الثانية فتتمثل أساسا في محاربة كل ضروب الغشوش، والقضاء على كافة أساليب الخداع والتدليس، التي يقدم عليها مختلف الحرفيين والمهنيين المعنيين بإنتاج اللباس ونحوه.

وحماية للمستهلك في خدمات هذه الصناعة، فإن أول آداب الاحتساب يكون على من يوفر المواد الأولية لمختلف الحرفيين والمهنيين المهتمين بصناعة الألبسة، وما يحتاجه المستهلك في ملبسه، مما يقيه من حر الشمس وقر البرد. فعملا بتعليمات الفقهاء وأولياء الحسبة وجب على الكتانين أن يختاروا أجود الكتان، وهو المصري، الجيزي، النفص، وأحسن ما فيه الناعم المورق، وأن يجتنبوا

أردأه وهو القصير، الخشن، الذي يتقصف، وألا يخلطوا جيده برديه، ولا الكتان البحري بالكوري، لأن كل ذلك تدليس⁽¹³⁷⁾.

وحماية للمستهلك من الغش في بيع الكتان وجب على ولي الحسبة ألا يمكن أحدا من بيع الكتان إلا بعد ثبوت تركيته في مجلسه بالأمانة، والصيانة، والعفة⁽¹³⁸⁾. وبذلك ضمن الفقهاء وأولياء الحسبة سلامة المادة الأولية لصناعة لباس المستهلك وهي الكتان، وحرصوا على أن تكون ذات جودة عالية، خالية من الغش والتدليس.

ويعد القطن مادة أساسية في صناعة لباس المستهلك، فإن آداب الاحتساب تشمل أيضا خدمات القطنين، حيث يمنعهم المحتسب من خلط جديد القطن بقديمه، ولا أحمره بأبيضه، ينبغي أن يندف⁽¹³⁹⁾ القطن ندفا مكررا حتى تطير منه القشرة السوداء، أو الحب المكسر، لأنه إن بقي فيه الحب ظهر في وزنه، وإذا طرحه في جبة أو لحاف وغسلت ودقت وقرضت الجبة، أضر بملابس الناس⁽¹⁴⁰⁾. فوجب على ولي الحسبة أن يتفقد أحوال القطنين وينظر في أمورهم، ويتقدم إليهم في الإبلاغ بتنقية الزريعة من القطن، لأن الفأرة تقرض الثوب عليها، ولا يجعلون للناس إلا ما صفا وخلص⁽¹⁴¹⁾.

وحماية للمستهلك من كل غش أو تدليس في صناعة القطن، وجب على المحتسب أو من ينوب عنه أن يمنع القطنين من خلط القطن الذي في أسفل البسطة من الصفايا وما يطير من القطن الصافي، وألا يمكنهم من وضع القطن الرديء الأحمر أسفل المكبة، ثم يعملوا فوقه القطن الأبيض والنقي، لأن ذلك غش، ولا يظهر إلا عند غسله⁽¹⁴²⁾. كما يجب أن يمنعهم أيضا من وضع القطن بعد الفراغ منه، في المواضع الندية، لأن ذلك يزيد في وزنه، فإذا جف نقص، وهذا تدليس⁽¹⁴³⁾.

أما النظر في أحوال الحاكاة والتبصر في خدماتهم فيعتبر ضرورة ملحة، لكثرة ما يدلسون به على الناس في صناعتهم، فعشهم كثير ومتنوع، ويخفى جله عن المستهلكين.

وعلى أساس ذلك تشدد أولياء الحسبة في الاحتساب في خدماتهم، ومن ذلك أن يأمرهم المحتسب بإتقان قطع النسيج طولاً وعرضاً، بعد دقة غزله وصفاقه، وتنقيته من الشوائب العالقة فيه. وأن يمنعهم من نشر الدقيق على الخيوط إباءً نسجها، لأنه غش يستر خشونة النسيج ووحاشته، ويبدو كأنه صفيق الرقعة وهو غير ذلك. أما إذا نسجوا قطعاً من الخيوط المعقدة أو المصنوعة من الخلقان من الثياب عزلوها عن بقية المنسوجات وباعوها بسوم منخفض (144). كما وجب على المحتسب أن يفحص نسيجهم كل مرة، لأن بعضهم يجعل ظاهر النسيج من الغزل الطيب، وباطنه من الغزل الغليظ المعقد (145)، ومنعهم إذا نسجوا ثوباً جديداً ألا يصبغوا الغزل إلا بعد بياضه، ولا يصبغوه من الغزل الأسود فيتهرى، ولا يمسك شيئاً ويضر بالمشتري (146). ويأمرهم كذلك ألا يستعملوا الغزل إلا بالوزن، فإذا نسجوه وغسلوه، ردوه بالوزن أيضاً، ليكون ذلك أنفى للتهمة عنهم (147).

أما حماية المستهلك من خدمات البزازين فترتكز أساساً على التعامل بما شرعه الله ورسوله صلى الله عليه وسلم من تشريعات وأحكام، فوجب على البزازين أن يكونوا عارفين بأحكام البيع وعقود المعاملات، وما يحل منها وما يحرم، وإلا وقعوا في الشبهات، وارتكبوا المحظورات (148).

وحماية للمستهلك من الغش في معاملاتهم، وجب على المحتسب أن يعتبر عليهم صدق القول في أخبار الشراء، ومقدار رأس المال في بيع المراجعة، فإن أكثرهم يفعلون ما لا يجوز (149)، ومنعهم من سائر ضروب الغش كإظهار أحسن وجهي الثوب، وإخفاء الوجه الثاني، أو عرض الثياب وبيعها في المواضع المظلمة، أو إنفاق السلعة بالحلف الكاذب واليمين الفاجرة، أو الغش في الموازين والأذرعة أو الشركة مع المنادين والدالين (150). ورعاية لمصالح المستهلك وحفظاً لحقوقه وجب على المحتسب أن يعتبر عليهم جميع ذلك، ويراعي حسن معاملتهم مع المشتريين وجلاي البضائع، وصدق القول والفعل.

وقد ارتكزت حماية المستهلك من خدمات الحرييين على محاربة كافة أنواع الغش والتدليس التي يقدمون عليها في صناعة الحرير أو صباغته، ومن ذلك منعهم من صناعة حرير القر قبل تبييضه

لئلا يتغير بعد ذلك، وعدم خلط الحرير الشامي بالبلدي، والقر المصبوغ بالقطارش المصبوغ، واجتناب إثقال الحرير الشامي بالنشا المدبر أو بالسمن أو بالزيت⁽¹⁵¹⁾، فمنهم من يصنع ذلك وهو غش وتدليس.

ومن صور غش حاكاة الديباج تصبيغه ليتصفق بذلك ويشتد، أو رشه ومسحه بماء الخبز أو النشا، ليشتد ويحسن، وكل ذلك غش لا خير فيه، وجب على ولي الحسبة منعه، والتأديب عليه⁽¹⁵²⁾. أما إذا وجدت قطع الحرير والديباج ناقصة في الكيل المتفق عليه، قطعت عليهم قطعاً فاحشاً أدباً لهم، فإن عادوا أدبوا مع ذلك إما بالضرب، أو السجن، أو الإخراج من السوق⁽¹⁵³⁾.

أما خدمات الفرائين فخير وسيلة لحماية المستهلك فيها، هو منع ما يقدمون عليه من سائر ضروب الغشوش، وكافة أنواع التدليس في الملبوس من الثياب، ومن ذلك تثريب وجوه الفراء ليحسن منظره، أو يستر بعض عيوبه.

وقد منع الفقهاء ذلك لأنه غش، جاء في سماع عيسى: وسئل مالك عن الفرائين يعملون الفراء فإذا فرغوا منها، تربوا وجوهها بالتراب لتحسن وتزيد في أثمانها، وربما غيب ذلك بعض ما فيها من عيوب، والمشتري يعلم أو لا يعلم. هل ترى بذلك بأساً؟ قال ابن القاسم: "لا يعجبني أن تثرب وجوهها، ولا أراه يحل ولا يصلح، فأراه من الغش إذا كان على ما وصفت، وأرى أن يزجروا عن ذلك، ويؤدبوا إن لم ينتهوا"⁽¹⁵⁴⁾. وحماية للمستهلك من هذا الغش، أفق ابن القاسم بوجوب رد الفراء، إذا وجد مترباً، سواء أوجد به عيب أم لا⁽¹⁵⁵⁾. وقال الشيخ ابن رشد معلقاً على فتوى ابن القاسم: "هذا كما قال، إن ذلك من الغش الذي لا يحل ولا يجوز"⁽¹⁵⁶⁾.

ومن صور الغش المنهي عنه في صناعة الفرو، قرض فرو الكباش، وضربه بالقضيب لإيهام المشتري أنه من خرفان. قال أصبغ: "يؤمر الفراءون إذا كان الفرو من كباش طوال الصوف ألا يقرضوه، ويضربوه بعد القرض بالقضيب ليوهمو الناس أنه من خرفان، فإنه غش وعيب، ويرد الفرو به"⁽¹⁵⁷⁾.

كما منع الفقهاء وأولياء الحسبة الفراء من تنذية الفرو، ثم مده والزيادة في طوله، ليوهم المشتري أنه كامل، فإذا لبسه مبتاعه شيئا نقص ورجع إلى حاله الأول، لأن ذلك غش، و عيب يرد به الفرو بعد الشراء⁽¹⁵⁸⁾.

ومن الحيل التي منعها الفقهاء كذلك في غش الفرو، ترقيع الفرو المنتوف الصوف، أو تحسين وجهه برقعة حسنة الوجه. قال أصبغ: "والفرو تكون فيه رقعة منتوفة، لا صوف فيها، فيجعل الفراء عليها رقعة مصوفة، أو تكون الرقعة مصوفة لا وجه لها، فيجعل عليها رقعة حسنة الوجه لا صوف لها، فهذا كله عيب وغش يرد به"⁽¹⁵⁹⁾.

2.2 القضاء في خدمات الخياطين والرفايين والقصارين وصناع القلانيس:

لقد سطر الفقهاء وأولياء الحسبة جملة من آداب الاحتساب على الخياطين، باعتبار أن عموم المستهلكين يستفيدون من خدماتهم المتعددة. وتنحصر آليات الاحتساب عليهم في أمرين اثنين أحدهما: إتقان الصنعة واحترام معايير الجودة المتعارف عليها بين الناس جميعا، والأمر الثاني اجتناب كافة ضروب الغش والتدليس في خياطة الثوب وحيافته. فينبغي للمحتسب أن يتفقد أمورهم وصنائعهم، ويمنعهم من مطل الناس في حوائجهم، لما في ذلك من تعطيلهم عن أشغالهم والإضرار بهم⁽¹⁶⁰⁾.

وحماية لحقوق المستهلك وصيانة لمصالحه، وجب على الخياطين أن يأمرؤا بجودة تفصيل الثوب، وسعته تحت الإبطين، واعتدال الكتفين والأطراف، واستواء الذيل، وإتقان فتحة الجيب⁽¹⁶¹⁾. والأجود أن تكون الخياطة لألبسة الناس دقيقة، لا شلا⁽¹⁶²⁾، وأن تكون الإبرة دقيقة أيضا، ويكون الخيط في خرمها قصيرا، لأنه إذا طال انتفض فتله مع جذب الخياط للإبرة في كل مرة⁽¹⁶³⁾، وتكون الخياطة به محمولة⁽¹⁶⁴⁾.

واجتنابا للإضرار بمصلحة المستهلك أو المس بحقوقه، لا يفصل الخياط الثوب ذا القيمة إلا بعد تقديره ووزنه، فإذا خاطه رده بذلك الوزن⁽¹⁶⁵⁾. كما وجب على ولي الحسبة أن يتنبه إلى حيل

الخياطين، وطرق تدليسهم على المستهلكين، ويمنع كل ذلك، لأن كثيرا منهم يسرقون من الثياب الثمينة، فإذا أرادوا وزنها بعد الخياطة رشوها بالماء والملح⁽¹⁶⁶⁾، وربما جعلوا في أكفة الخياطة رملا وأشراسا⁽¹⁶⁷⁾ لكي لا ينقص الوزن⁽¹⁶⁸⁾.

ورعاية لمصالح المستهلكين وجب على المحتسب أن يمنعهم أيضا من ملاحظة الناس في تسليم ثيابهم بتأجيل خياطتها، والإضرار بهم في ترددهم إليهم كل مرة⁽¹⁶⁹⁾. ولا يسمح لهم أيضا في حبس السلعة من صاحبها أكثر من أسبوع إلا بإذنه⁽¹⁷⁰⁾.

أما حماية المستهلك من خدمات الرفايين، فينبغي على ولي الحسبة أن يحلفهم أن لا يرفوا لأحد من القصارين ولا الدقاقين ثوب خز، أو ثوبا مخروقا إلا بحضرة صاحبه، ولا ينقل المطرز ولا الرقام رقم ثوب إلى ثوب يحضره إليه القصار أو الدقاق، فكثير منهم يفعلون ذلك بثياب الناس⁽¹⁷¹⁾.

ومن مهام المحتسب - حماية للمستهلك - إلزام القصارين⁽¹⁷²⁾ بعدم لبس أقمشة الناس، ولا يمكنوا أحدا من صناعتهم من لبسها أيضا، وعدم رهنها لأحد، وليكتبوا على كل خرقة اسم صاحبها، لئلا تختلط أقمشة الناس وتضيع⁽¹⁷³⁾.

أما صناع القلانيس⁽¹⁷⁴⁾ فغشهم كثير، لذلك وجب على المحتسب أن يوفر الحماية للمستهلك في خدماتهم، ويمنعهم من كل تدليس وخداع يقدمون عليه في صناعتهم، ومن ذلك عمل القلانيس بالخرق البالية، وتقويتها وشدها بالأشراس والنشا⁽¹⁷⁵⁾، لذا وجب على المحتسب مراقبة ثوب القلانيس، ويتعهد على صناعتها أن يكون من الخرق الجديدة وخيوط الإبرسيم⁽¹⁷⁶⁾، والكتان المصبوغ الجيد، وأن يأمرهم بإتقان خياطة القلانيس وحسن تكويرها حتى تتناسب مع رؤوس الناس⁽¹⁷⁷⁾. فمن وجده متلبسا بشيء من الغش أدبه بالضرب أو الحبس أو الإخراج من السوق⁽¹⁷⁸⁾.

3.2 النظر في أحوال الصباغين:

لقد انصب اهتمام فقهاء الحسبة عل الصباغين لحاجة عموم المستهلكين إلى خدماتهم في صباغة ما يحتاجون إليه من اللباس والكتان وغيرهما، ثم لكثرة ما يقدمون عليه من الغش والتدليس في صناعتهم. ومن ذلك أنهم يصبغون الثياب بالحناء عوضاً عن الفوه⁽¹⁷⁹⁾، فيخرج الصبغ حسناً مشرقاً، ولكنه سرعان ما يتغير لونه عندما تصيبه الشمس⁽¹⁸⁰⁾. ومنهم من يدكن الثياب بالعفص⁽¹⁸¹⁾ والزاج⁽¹⁸²⁾ إذا أراد صبغها كحلياً، ثم يدلّوها في الحابية، فتخرج صافية اللون شديدة السواد، فإذا مضت عليها أقل مدة تغير لونها ونقص صبغها، وهذا كله تدليس⁽¹⁸³⁾.

ورعاية لمصالح المستهلكين، وحفظاً لحقوقهم، وجب على ولي الحسبة أن يأمر الصباغين بأن يكتبوا على ثياب الناس أسماءهم بالخبر لئلا تتبدل بعضها ببعض⁽¹⁸⁴⁾، ومنعهم من أكل أموال الناس بالباطل لأن كثيراً منهم يرهنون أقمشة الناس أو يعيرونها لمن يلبسها ويتزين بها في المناسبات وكل ذلك خيانة وعدوان⁽¹⁸⁵⁾.

وبجميع آداب الاحتساب التي سبق ذكرها، وبكافة ما شرعه الفقهاء وأولياء الحسبة من أحكام وتشريعات، نضمن حماية حقيقية وشاملة لعموم المستهلكين في خدمات المهنيين والحرفيين الذين يصنعون لباس المستهلك. وترتكز هذه الحماية على ركيزتين أساسيتين وهما: إتقان الصناعة باحترام معايير الجودة، ثم محاربة كافة أصناف الغش والتدليس التي يقدم عليها مختلف الحرفيين والمهنيين.

3. حماية المستهلك من خلال نوازل أصحاب الصناعات الإنشائية:

إن البيت نعمة عظيمة من نعم الله على الإنسان المستهلك، فهو مأواه ومستقره، ومكان راحته، يستتره عن أعين الناس، ويحميه من قر البرد وحر الشمس. قال تعالى - في معرض الامتنان على العباد بنعمة المسكن -: {والله جعل لكم بيوتكم سكناً وجعل لكم من جلود الأنعام بيوتا تستخفونها يوم ظعنكم ويوم إقامتكم، ومن أصوافها وأوبارها وأشعارها أثاثاً ومتاعاً إلى حين، والله جعل لكم مما خلق ظلالاً وجعل لكم الجبال أكناناً} (النحل: 80-81). يذكر الله تمام نعمه على

عبيده بما جعل لهم من البيوت التي هي مسكن لهم يأوون إليها ويستترون بها، وينتفعون بها بسائر وجوه الانتفاع، وجعل لهم أيضا من جلود الأنعام بيوتا أي: من الأدم يستخفون حملها في أسفارهم ليضربوها في إقامتهم في السفر والحضر⁽¹⁸⁶⁾.

فحماية للمستهلك في خدمات أصحاب الصناعات الإنشائية، والمتعلقة ببناء الدور والمساكن، فقد حظي مسكن المستهلك بقسط وافر من اهتمام الفقهاء وأولياء الحسبة، حيث شرع هؤلاء آداب الاحتساب على مختلف الحرفيين والمهنيين المعنيين ببناء المساكن، وجعلوا خدماتهم الإنشائية تحت مجهر المحاسبة والمراقبة، كل ذلك حماية لمصالح المستهلك، ودفاعا عن حقه في امتلاك سكن لائق ومريح تتوفر في بنائه جميع شروط السلامة، وضمانات الإتيان.

في هذا المطلب، سأفصل الحديث عن آليات حماية المستهلك من خلال الاحتساب على خدمات أصحاب الصناعات الإنشائية، وذلك وفق الخطة التالية:

* الفرع الأول: ما جاء في خدمات البنائين.

* الفرع الثاني: القضاء في خدمات الجباسين والجيارين والنشارين والزجاجيين.

* الفرع الثالث: النظر في أحوال الدهانين والمبيضين.

1.3 ما جاء في خدمات البنائين:

إن البناء من أول الصنائع وأقدم الحرف التي مارسها الإنسان، وذلك لكونه مجبولا على التفكير في عواقب أمره، والنظر في سائر أحواله بما يصلح به شأنه. فبعد أن عاش حقبة من الزمن في الكهوف والمغاور، تعلم كيف يدفع عنه الأذى كحر الشمس، وقر البرد، وهجوم الحيوانات المفترسة، فاهتدى إلى اتخاذ البيوت، وإنشاء المساكن التي يأوي إليها من بيئته، فصنع مأوى له على نحو ما شاهده في الطبيعة الأم، فحفر الحفر، ونحت الكهوف في الجبال... الأمر الذي قاده تدريجيا إلى تطوير مسكنه حتى أصبح مأواه متطورا، ومجالا للمنافسة والمفاخرة في البناء والزركشة وحسن التنظيم والتأنيث.

ولأهمية المسكن في حياة المستهلك، فقد تشدد فقهاء الحسبة في شروط بنائه، وألحوا على ضرورة مراعاة جميع شروط السلامة، وتطبيق كافة إجراءات الإلتقان والجودة في تشييده. يقول ابن عبدون: " أما البنيان فهي الأكفاف لمأوى الأنفس والمهج والأبدان، فيجب تحصينها وحفظها، لأنها مواضع وضع الأموال، وحفظ المهج كما قلنا. فمن الواجب أن ينظر (المحتسب) في كل ما يحتاج إليه من العدد، ومن ذلك أن ينظر أولا في تعويض الحيطان، وتقريب الخشب الوافر الغليظ القوي البنية، وهي التي تحمل الأثقال وتمسك البنيان، ويجب أن تكون جهة ألواح البنيان في عرضها شبرين ونصف، لا أقل من ذلك " (187).

وصيانة لأموال المستهلك، وحفظا لحقوقه، كانت أول درجات الاحتساب على البنائين أن يقدرُوا للمستهلك تكلفة البناء المطلوبة بشكل صحيح أو تقريبي على الأقل، لأن منهم من يشجع الإنسان على البناء، ويقدر له تكاليفه تقديرا ضعيفا، فإذا نشط إليه، وجد أن تكلفته أكثر بكثير مما قدره البناء، فليحقه من جراء ذلك ضرر عظيم، وربما افتقر، وركبه الدين، أو باع الدار قبل تمامها (188). وفي هذا أذية عظيمة له (189).

وحماية للمستهلك في خدمات البنائين، وجب على المحتسب أن يأمرهم بإتقان صنعتهنم والنصيحة لعامة المسلمين، وعدم الغش والتدليس عليهم. فوجب أن يحتسب عليهم جودة مواد البناء، ومطابقتها التامة للمواصفات والمعايير المتعارف عليها، ومن ذلك أن تكون الآجر وافرة، مناسبة لعرض الحائط، ووجب على ولي الحسبة أن يختبرها بقالب مخصص لذلك (190). وقد حدد فقهاء الحسبة شروطا في قوالب صنع الآجر والقراميد، والطوب، فأوجبوا أن تكون جديدة غير بالية، وافرة من حيث الطول والعرض والغلظ، غير ناقصة (191). كما وجب عليه أن يتعهد عليهم جودة طبخ الآجر والقراميد، وألا يستعمل الطوب في البناء حتى يبيض، ويلزمهم بصناعة أنواع مختلفة من الآجر تلبية لحاجة الناس إليها، مثل الذي يعرف بـ " ضرس وقفا "، أو الذي يستعمل في طي الآبار أو السطوح أو الأفران...، حتى إذا طلب أحد شيئا يحتاج إليه وجده (192).

وحرصا على جودة البناء وسلامة العمل، وجب على البناء استخدام ما يجب من أدوات العمل من موازين وخيوط، يصح بما عمله كاستقامة الجدران، وصحة الزوايا وما إلى ذلك. فإذا كان في عمله زيغ أو ميل أو انحراف، توجب عليه تصحيحه، حتى يعود خاليا من كل عيب⁽¹⁹³⁾. أما إذا قطع البناء من أخشاب الناس المستأجرة للدعائم شيئا لزمه أرشه، وعليه الأدب بعد الإعذار إليه⁽¹⁹⁴⁾.

وحماية للمستهلك، وحفظا لمصالحه وجب على البناء أن يشير عليه بما يصلح عمله في كافة أمور البناء، مما يحفظ جودة العمل، وسلامة تصميم البناء. وفي هذا الإطار وجب عليه النصح لرب العمل، وذلك بعدم التواطئ مع الجباسين أو الجيارين أو النجارين...، على استخدام مواد غير ناضجة، أو أقل جودة مقابل رشوة من هؤلاء، لأن ذلك غش وتدليس على صاحب العمل⁽¹⁹⁵⁾.

وبهذه الإجراءات ضمن فقهاء الحسبة حق المستهلك في بناء مسكن لائق، تتوفر فيه جميع شروط السلامة، وضمانات الاستقرار، بعيدا عن كل غش أو تهديد، قد يقلقان راحته، أو ينغصان عليه نعيم الاستقرار والسكون.

2.3 القضاء في خدمات الجباسين والجيارين والنشارين والزجاجيين:

إن الجبس والجير من المواد الأولية التي كانت تستخدم في بناء الدور والمساكن، فبعد الانتهاء من هيكل البناء كان صاحب الدار يحتاج إلى خدمات الجباسين والجيارين، للتزيين والزخرفة. وحماية للمستهلك لم تسلم خدمات هؤلاء من آداب الاحتساب والمراقبة، باعتبارهم طرفا مشاكا في بناء مسكن الإنسان، ولكثرة ما يدخل في صناعتهم من الغش والتدليس.

وحماية لعموم المستهلكين من خدمات الجباسين والجيارين، فإنه لا يباع الجبس والجير إلا بالكيل، ومغربلا، ويجب أن يكون قفيز الجير خمسة وعشرين قدحا⁽¹⁹⁶⁾. أما أحمال الجير فيجب على ولي الحسبة مراقبتها، لأنها موضع غرر، ولا يعرف ما فيها من صخر وغير ذلك إلا صاحبها⁽¹⁹⁷⁾.

ولما كان الغش والتدليس ديدن كثير من الجباسين والجبارين، وجب على ولي الحسبة منعهم من ذلك، وتفقد أحوالهم، وتعهد خدماتهم بالمراقبة وحسن الاحتساب عليهم، ومن ذلك أن يختبر عليهم نضج الجبس، وعلامة نضجه أن يصفر لونه في الفرن، قبل طحنه، فإذا خلط بالماء وأدخل في القصيرة، وجف بسرعة فهو جبس ناضج، وإلا فهو مغشوش. كما يحتسب عليهم ألا يستعملوا الجبس الرجيح، ولا من الأجباس إلا ما كان مفلكا، لأنه أصلح الجبس⁽¹⁹⁸⁾. وكذلك يأخذ على الجيارين ألا يبيعوا للناس إلا الجير الطوابقي، ولا يعملوا فيه من الصروفات شيئا، ولا يعطوه إلا بالوزن⁽¹⁹⁹⁾، وقنطار الجير مائتين وأربعون رطلا⁽²⁰⁰⁾.

ومن صور الغش والتدليس في صناعة الجير خلطه بالحجر، فوجب على ولي الحسبة أن يمنع الجيارين من ذلك، لأنه غش منهى عنه، وكذلك يمنع الجباسين من خلط الجبس بالقطائف أو التراب، لأنهم يدلسون بذلك، ولا يخرجوه من الفرن نيا، ولا يتركوه حتى يفرط فيه الطبخ ويصير رمادا لا منفعة فيه⁽²⁰¹⁾.

ومن أساليب الغش التي يلجأ إليها الجباسون والجيارون، ولا يلقي المستهلك لها بالا، تواطؤهم المفضوح مع البنائين وتقديم رشوة لهم مقابل استعمال جير أو جبص قديم، أو غير صالح للاستعمال، فإن كثيرا منهم من يفعل ذلك⁽²⁰²⁾.

أما حماية المستهلك من خدمات النشارين فتنبص أساسا على احترام أوقات العمل، فوجب على ولي الحسبة أن يلزمهم بحد مناشيرهم قبل وقت الشروع في العمل، إما عند الصباح، وإما عند الفراغ بالعشي، سدا للذريعة في ذلك، فإن منهم من يغش بأن يجلس لذلك، ويطيل المدة ليستريح، ويعمل ثلاثة أيام في شغل يومين⁽²⁰³⁾. أو يلزمهم بأن يعملوا على كل معصرة ثلاثة أنفس ليحد أحدهم المناشير، فإذا تعب واحد من الإثنين ناب عنه في النشر إلى أن يأخذ صاحبه راحته، ولا ينصرفوا إلا عند آخر النهار. كما يمنعهم المحتسب من الاشتراك جميعهم على الناس، بل يكونوا مثل البنائين، يعملون بما قسم الله لهم⁽²⁰⁴⁾.

أما الاحتساب على الزجاجيين فيكون بمنعهم من إخراج الزجاج من فرن التبريد إلا بعد يوم وليلة، وذلك لما يعتريه من الصدع إن عجل إخراجة قبل ذلك، واجتناب سائر ضروب الغش في صناعته، كخلطه بما يفسده، وبصيره سريع الكسر⁽²⁰⁵⁾.

3.3 النظر في أحوال الدهانين والمبيضين:

إن حماية المستهلك في خدمات الدهانين والمبيضين تركز أساساً على إتقان الصنعة، واحترام معايير الجودة فيها، ومحاربة كافة أصناف الغش والتدليس التي يقدمون عليها. وهكذا وجب على ولي الحسبة أن يتفقد أحوال الدهانين والمبيضين، ويلزمهم بإتقان خدماتهم، ومراعاة مقاييس الجودة فيها، واجتناب سائر ما يؤدي إلى التدليس على الناس أو خداعهم.

وحماية للمستهلك من الغش في خدماتهم، لا يقبل عمل من دهان حتى يدهنه ثلاث مرات، ويشمس بين كل واحدة منها و الأخرى، حتى يكمل ييسها، لما قد يطرأ على الدهن من سرعة تقشيرها عند البلل أو الندوة⁽²⁰⁶⁾. كما وجب على الدهان أن يكون أميناً، ويؤدي الأمانة فيما يستعمل من أصباغ الناس، فإذا فضل منها شيء رده لأربابه، دون أخذه أو التصرف فيه⁽²⁰⁷⁾، فمتى فعل ذلك أدب التأديب التام⁽²⁰⁸⁾.

أما المبيضون فغشهم في صناعتهم كثير ومعروف لدى العامة والخاصة، ومن ذلك الإكثار من خلط الجير في الجبس وقت عجنه، ليسهل عليهم بسطه على الحائط بغير تعب، فذلك غش منهى عنه، لأن كثرة الجير تكون سبباً في سقوط الجبس من الحيطان لعدم تشكله جيداً. كما وجب على المحتسب أن يلزم البياض بتجربة البياض الجديد ليحصل منه النصح للمستهمل، ودرءاً لأية شبهة في عمله⁽²⁰⁹⁾.

وبهذه الإجراءات والتعاليم ضمن فقهاء الحسبة حقوق المستهلك في خدمات أصحاب الصناعات الإنشائية، ووفروا له الحماية اللازمة في امتلاك سكن، لائق ومريح تتوفر في بنائه وتشبيده وزخرفته كافة ضمانات السلامة، وشروط الإتقان.

خاتمة

أشار الفقهاء النوازليون من قرون خلت إلى أبعاد نوعية للإنتاج، فوضعوا معايير نوعية ومواصفات خاصة، لطبيعة الخدمات الاستهلاكية المقدمة لجمهور المستهلكين، فاشتروا فيها عاملي الجودة والإتقان، وألزموا بهما كل صاحب حرفة أو مهنة، يقدم خدمات لها علاقة بالاستهلاك. فلذلك وجب على الصانع أو الحرفي، الذي استعمله الله في مهنة أو صنعة أن يعمل بما علمه الله عمل إتقان وإحسان، بقصد نفع خلق الله، بعيدا عن كل غش أو خداع أو تدليس.

ورعاية لمصالح المستهلك وحفظا لحقوقه، اشترط الفقهاء وأولياء الحسبة في العامل المنتج للخدمات شروطا منها: "أنه لا يعمل على نية أنه إن لم يعمل ضاع، ولا على مقدار الأجرة، بل على حسب إتقان ما تقتضيه الصنعة ...، فمتى قصر الصانع في العمل لنقص الأجرة، فقد كفر ما علمه الله، وربما سلب الإتقان".

إن من أبرز المهام الموكولة إلى جهاز الحسبة في الفقه النوازلي مراقبة المشروعات الإنتاجية، وكيفية تسيير نشاطاتها الصناعية والإنتاجية، بما يخدم مصالح المستهلكين، ويقتضي حفظ سلامة أبدانهم، بمراقبة معايير الجودة والسلامة في جميع مراحل الإنتاج. ولا تقف وظيفة هذا الجهاز الرقابي عند حدود إنكار المنكرات ومحاربة الغشوش وكتمان العيوب، بل يتجاوزه إلى توجيه الأفراد والوحدات الإنتاجية إلى اتباع أفضل الطرق الفنية التي يمكن أن تستخدم لتحسين مستوى الإنتاج، وجودة الخدمات الاستهلاكية، والرفع من جودتها وقيمتها. لذا وجب على ولي الحسبة النظر في معاش المسلمين على تفصيل ذلك، من حيث النظافة ومراقبة الجودة ومحاربة الدناءة، وأن يحتاط جهده في طهارة المأكول والمشروب والملابس، وغير ذلك مما يعرض في الأسواق، ويقبل الناس على استهلاكه والانتفاع به، وأن يقدم من ثقات أهل الأسواق ووجوه أرباب الصنائع من تعرف ثقته، وينفع المسلمين نصحه ومعرفته، يستظهر بهم على سائرهم، ويطلعونه على خفي أسرارهم، وخبث سرائرهم، حتى لا يختفي من أمورهم كثير ولا قليل، ولا يستتر من شأهم دقيق ولا جليل، فيزول مكرهم، ويرتفع على المسلمين غشهم وضرهم .

وحماية لصحة المستهلك، وضمانا لسلامة الخدمات الاستهلاكية المقدمة له وجودتها، فقد انبرى أولياء الحسبة لتحديد ضوابط الجودة، ووضع معايير السلامة والإتقان لكل صاحب حرفة أو مهنة يقدم خدمات تهم المستهلكين، وقد شملت هذه الضوابط والمعايير جميع الأنشطة الصناعية والخدمات التي يزاؤها مختلف الحرفيين والمهنيين في الأسواق، وهكذا امتدت إجراءات الاحتساب على أصحاب الصناعات الغذائية كالبازين والطباخين والجزارين والقصابين والشوائين، والهراسين والرواسين والحلوانيين وغيرهم، باعتبار أن ما يقدمونه من خدمات تعتبر من أولويات عموم المستهلكين، لحاجتهم إلى الغذاء والطعام بمختلف ألوانه وأصنافه. وبما أن المستهلك في حاجة ماسة إلى ما يستر عورته ويغطي بدنه، ويقيه من حر الشمس وقر البرد، فقد شملت آداب الحسبة أصحاب صناعة الألبسة والمنسوجات، كالبرازين والقطنين والكتانيين والفصاليين والخياطين والنساجين والحكاة وغيرهم.

وصيانة لصحة المستهلك لم يغفل أولياء الحسبة أصحاب الخدمات الصحية والعلاجية فشرعوا لهم من الآداب، وسطروا لهم في الآليات ما يضمن سلامة صحة عموم المستهلكين، وجودة الخدمات الصحية المقدمة لهم، فكان الاحتساب على الأطباء والكحالين والمجبرين والجرائحين والفصادين والحجامين، جزءا لا يتجزأ من عمل المحتسبين. إن استقراء كتب الحسبة، والاطلاع على آداب الاحتساب على أصحاب جميع الخدمات السالفة الذكر، يجعلنا نكرر القول إن أفضل نظام قدم حماية شاملة ومتكاملة لجمهور المستهلكين هو نظام الحسبة، خاصة في ظل فشل باقي الأنظمة الاقتصادية الأخرى في تقديم أنجع حماية للمستهلك، والقيام بمصلحه وحفظ حقوقه.

لائحة المصادر والمراجع:

- الأحكام السلطانية والولايات الدينية، لأبي الحسن علي بن محمد بن حبيب البصري البغدادي الماوردي (ت 450هـ)، تحقيق سمير مصطفى رباب، المكتبة العصرية، صيدا، بيروت، طبعة سنة: 1422هـ/2001م.

- أحكام السوق، لأبي زكريا يحيى بن عمر الكناني الأندلسي (ت 289 هـ)، تحقيق ودراسة الدكتور إسماعيل خالدي، دار ابن حزم، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1432هـ/2011م.
- إعلام الموقعين عن رب العالمين، لأبي عبد الله محمد بن أبي بكر المعروف بابن القيم الجوزية (ت 751 هـ)، طبعة إدارة الطباعة المنيرية.
- البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل في مسائل المستخرجة، لأبي الوليد بن رشد القرطبي (ت 520 هـ) وضمنه "المستخرجة من الأسمعة المعروفة بالعتبية" لمحمد العتيبي القرطبي (ت 225 هـ)، تحقيق الأستاذ أحمد الحبابي، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، الطبعة الثانية سنة: 1408هـ/1988م.
- التاج الإكليل لمختصر خليل، لمحمد بن يوسف بن أبي القاسم العبدري الغرناطي أبو عبد الله المواق المالكي (ت 897 هـ) دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1416هـ/1994م.
- تحفة الناظر وغنية الذاكر في حفظ الشعائر وتغيير المنابر، لأبي عبد الله محمد بن أحمد بن قاسم بن سعيد العقباني التلمساني (ت 871 هـ) تحقيق على الشنوفي، المعهد الفرنسي للدراسات الشرقية، دمشق سنة: 1967م.
- تقريب الأمل البعيد في نوازل الأستاذ أبي سعيد بن لب الغرناطي (ت 782 هـ)، تحقيق حسين مختاري وهشام الرامي، تحت إشراف الدكتور مصطفى الصمدي، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1424هـ/2004م.
- ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب لمحمد بن أحمد بن عبدون التجيني وأحمد بن عبد الله بن عبد الرؤوف وعمر بن عثمان بن العباس الكرسيفي، تحقيق

الأستاذ: إ. ليفي برونسفال، مطبعة المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، القاهرة سنة: 1955م.

▪ الجدار، لعيسى بن موسى التطيلي (386هـ) دراسة وتحقيق الدكتور إبراهيم بن محمد الفايز، دار روائع الكتب، الرياض، الطبعة الأولى سنة: 1417هـ/1996م.

▪ الحسبة في الإسلام أو وظيفة الحكومة الإسلامية، لأحمد بن عبد الحليم بن تيمية (ت 728هـ) دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان. دت.

▪ الرتبة في طلب الحسبة، للإمام علي بن محمد بن حبيب الماوردي (ت 450هـ) دراسة وتحقيق مركز الدراسات الفقهية والاقتصادية للدكتور أحمد جابر بدران تحت إشراف تحت إشراف الدكتور علي جمعة، دار الرسالة، القاهرة، الطبعة الأولى سنة: 1423هـ/2002م.

▪ سير أعلام النبلاء، لشمس الدين أبو عبد الله محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز الذهبي (748هـ)، تحقيق مجموعة من المحققين بإشراف الشيخ شعيب الأرنؤوط مؤسسة الرسالة، الطبعة الثالثة سنة: 1405هـ/1985م.

▪ شجرة النور الزكية في طبقات المالكية، لمحمد بن محمد بن عمر بن قاسم مخلوف (ت 1360هـ) خرج حواشيه وعلق عليه عبد المجيد خيالي، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1424هـ/2003م.

▪ الفهرست، لأبي الفرج محمد بن إسحاق بن محمد الوراق البغدادي المعروف بابن النديم (ت 438هـ)، تحقيق إبراهيم رمضان، دار المعرفة، بيروت، الطبعة الثانية سنة: 1417هـ/1997م.

- في آداب الحسبة، لأبي عبد الله محمد بن أبي محمد السقطي المالقي الأندلسي، مكتبة ارسنت لورو، باريس، دت.
- القاموس المحيط، للفيروزابادي (ت816هـ) تحقيق الدكتور محمد مسعود أحمد، المكتبة العصرية بيروت، طبعة سنة: 1432هـ/2011م.
- لسان العرب، لأبي الفضل محمد بن مكرم بن علي جمال الدين ابن منظور الأنصاري (711 هـ)، تحقيق مجموعة من الأساتذة، دار المعارف. دت.
- مختار الصحاح، لزين الدين أبو عبد الله محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الحنفي الرازي (ت 666هـ) تحقيق يوسف الشيخ محمد، المكتبة العصرية، الدار النموذجية بيروت، الطبعة الخامسة سنة: 1420هـ/1999م.
- مختصر العلامة خليل، للشيخ خليل بن إسحاق المالكي (ت776هـ) تصحيح وتعليق الشيخ أحمد نصر، دار الفكر، بيروت، الطبعة الأخيرة، سنة 1401هـ/1981م.
- المدونة الكبرى، للإمام مالك بن أنس (ت 179هـ) مطبعة السعادة، مصر.
- معالم القرية في طلب الحسبة، لمحمد بن محمد بن أحمد بن زيد بن الأخوة القرشي ضياء الدين (ت 729هـ) دار الفنون كمبردج.
- المعتمد في الأدوية المفردة، للملك المظفر يوسف بن عمر بن علي بن رسول الغساني التركماني (ت694هـ) الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1421هـ/2000م.
- معجم الأطباء من سنة 650 إلى يومنا هذا، الموسوم ب: " ذيل عيون الأنباء في طبقات الأطباء " لابن أبي أصيبعة، للدكتور أحمد عيسى بك، مطبعة فتح الله الساس وأولاده، مصر، الطبعة الأولى سنة: 1361هـ/1942م.

- معجم المؤلفين، لعمر بن رضا بن محمد بن راغب بن عبد الغني كحالة الدمشقي (1408هـ)، مكتبة المثنى، بيروت، دار إحياء التراث العربي، بيروت، دت.
- المعيار المغرب والجامع المغرب عن فتاوى أهل إفريقية والأندلس والمغرب، لأبي العباس أحمد بن يحيى الونشريسي (ت 914هـ) تخرج جماعة من الفقهاء بإشراف الدكتور محمد حجي، نشر وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، المملكة المغربية، دار الغرب الإسلامي، بيروت، طبعة سنة: 1401هـ/1981م
- مفردات ألفاظ القرآن، للراغب الأصفهاني (ت 502هـ)، تحقيق الدكتور نجيب الماجدي، المكتبة العصرية، صيدا بيروت، طبعة سنة: 143هـ/2012م.
- المقدمات الممهدة لبيان ما اقتضته رسوم المدونة من الأحكام والشرعيات والتحصيلات المحكمات لأمّهات مسائلها المشكلات، لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (ت 520هـ)، تحقيق الأستاذ سعيد أحمد أعراب، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1408هـ/1988م.
- نخاية الأرب في فنون الأدب، لأحمد بن عبد الوهاب بن محمد بن عبد الدائم القرشي شهاب الدين النويري (ت 733هـ) دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة الطبعة الأولى سنة: 1423هـ.
- نخاية الرتبة في طلب الحسبة، لعبد الرحمان بن نصر الشيزري (ت 590هـ) نشر السيد الباز العربي بإشراف محمد مصطفى زيادة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، طبعة سنة: 1365هـ/1946م.
- النوادر والزيادات على ما في المدونة من غيرها من الأمّهات، لأبي محمد عبد الله بن أبي زيد عبد الرحمان النفزي القيرواني المالكي (ت 386هـ)، تحقيق مجموعة من الأساتذة، دار الغرب الإسلامي، بيروت لبنان، الطبعة الأولى سنة: 1999م.

الهوامش:

- 1- الخناطون: باعة الحبوب، ويسميه ابن الأخوة بالحبوبيين. انظر: "معالم القرية": ص: 21.
- 2- الطحانون: من يتولى طحن الحبوب، ويسميه ابن الأخوة بالدقاقين، انظر: "معالم القرية": ص: 21.
- 3- "رسالة ابن عبد رؤوف في آداب الحسبة": ص: 88 و"نهاية الرتبة" لابن سام: ص: 59. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 31. و"معالم القرية" لابن الإخوة: ص: 21.
- 4- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 88. و"نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 59.
- 5- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 88 و89، و"معالم القرية" لابن الإخوة: ص: 59.
- 6- "معالم القرية": ص: 89. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 21. و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 7- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 88. و"معالم القرية": ص: 21. و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 8- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 88.
- 9- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 88.
- 10- "نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 184. و"معالم القرية" لابن الإخوة: ص: 89.
- 11- "نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 60. و"الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 12- "معالم القرية": ص: 89. و"الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 13- "نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 59. و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 14- "معالم القرية" لابن الإخوة: ص: 89. و"الرتبة" للماوردي: ص: 184.
- 15- "معالم القرية" لابن الإخوة: ص: 90. و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 186.
- 16- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 91.
- 17- "النوادر و الزيادات" للقيرواني: 83/1.
- 18- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 24. و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 186.
- 19- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 91.
- 20- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 24، و"نهاية الرتبة" للماوردي: ص: 186. و"نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 22.
- 21- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90.
- 22- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90.
- 23- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 22. و"نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 22.
- 24- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90.
- 25- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 20 و 21.
- 26- "رسالة ابن عبدون في آداب الحسبة": ص: 43.
- 27- "رسالة ابن عبد الرؤوف في الحسبة": ص: 89 و90.

- 28- الجلبان: نوع من البقول يبسط نباته على الأرض، ونوره أحمر، وحبوبه مدورة.
- انظر : " الجامع لمفردات الأدوية والأغذية" لضياء الدين أبي محمد عبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي المعروف بابن البيطار: 226/1، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، طبعة سنة: 1422هـ/2001م.
- 29- البيسار : فول مطبوخ بالسمن واللبن. انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 23.
- 30- الحشكار: الدقيق الذي لم تنزع نخالته. انظر: " المفردات" لابن البيطار: 213/2.
- 31- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 23.
- 32- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90. و"النوادر" للقيرواني: 273/6.
- 33- "النوادر والزيادات" للقيرواني: 274/6.
- 34- نفسه: 273/6.
- 35- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90. و"النوادر" للقيرواني: 273/6.
- 36- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 122 و123. و"المعيار" للونشريسي: 410/6.
- 37- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 124. و"رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 90.
- 38- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 96.
- 39- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 35.
- 40- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 34. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 107.
- 41- "نصاب الإحتساب" لعمر بن محمد بن عوض السنامي الحنفي (ت: 734هـ): ص: 166. و د ط و د ت .
- 42- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 34.
- 43- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 95. و"نهاية الرتبة" لابن بسم: ص: 44.
- 44- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 97.
- 45- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 37.
- 46- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 34. و"الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206.
- 47- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206.
- 48- المضيرة: اللحم الذي يطبخ باللبن المضير أي: الحامض. انظر: "المخصص" لأبي الحسن علي بن إسماعيل بن سيده المرسي (ت: 488هـ): 02/5، تحقيق جليل إبراهيم الجفال، دار إحياء التراث العربي، بيروت، الطبعة الأولى سنة: 1417هـ/1996م.
- 49- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 34.
- 50- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 97.
- 51- انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 34. و"الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 206.
- 52- الجزار: الذي يذبح الماشية للبيع و القصاب: هو الذي يتولى بيعها للناس.

- انظر: "حماية الرتبة" للشيزري: ص: 27.
- 53- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 32. و"رسالة ابن عبدون في الحسبة": ص: 44.
- 54- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 93 و 94.
- 55- "حماية الرتبة" للشيزري: ص: 27.
- 56- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 94.
- 57- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 94.
- 58- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 144. و"المعيار" للونشريسي: 414/6. و"رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 94.
- 59- انظر: "النوادر والزيادات" للقيرواني: 275/6. و"البيان والتحصيل" لابن رشد: 27/9. و"الذخيرة" للقرافي: 55/10.
- 60- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 33. و"رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 93.
- 61- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 197.
- 62- نفسه، ص: 197.
- 63- التوالي: الأعجاز من اللحم المذبوح. انظر: "لسان العرب": 444/1.
- 64- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 28. و"الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 196. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 98.
- 65- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 93.
- 66- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 93.
- 67- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 33.
- 68- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 44.
- 69- "البيان والتحصيل" لابن رشد: 385/9.
- 70- "النوادر والزيادات" للقيرواني: 272/6. و"البيان والتحصيل" لابن رشد: 384/9. و"الذخيرة" للقرافي: 87/5. و"التاج والإكليل" للمواق: 345/4.
- 71- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 144. و"المعيار" للونشريسي: 414/6.
- 72- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 146. و"المعيار" للونشريسي: 414/6.
- 73- "أحكام السوق" ليحيى بن عمر: ص: 146 و 147. و"المعيار" للونشريسي: 414/6.
- 74- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 196. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 28. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 99.
- 75- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 28. و"الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 197. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 99.
- 76- الزلاية: نوع من الحلوى يدخل في صناعتها العسل واللوز. انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 25.
- 77- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 40. و"الرتبة" للماوردي: ص: 214.

- 78 - الرب: عصارة الثمرة بعد طبخها حتى تصبح غليظة. انظر: "نهاية الأرب في فنون الأدب" لشهاب الدين النويري(ت): 733هـ: 276/11. دار الكتب والوثائق القومية، القاهرة، الطبعة الأولى سنة: 1423هـ.
- 79 - الدبس: غسل التمر أو عصارتها من غير طبخ. انظر "المخصص" لابن سيده: 226/3.
- 80 - "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 40. و"الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 214.
- 81 - "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 40. و"الرتبة" للماوردي: ص: 214.
- 82 - القند: لفظ فارسي معرب وهو: غسل قصب السكر. انظر "المخصص" لابن سيده: 463/1.
- 83 - الخبائص: جمع خبيصة وهي: الحلوى التي تصنع من دقيق الخنطة مع دهن اللوز ثم يضاف إليها بعد الطبخ شيء من السكر والعسل وترفع على النار لتجمد. انظر "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 41.
- 84 - الصابونية: نوع من الحلوى يصنع من الدقيق ويضاف إليه السكر واللبن ويعمل منه قوالب مثل الصابون . انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 41.
- 85 - "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 144. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 41.
- 86 - "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 213.
- 87 - "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 39.
- 88 - الحشكانان: لفظ فارسي معرب وهو يطلق على الحلوى التي تصنع من دقيق السميد الذي يعجن ويبسط ويضاف إليه السكر واللوز المقشر والكافور وقليل من ماء الورد. انظر "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 41.
- 89 - "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 215. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 41.
- 90 - "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 112. و"الرتبة" للماوردي: ص: 215. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 40.
- 91 - الزنجار: مادة تتولد من صفائح النحاس إذا وضعت في مكان رطب. انظر "المفردات" لابن البيطار: 405/2، وهي أكسيد النحاس في الكيمياء الحديثة.
- 92 - "الرتبة" للماوردي: ص: 213. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 112.
- 93 - "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 38.
- 94 - الهراسون أو الهراثسيون: هم صناع الهريسة وهي طعام من خليط اللحم والقمح. انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 36.
- 95 - الرواسيون: بائعو رؤوس الماشية والأكارع. انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 22.
- 96 - النقانقيون: جمع نقانقي وهو: صانع المصارين المحشوة باللحم والتوابل والبصل. انظر: "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 38.
- 97 - "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 188. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 92.
- 98 - "نهاية الرتبة" لابن بسام: ص: 40.
- 99 - "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 189.
- 100 - "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 30. و"الرتبة" للماوردي: ص: 189.
- 101 - "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 30. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 29. و"الرتبة" للماوردي: ص: 188.
- 102 - "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 30.

- 103- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 188.
- 104 - الفرث: ما يخرج من الكرش من المواد. انظر: "القاموس المحيط": 1162/3.
- 105- "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 93. و "الرتبة" للماوردي: ص: 189. و "نهاية الرتبة" للشيزري: 29.
- 106- "الرتبة" للماوردي: ص: 189. و "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 93.
- 107- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 101.
- 108- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 38.
- 109- "رسالة ابن عبد الرؤوف في الحسبة": ص: 101 و 102. و "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 30.
- 110- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 36. و "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 209.
- 111- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 37. و "الرتبة" للماوردي: ص: 210. و "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 109.
- 112- الأكارع: جمع كراع وهو الجزء المستدق العاري من اللحم من ساق البقر والغنم، انظر: "لسان العرب": 3858/5.
- و "القاموس المحيط": 1434/4. و "مختار الصحاح": ص: 236.
- 113- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 32. و "الرتبة" للماوردي: ص: 205. و "معالم القرية" لابن الأخوة، ص: 94.
- 114- القرفاء: قشر شجرة طيبة الريح يوضع في الدواء والطعام، انظر: "لسان العرب": 3599/5.
- 115- المصطكا: نوع من أنواع الشجر، تستعمل أوراقه وثماره في تطيب النكهة، انظر: "المفردات": 450/4 و "المخصص": 278/3.
- 116- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 32. و "الرتبة" للماوردي: ص: 205.
- 117 - السماق: شجر ينبت بالشام وثمره عناقيد فيها حب صغير يطبخ. انظر: "المفردات" لابن البيطار: 29/3.
- 118- "الرتبة في طلب الحسبة" للماوردي: ص: 205.
- 119- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 205.
- 120- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 32.
- 121- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 38. و "معالم القرية" لابن الأخوة، ص: 94.
- 122- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 38. و "الرتبة" للماوردي: ص: 190. و "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 94.
- 123- "نهاية الرتبة": ص: 38. و "الرتبة": ص: 190. و "معالم القرية" لابن الأخوة، ص: 94.
- 124- "الرتبة" للماوردي: ص: 190. و "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 38. و "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 94.
- 125- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 35. و "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 97.
- 126- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 35.
- 127- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 97. و "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 35.
- 128- "نهاية الرتبة": ص: 33. و "الرتبة": ص: 211. و "معالم القرية": ص: 110.
- 129 - القرطم: حب العصفور. انظر: "لسان العرب": 3593/5. و "القاموس المحيط": 1238/4. و "مختار الصحاح": ص: 222.
- و "المصباح المنير": ص: 190.

- 130- السلجم: نبت، وقيل: هو ضرب من البقول. انظر: "لسان العرب": 2060/3. و"القاموس المحيط": 742/2.
- 131- "نهاية الرتبة": ص: 33. و " الرتبة": ص: 211. و"معالم القرية": ص: 109 و 110.
- 132- "تفسير القرآن العظيم" لابن كثير: 192/2.
- 133- الكتانون: صانعو الكتان وهو: نبات يصنع من خيوط أليافه الملابس، انظر: "الإفصاح في فقه اللغة" لحسين يوسف موسى وعبد الفتاح الصعدي: 368/1، مكتب الإعلام الإسلامي، قم، الطبعة الرابعة سنة: 1410هـ.
- 2- القطانون: جمع قطان: وهو الذي يقوم بندف القطن. انظر "لسان العرب": 4384/6 و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 29.
- 135- الحاكّة: جمع حائك: وهو الذي ينسج الغزل قماشاً، ويسمى النساج. انظر: "لسان العرب": 1082/2. و"الإفصاح في فقه اللغة": 1220/2.
- 136- البزازون: بائعو الثياب. انظر: "الإفصاح في فقه اللغة": 2/1211. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 61.
- 137- انظر: "الرتبة" للماوردي: ص: 253. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 70. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 143.
- 138- "الرتبة" للماوردي: ص: 253. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 143.
- 139- الندف: طرق القطن بالندف، وندف القطن يندفه دفا: ضربه بالندف وهو نديف.
- انظر "لسان العرب": 4384/6. و"القاموس المحيط": 1511/4.
- 140- "الرتبة" للماوردي: ص: 252. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 69. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 142.
- 141- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 22.
- 142- "الرتبة" للماوردي: ص: 252. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 69. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 142.
- 143- "الرتبة": ص: 252. و"نهاية الرتبة": ص: 69. و"معالم القرية": 142.
- 144- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 104. و"الرتبة": ص: 243. و"نهاية الرتبة": ص: 65. و"معالم القرية": ص: 134.
- 145- "الرتبة" للماوردي: ص: 243. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 134.
- 146- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 104. و"الرتبة": ص: 243.
- 147- "معالم القرية": ص: 134. و"الرتبة": ص: 243. و"نهاية الرتبة": ص: 65.
- 148- "نهاية الرتبة": ص: 61. و"الرتبة": ص: 243. و"معالم القرية": ص: 131.
- 149- "الرتبة": ص: 241. و"نهاية الرتبة": ص: 62. و"معالم القرية": ص: 131.
- 150- "نهاية الرتبة": ص: 63. و"الرتبة": ص: 241. و"معالم القرية": ص: 131.
- 151- "الرتبة": ص: 250. و"نهاية الرتبة": ص: 71.
- 152- "رسالة ابن عبد الرؤوف في الحسبة": ص: 104.
- 153- نفسه، ص: 104.
- 154- "تحفة الناظر للعقباني": ص: 219. و"رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 103.
- 155- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 104.

- 156- "تحفة الناظر" للعقباني: ص: 219.
- 157- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 104.
- 158- "رسالة ابن عبد الرؤوف في آداب الحسبة": ص: 104.
- 159- نفسه: ص: 104.
- 160- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 62.
- 161- "الرتبة" للماوردي: ص: 245. و"نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 67. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 136.
- 162- الشل: الخياطة الخفيفة الواسعة. انظر: "المخصص": 89/4.
- 163- "نهاية الرتبة": ص: 97. و"معالم القرية": ص: 136.
- 164- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 62.
- 165- "نهاية الرتبة": ص: 67.
- 166- "معالم القرية": ص: 136.
- 167- الأشراس: جمع: شريس، وهو نبات ذو ألياف تطحن أصوله، ثم تغمر في الماء، فتستحيل مادة لزجة تستخدم في عدة أشياء مثل الغش في الخياطة، أو تجليد الكتب. انظر: "المفردات": 38/1.
- 168- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 67.
- 169- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 62. و"الرتبة": ص: 245. و"نهاية الرتبة": ص: 67. و"معالم القرية": ص: 136.
- 170- "الرتبة": ص: 245. و"نهاية الرتبة": ص: 67. و"معالم القرية": ص: 136.
- 171- "معالم القرية": ص: 136. و"نهاية الرتبة": ص: 68. و"الرتبة": ص: 247.
- 172- القصارون: جمع قصار، وهم الذين يقومون بدق القماش لتحويله وتمتينه. انظر: "لسان العرب": 3645/5.
- 173- "الرتبة" للماوردي: ص: 248.
- 174- القلانيس: جمع قلنسوة: وهي ما يلف على الرأس، وتكون مثل العمامة. انظر: "نهاية الرتبة": ص: 68.
- 175- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 68.
- 176- الإبرسيم: نوع من الحرير. انظر: "المخصص": 69/4.
- 177- "نهاية الرتبة" للشيزري: ص: 68.
- 178- "الرتبة" للماوردي: ص: 248.
- 179- الفوه: نبات عروقه حمراء كانت تستعمل في الصباغة. انظر: "المفردات": 169/3.
- 180- "نهاية الرتبة": ص: 72. و"الرتبة": ص: 251. و"معالم القرية": ص: 141.
- 181- العفص: ثمرة شجرة يكون أحمر اللون عند نضجه، فيجفف ويسحق، وكان يستخدم في الأضمدة والصباغة، انظر: "المفردات": 137/3.
- 182- الزاج: مادة معدنية يمكن تحليلها بالماء والطبخ، توجد في العادة مخالطة للأحجار ولا تقبل التحليل. انظر: "المفردات": 148/2.

- 183- "معالم القرية": ص: 141. و"الرتبة": ص: 251. و"خاية الرتبة": ص: 72.
- 184- "خاية الرتبة": ص: 72. و"الرتبة": ص: 251. و"معالم القرية": ص: 141.
- 185- "الرتبة": ص: 251. و"خاية الرتبة": ص: 72. و"معالم القرية": ص: 141.
- 186- "تفسير القرآن العظيم" لابن كثير: 515/2 و516.
- 187- "رسالة ابن عبدون في آداب الحسبة": ص: 34.
- 188- "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 235. و"الرتبة" للماوردي: ص: 371.
- 189- "رسالة ابن عبدون": ص: 34.
- 190- "رسالة ابن عبدون": ص: 34.
- 191- نفسه: ص: 34.
- 192- "رسالة ابن عبدون": ص: 34. و"الرتبة" للماوردي: ص: 371.
- 193- "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 235. و"الرتبة" للماوردي: ص: 371.
- 194- "الرتبة" للماوردي: ص: 371. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 235.
- 195- "معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 235. و"الرتبة" للماوردي: ص: 371.
- 196- "رسالة ابن عبدون في آداب الحسبة": ص: 37.
- 197- "معالم القرية": ص: 236 و"الرتبة": ص: 372.
- 198- "الرتبة": ص: 372.
- 199- "الرتبة": ص: 372. و"معالم القرية": ص: 236.
- 200- "الرتبة": ص: 372.
- 201- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 63.
- 202- "الرتبة" للماوردي: ص: 371. و"معالم القرية" لابن الأخوة: ص: 235.
- 203- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 56.
- 204- "معالم القرية": ص: 236. و"الرتبة": ص: 371.
- 205- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 67.
- 206- "في آداب الحسبة" للسقطي: ص: 68.
- 207- "الرتبة" للماوردي: ص: 373.
- 208- "معالم القرية": ص: 237.
- 209- "معالم القرية": ص: 236.