

خیکه‌های کره، عسل و شیر و غیره را برای عرضه به مشتریان آورده بودند دیده می‌شدند. نزدیک همین بازار، میدانی بود که انواع میوه‌های تازه را به مردم می‌فروختند. ناصر خسرو در ضمن گردش که در ۱۸ دسامبر ۱۰۴۸ میلادی (۴۴ هجری قمری) در قاهره قدیم به عمل آورده است، با شگفتی می‌نویسد: که من در یک روز ناظر میوه‌ها و گیاهان فصلهای چهارگانه سال بودم. اینک عین عبارت ناصر خسرو را از سفرنامه او نقل می‌کنیم «روز سوم دی‌ماه قدیم از سال ۴۱۶ عجم، این میوه‌ها و سپرغما به یک روز دیدم که ذکر می‌رود و هی - هذبه گل سرخ، نیلوفر، نرگس، ترنج، نارنج، لیمو، سیب، یاسمن، شاه اسپرغم، به، انار، امروز، خربزه، دستنبویه، سوز، زیتون، هلیله‌تر، خرما، تازه، انگور، نیشکر، بادسجان، کدوی تر، ترب، شلغم، کرنب (کلم)، باقلای تازه، خیار، بالنگ، پیاز تر، سیر تر، جزر (هویج)، چغندر. هر که اندیشه کند که این انواع میوه و ریاحین که بعضی خرفنی است و بعضی ربیعی و بعضی صیفی و بعضی شتوی چگونه جمع بوده باشد، همانا قبول نکند؛ فاما در آن غرضی نبود و ننوشتیم الا آنچه دیدم...» همچنین علی‌الهروی، که در پایان قرن یازدهم میلادی از مصر دیدن کرده است، شگفتی و تعجب فراوان خود را از مشاهده میوه‌های گوناگون ابراز می‌کند و می‌گوید من، پرتقال، نارنج، لیمو، خرما، کال و رسیده و سوز و انجیر و انگور و بادام و باقلای تازه و بادنجان، کاهو، پنیرک، اسفناج، انار، نخود و غیره را در یک فصل مشاهده کردم. کمی دورتر، بازار گل‌فروشا بود. در این بازار، انواع گیاهها و رستنیها، انواع قلمه‌ها، نهالها و درختان کوچکی که برای جابجا کردن مناسب بود، دیده می‌شد. هیچ چیز به اندازه احداث یک باغ تازه و یا تجدید درختکاری و احیای یک باغ کهنه و قدیمی جالب و لذتبخش نیست. برای نشاندن درختهای تازه در یک زمین بکر، کافی است که به یکی از باغدارانی که خزینه‌ای از نهالهای گوناگون دارند مراجعه کنیم. پس از آنکه صاحب زمین درختها و نهالهای مورد علاقه خود را برمی‌گزید، حامل، نهالها و درختان انتخاب شده را با مهارت و استادی به محل مورد نظر می‌رساند، بدون اینکه لطمه‌ای به درختان وارد آید. از همین بازارها، در چهار فصل علاقه‌مندان می‌توانستند انواع گل سرخ و گیاهان معطر و دسته‌های مختلف گل برای تزیین خانه‌های خود خریداری کنند. در آن دوران علاوه بر آنچه گفتیم بازارهای بین‌المللی، ملی و محلی نیز وجود داشت، که تاریخ تشکیل و خصوصیات هر یک از آن بازارها در تقویمها معلوم و مشخص بود. در بعضی از این بازارها، همه نوع جنس معامله می‌شد و در برخی دیگر، محصولات و کالاهای مشخصی در معرض بیع و شری قرار می‌گرفت. یکی از بازارهای بین‌المللی بازار فروش اسب در ترکستان بود و بازار الاغ در خوزستان. ولی جالبترین بازارهای این نوع، بازار گربه‌های براق بود، که همه ساله در اردیبهیل یکی از شهرهای سهم آذربایجان تشکیل می‌شد. در این بازار، علاقه‌مندان به گربه‌های زیبا، گربه مورد علاقه خود و زیباترین گربه‌های جهان را می‌دیدند.»^۱

پیلهوران، دوره مردان، خرده‌فروشان: «غیر از دکانها و دکه‌هایی که در بازارها بود و معاملاتی که در فضای آزاد و جمعه بازارها صورت می‌گرفت، در بلاد شرق نزدیک، عده زیادی کاسب دوره‌گرد به فروش کالاهای گوناگون سرگرم بودند و با آواز خود و صدای

زنگوله‌ها، الاغها، بسکوت و آرامش کوی و برزنها خاتمه می‌دادند. گاه در کوچه‌ها، بادبزن‌فروشه‌های کوری که بعلت ناینبایی مجاز بودند به‌حرما نیز وارد شوند، دیده می‌شدند. وضع کار و کسب آنها رضایتبخش بود. زیرا در آن دوره، همه مردم در خانه و بیرون، صبح و عصر، در گردش و در ملاقات‌های دوستانه، بادبزنی در دست داشتند. این بادبزن‌های زیبا از برگ خرما ساخته شده بود. هنرمندان این رشته نخست برگ‌های خرما را می‌باقتند و سپس رنگ می‌کردند، و به‌دسته‌ای که از چوب خرما یا نارنج بود مجهز می‌ساختند. مردها بادبزن ساده‌ای به‌دست می‌گرفتند، ولی زیبا - روان بادبزنی زیبا در کف داشتند. فروشنده‌گان جاروهای زیبا و ظرفی که از برگ خرما یا الیاف پانج ساخته شده بود و نیز کبریت، تلموش، آتشگردان و غیره را نیز به‌مشتریان خود عرضه می‌کردند. آتشگردان عبارت از زنبیل فلزی بسیار کوچکی بود که دسته‌ای دراز و زنجیری داشت. برای تهیه آتش سرخ، نخست چند تکه زغال را در آتشگردان قرار می‌دادند، سپس کهنه‌ی مشتعلی را پهلوی آن می‌گذاشتند، بعد با گردانیدن و حرکت سریع آتشگردان، در مدت یک دقیقه، زغال سیاه به‌آتش سوزانی تبدیل می‌شد. کاسب‌های دوره گرد غالباً کالا‌های خود را در سبدهایی که از شاخه درخت بافته شده بود می‌ریختند و بوسیله قاطر یا الاغی که زنگوله یا گردنبندی از خر مهره آبی داشت، به‌مشتریان عرضه می‌کردند. هنگام شب، در وسط دو لنگه سبد، فانوسی می‌گذاشتند و ضمن عبور از کوچه‌ها، با صدای بلند کالای خود را توصیف می‌کردند؛ مثلاً می‌گفتند: خیار سبز، بادمجان تازه‌چین، بادام پرمغز، انار ملس، هندوانه شیرینتر از عسل دارم. هنگام شب نیز آنان به‌فعالیت خود ادامه می‌دادند. همینکه مشتریانی می‌آمدند، الاغ خود را در زیر روشنایی فانوس متوقف می‌ساختند و به‌مشتریان خود پرتقال، انگور، انار، و غیره می‌فروختند. مشتریانی آنچه را که خریده بودند در دستمال‌های بزرگ ابریشمی می‌ریختند و به‌خانه و کاشانه خود رهسپار می‌شدند.

در تابستان، یخ‌فروشان نیز در کوی و برزنها روان می‌شدند، زیرا در مشرق‌زمین، مصرف یخ بسیار بود و کاسبان به‌بعضیها تکه‌های یخ و به‌بعضی دیگر یخ رنده شده بصورت برف می‌فروختند. مردم از یخ برای خنک کردن آب و شربت‌ها و میوه‌ها استفاده می‌کردند. برای تهیه یخ، در شب‌های زمستان، آب‌چشمه‌ها را بسوی برکه‌های کم عمق روان می‌کردند. پس از چند ساعت، این آب به‌ضخامت ده، بیست سانتیمتر و گاه بیشتر یخ می‌زد. در این موقع، عده‌ای کارگر با کلنگ و تبر یخ‌ها را قطعه قطعه می‌کردند و بوسیله معبری پرشیب بدون یخچال که محلی گود و سرپوشیده بود، روان می‌کردند. در مدت دو ماهی که هوا کاملاً سرد بود، هر شب، یکی دوباره، به‌تهیه یخ مبادرت می‌کردند. به‌این ترتیب، یخچال‌ها در دی‌ماه، صدها هزار تن یخ در انبارهای خود ذخیره می‌کردند. در تابستان‌های بسیار گرم که یخچال‌ها از یخ تهی می‌شد، یخ‌فروشه‌ها به‌یخچال‌های کوهستان‌های طبیعی روی می‌آوردند و از این منابع که در ایران و افغانستان زیاد است یخ مورد احتیاج مردم را با چهارپایان به‌شهر می‌آوردند. مردم بین‌النهرین یخ موردنیاز خود را از کوه‌های ایران حمل می‌کردند. در این سرزمین، یخ جنبه انحصاری داشت و دولت از این راه سود کلانی تحصیل می‌کرد. مصرف یخ در سرزمین مصر ناچیز بود زیرا تحصیل آن دشوار بود و برای به‌دست آوردن آن ناگزیر بودند به‌مناطق دوردست نظیر لبنان و آسیای صغیر بروند.

یخ را باقیان وزن می کردند و خرواری به خرکچیها می فروختند. آنها آن را با تیشه قطعه قطعه می کردند و به مردم می فروختند. سقاها، خیکها و مشکهای خود را از رودها یا نهرهای دوردست پر آب می کردند و بوسیله شتر یا قاطر به شهرها می آوردند. سحرگاهان که صدای زنگوله شترا و قاطرها به گوش می رسید، مردم برای تأمین آب موردنیاز خود به کوچه ها و معابر می آمدند. رختشویها نیز بدنبال قاطرهای خود حرکت می کردند و پس از گرفتن پیراهن و دیگر البسه، آنها را به کنار رودخانه می بردند و پس از شستشو و مالیدن بسیار آنها را سفید و تمیز به صاحبانشان تحویل می دادند. برخلاف رختشویان باوجدان، زنهای فریبکاری بودند که لباسهای مردم را در آب آهک قلیا و تیزاب شستشو می دادند و با این عمل سزورانه از دوام پارچه ها می کاستند.^۱

خواربار و بهای کالاها

«از دکانها بطرزی خوب و رضایتبخش نگهداری می شد. سنگفرش و آجر فرش کف دکانها را غالباً می شستند و ائانه و وسایل کار مغازه ها را تمیز و پاکیزه می کردند، و خود فروشندهگان نیز لباسی تمیز به تن می کردند. علاوه بر این، عمده ای از مأمورین پلیس با دقت و مراقبت دکانهایی را که فروشنده مواد غذایی بودند تحت نظر و مراقبت می گرفتند تا از تقلبات احتمالی آنها جلوگیری کنند، و حيله و نیرنگی مکتوم نماند. به این ترتیب، به آسیابانها و نانواپیهایی که از آنان آرد می گرفتند، مورد تفتیش و بازرسی قرار می گرفتند، و مأمورین مخصوص سنگ آسیا، الک، قیان، وزنه ها، کیسه ها و گونیهای آرد را از جهات مختلف بازرسی می کردند. بموجب دستور پلیس، کارکنان نانواپی موظف بودند که کیسه ها و گونیهای آرد را در فاصله های معین بخوبی شستشو دهند و آنها را در محل مخصوص بیاویزند تا مورد هجوم سوشها قرار نگیرد و کثیف و آلوده نشود. نانواها از خمیرهای و رآسده بهترین نانها را می پختند. شکل تنورها و نانها در مناطق و استانهای مختلف فرق می کرد؛ مثلاً در مناطق جنگلخیز که مواد سوختنی فراوان بود، تنورهایی از آجرنوسوز کمایش شبیه به تنوره های امروزی می ساختند و در آن نان شیرینیهای گردی که هر یک چند کیلو وزن داشت می پختند. در کشورها و مناطق جنوبی که در آنجا چوب اندک و گرانبها بود، تنورهایی گلی شبیه چلیک می ساختند که یک متر از سطح زمین گودتر و شکل آنها مورب بود. یکی از خصوصیات این نوع تنورها این بود که با سوزاندن خاربوته یا تپاله، فوراً گرم می شد و در فاصله چند دقیقه در آن پختن نان و نان شیرینی اسکان - پذیر بود. علاوه بر اینها تنوره های آجری دیگری می ساختند که کف آنها پر از ریگ بود و با قطعات چوب یا بوته که در قسمت پایین آن مشتعل می ساختند، آن را بخوبی گرم می کردند. در این دو نوع تنور، نان شیرینیهای گرد و بیضی شکلی می پختند که روی آنها دانه های زیره، رازیانه، و کنگد می پاشیدند. پس از آنکه خمیر کاملاً برآمده و نرم می شد، قطعه قطعه، با پاروی مخصوصی در تنور گسترده می شد. پس از چند دقیقه، با میله آهنی زیرورو می کردند و پس از ۱۰ دقیقه، نان سنگک آماده می شد. به این ترتیب، می توانستند مقدار زیادی نان با مصرف اندکی مواد سوختنی پخته و آماده سازند. اربابان و صاحبان نانواپیها، دسته های مختلفی از

کارگران را بنوبت، در اطراف تغار به کار می‌گماشتند، زیرا صاحبان نانوائی مکلف بودند، همه روزه، میزان معینی نان پخته تحویل مردم بدهند تا اهالی شهر با کمی نان روبرو نشوند. در همین نانوائیها، کارگران در مقابل دریافت یکی دوشاهی، متعهد می‌شدند که دیزی آبگوشت مشتریان را پخته و تحویل دهند. معمولاً زحمتکشان صبحها قبل از عزیمت به محل کار خود، یک دیزی گلی که محتوای آن گوشت گوسفند، پیاز، نخود، لوبیا و غیره بود، به دکان نانوائی می‌دادند. یکی از کارگران نانوائی این دیزیها را، در تمام مدت روز، در کنار خاکستر گرم کوره پهلوی هم قرار می‌داد. هنگام ظهر یا شب، هر یک از مشتریان دیزی خود را که پخته و آماده شده بود دریافت می‌کرد.

قصابها نیز کاملاً تحت نظر و مراقبت مأمورین دامپزشکی بودند تا گوشت فاسد و الوده حیوانات مریض را به مردم نفروشد. کشتارگاهها معمولاً در خارج شهر ساخته می‌شد. به‌طوری‌که ناصر خسرو، سیاح ایرانی، می‌نویسد سکنه بوسی عربستان گوشتهای مختلفی می‌خوردند و قصابان آن سرزمین از فروختن گوشت مار، سوسمار، جوجه تیغی، موش، سگ و گربه پشمی به‌خود راه نمی‌دادند و پوست و سر هر یک از حیوانات را در نزدیکی گوشت او قرار می‌دادند تا خریدار از نوع گوشتی که خریداری کرده باخبر باشد. در کشورهای مترقی قرون وسطی، نظیر مصر و سوریه و بین‌النهرین، قصابان فقط قطعات مختلف گوشت شتر و گوسفند، و در ایران بیشتر گوشت گوسفند، گاهی گوشت گاو را در معرض فروش قرار می‌دادند. گاه بمنظور حمایت از حیوانات شیرده، ذبح گاو را قلعن می‌کردند. در ترکستان، قصابها بیشتر گوشت اسب می‌فروختند. مهمانخانه‌ها بسیار و متنوع بود. در دکانهای سیرایفروشی و کله‌پزی، به کارگران و دیگر مشتریان کله و پاچه گوسفند فروخته می‌شد، و در ستورانها و دکانهای زیباتر و مجهزتر عده‌ای با لباس تمیز و باآرامی و مهارت در بشقابهای مسی پهن، گوشت کباب شده، لبلبات، سیوه یا شربت به‌مشتریان عرضه می‌کردند. در مهمانخانه‌های عمومی، افراد طبقه سوم با خوردن هریسه و آبگوشت (که مخلوطی از گوشت گوسفند یا گاو با نخود و لوبیا و پیاز و شیره بود) و آش اماج و غیره سدجوع می‌کردند. به‌تمام این غذاها اندکی دارچین می‌زدند تا معطر و مطبوع شود. از آغاز قرن دوازدهم میلادی، مهمانخانه‌دارها هریسه و آبگوشت و غذاهای دیگر را باگوشتهای نامطبوع تهیه می‌کردند. پس از چندی، این روش قلب‌آمیز تعمیم یافت تا جایی که در قرن سیزدهم، یک سازمان مبارزه با قلب و نادارستی بوجود آمد و همه شب عده زیادی به‌نام بازرس درکوی و بززنها گردش می‌کردند و اغذیه مهمانخانه‌ها را مورد تفتیش قرار می‌دادند، و اگر فساد می‌شاهده می‌کردند دیکهای بزرگ را مهر و موم می‌کردند و صبح فردا دیکهای مواد غذایی را می‌بردند.

کباب‌پزها مکلف بودند که دکیان خود را در نزدیکی پاسگاه پلیس برقرار و تأسیس کنند، زیرا قلب در کباب بسیار سهل و آسان بود و مأمورین انتظامی خود را موظف می‌دانستند که مراقبت مخصوصی از این نوع کسبه معمول دارند. با این حال، کسانی که گوشت شتر را بجای گوشت گوسفند می‌فروختند، و باقیمانده غذاهای روز پیش را در غذای تازه می‌ریختند. و در گوشتهایی که برای کوفته یا کباب به کار می‌رفت، بیش از حد لازم، ادویه و سواد معطره داخل می‌کردند. گاه دکانداران مخلوطی از ادویه مختلف و تیز آب و زعفران را با

گوشت درهم می‌آمیختند و به نام کباب اعلا یا گوشت قیمه شده به خورد مردم می‌دادند. در هر دکان کباب‌پزی، چند نفر با مگس‌پرانهای بزرگ مشغول پراندن و دفع مگسها بودند. علاوه بر این، دکانهایی بود که در آن، در تمام مدت روز، ماهی سرخ کرده، بادمجان سرخ کرده، جقوربقور و کباب موجود بود. این قبیل دکانها در ساحل نیل و دجله و فرات بیشتر دیده می‌شد. شیرینی‌فروشها بعضی انواع نان شیرینی را در روغن منداب سرخ می‌کردند، و به مردم می‌فروختند. زولبیا را که مورد علاقه عموم بود با آرد گندم و بادام کوبیده و قند و گلاب و روغن زیتون درست می‌کردند. علاوه بر این، عده‌ای با قوریهای مسی در کوی و برزنه به فروش شیر می‌پرداختند. همه روز، مأمورین مبارزه با تقلب شیرها را بازرسی می‌کردند. برای کشف تقلب، روشهای مختلفی به کار می‌بردند که ساده‌ترین آنها این بود که یک قطره شیر را روی پارچه‌ای پشمی می‌انداختند، اگر قطره شیرگرد و کامل باقی می‌ماند، دلیل این بود که شیر سالم و فاقد آب است و در صورتی که شیر پخش می‌شد و روی پارچه را می‌گرفت، حاکی از این بود که شیر را با آب در آمیخته‌اند. دکان روغنگیری نیز در تمام شهرها دیده می‌شد. برای تهیه روغن، عده‌ای با پای برهنه دانه‌های کنجد و کتان را در تشتکهای سنگ خارا می‌کوبیدند. برای آنکه روغن مطبوعی به دست آید، قبلاً دانه را انتخاب و تمیز می‌کردند. روغنهایی که به این ترتیب جریان می‌یافت بوسیله مجرای وارد حوضچه‌ای می‌شد. محتوای این حوضچه‌ها و منابع را مرتباً خالی می‌کردند. در بعضی مناطق، به تقاضای مردم، کسانی که به کار روغنگیری می‌پرداختند نخست پاهای خود را کاملاً می‌شستند، و سپس دستمالی در مقابل دهان و بینی خود می‌بستند. روغن را پس از آنکه با فشار به دست آوردند، در خمره‌های گلی به اندازه‌های مختلف که گنجایش آنها ممکن بود، ۲۶ تا ۱۱۰ و یا ۱۱۵ لیتر باشد می‌ریختند، و روی آنها را با برگ خرما می‌پوشانیدند.

در قاهره قدیم و بغداد و ایران و ترکستان، مردم اکثر روغن کنجد می‌خوردند، ولی در کشورهای اسلامی حدود مدیترانه، یعنی سوریه و تونس و غیره که محصول عمده آنها زیتون بود، تنها از این روغن استفاده می‌کردند. در این ممالک، آسیاهای متعددی بود که کارشان گرفتن روغن زیتون بود. در شهرهای دیگر مخصوصاً در قاهره قدیم، استفاده از روغن کتان بسیار معمول بود. طرز به دست آوردن این روغن، مانند روغن کنجد، ولی قیمت آن بیش از روغن کنجد بود. به همین مناسبت، اشخاص لاابالی و ناپاک آن را با روغن کنجد مخلوط می‌کردند و به مردم بیخبر می‌فروختند.^۱

وزنها و کیلها «وزنها، اندازه‌ها و کیلها نه تنها در بلاد مختلف اسلامی یکسان نبود بلکه کاسیان و اریاب حرفه، هر یک، واحد وزن و کیل مخصوص داشتند. به همین مناسبت، آشنایی به وزن و مقادیرها و تشخیص هریک از آنها خود دانش و علم خاصی بود. به این ترتیب، وزن رطل در مکه ۱۲۰ درهم، در قاهره ۴۴۰، در بغداد ۱۳۰، در دمشق ۶۰۰، در سوریه ۷۲۰، در حلب ۷۹۴، در حمص (واقع در سوریه) ۷۹۴، در حران ۷۲۰، در اسلامبول ۱۲۰، در بیت المقدس و نابلس (واقع در کرانه فلسطین) ۸۰۰ درهم

وزن داشت.

ذراع یا ارش که مقیاس طول بود (در حدود ۰.۵ سانتیمتر) مساوی با ۴ انگشت بود و انگشت معادل بود با عرض ۶ دانه جو که پهلوی هم قرار داده باشند و یک دانه جو عرض مساوی با ۶ دانه سوی دم قاطر بود که در مقابل هم قرار داده باشند. ترازوهای معمولی دارای دو کفه مسی بود. از ترازوهای کوچک و ظریف برای توزین طلا و جواهرات استفاده می کردند، و از ترازوهای متوسط، خرده فروشها و از ترازوهای بزرگ، فروشندگان غلات و هیزم و غیره استفاده می کردند. شاهین ترازوها از فولاد و وزنه‌ها از چدن یا آهن بود. در روی هر یک از وزنه‌ها عده‌ای واحدها و کسور حک شده بود و مهر پلیس روی آن دیده می شد و روی کیلها و ترازوهای دیگر برای اندازه‌گیری مایعات به کار می رفت نیز مهر و علامت پلیس مشاهده می شد. کسانی که چند تپان داشتند نیز قبلاً از پلیس اجازه تپانداری می گرفتند. ظاهراً در قرن دهم میلادی، بازرگانها و کاسبان تا حدی رعایت عدل و انصاف را می کردند. حسن عمل و با کداملی تجار سیستان و خراسان ضرب المثل بود. ولی از قرن یازدهم، وجدان حرفه‌ای رو به ضعف و پستی نهاد، و در قرن دوازدهم و سیزدهم، عده کثیری از بازرگانان از فریب دادن مشتریان پیمی بخود راه نمی دادند و در کمیت و کیفیت کالاها تقلب می کردند. این رویه نامطلوب در مصر و بین النهرین بیش از سایر کشورها به چشم می خورد؛ مثلاً زرگرها هنگام کشیدن جنس به آرامی روی کفه ترازو فوت می کردند و یا برای تقلب در وزن، یک قطعه کوچک «سوم» به کف ترازو می چسبانیدند و یا وزنه تقلبی و غیرقانونی به کار می بردند. روغن‌فروشها کیلهای تقلبی داشتند. صاحبان مهمانخانه‌ها و کسانی که گوشتهای سرخ کرده می فروختند، در نوع و جنس گوشت تقلب می کردند. شیرفروشها بيمحبابا و بيشرمانه، آب داخل شیر می کردند. به همین جهات بود که در قرن سیزدهم، سازمان مخصوصی برای جلوگیری از تقلبات کسبه در شهرها به وجود آمد و مأمورین انتظامی از نزدیک مراقب اعمال کسبه و بازاریها شدند.^۱

قیمتها و مظنه‌ها

در صفحات زیر، می توان به مظنه و قیمت بسیاری از مواد غذایی و اشیای دیگر در پایتختها و مراکز مهم کشورهای اسلامی در قرن سیزدهم و چهاردهم میلادی (هفتم و هشتم هجری) وقوف یافت. در زمینه قیمتها، اهل تحقیق به یک رشته مطالعات دامنه دار و دقیق دست زده‌اند و با صبر و شکیبایی بسیار، حاصل بررسیهای خود را منتشر کرده‌اند، از جمله هانری سور^۲ مدت ده سال از عمر خود را در راه این تحقیق جالب و سودمند صرف کرده است. این قیمتها موجب شگفتی و تعجب مورخان نخواهد شد، زیرا در دوره قرون وسطی در حالی که جهل و عقب ماندگی بر اروپا سایه افکنده بود، ممالک اسلامی شرق، مرکز ثروت و فعالیتهای اقتصادی و معاسلات بین المللی بود.

غرض ما از ترجمه و تعبیر ارزش طلا در ممالک اسلامی با ارزش طلای فرانسه، این است که خوانندگان بطور اعشاری و تقریبی، به قیمت کالاهای گوناگون در ممالک عربی در

۱. عمان، ص ۲۱۵-۲۰۹، برای کسب اطلاعات بیشتر از وضع کسبه و بازاریان و حدود مداخله و نظارت دولت در کار آنان، رجوع کنید به کتاب آیین شهرداری، پیشین، ص ۴ و ۴۶ به بند، و ۶۳ به بند، و ۷۶ تا ۱۶۸.

ادوار مختلف آگاهی یابند. به این ترتیب، ملاحظه خواهند نمود که در طی قرون مورد مطالعه ما، قیمت کالاها به حکم تکامل تمدن در ممالک اسلامی، همواره و دائماً رو به ترقی بوده است. در ممالک سوریه و لبنان، در قرن دوازدهم و سیزدهم میلادی، هزینه زندگی بسیار گران شده بود، ولی در این دوره نیز مانند روزگار ما اشخاص متمول و ثروتمندی بودند که می توانستند به قیمت های سرسام آور، اشیاء مورد نظر خود را خریداری کنند.

اختلاف عظیمی که بین ارزش کارهای فکری با کارهای بدنی وجود داشت بیشتر ناشی از این بود که در آن دوره، غلامان محکوم به بیگاری بودند و در مقابل کاری که انجام می دادند پولی نمی گرفتند.

قیمت به فرانک ژرمنیال	کالا و چیزهای دیگر	محل	سال مسیحی
. / ۱۰	یک کیلو نان	بغداد	۸۱۳
. / ۱۷	»	»	۸۱۳
. / ۳۱	»	»	۹۴۵
۲ / ۲۰	»	»	۹۴۵
۷ / ۵۹	»	»	۹۹۲
۷ / ۵۰	»	»	۱۱۰۲
۵ / ۷۴	قیمت یک سبد بزرگ خرما	بصره	۱۳۲۶
۱ / ۸۰	مزد حملی که زنبیل کالا را به منزل می رساند	»	۱۳۲۶
۱ / ۲۰	کرایه ماهانه یک دکان چوبی	قاهره قدیم	۱۳۳۱
۶۴۰۸۰ / ۰۰	لباس زنانه اعلا، یک جفت	»	۱۳۴۱
۱۲۸۱۶۰ / ۰۰	شلوار زنانه شاهانه یک دست	»	۱۳۴۱
۴۸۰۶۰ / ۰۰	کفش زنانه شاهانه، یک جفت	»	»
. / ۹۰	اجرت یک نفر گلکش، روزی	»	۱۳۸۴
۳۲۰۴ / ۰۰	کرایه دکان ماهی فروشی، سالی	»	۱۳۷۸-۱۴۳۳
۶ / ۳۴	حقوق یک نفر سرباز سوار، روزی	»	۱۳۸۸
۳ / ۷۵	گوشت، دو رطل (کیلو)	دمشق	۱۱۹۸
۴ / ۵۰	»	»	۱۲۹۹
. / ۲۷	یک کیلو قند	»	۹۸۵
. / ۱۹	یک کیلو روغن	»	۹۸۵
. / ۳۷	»	»	۱۲۱۹
۳ / ۳۵	»	»	۱۲۹۹
. / ۱۲	یک کیلو تخم مرغ	بغداد	۸۹۵
. / ۸۷	»	»	۱۱۰۶
۴ / ۸۰	»	»	۱۱۹۷
۳ / ۸۰	»	»	۱۲۹۶
۴ / ۹۰	»	»	۱۴۰۳

سال مسیحی	محل	اشیاء	قیمت به فرانک ژرمنیال
۱۴۰۳	»	گوشت گوسفند، دو رطل	۱۰/۱۲
		قیمت خرده فروشی	
۱۰۰۶	قاهره قدیم	روغن خوراکی، یک رطل	۱/۹۹
»	»	روغن سوخت، یک رطل	۱/۲۷
۱۴۴۰	»	صابون، دو رطل (کیلویی)	۱/۰۰
»	»	نخود، دو رطل (کیلویی)	۶/۳۴-۷/۴۴
۱۱۹۵	»	یک مستغل شهری جهت سگاز یا	
		کاروانسرا که از طریق حراج به فروش رفته	۱۰۵۵۵۲۰۰/۰۰
۱۱۹۸ قحطی	»	جوجه، یک عدد	۲۱/۸۷
۱۲۰۱	»	هندوانه، یک عدد	۲۷/۵۲
۱۲۰۱	»	جوجه، یک عدد	۷۰/۰۰
۱۲۰۱	قاهره قدیم	کرایه مهمانخانه در بهترین محلات، هرامه	۶۴۰/۰۰
»	»	کرایه یک آپارتمان، هرامه	۲۲۸/۶۷
۱۲۳۹/۴۹	»	سنگ تراشیده اعلا، یک تخته	۱۲/۷۵
۱۲۳۹	»	آجر مرغوب در پای کار، یک عدد	۰/۶۱
۱۲۹۲	»	کرایه یک محل در کنار نیل برای	
		تماشای مانور دریایی	۱۵۰
۱۲۹۲	»	اجاره یک قایق برای همین منظور	۴۴۸
»	»	اجرت روزانه یک ملوان	۳/۵۰
۱۲۹۵ قحطی	»		۱/۸۶ تا ۱۲/۷۵
»	در اسکندریه		۲۴/۰۰
۱۳۰۰	در قاهره قدیم	هیزم، یک قنطار دمشق	۱/۸۶
۱۳۰۰	»	اجرت هیزم شکن یکروز	۰/۹۰
۱۳۰۸-۱۳۱۰	فارس	قیمت خانه معمولی، یک باب	۱۴۹۶۰/۰۰
۹۸۵	قاهره قدیم	یک تخم مرغ	۰/۰۲۵
۱۲۰۱	»	»	۰/۶۱
۱۳۱۰-۳۹	»	قند، دو رطل (۱ کیلو)	۲/۳۰
۱۳۴۴	»	»	۹/۷۵
۱۲۴۳	»	شراب، دو رطل (۱ کیلو)	۰/۱۲
۷۶۳	بغداد	مزد یک بنا، روزی	۰/۶۲۵
۷۶۳	»	مزد یک کارگر، روزی	۰/۱۲
۸۱۳	»	مزد یک بنا، روزی	۰/۶۲
۸۶۱	قاهره قدیم	حقوق یک معمار یا مهندس	۳/۵۰
۹۳۶-۷۵	قرطبه	مزد یک بنا، روزی	۰/۹۵

۲/۱۰	یک جلد کتاب در ماوراء الطبیعه از خواجه بونصر فارابی	بخارا	۹۹۷
۲۸/۰۰	کرایه یک مغازه کوچک، ماهی	در قاهره قدیم	۱۰۴۳
۱۰۰/۰۰	کرایه یک مغازه عالی، ماهی	»	۱۰۴۳
۷۰/۰۰	آپارتمان درجه اول، یک باب	»	۱۰۴۷
۱۳/۵۵	کتاب حماسه، یک جلد متوسط	»	۱۱۶۴
۵۶/۰۰	حقوق استاد حقوق، در ماه	»	۱۱۷۱-۹۳
۸۴/۴۵	کرایه یک دکان، در ماه	دمشق	۱۱۷۳
۵۶/۰۰	حقوق یک استاد حقوق، در ماه	قاهره قدیم	۱۱۷۶
۴۷۰/۰۰۰/۰۰	قرآن به خط عثمان یک جلد	»	۱۱۸۴
۶۴۰ تا ۴۴۸*	حقوق پزشک صلاح الدین ایوبی	دمشق	۱۱۸۹

پیشه‌وران، صنعتگران و کارگران

«در ایران و ترکستان، عده زیادی با پشم نمد مالی می‌کردند، یعنی کرک و پشم بعضی از قسمتهای بدن دام را به کار می‌بردند. چون کرکها را با صنغ و مواد دیگر عمل می‌آوردند، نمدهایی به دست می‌آمد که با گذشت زمان بدشکل و بدقواره نمی‌شد و قیمت آنها گران بود. این صنعتگران فرشهایی می‌بافتند که بعضی از آنها دارای رنگ طبیعی بود، و بعضی از آنها نقشه داشت. توی این فرشها نمدهایی می‌نشانند که کاملاً پشمهای سفید روی زمینه نمدی سیاه یا زرد قرار می‌گرفت. همچنین چادرهایی از نمد می‌ساختند که بسیار کلفت بود، و در ممالک سردسیر، نظیر خراسان و ترکستان، از آن استفاده می‌کردند. کیسه‌ها و خورجینهایی برای مسافرت با کاروان، و جبه و برگستوانهایی با نمد دورو، برای رزمندگان و نیز شبکلاه و قبه‌های نمدی بسیار ظریف به رنگهای سفید، قرمز، قهوه‌ای یا سیاه به دست صنعتگران این رشته ساخته می‌شد. تمام کشاورزان ایران از این کلاههای نمدی به‌سر می‌گذاشتند.

کهنه‌فروشها به تعداد کثیر در شهرهای شرق دیده می‌شدند. این جماعت همه روزه در کوچه‌ها گردش می‌کردند و با صدای بلند آمادگی خود را برای خرید لباسهای کهنه و مستعمل و پارچه‌های فرسوده اعلام می‌کردند و در مقابل گرفتن این قبیل البسه، سوزنهای مختلف به زنان خانه‌دار تسلیم می‌کردند. به این ترتیب، مقدار معتدلبهایی البسه کهنه و پارچه‌های گوناگون جمع‌آوری می‌شد که بعضی آنها را دستچین و طبقه‌بندی می‌کردند و در بازار و در انبار کهنه‌فروشان نگهداری می‌کردند تا به صنعتگرانی که به این مواد نیازمند هستند نظیر نمدسازها، کاغذسازها، لحافدوزها و مخصوصاً کفشدوزها و گیوه‌بافها با نرخ معین وزن کرده بفروشند. نزدیک دروازه شهر، محله دباغها بود که در آنجا به آماده کردن و عمل آوردن پوست حیوانات که بسیار مورد احتیاج و مصرف عمومی بود مشغول بودند. دباغان پوست الاغ، قاطر، گاو، بز ماده و بزغاله، و هر حیوانی را با روش و مواد خاصی، برای استفاده کفاشان عمل می‌آوردند. پوستهایی که به این ترتیب آماده شده بود، مدت سه شبانروز در حوضچه‌ای

نگهداری می کردند و سپس آنها را در حوضچه دیگری می انداختند و پس از طی این مراحل آنها را دباغی می کردند. برای انجام این مقصود از بلوط، اقاچیا و مازو و گل ابریشم استفاده می کردند؛ به این ترتیب که بیست کیلو بلوط را برای رنگ آمیزی صد پوست بزغاله و سی کیلو از این ماده را برای صد پوست بز ماده به کار می بردند. دباغهاگاهی از میوه درخت بلوط نیز استفاده می کردند؛ ولی چرمهایی که به این ترتیب آماده می شد، چندان نرم نبود و در مقابل آفتاب رنگ آن سیاه می شد. حوضچه هایی که دوست پوست بزغاله داشت محتاج دو کارگر بود. بموجب فرمان داروغه، دباغها حق نداشتند از پوست حیوانات مرده برای این کار استفاده کنند. زیرا این پوستها از این حیث که همیشه چند دانه پشم در چرم حیوانات مرده از مرض باقی می ماند به آسانی از دیگر پوستها تشخیص داده می شود.

پس از آنکه پوستها بدین ترتیب در اختیار صنعتگران مختلف قرار می گرفت، مصنوعاتی نظیر کفش، دستکش، کیسه، زین و برگ اسب و الاغ در اختیار مشتریان قرار می دادند. چیزی که بیش از همه خریدار داشت، مشک آب بود که اکثر مردم از آن استفاده می کردند. این مشکها که بعضی از آنها دو یا سه پوشش داشت، برحسب ظرفیتی که داشت با دقت دوخته و آماده می شد. البته اینها را نباید با مشکهایی که با پوست بزغاله خام درست می کردند اشتباه کرد؛ چه روی مشکهای نوع اخیر اندکی مودیده می شد که بصورتی ناشیانه توسط کشاورزان دوخته شده بود، و برای نگهداری و حمل روغن، نفت، شیر، عسل، کره و دیگر مواد غذایی به کار می رفت.

علاوه بر این، درگوشه و کنار بازار، صنعتگرانی بودند که با چوب، لاک، شاخ، عاج و شیره کار می کردند و با دست هنرمند خود، آثار هنری یا اشیای مورد مصرف عمومی را بوجود می آوردند. شانه سازها از چوب، از کاسه سنگپشت، و از صدف گوشه های به جای عاج، شانه می ساختند. ولی شانه های صدفی بسیار گرانبها و مرغوب بود و موی سروریش را نمی کند. همین هنرمندان چمچه ها و ملاقه های چوبی را منبتکاری می کردند و روی دسته آنها تصویر گل رسم می کردند و یا با مشبک کردن دسته آن، نقش زیبایی به وجود می آوردند. این هنرمندان، گاه، نام خود را روی آثار هنری حک می کردند و یا اسم خود را با مرکب ثابتی می نوشتند و با ذکر ایاتی به این مضمون:

صنعت استاد هنرور نگر جام جمی ساخته از چوب تر

بسر شهرت خود می افزودند. در بعضی از کارگاهها از چوب درخت ابریشم، دوکهای چوبی می ساختند که نوك آن مفرغ داشت. برخی دیگر از هنرمندان به ساختن عود و قانون که پدر پیانوی امروزی است سرگرم بودند. این آلت موسیقی در جلو خود، صدفا و عاجهایی داشت و دارای سه اکتاو بود. چنگ و غیره جزو مصنوعات آنها بود. از قرن سیزدهم میلادی به بعد، ارگهای آبی نیز رواج یافت، و در بعضی از کارگاهها مشربیده، و بالکنهایی دارای نرده های چوبی، تخته های شطرنج و ائانه کوچک خاتم کاری، جعبه هایی از چوبهای قیمتی صدف نشان از نقره یا عاج و پیاده های شطرنج از عاج منبتکاری شده و بسیاری اشیاء دیگر می ساختند.

یکی دیگر از صنعتهای پر درآمد آن دوره، صنعت تسبیح سازی بود؛ زیرا هر مسلمانی در مدت روز، ساعتها به تسبیح اندازی سرگرم بود. مردان عابد و مقدس از تسبیح برای دعا استفاده

می کردند و بعضی دیگر تسبیح را برای امور دیگر مورد مصرف قرار می دادند. مثلاً یسوادان تسبیح را برای محاسبه، مردم بیکاره خوش لباس برای تفریح و سرگرمی بکار می بردند، و مردم حساس و عصبانی با تسبیح انگشتان خود را به کار می انداختند. اکثریت مردم از تسبیح برای استخاره، فالگیری و تفال استفاده می کردند. هنرمندانی که در این رشته تخصص داشتند تسبیحهای گوناگونی می ساختند. تسبیحهای معمولی از چوب شمشاد و لیمو بود، ولی تسبیحهای عالی را با چوب آبنوس، گل سرخ، کهربا، یشم، عاج و صدف درست می کردند.

استفاده از تسبیح چنان عمومیت داشت که با ملاحظه تسبیح هر کس، ممکن بود به سلیقه و میزان ثروت او پی برد.

کارگران ساختمان، چوب بست کاران، بناها، بامسازها و نقاشها در هر محل برای خود بورس کاری داشتند و در همین جا بود که مزد کارگران که برحسب فصل سال تغییر می کرد تعیین می شد. کارگران در محل این بورسها جمع می شدند تا شاید کاری به دست آورند. صاحبکاران و مقاطعه کاران، صبح زود، به محل بورس می آمدند تا قویترین و کارداترین کارگران را به خدمت خود بگمارند. مقاطعه کار پس از مطالعه و بررسی در کاری که به عهده گرفته بود، موافقت خود را اعلام می کرد و سپس مخارج عمومی کار را به مشتری یا صاحبکار خود می گفت. گاه، برآورد معمار صورت ریز مخارج را نیز در بر می گرفت و چون این شرایط غیر دقیق و کسدار بود غالباً بین صاحبکار و مقاطعه کار اختلافاتی در می گرفت که منجر به مداخله محتسب می شد. شغل محتسب بین امین صلح و مأمورین کلاتری قرار داشت. وی بر در مسجدها قابلهای رسمی آجر و سفال را نصب و اعلام می کرد. در کارگاهها و خانهها برای آنکه بتوانند به طبقات بالای ساختمان و به قله مناره راه یابند، دستگاه چوب بست را برای مدتی کرایه می کردند، و کارگران و ابزارکار را بوسیله زنبیلهای مخصوص و طناب و قرقره، به طبقات بالای ساختمان می رسانیدند. بناها مکلف بودند که دیوارها را بکمک شاقول صاف و مستقیم بسازند و در موقع سفید کاری، از بهترین گچ استفاده کنند و در صورتی که بنا یا مقاطعه کاری از رعایت این اصول خودداری می کرد، مشتریها می توانستند با مداخله محتسب، بنا یا مقاطعه کار را وادار کنند که کارهایی را که برخلاف تعهد انجام داده بدون دریافت مزد اضافی خراب کند، و از نو بسازد. نقاشان و زینتکاران در تزئین قسمتهای داخلی بنا استاد و زیر دست بودند، ولی بموجب قوانین اسلامی، نمی توانستند پیکر انسان یا حیوانی را در ساختمانها تصویر کنند.

در بعضی از ممالک اسلامی، نظیر ایران و ترکستان، نقاشان به ساختن صحنه های از زندگی مردم و ابداع مجسمه های مفرغی و سفالی دست می زدند. ولی در مجموع ممالک اسلامی، هنرمندان به زینتکاریهای مجلل و تذهیبکاری دیوارها که منافاتی با تعالیم شرع نداشت مبادرت می کردند و به این ترتیب، از یکنواختی دوری می جستند. هنرمندان، پس از آنکه در دیوارها و سقفها، انواع شاخ و برگ و اشکال هندسی و گل و بوته، و نسبت کاری و گچبری را جلوه گر می ساختند، روی آنها را با لاجورد و طلا می پوشانیدند تا جلوه و زیبایی بیشتر بدست آورد.

طبقات پایین بناها از سنگ ساخته می شد، ولی همینکه ساختمانی به طبقات چهارم، پنجم

و ششم می‌رسید، بناها جای خود را به نجاران و چوب‌بست کاران می‌سپردند؛ چه در آن دوره، طبقه‌های بالای ساختمانها را از چوب درست می‌کردند و سپس روی چوب را از چند پرده رنگی که با روغن بزرک درست کرده بودند، می‌آراستند. این رنگ نه تنها در حفظ و نگهداری چوبها مؤثر بود بلکه موجب زیبایی آنها نیز می‌شد. خطر حریق نیز در دوره قرون وسطی بسیار بود و چه بسا محله‌ای که در اثر آتش‌سوزی با خالک یکسان می‌شد، و امکان جلوگیری از آن نبود و گاه دامنه حریق از خانه‌ای به خانه دیگر و از کوچه‌ای به کوچه دیگر سرایت می‌کرد و با ادامه این وضع، گاه شهری یکسره ویران می‌شد؛ چنانکه دمشق در سال ۱۴۰۱ میلادی که به تصرف قوای تیموری درآمد، دستخوش حریق شد و سران سپاه تیمور موفق به جلوگیری از گسترش دامنه آن نگردیدند. چوب‌روشهای عمده، انواع تیر و تخته‌های رنده شده را با اندازه‌های مختلف می‌فروختند. کسانی که قصد تعمیر ساختمان خود را داشتند، ناچار به خرید تخته‌الوار می‌شدند. عمده‌فروشها، تعدادی درخت خریداری می‌کردند و آنها را یا به نجارها می‌فروختند و یا بوسیله اره کشها، به قطعاتی چند تقسیم می‌کردند. برای قطع اشجار بزرگ، سه تن اره کش مشغول کار می‌شدند، به این ترتیب که دو نفر دوسراره را می‌گرفتند و مشغول اره کشی می‌شدند و نفر سوم به تیز کردن و روغنمالی اره می‌پرداخت.»^۱

این بود تصویری از خصوصیات شهرها، خیابانها، بازارها، و وضع کسبه و پیشه‌وران در ممالک اسلامی. اکنون، وضع شهرهای ایران را پس از حمله مغول، مورد مطالعه قرار می‌دهیم.

شهرسازی مغولان
مغولان، پس از استقرار در ممالک مفتوحه و قبول فرهنگ و تمدن ایرانی، غیر از ساختن استحکامات و قلاع نظامی، در ساختن بناهای دینی و دنیوی کوششهایی بخرج داده‌اند. «اوکتای فرمان داد که بسیاری از شهرها را که در زمان چنگیزخان طعمه آتش شده بود، چون بخارا، هرات، گنجه، ترمذ و نیشابور، دوباره بسازند.»

در دوران فرمانروایی اباقا، شهر بغداد نیز بهمت جوینی وزیر، دوباره ساخته شد. این ایلخان به تعمیر شهرهای دیگر نیز که از جنگهای سالهای ۶۱۷ تا ۶۲۰ هجری قمری، هنوز ویران بود همت گمارد. اما هنگامی که این بطوطه به بلخ و سرورسید، این شهرها مخروبه‌ای بیش نبود. ربع رشیدی به فرمان رشیدالدین ساخته شد، ولی پس از قتل او ویران گردید و شهر سلطانیه به فرمان الحایتو ساخته شد.»^۲

ساختمان ربع رشیدی: ربع رشیدی در حقیقت دانشگاهی بود که ما سرگذشت آن را از نامه‌ای که خواجه رشیدالدین فضل‌الله به نام خواجه سعدالدین پسرش، حاکم قنسترین، نوشته است اقتباس می‌کنیم. وی می‌گوید: «چون از مایده نعم و خوان کرم باریتعالی و تقدس، نواله شافی و بهره کافی به ما رسیده، در دل ما چنان راسخ گشت که پیش از آنکه دست روزگار بنای زندگانی... را از پای درآورد... و نوبت نیابت و زمان وزارت به آخر رسد... باید که به

۱. همان. ص ۳۲۲-۳۱۸.

۲. برنولد اشپولر، تاریخ مغول در ایران. ترجمه محمود میرآفتاب، ص ۲۴۶-۲۴۵ (به اختصار).

عروه وثقی عقل و حبل متین عدل متمسک باشیم... و قصر مملکت و حصین سلطنت را بشید سازیم... و رغبت رعیت در مطاوعت و متابعت اوامر و نواهی خود، زیادت گردانیم... و به محاسن شیم، از ملوک عرب و عجم و وزرای ترك و دیلم بگذریم... و اصناف رعایت درباره رعیت مبذول داریم... و در صغیر و کبیر به نظر احترام و توقیر نگرییم... بدین جهت، به استعجال تمام، رسایل... پیش علمای زمان و فضلی دوران... فرستادیم که عفان عزیمت بصوب ما معطوف فرمایند... و ربع رشیدی... که طرح انداخته و تهیه اسباب عمارت آن ساخته بودیم، اکنون به یمن همت فضلا به اتمام پیوست.^۱

در همین نامه می‌بینیم که در ربع رشیدی، ۲۴ کاروانسرای رفیع... و هزاروپانصد دکان و سی هزار خانه با حمامها و بساتین و حیوانیت طواحین (یعنی دکانها و آسیاها) و کارخانه‌های شعرافی و کاغذسازی و رنگرزخانه و دارالضرب و غیره ساخته شده بود و در دارالقرآن، دوست نفر حافظ با ادارات از اوقاف شیراز و روم، مشغول تلاوت و تعلیم قرآن بودند، در کوچه علماء، چهار صد نفر از عالمان و فقیهان و محدثان با ادارات و جامه و صابون و حلوا، سکونت داشتند. و در محله طلبه، هزار نفر شاگرد درس می‌خواندند، و شش هزار طالب علم دیگر از ممالک اسلام در تبریز سکونت داده شده بودند که از حاصل جزیه روم و قسطنطنیه و هند ادارات داشتند. (در واقع دانشکده الهیات آن روز را تشکیل می‌دادند). پنجاه طبیب حاذق، از هند و چین و شام و مصر در دارالشفای تردد داشتند که هر یکی ده نفر آموزنده طب زیر تربیت خود داشت و کحالان و جراحان هر یکی پنج نفر را در صنعت کحالی و جراحی و مجبری (شکسته بندی) می‌پروردند؛ و این مردم در کوچه معالجان، در عقب دارالشفای باغ رشیدآباد (که این بخش از ربع رشیدی مانند دانشکده پزشکی امروز است) سکونت داشتند^۲ که زده الاطباء محمدبن النیلی سر طبیب آن بوده و به فرمایش او، از خواجه علاءالدین هندو، انواع روغن‌ها و ادویه که در تبریز نبوده، خواسته‌اند.^۳

علاوه بر این، اهل صنایع و محترفه نیز، هر یکی، در کوچه‌های مخصوص این «شهرچه» ساکن بوده‌اند. در همین نامه، بپارش شده است که صوف باقان انطاکیه و طرسوس را برای این مؤسسه صنعتی، با لطف و مواسات بفرستند و از پادشاه قبرس نیز ۲ نفر پشمینه باف خواسته و به تبریز ارسال دارند.^۴

در ربع رشیدی، دارالشفاء، دارالقرآن، دارالحديث، دارالضیافه و دارالحجاج و موقوفات فراوان بود. از جمله موقوفات رشیدی، پنجهزار نخیل در خیص، هزار تا در طبس بود. از سایر موقوفات، دوست و پنجاه هزار گوسفند، و ۲ هزار مرغ و ده هزار غاز زوده هزار اردک و هزار رأس گاو نر و هزار رأس درازگوش بود، و هر سال از حاصل موقوفات رشیدی، ۷۴۸ هزار من نان و سیصدویست هزار من گوشت، به ارباب استحقاق می‌دادند.

در ربع رشیدی دو بیت‌الکتاب نیز به یمن و یسارگنبد ساخته شده بود که تنها هزار مجلد مصحف در آن وجود داشت؛ و از آن جمله ۴ عدد با طلا و ده عدد به خط یاقوت و ۸

۱. حکایات (رشیدی). به اهتمام و تصحیح محمدتقی، ص ۳۱۷-۳۱۵.

۲. دکان همان، ص ۳۲۰-۳۱۷. ۳. دکان همان، ص ۵۳. ۴. دکان همان، ص ۳۲۱-۳۲۰.

عدد به خط ابن مقله، و ۲ عدد به خط احمد سهروردی، و ۲ عدد به خط اکابر، و ۵۴۸ عدد به خط روشن خوب نوشته شده، و ۶ هزار مجلد کتاب در انواع علوم و تواریخ و اشعار و حکایات و امثال، از مسالک ایران و توران و مصر و مغرب و روم و چین و هند فراهم و وقف شده بود و اثانات و قنادیل و آلات طبع و وسایل دارالشفاء هم در آن فراهم بود؛ و از آنجمله هزار خمیره شربت از چین آورده بودند.^۱ در ربع رشیدی، خانقاه رشیدیه نیز کاین بود و مسجد جامع بزرگی داشت که در آن مجالس به وعظ و تبلیغ برگزار می شد.

رشیدالدین علاوه بر دارالسلطنه تبریز، در بلاد دیگر، نظیر همدان، شیراز و بغداد و بصره و دیگر نقاط ابنیه و سازمانهای خیریه ایجاد کرده بود.

ربع رشیدی با تمام عمارات و آبادیهای آن، در طول تاریخ، نشیب و فراز بسیار دیده است. حافظ ابرو می گوید: پس از آنکه خواجه رشیدالدین در جمادی الاول سنه ۷۱۸، در حوالی تبریز کشته شد، ربع رشیدی دستخوش نهب و غارت گردید ولی فرزند رشیدش، غیاثالدین، بار دیگر در راه آبادانی آن کوششها کرد و بطوری که در جامجم مذکور است، در مساجد و مدارس و خانقاههای آنجا معماران و هنرمندان آثار گرانبهایی از خود بیادگار گذاشتند. سلک سرمری که در آن عمارت بکار رفته «و شمشیرهای زرین و کاشیکاری و کندهگری درها و رواق آن توجه بینندگان را جلب می کرد. پس از قتل غیاثالدین، بار دیگر، ربع رشیدی غارت شد، و بیش از هزار خانه، که از آن اقرباء و اتباع وزیر بود، مورد حمله و تجاوز مخالفین قرار گرفت، و از ربع رشیدی... مرصعات و نقود و اقمشه و امتعه و کتب نفیسه بسیار بیرون بردند. پس از این واقعه، بار دیگر تلاشهایی در راه آبادانی ربع رشیدی صورت گرفت. در دوران تیمور، ظاهراً در ربع رشیدی عمل قابل ذکری صورت نگرفته، ولی در زمان حکومت میرانشاه بن تیمور، وی جسد خواجه رشید را، که در رشیدیه تبریز است، بیرون کرد و فرمود تا به گورستان جهودان، استخوان او را دفن کردند. شاردن که در حدود سنه ۱۰۸۴ به تبریز آمده از ویرانی قلعه رشیدیه، سخن می گوید و می نویسد که شاه عباس به تعمیر این قلعه پرداخته است.

القاب شهرها: «بعضی از بلاد و شهرهای ایران، مانند اشخاص، القاب و عناوینی داشتند، چنانکه می گفتند دارالخلافه تهران، دارالسلطنه تبریز، دارالاسان کرمان، دارالمؤمنین کاشان و قم، دارالعلم شیراز، رشت و مازندران را دارالمرز، بروجرد را دارالسرور، و زنجان را دارالسعاده، و یزد را دارالعباد می گفتند... اینکه چرا استرآباد و شوشتر و کاشان را دارالمؤمنین خوانده اند، درست نمی دانم... شاعری می گوید:

ملک طبرستان که در او فسق و فجور
دانا ز چه دارمؤمنینش خواند
شامل شد به حال برنا و ذکور
برعکس نهاد نام زنگی کافور^۲

چنانکه قبلاً اشاره کردیم مغولان با تمام سببیت و درنده خویی که داشتند، با گذشت زمان و آشنایی با مظاهر تمدن، بتدریج، خلق و خوی دیرین را ترک گفته به شهرسازی و آبادانی و تعمیر خرابیهای گذشته

وضع شهرها پس از
حکومت ایلخانان

۱. رکن همان. ص ۲۲۷-۲۳۳.

۲. مصلح یادگار. سال چهارم، شماره هشتم، ص ۷۲ به بعد (به اختصار).

کمابیش علاقه نشان دادند. غیر از تأثیر محیط و شرایط، حسن نیت و کاردانی عده‌ای از رجال و وزرای ایرانی (که گردانندگان حقیقی چرخهای سیاسی و اقتصادی مملکت بودند) در گرایش و توجه مغولان به فعالیت‌های عمرانی، تأثیر فراوان داشته است. فعالیت‌های عمرانی، در عهد ایلخانان بخصوص، از دوره غازان خان ببعده، دامنه وسیعتری پیدا کرد و در سایه حسن تدبیر و کاردانی خواجه رشیدالدین فضل‌الله، نه تنها در زمینه شهرسازی بلکه در کلیه شؤون مدنی و اجتماعی تغییراتی بسود اکثریت مردم پدید آمد. بسیاری از قوانین و نظامات اجتماعی که مزاحم و مخل آسایش خلق بود، تغییر کرد و در سایه این تدبیر، رغبت عمومی به خانه سازی و عمران و آبادی فزونی گرفت.

قبل از آنکه از فعالیت‌های عمرانی غازان خان سخنی بمیان آید، شرحی را که یاقوت حموی در وصف مرو و جرجانیه نوشته است، از نظر خوانندگان می‌گذرانیم.

وضع شهر جرجانیه: شهاب‌الدین یاقوت حموی که در سال ۶۱۶ چندماه قبل از حمله مغول بر جرجانیه، در آن شهر بوده، می‌گوید: هرگز شهری به این آبادی ندیده‌ام. آبادیها به یکدیگر متصل و دهات چسبیده بهم است، و از کثرت خانه و قصرهایی که در بیابان بنا شده و انبوهی درخت، کسی که از میان روستاها می‌گذرد آنها را با بازارها نمی‌تواند فرق کند. گمان نمی‌کنم در دنیا از جهت بزرگی و کثرت خیر و توانگری مردم و دینداری، شهری نظیر خوارزم موجود باشد.

همو در توصیف مرو و کتابخانه‌های آن چنین می‌گوید: مرو را در سال ۶۱۶ ترک گفتم. در این موقع، در آن شهر، ده خزانه از کتب وقفی وجود داشت که من در دنیا نظیر آنها را از جهت خوبی نسخ ندیده‌ام. از آنجمله دو کتابخانه بود در جامع شهر یکی بنام خزانه‌العزیزیه که آن را عزیزالدین ابوبکر عتیق زنجانی یا عتیق بن ابی‌بکر وقف کرده و این شخص در خدمت سلطان سنجر منصب ققاعی داشته و در ابتدای امر در بازار مرو به فروش میوجات و ریحان ایام می‌گذرانده، بعد به یاده فروشی افتاده و در دستگاه سنجر مقامی بلند یافته است. در این کتابخانه ۱۲ هزار یا نزدیک به این مقدار مجلد کتاب بود؛ و دیگر خزانه‌الکمالیه... و دیگر کتابخانه شرف‌الملک... و خزانه‌الکتب نظام‌الملک... و دو کتابخانه، متعلق به خاندان سمعانی؛ و خزانه دیگری در مدرسه عمیدیه و خزانه مجدالملک و خزانه‌های خاندان خاتونی در مدرسه متعلق به ایشان و خزانه‌الضمیریه در خانگاه ایشان. دسترسی به این کتابخانه‌ها بسیار آسان بود و کمتر اتفاق می‌افتاد در منزل من... ۲ مجلد یا بیشتر از آنها بدون هیچ نوع گروی نباشد، در صورتی که قیمت این مجلدات به دو بیست دینار بالغ می‌شد. سپس می‌گوید: چنان من شیفته این شهر و مردم آن شده بودم که اگر حمله تاتار نبود، تا دم مرگ، یادی از شهر خود و اهل و عیال نمی‌کردم.

فعالیت عمرانی در شهرها: در دوران سلطنت غازانی، در پرتو آراش و عدالت نسبی که به همت او و وزیر با تدبیرش پدید آمده بود، نه تنها در زمینه کشاورزی بلکه در مورد شهرسازی و آبادانی نیز پیشرفتهایی نصیب مردم گردید و بطوری که رشیدالدین فضل‌الله نوشته، قیمت خانه و باغ در عصر غازان خان، رو به افزایش نهاد و بهای آن ده برابر شد «... و هر خانه و باغ که پیش از این به صد دینار بود این زمان به هزار دینار است. عمارتی که این زمان