عصور -تصنيف ج- المجلد 24 / العدد 01 - جوان 2025
EISSN 6278-2600 - ISSN 1112- 4237
http://www.asjp.cerist.dz/en/PresentationRevue/167

معرف الكائن الرقمي للمقال: 10.54239/2319-024-001-009(DOI)

عادات الأكل بالجزائر في الفترة العثمانية (1519 -1830م): دراسة تاريخية أنثروبولوجية

Food's Tradition in Ottoman Algeria (1519 -1830 A-D): Anthropological and Historical Study

د/ خديجة أورزيفي *
جامعة الجزائر 2-أبو القاسم سعد الله/ الجزائر
khadidja92.ourezifi@gmail.com

تاريخ الإرسال: 2025/01/17 تاريخ القبول: 2025/05/23

الملخص:

كانت الجزائر في الفترة العثمانية خليطا من الأجناس والديانات، وعلى هذا الأساس أطلق على بعض مدن الإيالة – كمدينة الجزائر- صفة الكوسموبوليتانية، وكان لهذا الأمر تأثيره على مختلف مناحي الحياة الاجتماعية، كما كان لهذا التنوع أثره الكبير على عادات الأكل ونوعيته في الإيالة ككل طيلة الفترة العثمانية، فعادات الأكل تعتبر مرآة صادقة لأي مجتمع في أي فترة تاريخية كانت، حيث أن الكثير من العادات التي لا تزال حاضرة في حياتنا العامة اليوم هي عبارة عن امتداد تاريخي لتلك التي كانت توجد من قبل.

ومنه فقد جاء هذا المقال التاريخي الأنثروبولوجي ليدرس تاريخ الطعام بالجزائر في الفترة العثمانية، وذلك من خلال إلقاء الضوء على أهم العناصر الغذائية التي كانت منتشرة في تلك المرحلة، كما حاولنا دراسة تأثير الهجرات السكانية إلى الجزائر على أنواع الطعام، حيث خلصنا إلى أن المائدة الجزائرية لم تتغير كثيرا، وأن المجتمع الجزائري حافظ على الكثير من عاداته فيما يخص الطعام، وأن هذا التنوع الذي نعرفه اليوم هو نتاج التنوع الاجتماعي بالجزائر عبر مختلف المراحل التاريخية.

*د. خديجة أورزيفي /الجزائر.

الكلمات المفتاحية: الأكل؛ الطعام؛ الجزائر؛ الفترة العثمانية؛ العادات والتقاليد؛ المجتمع الجزائري؛ عادات الأكل؛ الغذاء.

Abstract:

Eating habits are an honest reflection of any society in any historical period. Many of the customs that are still present in our behavior today and many of the dishes are a historical extension of those that existed before.

In the Ottoman period, Algeria was a mixture of races and religions. On this basis, some its cities, such as Algiers, were cosmopolitan cities, and this had an impact on various aspects of social life. This diversity also had a significant impact on eating habits and quality throughout the Ottoman period.

Hence, this historical, anthropological article came to study the history of food in Algeria in the Ottoman period, by shedding light on some of the dishes that were widespread at that stage. We also tried to study the impact of population migrations on types of food, where we concluded that the Algerian table did not change much. And Algerian society has preserved many of its customs regarding food.

Keywords : Food; Algeria; Ottoman Period; Traditions; Algeria Society; Food's Traditions; Nourriture.

-مقدمة:

يعتبر الطعام واحد من الأسس التي تقوم عليها الحياة البشرية، كما تعتبر عادات الطعام ركيزة مهمة من أسس الحياة الاجتماعية لأي مجتمع في أي فترة تاريخية كانت، ومعرفة هذه العادات يعطينا صورة عن هذه المجتمعات، وهو ما يؤكده الباحث الأنثروبولوجي " ماثيو أنجيلكه" (Matthew Engelke) في بداية كتابه " كيف تفكر كأنثروبولوجي" إذ يقول:«إن الطعام بناء ثقافي» (أنجيلكه، 2020: 33)، بالنظر إلى هذه الملاحظة بإمكاننا أن نرى أهمية الطعام في بناء ثقافة أي بلد أو أي

حضارة أو أي جماعة إثنية، والجزائر لا تختلف في هذا عن غيرها من البلدان، وهو الأمر الذي سوف نلاحظه من خلال دراستنا هذه.

وبالتالي، تكمن أهمية الموضوع المدروس في السعي إلى بناء ثقافة طعام مشركة من شأنها أن تعطينا نظرة على جزء مهم من حياة المجتمع الجزائري في هذه الفترة التاريخية، كما أننا نسعى من خلال هذه الدراسة إلى ربط عادات الأكل وأنواعه في الماضي مع العادات المنتشرة حاليا في نفس البقعة الجغرافية.

إن الحديث عن الطعام في الفترة العثمانية يدخل ضمن ما يسمى بالتاريخ المجهري، وعلى الرغم من أن العديد من الدراسات التاريخية الجزائرية تدخل ضمن هذا الإطار إلا أن البحث في موضوع الطعام يبدو بعيدا كل البعد عن اهتمامات الدارسين، ولعل الباحثة الجزائرية الوحيدة التي توصلنا إليها والتي أرخت للطعام هي الأستاذة "زينب ملياني" في رسالة الدكتوراه التي ناقشتها بجامعة الجزائر2 - أبو القاسم سعد الله-، حيث قامت بالبحث حول تاريخ الطعام بالمغرب والأندلس في العصر الإسلامي، لكن كما نلاحظ فإن الموضوع لم يكن خاصا بالجزائر وحدها (ملياني، 2013: 93-101)، أما عن الطعام بالجزائر في الفترة العثمانية، فإننا حسب علمنا لا نجد دراسات متخصصة تتحدث عن الموضوع، لكن هناك شذرات في بعض الدراسات المتعلقة بالحياة الإجتماعية في هذه الفترة.

كان المجتمع الجزائري في الفترة العثمانية كما نعرف نسيجا مختلفا من طوائف اجتماعية وإثنية ودينية، وهذا الاختلاف جاء نتيجة الأحداث التاريخية التي عرفتها هذه المنطقة الجغرافية، والسؤال الذي نطرحه هنا هو: هل كان لهذا الاختلاف أثره على أنواع الطعام الذي كان منتشرا في تلك المرحلة؟ وهل بإمكاننا أن ننسب أنواعا محددة لإحدى الجماعات دون غيرها؟ وهل مازال بإمكاننا أن نميز بعض ملامح هذا التنوع في وقتنا الحاضر؟

إن الأهمية التي تكمن وراء التأريخ للأكل هي في كونه يعبر بشكل أو بآخر عن الهوية (التعليق 01)، فعلى الرغم من أن ربط الطعام بالهوية أو اعتباره جزء من هوية جماعة ما هو مفهوم معاصر، إلا أن هذا لا يعني بأنه لا يمكننا أن نربط بين

نوعية الطعام وبين أي جماعة في الفترة قيد الدراسة، بل إن بعض الباحثين المتخصصين في الموضوع يرون بأن عادات الطعام أصبحت تعتبر وسيلة مقاومة للحفاظ على الهوية والتفرد داخل الجماعات المختلفة (Poulain, 2002 : 26)، فهل خلق الطعام في الفترة العثمانية هوية مشتركة للمجتمع الجزائري؟

سوف نحاول في هذا المقال الحديث عن الخطوط العامة لعادات الطعام بالجزائر في الفترة العثمانية وعلاقتها ببعض العادات التي ما تزال منتشرة في بعض المناطق بالجزائر إلى يومنا هذا.

1-تاريخ الطعام والتأريخ له:

إن الحديث عن الطعام والتأريخ له ليس وليد هذه الفترة التاريخية ولا حتى إذا صح التعبير وليد مدرسة الحوليات (Les Annales) الفرنسية التي اهتمت بشكل أساسي بالتاريخين الاجتماعي والاقتصادي في بداية القرن العشرين (زيان، 2021: 153-170)، حيث أننا نجد في التراث العربي العديد من أمهات الكتب التي تناولت هذا الموضوع، إذ أن الببليوغرافيا العربية الإسلامية زاخرة جدا بهذا النوع من التأليف، لنجد على سبيل المثال كتاب "التجيبي" المعنون بـ " فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان" (التجيبي، 1984)، الذي تم ترجمته إلى اللغة الإنجليزية (Nasrallah, 2021)، على يد الباحثة المتخصصة في الطعام "نوال نصر الله" والتي قامت أيضا بترجمة العديد من المصادر العربية المتعلقة بالموضوع(التعليق02).

كما نجد أيضا كتاب الأغذية لابن خلصون (القرن 7هـ/13م)، والذي يشترك مع "التجيبي" في كونه أندلسيا هو الآخر، ويبدو بأن هذه المنطقة من العالم الإسلامي كانت مهتمة بشكل كبير بهذا النوع من التأليف، لكن هذا لا يعني أنه لم يكن منتشرا في مناطق إسلامية أخرى وفي فترات تاريخية سابقة، وكتاب "الطبيخ" الذي يعود إلى بغداد في نهاية الفترة العباسية دليل دامغ على ذلك (البغدادي، 1934).

تتداخل العديد من العلوم الحديثة في موضوع الطعام، فبينما نستعمله هنا كموضوع تاريخي، إلا أنه لا يمكننا أن ننزع عنه طابعه الأنثروبولوجي وذلك من خلال عملية الربط بين الماضي والحاضر، كما أنه بإمكاننا اعتبار الموضوع جزء من التاريخ

الاقتصادي، حيث أن ظهور العديد من المكونات الغذائية في الفترة قيد الدراسة قد لعب دورا هاما في اقتصاد العديد من البلدان، وقد درس "بروديل" (Braudel) هذا الأمر بشكل ممتاز في كتابه الشهير حول المتوسط (Braudel, 1990: 231).

2-الطعام: الخصوصية الدينية والطبية:

إن الطعام هو الواجهة الأولى لأي مجتمع، فمن خلاله تتجلى الممنوعات الدينية في صورتها الأشمل، إذ أن أنواع الطعام المنتشر في أي مجتمع تخضع بطبيعة الحال للأحكام الدينية، فلا يمكننا على سبيل المثال الحديث عن طعام المجتمعات الإسلامية دون التطرق إلى بعض المحظورات المتعلقة بالأكل في الإسلام.

فإذا نظرنا إلى مجتمع الجزائر في الفترة العثمانية فإننا نجد أنفسنا أمام مجتمع أحادي الديانة تقريبا، وقلنا تقريبا لأن هناك ديانات أخرى كانت موجودة بالجزائر على الرغم من قلة معتنقيها مقارنة بالمسلمين، ومنه فإننا نجد في بعض المصادر ذكرا لمحظورات الطعام في الديانة الإسلامية، وعلى الرغم من أن معلومات الرحالة والأسرى عن الإسلام لم تكن صحيحة دوما، إلا أنه بإمكاننا أن نلاحظ اهتمامهم بالمحظورات المتعلقة بالطعام في كتاباتهم، من ذلك على سبيل المثال "غراماي"(Gramaye) الذي قال عن المسلمين :« ...لم يكونوا يأكلون لحم الخنزير والخمر ولحم الحيوانات غير المذبوحة أو تلك التي لا حوافر لها...» (Mansour, 1998 :523)، ونلاحظ من خلال كلامه أنه كان مطلعا بطريقة لابأس بها على الموضوع، وهو الأمر الذي تكرر مع العديد من الرحالة والأسرى.

إن وجود الغالبية الإسلامية لا يعني عدم وجود ديانات أخرى بالمجتمع الجزائري في هذه المرحلة، فكما نعلم فإن الطائفة اليهودية كانت تشكل أيضا جزء من النسيج المجتمعي للكثير من مدن الإيالة، على الرغم من أننا لا نعرف الكثير عن خصوصية الأطعمة اليهودية (أنظر التعليق 3) في هذه المرحلة (أنظر التعليق 4)، وذلك ربما يعود إلى اهتمام الرحالة والأسرى بحالة اليهود الاجتماعية أكثر من اهتمامهم بممارساتهم اليومية.

أما المسيحيون الذين كانوا موجودين بالجزائر فقد كانوا ينقسمون إلى قسمين: الأول والأكثر عددا هم الأسرى، أما القسم الثاني فهم التجار والديبلوماسيين الأحرار الذين لا نعلم الكثير عنهم.

بالنسبة للأسرى فيبدو بأنهم كانوا – خلال عملية أسرهم- يأكلون مما يأكله البحارة، وهو الأمر الذي يتضح لنا من خلال الكلام الذي قاله الأسير البرتغالي "ماسكاريناس" (Mascarenhas)، إذ قال بأن البحارة كانوا يعطوننا من الأكل الذي يتناولونه، حيث كانوا يقومون بطبخ قدر كبير من الأرز والقمح إضافة إلى خبز مصنوع من الزيتون والجبن (Mascarenhas, 1993: 52)، ونفس الملاحظة يذكرها أسير الداي "كاثكارت"، الذي كان أكثر انتقادا لنوعية الطعام المقدم لهم على متن السفن خلال أسرهم (كاثكارت، 1982: 19).

وإذا ربطنا الجانب الماورائي بالدين، فقد كان للطعام علاقة بالمعتقدات الغيبية، يتضح هذا مثلا في الأكل الذي كان يوضع على القبور، حيث تقول بعض المصادر أن الجزائريين كانوا يضعون الكثير من الفواكه والمأكولات كل أسبوع على القبور معتقدين أن الأرواح كانت تقوم بأكلها (Mansour, 1998: 515)، وعلى الرغم من أن التفسير الذي جاء به "غراماي" (Gramaye) هو تفسير غريب، إلا أننا نعلم بأن هذه الممارسات بقيت متداولة في بعض مناطق الجزائر، صحيح أنها قلت مع الوقت لكن هذا لا يعني أنها توقفت نهائيا، فإلى يومنا هذا نجد مزارات الأولياء وقبورهم زاخرة بأنواع مختلفة من الطعام في أيام الزيارة.

أما الخصوصية الثانية التي تتجلى في الطعام فهي الخصوصية الطبية التي تتضح بشكل كبير في المخطوطات الطبية المتعلقة بالجزائر في الفترة العثمانية، حيث أننا نلاحظ من خلال اطلاعنا أن المصادر المحلية لم تكن مهتمة بموضوع الأكل إلا من خلال الوصفات الطبية، أي تلك الوصفات التي كانت تقترح لشفاء الأمراض المختلفة، مثل تلك التي جاءت في مخطوط "إعلام أهل القريحة بالأدوية الصحيحة" (اخلف، 2022 : 35-65) لـ " أحمد بن قاسم بن محمد ساسي البوني" (البوني)، كما يتضح قولنا أيضا من خلال مخطوط آخر لنفس المؤلف يحمل عنوان "مبين المسارب

في الأكل والطب مع المشارب"، وهذه أمثلة بسيطة عن مجموعة معتبرة من المخطوطات اهتمت بهذا المجال تعود إلى الفترة العثمانية، بحيث أن الاهتمام الأساسي بالطعام في المصادر المحلية يرتكز فقط في الطب الشعبي (أورزيفي، 2023 : 49 -64).

فإذا كانت المصادر المحلية قد ربطت الطعام بالطب، أي أنها بينت الخصائص الطبية لبعض الأطعمة والنباتات المنتشرة في الإيالة (التعليق 05)، فإن بعض المصادر الغربية ربطت بين الطعام وبين بعض المعتقدات الغريبة التي اعتبرتها واحدة من الممارسات الطبية التي يؤمن بها الأهالي الجزائريين، من ذلك قول "غراماي"(Gramaye) بأن الأهالي المرضى كانوا يقدمون القرابين والأضاحي التي تؤكل من طرف الحيوانات الأمر الذي يجعل أمراضهم تنتقل إلى تلك الحيوانات (Mansour, 1998: 515)، وهي المعلومة التي تعد من الغرائب التي ذكرها "غراماي"(Gramaye) في شهادته.

وإذا فكرنا مليا في سبب غياب الحديث عن الطعام من المصادر المحلية سنجد بأنه السبب نفسه الذي جعل العديد من العادات والتقاليد والممارسات اليومية تغيب عنها، أي أن المؤلف المحلي يرى في هذه المعلومات عبارة عن أمور اعتيادية ولا يجد أي أهمية لذكرها على اعتبار أن الجميع يعرفها، لكن هذا الأمر يختلف كثيرا حينما يتعلق الأمر بالمصادر الغربية التي كتبها الرحالة والأسرى، فأي شيء يرونه أمامهم هو أمر غريب، فيرون أنه من المهم ذكر هذه المعلومات للقراء الغربيين الذين لا يعرفون شيئا عن هذه المنطقة من العالم.

ومنه، فإن المصادر الغربية هي أكثر المصادر التي ذكرت الطعام، لكن هذا لا يعني أنها الوحيدة فحتى الوثائق الأرشيفية نجد وأنها تذكر في بعض الأحيان بعض أنواع الطعام التي كانت منتشرة في المنطقة من خلال دفاتر التركات على سبيل المثال، كما تجدر الإشارة هنا إلى واحد من المصادر المهمة التي جاءت على ذكر بعض أنواع الطعام على الرغم من أنه لم يكن المقصود من ذلك التأريخ للموضوع، وهو "قانون

أسواق مدينة الجزائر" (الشويهد، 2012)، بحيث أن المصدر ذكر العديد من السلع التي كانت تباع في السوق وأسعارها وأماكن بيعها.

2-الطعام بالجزائر في الفترة العثمانية:

قبل حديثنا عن أنواع الطعام وعادات الأكل بالجزائر في الفترة العثمانية، تجدر بنا أولا الإشارة إلى أنه هناك تصنيفين كبيرين في عادات وأنواع الطعام، وهذين التصنيفين يتعلقان أساسا بالتقسيم الجغرافي والحضري، فهناك الأطعمة الخاصة بأهل الريف وتلك الخاصة بأهل المدن، وعلى الرغم من الاختلاف الكبير بينهما في طريقة إعداد بعض أنواع الطعام، وأيضا في نوعية الأطباق، إلا أن الخطوط العريضة للطعام والمواد الأولية تبقى نفسها وهو الأمر الذي سوف نراه في هذه الدراسة.

كما تجب الإشارة إلى أن المواد الأولية في أي مطبخ كان هي بالأساس وليدة البيئة التي توجد بها هذه المطابخ، فلا يمكن لمطبخ بلد أن يعتمد على مادة محددة كمادة أساسية فيه ما لم تكن متوفرة بكثرة في ذلك البلد إلا في بعض الاستثناءات القليلة والتي لها ظروف تاريخية محددة، وهو ما سوف نتناوله بالدراسة هنا.

إن الحديث عن عادات الأكل في الفترة العثمانية يتركز على مدينة واحدة وهي مدينة الجزائر، فأغلب الرحالة والأسرى الذين تحدثوا عن هذا الموضوع كانوا قد زاروا مدينة الجزائر حصرا، وقليل منهم فقط من استطاع الوصول إلى داخل الإيالة، وهو ما يفسر وجود معلومات أكثر عن مدينة الجزائر أكثر من بقية مدن الإيالة الأخرى.

1-3- اللحم: من الواضح من خلال المصادر الأولية أن مستوى المعيشة بالإيالة كان جيدا، كما أن الأغذية كانت متوفرة بشكل كبير، ويبدو بأن هذا الأمر لم يكن خاصا فقط بالفترة العثمانية، وإنما حتى قبيل الفترة العثمانية، فعلى الرغم من أن المعلومات المتعلقة بهذه المرحلة تعد شحيحة إلا أنه بإمكاننا أن نستشف من خلال ما كتبه "الحسن الوزان" حول مدن المغرب الأوسط بأن هذه المنطقة كانت تعيش حالة من الوفرة، فهو يقول مثلا عن مازونة: « الأراضي المزروعة جيدة تعطي غلة

حسنة »(الوزان، 1983 :36)،وبالتالي فقد استمر هذا الرخاء إلى غاية الفترة العثمانية، وهو الأمر الذي تؤكده أغلب مصادر هذه المرحلة، من ذلك ما قاله " نيكولا دي نيكولي" (Nicolas de Nicolay) في بداية القرن 16م، إذ يقول: « كان يأتي إلى المدينة عدد غير منتهي من الأشخاص القادمين من خارجها ومن الجبال المجاورة، حيث يحضرون كل أنواع الفواكه والحبوب والدواجن» (Nicolay, 1586 :17)، وهو الأمر نفسه الذي يؤكده، "الأب دان"(Dan) بأن هذا البلد كان مملوء بالطيور ونوعيات أخرى من اللحوم، وكانت متروكة ولا أحد يهتم بها، كما أن أثمانها كانت جيدة (Dan, 1646: 82)، وبالحديث عن اللحم فقد ذكر "دو بارادي" (De Paradis) العديد من المعلومات حول الأمر، وهذه معلومات إذا ما قارناها مع واقعنا الحالي بإمكاننا القول بأنها غريبة بعض الشيء، فهو يعتقد بأن لحوم الثيران لم يكن يأكلها إلا المسيحيين واليهود (Paradis, 1898: 26)، أي أن المسلمين لم يكونوا يأكلونها، وهو الأمر الذي لا نعرف له سببا على الرغم من أنه لا توجد أي موانع دينية تتعلق بهذه القضية، فهل من الممكن أن يكون السبب نابع من أن لحمه لم يكن مستحبا بالنسبة للأهالي المسلمين؟ أي أنهم كانوا يفضلون أنواعا أخرى؟ أو أن هذه المعلومة كانت نابعة من جهله بعادات باقي المناطق الأخرى؟ هذا على الرغم من أننا نعرف بأن "دو بارادي" (De Paradis) يعد من أكثر الرحالة الغربيين اطلاعا على عادات المنطقة على اعتبار أنه كان يتقن اللغة العربية.

من جهة أخرى يتحدث " دو بارادي" (De Paradis) عن" الأتراك" (التعليق 06)، حيث يقول بأنهم لم يكونوا يأكلون لا لحوم الماعز ولا الدجاج ولا لحم الضأن وكانوا يفضلون لحم الغراب، وبعضا من السمك، كما أنهم لم يكونوا يأكلون القواقع، وكانوا يفضلون لحوم الجمال (Paradis, 1898: 27)، تبدو جلية صيغة المبالغة في هذا الكلام فلا يمكن أن يكون لحم الغراب هو اللحم الوحيد الذي يأكلونه، ونجد أن لحم الجمال يعود مرة أخرى للظهور في كلام "كاثكارت"، حيث قال بأن لحم الجمل كان قد طبخ على متن السفينة التي أقلتهم إلى مدينة الجزائر (كاثكارت، 1982: 20)، ويبدو بأن الحديث عن طبخ لحم الجمال كان أخذ حيزا في كلام المصادر الغربية لأمر

بسيط هو أنه غريب، فعلى اعتبار أن الجمل حيوان لا يعيش في بيئتهم فهو بالنسبة لهم حيوان غريب، فمن الطبيعي بالنسبة لهم أن يكون لحمه أيضا غريبا وغير مستساغ بالنسبة لهم.

وعلى الرغم من التأكيد على وجود اللحم بكثرة، إلا أن الرحالة والأسرى كثيرا ما شددوا على أن الأهالي الجزائريين لم يكونوا يأكلون اللحم إلا في المناسبات (Tassy, 1725: 56)، ومن الممكن القول بأن هذه العادة قد تكون مرتبطة أساسا بعادات الأكل في الأرياف، فحتى في وقتنا الحالي يعتمد النظام الغذائي للأرياف الجزائرية على الخضر أكثر من اللحم.

بينما كان لـ "شاو"(Shaw) رأي آخر، حيث يقول بأنهم كانوا يأكلون اللحم مطبوخا بشكل جيد إلى درجة أنهم لم يكونوا بحاجة إلى استعمال السكاكين أو أي أداة لأكله (Shaw, 1830: 123)، والحقيقة أننا هنا أمام قضية مهمة وهي اختلاف الآراء فيما يتعلق بهذا الأمر، وهو أمر من الممكن القول بأنه مفهوم على اعتبار أن هناك اختلاف كبير بين عادات الأكل في الريف وفي المدينة، كما سبق وقلنا.

والحديث عن اللحم يقودنا بطبيعة الحال إلى الحديث عن نوع آخر من اللحوم، أو بالأحرى طريقة لحفظ اللحم، نتحدث هنا بطبيعة الحال عن " القديد" أو "الخليع" (التعليق 07)، لا يمكننا القول بأنه طبق يتكون من اللحم، وإنما هو ببساطة وسيلة ابتكرها الأهالي من أجل الحفاظ على اللحم من التعفن لأطول فترة ممكنة في وقت كانت تغيب فيه أي وسيلة للتبريد أو التخزين، وبالتالي فقد كانت هذه الطريقة هي الحل الأمثل، وقد جاء ذكر هذا المكون الغذائي في العديد من المصادر من ذلك على سبيل المثال "دو بارادي"(De Paradis) الذي أطلق عليه اسم" الخليع" في موضع و "القديد" في موضع آخر، وقد ذكر طريقة تحضيره (التعليق 08)، لكنه يميز بين "الخليع" الذي يحضر حسبه من لحم الثور أو الضأن ويملح ويجفف ثم يوضع في زيت الزيتون، و "القديد" الذي من الممكن أن يصنع أيضا من لحم الجمل إضافة إلى لحم الضأن أو البقر، ويملح ويجفف لكن يحفظ هكذا دون الحاجة إلى حفظه في الزيت (Paradis, 1898: 27).

وهناك مقارنة أجراها " دو بارادي" (De Paradis) بين "القاورمة" أو "القورما" (التعليق 09) وبين الخليع وهي مقاربة نجدها موفقة جدا، فإذا كان الخليع هو حيلة إذا صح التعبير-الأهالي الجزائريين للحفاظ على اللحم، فالقاورمة هي حيلة الأتراك، على الرغم من أن " دو بارادي" (De Paradis) يعتبر بأنها أفضل من الخليع (Paradis, 1898: 27).

3-2-القمح: إن القمح في أساسه هو مصدر غدائي، لكن لا يمكننا أبدا فصله عن الغذاء، ليس لأنه مكون أساسي فيه، ولكن لأنه من الممكن اعتباره طبقا غذائيا تتميز به بعض المناطق بالجزائر إلى يومنا هذا في مناسبات محددة (التعليق 10).

وإذا أخذنا بتعبير "بروديل"(Braudel) فإن القمح هو "النبتة الحضارية" الأساسية بالجزائر (أنظر التعليق 11)، حيث أنه يعتبر المكون الأساسي الذي تقوم عليه العديد من الأطباق الجزائرية، خاصة "الكسكس" بطبيعة الحال، وقد لاقى القمح أهمية كبرى في المصادر الغربية، ليس فقط لضرورته في النظام الغذائي، ولكن أيضا للدور الكبير الذي لعبه القمح في الاقتصاد الجزائري بهذه المرحلة، وأيضا لدوره في رسم العلاقات الجزائرية الأوروبية في مراحل تاريخية مختلفة.

وكما قلنا مسبقا فإن المواد الأولية لأي مطبخ هي نتاج بيئة هذا المطبخ، وبالتالي فبإمكاننا القول بأن القمح هو المادة الأولية للإيالة بشكل عام، وتجمع أغلب المصادر الغربية على جودة القمح الجزائري، سواء في الفترة العثمانية أو في الفترة ما قبل العثمانية، ففي الفترة ما قبل العثمانية يقول "الحسن الوزان" فيما يتعلق بالقمح الذي يزرع بمدينة الجزائر:« حيث ينبت القمح الجيد بكثرة »(الوزان، 1983 : 37)، ونفس الرأي نجده عنده "دو بارادي" (de Paradis) في القرن الثامن عشر إذ حدد بالضبط نوع القمح المنتشر بالمنطقة بقوله أن كل قمح المملكة من النوع الصلب، كما أنه كان يوفر الكثير من السميد الذي يستعمل في صناعة العجائن (Paradis, 1898: 22)، وهي تقريبا العبارة التي استعملها "شالر"(Shaller)، حيث يقول بأن القمح الموجود بالجزائر هو القمح الصلب، وهو مشهور في الأسواق

الإيطالية (التعليق 12) ويفضله جميع التجار على الأنواع الأخرى بسبب جودته (شالر، 1982 : 29-30).

وبما أن القمح كان النبتة الأساسية في الإيالة والمادة الأولية في العديد من الأطباق، وبالتالي فإنه كان يزرع بكميات معتبرة من أجل تغطية حاجيات الأهالي، وهو الأمر الذي فرض وجود طريقة من أجل الحفاظ على هذا القمح من التلف لفترة طويلة، ومن هنا جاءت فكرة تخزين القمح، أو بالتعبير الدارج فكرة "المطمورة"؛ حيث كان الأهالي الجزائريين يقومون بحفر حفرة كبيرة يخزنون فيها القمح، وهي تعتبر واحدة من الطرق العديدة للحفاظ على القمح (Touati, 2019: 884-899).

وتجدر الإشارة هنا، إلى أنه في المرحلة الأخيرة من الوجود العثماني أصبح القمح عنصرا أساسيا في اقتصاد الإيالة، بحيث أن السلطة العثمانية بالجزائر لجأت إلى تشجيع إنتاج القمح من أجل تصديره (Touati, 2018: 09)، ولعل هذا هو الأمر الذي يفسر ملاحظات الرحالة والأسرى الغربيين المتعلقة بجودة القمح وأهميته في التجارة مع أوروبا.

3-3-الكسكس: وكما قلنا فإن الأهمية الأخرى للقمح تكمن في كونه المكون الأساسي للطبق الأول بالإيالة، ونقصد هنا بطبيعة الحال "الكسكس"، (التعليق 13)، ومثلما هو عليه الأمر في وقتنا الحالي فإن الكسكس يعتبر الطبق الذي يشترك فيه كل سكان الإيالة، أي أننا نقصد هنا بأنه لم يكن خاصا بفئة سكانية أو اجتماعية محددة، كما أنه يعد الطبق الأكثر لفتا للنظر بالنسبة للمصادر الغربية، يعيد بعض المؤرخين أصوله إلى الفترة الفينيقية (ملياني، الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين، 2016 -2017: 98)، وبالتالي فقد كان وجود الكسكس في الفترة العثمانية هو امتداد لوجوده في الفترات السابقة، وكما قال "بانونتي"(Pananti) فإن الكسكسي هو الطبق الأساسي والاعتيادي (Pananti, 1820: 57)، وفي موضع آخر يقول بأن هذا الطبق هو الأكلة الشعبية الأكثر شهرة في المنطقة ككل (Pananti, 1820: 323)، ويبدو بأن هذا الطبق كان قد انتشر حتى بين العثمانيين والأندلسيين، أي أن الوافدين على المنطقة كانوا قد تأثروا بعادات الطعام المحلية، وهو الأمر الذي

نلمحه من خلال الكلام الذي كتبه "بايصونال" (Peyssonnel)، حيث قال في إطار حديثه عنهم، بأن "الأتراك" كانوا يعيشون بإيلات المغرب بنفس الطريقة التي يعيشون بها في المشرق، فقد كانوا يصنعون للباي نفس اللحم ونفس الأرز والكسكس (Peyssonnel, 1987: 80)، وهو الأمر نفسه بالنسبة للأندلسيين، حيث يقول في موضع آخر بأنهم كانوا يتناولون الكسكس وكذلك بعض الأطباق الخاصة بالأهالي (Peyssonnel, 1987:122)، وعلى الرغم من أن "بايصونال"(Peyssonnel) في شهادته هذه كان يتحدث عن إيالة تونس، إلا أنه بإمكاننا إسقاط هذا على الجزائر أيضا على اعتبار أن الأندلسيين الذين كانوا متواجدين بإيالة الجزائر أصبحوا أكثر اندماجا في مجتمعها مع الوقت، فقد كان هذا الطبق يعد طبقا أساسيا إلى درجة أنه حتى البحارة كانوا يحملونه معهم في رحلاتهم البحرية حسب شهادة "بانونتي (Pananti)(Pananti, 1820: 58)، وفي نفس السياق المتعلق بالكسكس، فإن المصادر الغربية خاصة ذكرت أنواعا مختلفة منه، أو بالأحرى طرقا مختلفة لتحضيره، فقد ذكر "دو بارادي" (De Paradis) بأن الأهالي الذين كانوا يقيمون في الأرياف كانوا يحضرون الكسكس بالأعشاب أو بالفواكه، وهو الأمر الذي يدل حسبه على فقرهم (Paradis, 1898:130)، بينما ذكر "بايصونال" (Peyssonnel) الذي يبدو من خلال شهادته أنه كان مطلعا جيدا على طرق تحضيره أنواعا أخرى من الكسكس، حيث تحدث عن الكسكس المطهو بالزبدة والمزين باللحم، وإذا كان "بايصونال"(Peyssonnel) كما قلنا مطلع بشكل جيد على طريقة تحضير الكسكس (Peyssonnel, 1987:80)، فإن "بانونتي"(Pananti) اعتبر بأن الكسكس يحضر عن طريق وضع كمية محددة من الأرز ومن حبوب من نوع آخر توجد في المنطقة في إناء على النار بالإضافة إلى الدجاج واللحم (Pananti, 1820: 323)، حيث يبدو من كلامه أنه كان يعتقد بأن الكسكس هو أرز أساسا، بينما أطلق عليه "غراماي"(Gramaye) صفة "الدقيق الكبير"، حيث اعتبر أنه يوجد مختلطا مع الخضار واللحم (Mansour, 1998: 511).

4-3 -السمن والزيت والزبدة: هناك ملاحظة جاء بها " بايصونال"(Peyssonnel) وهي تلك المتعلقة باستعمال الزبدة مع الكسكس، جعلتنا نتساءل عن زيت الزيتون، فكما نعلم فإن شجرة الزيتون إضافة إلى كونها منتشرة بكثرة في الحوض الغربي للمتوسط كما أنها موجودة بالمنطقة منذ عصور قديمة (آلان، 2009: 36)، فهي أيضا شجرة مباركة في المخيلة الشعبية لكل المنطقة، فلماذا ذكرت الزبدة ولم يذكر زيت الزيتون الذي كان على الأكيد منتشرا بكثرة في المنطقة؟

المعلومات حول الموضوع قليلة، ولعل الإشارة القليلة التي وجدناها حول الزيت هي ما قاله "شاو"(Shaw)، حيث اعتبر أن هناك استعمال كبير للزيت في إيالة الجزائر بشكل خاص، بل إنه كان هناك رفض شبه نهائي لتصدير الزيت (Shaw, 1830: 120)، وهي نفس الملاحظة التي جاء بها "رينودو" (Renaudot) في الفترة الأخيرة من الوجود العثماني، حيث قال بأن الزيت في هذا البلد لا يصلح عندنا إلا لصناعة الصابون، إذ كان ذوقه غير لذيذ، ومع ذلك فقد كانوا يتناولونه ولا يستعملون غيره في مطابخهم (Renaudot, 1830: 130).

وبالتالي، فلعل ملاحظة "بايصونال"(Peyssonnel) المتعلقة باستعمال الزبدة من الممكن أن تكون جاءت نتيجة لتأثرهم بالعثمانيين، بحيث أنه من خلال واحدة من الملاحظات التي جاء بها الأستاذ "سامي زبيدة" أن القصور العثمانية كانت مشهورة باستعمال كميات كبيرة من السمن، فمن الممكن القول أنّ العثمانيين كانوا يحبون السمن أكثر من حبهم للزيت.

ومن الممكن تفسير ملاحظة "بايصونال" بطريقة مختلفة، وهذا التفسير نابع من قراءتنا المتأنية لشهادته، ومنه فعلى الأرجح فإن " بايصونال"(Peyssonnel) كان قد ركز على مطبخ الخاصة، أي حكام الإيالة والعائلات الكبرى بالإيالة، بينما كان الزيت منتشرا أكثر في أوساط الأهالي البسطاء، حيث أنه كما نعرف فإن الزيت كان يدخل ضمن العديد من الأطباق التي كانوا يحضرونها من ذلك "الخليع" (Paradis, 1898:27).

لقد كان الزيت يمثل ثروة غذائية بالنسبة لبعض المناطق في الإيالة، بحيث أنه في الكثير من الأحيان نجده يدخل ضمن المؤونة التي ترسلها هذه المناطق إلى دار السلطان ولوالي الجزائر بشكل خاص، من ذلك منطقة القبائل وأيضا قائد سباو (Paradis, 1898: 12-13).

والحقيقة أنه على الرغم من وجود زيت الزيتون، فإنه إلى يومنا هذا خاصة في لمناطق الريفية ماتزال بعض العائلات تستعمل نوع من السمن كإدام، وهذه الملاحظة جاءتنا بعدما قرأنا وصف "كاثكارت" للسمن الذي كان يستعمل في الطعام بإيالة الجزائر، حيث يقول: «في أيام العمل يعطى الأسير كمية من السمن الكريه الرائحة، وهو أسوء من الشحم الحيواني» (كاثكارت، 1982 : 64)، وفي موضع آخر يقول« وهذا السمن يمثل جزء من الضرائب التي تدفعها تونس سنويا لإيالة الجزائر. فهو يبقى عدة سنوات في قعر "الزير"» (كاثكارت، 1982 : 65)، وفعلا فإن هذا السمن يحمل رائحة غير محببة بالنسبة للكثير من الناس، وهذا السمن لا يختلف عن "الخليع" بحيث أن هذا السمن تضاف إليه كمية من الملح، وهي طريقة للحفاظ عليه أطول مدة ممكنة.

3-5-الأرز: إذا اعتبرنا أن المرحلة الحالية هي إسقاط ولو بسيط على المراحل التاريخية السابقة، فبإمكاننا القول بأن الأرز يعتبر "النبتة الحضارية" لآسيا، فكما يقول المثل العربي القديم "الأرز بالزبدة طعام أهل الجنة" (زبيدة، 91:2009) وهو ما يوضح أهمية هذا المكون الغذائي في هذه المنطقة من العالم.

كما أن الأرز لا يأخذ في وقتنا الحاضر حيزا كبيرا في مائدة بلاد المغرب، فبإمكاننا القول أنّ الأمر نفسه كان في الفترة العثمانية، لكن هناك أمر يجب الانتباه إليه فإذا كنا في وقتنا الحالي نعرف تجانسا اجتماعيا كبيرا، فإن تلك المرحلة لم تكن تعرف هذا، أي أن مجتمع إيالة الجزائر ومدينة الجزائر على وجه الخصوص كان يتكون من عناصر وافدة من مختلف مناطق العالم ومن آسيا بشكل خاص، وبالتالي فإن الأمر هنا يختلف.

العديد من المصادر ذكرت وجود الأرز كمكون أساسي للمائدة الجزائرية في الفترة العثمانية، من ذلك على سبيل المثال "غراماي"(Gramaye)، حيث قال بأن غذاء أهالي المنطقة كان يتكون من الأرز والعدس والدقيق الكبير (Mansour, 1998: 511)، ونفس الأمر ذكره "الأب دان" (Dan)، حيث ذكر الأرز كمكون لأطعمة الأهالي الجزائريين إلى جانب الكسكس سواء في المدينة بل وحتى في الريف (Dan, 1646:292)، و "ماسكاريناس"(Mascarenhas) ذكر الأرز أيضا خلال حديثه عن أكل البحارة في السفن (Mascarenhas, 1993: 52)، ومرة أخرى خلال حديثه عن الجنود الإنكشارية في ثكناتهم (Mascarenhas, 1993: 69)، كما أن " دو تاسي"(De Tassy) قال بأن البحارة كانوا يحملون معهم بعض الأرز خلال رحلتهم البحرية (Tassy, 1725: 267)، من جهته " دارفيو"(D'Arvieux) أكد أن النساء خلال زيارتهن للمقابر كن تحملن معهن قدورا من الكسكس والأرز لتوزيعها على الفقراء (D'Arvieux, 1717: 285)، فهل بإمكاننا القول بأن الأرز هو من الأطعمة الوافدة إلى المنطقة؟ فكما نعرف فالأرز لم يكن من منتوجات بيئة المنطقة، وحسب "بروديل" (Braudel) فإن الأرز كان قد أحضر من المحيط الهندي منذ القدم، كما أنه في الفترة الوسيطة انتقل كتجارة إلى بلاد المشرق والأندلس (Braudel, 1980 : 87)، لكن هل كان المغرب الأوسط-الجزائر-ضمن هذا الإطار الجغرافي؟ وهل كان موجودا كنوع من نباتات المنطقة؟

في الحقيقة لا يمكننا أبدا الجزم حول هذا الأمر، فهناك آراء مختلفة حول الموضوع، فإذا كان الرحالة والأسرى الذين ذكرناهم سابقا قد أكدوا على تواجد الأرز كطعام منتشر بالمنطقة، فإن "بايصونال"(Peyssonnel) وعلى الرغم من أنه كما سبق وقلنا كان يتحدث عن تونس، فقد لمحنا من خلال كلامه أنه كان يخص فقط طبقة محددة وهي الطبقة الغنية (Peyssonnel, 1987: 80)، بل أنه قالها بعبارة صريحة بأن الأهالي الأصليين لم يكونوا يعرفون اللحم بالأرز والسبب في ذلك أن الأرز كان ثمنه مرتفعا (Peyssonnel, 1987: 80)، وفي موضع آخر قال بأنه لا يوجد أرز في هذه البلاد (Peyssonnel, 1987: 107)، فهل كان " بايصونال" (Peyssonnel) بعبارته

الأخيرة يقصد أنه لا توجد زراعة للأرز في هذه البلاد؟ بما أنه كان قد قال في المواضع السابقة بأنه كان متوفرا كطعام لطبقة محددة؟ (التعليق 14) وهل من الممكن أن يكون الأمر نفسه في الجزائر؟

الإجابة عن السؤال الأخير نجدها عند "دو بارادي"(De Paradis)، حيث يقول – في القرن 18-أنه منذ سنوات بدأوا بزراعة الأرز في ضواحي مدينة الجزائر في مدينة تسمي "مغنانة" – حسب اصطلاحه-ولم يكن بإمكان الأهالي العاديين تناول أرز مصر، وإنما كان خاصا فقط بعلية القوم (Paradis, 1898: 23)، وفي موضع آخر أكد على أن أرز مليانة يعتبر ذو جودة عالية وهو مطلوب لأنه لا ينكسر عند الطبخ خاصة في الطبق الذي أطلق عليه اسم "بيلو" (Pilau) (التعليق 15) والذي يعتبره الطبق المفضل للأتراك (Paradis, 1898 : 23).

وكان بإمكاننا أن نعتبر بأن هذا الأمر اجتهادا من الرحالة لو أننا وجدناه عنده فقط، لكن "دي فونتان" (Desfontaines) كان له رأي هو الآخر في القضية بل بتفصيل أكبر، حيث أنه يقول بأن زراعة الأرز كانت تتم في نواحي الشلف، حيث كانوا يقومون بزراعة الأرز في السواحل، كما أنه أكد على أنهم كانوا يزرعونه في أماكن مختلفة من البلاد، لكن جودته تعتبر منخفضة مقارنة بالأرز الذي يستورد من مصر (Desfontaines, 1838: 158)، ولعل هذا الأمر هو الذي جعل " دو تاسي"(De Tassy) يضع الأرز في قائمة المواد التي كانت تستوردها الإيالة (Tassy, 1725: 295)، بينما اعتبر " دو بارادي" (De Paradis) بأن عملية استيراده كانت قد توقفت على زمانه (Paradis, 1898: 23). على الرغم من انها كانت منتشرة في مناطق أخرى من العالم. (التعليق 16)

الحقيقة أنه بالنظر إلى المعطيات التي ذكرتها المصادر بإمكاننا ببساطة أن نلمح تأكيدا على أهم الأطباق التي كانت موجودة في تلك المرحلة ما تزال موجودة إلى يومنا هذا، فالكسكس يعد بطبيعة الحال سيد المائدة الجزائرية، أما بالنسبة للأرز فيمكن القول بأنه فعلا من المكونات الدخيلة على الطعام الجزائري، فنحن لا نعلم بالضبط متى دخل إلى المنطقة لكن من الواضح أنه فعلا كان محصورا على الطبقة الحاكمة أو

الطبقة الغنية التي كانت تتشبه بالطبقة الحاكمة، ونقصد هنا بطبيعة الحال العثمانيين والأندلسيين بشكل خاص، وإلى يومنا هذا لا يمكننا القول بأن الأرز يعتبر عنصرا مهما في تكوين الأطباق المحلية، ولعل ما يدعم نظريتنا هذه هو أن أغلبية الأطباق التي يدخل الأرز في تكوينها هي في الحقيقة أطباق نشترك فيها مع المشرق العربي (التعليق 17)، مما يعطينا الانطباع بأنه فعلا يعتبر من المواد الدخيلة على المائدة الجزائرية من المشرق الإسلامي.

4-6-الخبز: ليس هناك الكثير من المعلومات حول الخبز، على الرغم من أننا نعلم الأهمية الكبرى التي يلعبها الخبز في المائدة، بل إن الخبز هنا في هذه المرحلة كان يلعب دورا آخر مختلفا يتمثل في كونه الأجرة اليومية للجنود الإنكشارية.

كل المعلومات المتعلقة بالخبز تتعلق سواء بطريقة صنعه أو بعلاقته مع الإنكشارية كما سبق وقلنا، يقول "شاو"(Shaw) بأنهم كانوا يأكلون الخبز كثيرا كما هو الحال في المشرق، وبالنسبة له فإن السبب وراء هذا هو الثمن المنخفض للقمح (Shaw, 1830: 121)، وعكس هذه الملاحظة التي جاء بها "رينودو"(Renaudot) في فترة متأخرة من المرحلة العثمانية، حيث قال بأن أهل الريف كانوا نادرا ما يتناولون الخبز (Renaudot, 1830: 26).

كما أنه بإمكاننا أن ننظر إلى حقيقة أن أهل المشرق -حسب تعبير "شاو"(Shaw)-يتناولون بكثرة الخبز هي عادة غذائية مازالت قائمة إلى يومنا هذا وذلك مقارنة بعادات الغذاء الأوروبية.

أما بالنسبة لطريقة تحضيره فهي موضحة في العديد من المصادر، من ذلك ما قاله "دو تاسي"(De Tassy) بأنهم كانوا يضعون الدقيق ويضيفون إليه بعض الماء بدون استعمال الخميرة (Tassy, 1725 : 56)، ونفس الأمر بالنسبة لـ"دو بارادي" (De Tassy) حيث قال بأنهم كانوا يخلطون دقيق القمح مع دقيق الشعير من أجل صناعة الخبز (Paradis, 1898: 26)، وعلى الأرجح فهو هنا كان يقصد الخبز الموجود في الأرياف، والتأكيد على عدم استعمال الخميرة أو استعمالها نجده أيضا عند

"شاو"(Shaw)، حيث يقول بأن أهل المدن كانوا يستعملون الخميرة بينما أهل الريف كانوا يتفادون استعمالها (Shaw, 1830: 121).

أما الاستعمال الآخر للخبز، فهو كما قلنا اعتباره كأجرة يومية للجنود الإنكشارية، وهو الأمر الذي تؤكده المصادر والوثائق التاريخية، بحيث أن الإنكشارية كانوا يحصلون على أربعة أرغفة من الخبز لكل يولداش (Paradis, 1898: 26) (Tassy, 1725: 207)، والحقيقة فإن هذه الطريقة لم تكن تخص فقط الإنكشارية أو الجنود البسطاء وإنما كانت تخص حتى طوائف عليا من الجيش حسبما شهد به "هايدو" (Haedo) (Heado, 1998 : 62)، لكن في الحقيقة فإن هذا الخبز لم يكن دوما يستهلك من طرف الجنود، بل إنه كان في كثير من الأحيان يباع في الأسواق لأهل الريف (Paradis, 1898 :26)، ولعل السبب في هذا هو أن أربعة أرغفة هو عدد كبيرة بالنسبة لشخص واحد، وتجدر الإشارة إلى أن الإدارة العثمانية كانت تولي اهتماما كبيرا لهذه المادة، بحيث أن سعره كان يحدد من طرف الإدارة العثمانية ولا أحد كان له الحق في رفع سعره (Tassy, 1725 : 121) أو في تغيير وزن الخبز، بحيث يذكر" خيمينيز" حادثة مهمة تتعلق بمعاقبة الإدارة العثمانية لمجموعة من الإماء السوداوات قمن بالغش في ميزان الخبز (Cadi, 2006 : 83-84)، حيث يعتبر بيع الخبز واحدة من النشاطات المهمة التي كانت تمارس من قبلهن (أورزيفي، 2023 :296).

4-تأثير المجتمع الكوسموبوليتاني على أنواع الطعام:

إن الهجرات التي عرفتها الجزائر في الفترة الحديثة خاصة منذ بداية القرن السادس عشر، كانت كثيرة ومتعددة فمنها الهجرات الأندلسية التي جاءت نتيجة لعمليات التقتيل التي تعرض لها الموريسكيون الأندلسيون على يد السلطة الإسبانية المسيحية، هذا بالإضافة إلى التواجد العثماني والذي يعتبر تواجدا مختلطا للعديد من الأجناس.

وهذه الهجرات كان لها أثرها على التغييرات والتأثيرات التي عرفتها المائدة الجزائرية في هذه المرحلة، فإلى يومنا هذا ما يزال أثر هذه الأجناس وعاداتهم الغذائية ماثلا في العديد من الأطعمة التي نتناولها غير مدركين لأصولها، فعلى سبيل المثال لا

الحصر نجد البقلاوة والتي تعد في وقتنا هذا واحدة من الحلويات التي تزين موائد العائلات الجزائرية في كل المناسبات، وهي في الحقيقة عبارة عن حلوى أخذها الجزائريون عن الأتراك العثمانيين، فعلى الرغم من أن هناك صراع بين الأتراك واليونانيين على ملكية اختراع البقلاوة (بيري، 2009 :86)، إلا أنها وصلت للجزائر عن طريق الأتراك وبالتالي فهي تنسب إليهم، كما وصلنا أيضا كما سبق وقلنا "المحلبي" أو " المهلبية" والتي تصنع بطرق مختلفة تصنف كأنواع من الحلويات في مختلف منطقة المشرق وجزء من المغرب الإسلامي وتقدم في مناسبات مختلفة (زبيدة، الأرز في ثقافة الطهي في الشرق الأوسط، 2009 :100). (التعليق 18)

وهذا إن دل على شيء فإنما يدل على أن انتقال الطعام الذي يعتبر من المؤثرات الثقافية لا يعرف حدودا جغرافية ولا دينية ولا عرقية.

وبالتالي فإن عادات الطعام هي نتاج لكل الثقافات التي مرت على المنطقة، بل إن هناك من المتخصصين يعتبر بأن المطبخ الجزائري تعود أصوله الأولى إلى فترة ما قبل الإسلام، ويزخر بأسرار المطبخ البغدادي والقرطبي والقاهري، كما تأثر طبعا بالمطبخ العثماني، أما المطبخ الفرنسي فقد كان له تأثير بسيط نظرا لتعارضه مع التعاليم الإسلامية (هاين، 2009 : 136 -137).

-خاتمة:

إن الدراسة التي قمنا بها هي عبارة عن طرح أولي لموضوع مهم حول التاريخ الاجتماعي للجزائر في الفترة العثمانية، بحيث أن تاريخ الطعام هو تعبير مهم عن هوية المجتمع الجزائري في هذه المرحلة، وبإمكاننا من خلال هذا الطرح الأولي، نستنتج بأن المطبخ الجزائري الحالي او المائدة الجزائرية الحالية هي امتداد للمطبخ الجزائري بالفترة العثمانية وحتى الفترات السابقة لها، أي أننا مازلنا نرى أثر تلك العادات الغذائية التي كانت منتشرة في تلك المرحلة، في العديد من العادات التي نمارسها اليوم في حياتنا اليومية بطريقة آلية ودون أن نعرف في الكثير من الأحيان من أين جئنا بها.

كما بإمكاننا أن نرى الأهمية الكبرى لبعض الأطباق التي بإمكاننا القول بالمفهوم المعاصر أنها "الطبق الوطني" للجزائر، ونقصد هنا بطبيعة الحال الكسكس،

والذي يمتد تاريخيا إلى ما قبل الفترة العثمانية، لكننا نرى من خلال شهادات الرحالة والأسرى الأهمية الكبرى التي يكتسيها هذا الطبق وتنوع طرق تحضيره وأيضا انتشاره في مناطق مختلفة من الإيالة، وفي نفس الوقت وجوده في المناسبات المختلفة الأمر الذي جعله الطبق الأكثر ملاحظة من طرف الرحالة والأسرى.

ومن جهة أخرى، بإمكاننا التأكيد على الدور الكبير الذي لعبه المجتمع الكوسموبوليتاني في إثراء المائدة الجزائرية، وهو الأمر الذي مازال بإمكاننا ملاحظته في تعدد الأطباق وتنوعها، وبإمكاننا من خلال بعض الإشارات السابقة تحديد مشارب وأصول بعض هذه الأطباق وسبب انتشارها في مناطق دون الأخرى.

في النهاية، هذا المقال لا يمثل في الحقيقة سوى الخطوط العريضة لموضوع مهم بإمكاننا العمل عليه أكثر والتوسع في البحث عنه، خاصة وأن الطعام كما حاولنا أن نوضح من خلال هذا المقال يعبر عن جزء مهم من هويتنا، وبالتالي فبإمكاننا اعتبار هذا العمل الخطوة الأولى في أعمال أخرى تتعلق بالطعام والمطبخ في الفترة العثمانية.

التعليقات:

-التعليق **01:** تحول الطعام في وقتنا الحاضر إلى تعبير عن الهوية الأصلية خاصة في مجتمعات الدياسبورا، أو مجتمعات الهجرة، فالراحلون عن أوطانهم بشكل دائم أو بشكل مؤقت يحملون معهم هويتهم الغذائية، وحتى في محاولاتهم الحثيثة على التعود على الأطعمة الجديدة، تبقى هويتهم الغذائية مرتبطة بشكل أساسي بأوطانهم الأصلية، للاطلاع أكثر عن علاقة الهوية الغذائية والدياسبورا. أنظر للبحوث المنشورة في: (Diaspora., 2005)

-التعليق **02:** قامت هذه الباحثة بترجمة كتاب " كنز الفوائد في تنويع الموائد" إلى اللغة الإنجليزية، وهو مصدر مصري عن الطعام يعود إلى القرن الرابع عشر، يحتوي على ما يقارب 830 وصفة.

-التعليق **03:** لعل المعلومة شبه الوحيدة التي نعرفها عن طعام اليهود بالمغرب الإسلامي في هذه الفترة وفي فترة لاحقة هي اسم الطبق الذي يتناولونه يوم السبت والذي يعتبر اليوم المقدس بالنسبة لهم، وهذا الطبق يسمى "الدفينة" (زبيدة، الأبعاد الشعبية والقومية

والعالمية لثقافة الطعام في الشرق الأوسط، 2009: 50)، ويعتقد الأستاذ "المسيري" بأنه يتكون من اللحم والبطاطا وبعض البقول (المسيري، 2006: 299).

ونحن نعتقد أن الاسم من الممكن أن يكون محرفا عن مصطلح "الدفيئة" على اعتبار أنها أكلة تطبخ منذ ليلة الجمعة على نار هادئة، وما يؤكد نظرتنا هذه أن " حاييم زعفراني" أطلق عليها اسما قريبا من هذا وهو " السخينا" (زعفراني، 2000: 517).

-**التعليق 04:** تجدر الملاحظة أن معلوماتنا حول الأطعمة الخاصة بيهود الجزائر أصبحت أكثر وضوحا مع مرور الزمن، خاصة فيما يتعلق باليهود الذين هاجروا إلى فرنسا بشكل خاص بعد استقلال الجزائر، وهذا يعود إلى الدراسات العديدة التي نشرت عن الموضوع، أنظر: (Bahloul, 1983)

-**التعليق 05:** لعل واحد من أهم المصادر المحلية التي قامت بدراسة وتعداد الأهمية الطبية للأعشاب، هو كتاب "كشف الرموز" للمؤرخ والطبيب الجزائري "عبد الرزاق ابن حمادوش" (الجزائري، 1996).

-**التعليق 06:** وضعنا مصطلح التركي بين شولتين اعتقادا منا بأن المصطلح الأنسب هو العثماني، لأن الطبقة الحاكمة لم تكن تتكون فقط من الإثنية التركية، بل من إثنيات مختلفة تندرج كلها تحت اصطلاح "العثمانيين".

-**التعليق 07:** المصطلحين يشيران إلى اللحم المملح، لكن بالنظر إلى أماكن استعمال كل واحد فيهما نجد وأن "الخليع" يستعمل أكثر في المناطق الناطقة باللغة الأمازيغية والتي تعربت، بينما كما نعلم فالقديد هو مصطلح عربي قح.

-**التعليق 08:** ما تزال بعض المناطق بالجزائر تحضر "الخليع" بنفس الطريقة القديمة، حيث يضيفون للحم الكثير من اللحم، ثم يقومون بوضعه في الحليب بهدف التخلص من الدم الموجود باللحم، وهو الأمر الذي يمنع تحلله كما أنه يعطيه لونه الأصفر.

-**التعليق 09:** توجد القورما في المطبخ الهندي والفارسي، أما حاليا فهي في تركيا تشير إلى شرائح اللحم المقلي في عيد الأضحى، كما أن هناك استعمال آخر للمصطلح في كل من تركيا وسوريا، بحيث تشير إلى اللحم المحفوظ في دهنه مع إضافة اللحم والبهار (زبيدة ر.، 2009 : 27).

-التعليق **10:** ما تزال عادة غلي "القمح" أو المسمى في الدارجة الجزائرية "الشرشم" قائمة في مناسبات مختلفة، فإذا أخذنا الشرق الجزائري كمثال يؤكل هذا الطبق في حالات الولادة –للمفارقة نفس الطبق يعد عند ولادة المرأة أو ولادة الأبقار والخيول المنزلية-وكذلك بمناسبة ظهور الأسنان الاولى للأطفال الصغار، وتجدر الملاحظة هنا إلى هنا هذا الطبق تعرف به أيضا منطقة بلاد الشام والذي يسمى" السنونية".

كما أن القمح يعد المكون الأساسي لطبق "إراشمن" أو "إرشمن"، الذي يعده "شاوية" الجزائر بمناسبة رأس السنة الأمازيغية.

-التعليق **11:** يطلق "بروديل" (Braudel) على القمح والأرز والذرة مصطلح "النباتات الحضارية" (Les Plantes de civilisation)، ويعتبر بأنها تعد أساس الحياة المادية وأحيانا النفسية للأشخاص(Braudel, 1980 :84)

-التعليق **12:** إن التأكيد على الأسواق الإيطالية يجعلنا نفكر في الدور المهم الذي لعبه يهود ليفورن الذين استقروا بمدينة الجزائر في تجارة القمح التي كانت تعتبر واحدة من أهم النشاطات التجارية التي ركز عليها اقتصاد الإيالة خاصة خلال القرنين 18 و 19م (بيلامي، 2017-2018: 187 -188).

-التعليق **13:** ما تزال هذه العادة متبعة في بعض المناطق الريفية بالجزائر، حيث ما يزال نوع محدد من الكسكس الذي يحضر بإضافة مسحوق القمح المخزن المسمى في بعض المناطق بـ "المزيت" أو "اللوي" إلى الكسكس العادي، ويلاقي هذا النوع رواجا كبيرا على الرغم من أن ذوقه ليس محببا بالنسبة للكثيرين.

-التعليق **14**: يعتقد " سامي زبيدة" أن الأرز إلى فترة قريبة كان يعد طعاما كماليا يقدم في المناسبات الخاصة وعلى موائد الأغنياء فقط، بينما كانت الأغذية الرئيسية هي الحبوب الأخرى (زبيدة، 2009 :91)، مما يعني أن بلاد المغرب أيضا كانت قد مرت بهذه المرحلة التي كان الأرز فيها مخصصا للطبقات العليا في المجتمع، لكن من جهة أخرى فإن "بروديل"(Braudel) يقول بأن الأرز في الغرب كان عبارة عن أكل يقدم للمعوزين ولا يقدم للأغنياء (Braudel, 1980 :87).

-التعليق **15:** هناك معلومة أخرى عند "هايدو"(Haedo) حول هذا الطبق، بحيث يقول أنّه يصنع من الأرز والزبدة (Headо, 1998:83).

-التعليق **16:** إن عملية استيراد الأرز من مصر كانت قد وصلت إلى غاية فرنسا، فـ" بروديل" (Braudel) يقول بأنه كانت تصل بواخر محملة بأرز الإسكندرية إلى فرنسا بين سنوات (1964-1709م)، لكنه كان مخصصا لمساعدة الفقراء كما سبق وأشرنا (Braudel F. 1980, p. 87).

-التعليق **17:** على سبيل المثال لا الحصر، الأرز بالدجاج أو الأرز باللحم أو الخضار يشبه "الكبسة" أو " المكبوس" أو حتى "المقلوبة" وهي الأكلات الرئيسية في الخليج العربي وبلاد الشام، و "المحلبي" الذي هو أرز محلى هو نفسه " المهلبية" المصرية، وعلى الرغم من شهرة هذه الأكلات في الجزائر إلا أنها لا ترقى إلى نفس الشهرة التي نجدها في مناطقها الأصلية.

-التعليق **18:** ولعل من غريب الاكتشافات أن "المحلبي" لم يصل فقط إلى الجزائر وإنما إلى أوروبا وفرنسا بشكل خاص، حيث يقول "بروديل" (Braudel) بأن الأرز بالحليب كان منتشرا في أوروبا وبشكل خاص في فرنسا (Braudel F, 1980, p. 87).

-قائمة المصادر والمراجع:

1-ابن حمادوش الجزائري، ع. ر. (1996). كشف الرموز في شرح العقاقير والأعشاب. بيروت: دار الكتب العلمية.

2-ابن الكريم البغدادي، م. ب. ا. (1934). كتاب الطبيخ. الموصل: أم الربيعين.

3-التجيبي ابن رزين. (1984). فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان. بيروت: دار الغرب الإسلامي.

4-الشويهد، ع. (2012). قانون أسواق مدينة الجزائر (1107 -1117هـ/1695 -1705م). الجزائر: البصائر الجديدة.

5-شالر، و. (1982). مذكرات ويليام شالر قنصل أمريكا في الجزائر (1816–1824). الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع.

6-كاثكارت، ج. (1982). مذكرات أسير الداي كاثكارت قنصل أمريكا في المغرب. الجزائر: ديوان المطبوعات الجامعية.

7-الوزان، ا. (1983). وصف إفريقيا. بيروت: دار الغرب الإسلامي.

8-البوني، أ. ب. ق. ب. م. س. (1759). إعلام أهل القريحة بالأدوية الصحيحة.

9-اخلف، ز. (2022). الطب الشعبي في الجزائر العثمانية من خلال مخطوط "إعلام أهل القريحة بالأدوية الصحيحة". مجلة رفوف، مخبر المخطوطات – جامعة أدرار، 10(2)، 35-65.

-10-أنجيلكه، م. (2020). كيف تفكر كأنثروبولوجي (ط. 1). بيروت: الشبكة العربية للأبحاث والنشر.

-11-أورزيفي، خ. (2023). الطب بالجزائر في الفترة العثمانية من خلال المخطوطات والمصادر المحلية. ورقة مقدمة إلى المؤتمر الوطني "Histoire des sciences exactes et des techniques dans l'espace Maghrébin (9-19 siècles): Etat des lieux et orientations de recherches"، المركز الوطني في بحوث ما قبل التاريخ علم الإنسان والتاريخ، الجزائر، 4-5 مارس 2020.

12-أورزيفي، خ. (2023). التفاعل الاجتماعي للعبيد السود بمدينة الجزائر في الفترة العثمانية (1552–1830م). مجلة العبر للدراسات التاريخية والأثرية في شمال إفريقيا، جامعة ابن خلدون – تيارت، 6(2)، 287-305.

13-بيلامي، و. (2017-2018). اليهود والشبكة التجارية في إيالة الجزائر والحوض الغربي للمتوسط (1686–1830). قسنطينة – الجزائر.

14-توني، آ. (2009). إنتاج الغذاء في الشرق الأوسط. في أ. خريس (ترج)، مذاق الزعتر: ثقافات الطعام في الشرق الأوسط (ط. 1، ص. 33-43). أبو ظبي: دار كلمة.

-زايد، س. (2009). الأبعاد الشعبية والقومية والعالمية لثقافة الطعام في الشرق الأوسط. في أ. خريس (ترج)، مذاق الزعتر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط (ط. 1، ص. 45-55). أبو ظبي: كلمة للنشر.

15-زبيدة، س. (2009). الأرز في ثقافة الطهي في الشرق الأوسط. في أ. خريس (ترج)، مذاق الزعتر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط (ط. 1، ص. 91-100). أبو ظبي: دار كلمة.

16-زعفراني، ح. (بلا تاريخ). يهود الأندلس والمغرب (المجلد 2). دار مرسم.

17-شارلز، ب. (2009). رقائق الخبز عند البدو الأتراك وأصل البقلاوة في آسيا الوسطى. في أ. خريس (ترج)، مذاق الزعتر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط (ط. 1، ص. 86-89). أبو ظبي: دار كلمة.

18-ميمون، م.، و زيان، م. (2021). ترجمة: أنثروبولوجيا الطعام وتعدد الاختصاصات لـ أيغور دي غارين. مجلة الأنثروبولوجيا، مركز فاعلون للبحث في الأنثروبولوجيا والعلوم الإنسانية والاجتماعية، 7(1)، 153-170.

19-مليـاني، ز. (2013). الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في العصر الإسلامي (عصري المرابطين والموحدين). مجلة أنسنة للبحوث والدراسات، جامعة زيان عاشور - الجلفة، 4(1)، 93-101.

20-مليـاني، ز. (2016-2017). الأطعمة والأشربة بالمغرب والأندلس في عصري المرابطين والموحدين (أطروحة دكتوراه في التاريخ الإسلامي الوسيط، جامعة الجزائر2 - أبو القاسم سعد الله).

21-المسيري، ع. و. (2006). موسوعة اليهود واليهودية والصهيونية (الطبعة 3). القاهرة: دار الشروق.

22-هاين، ب. (2009). إحياء الطعام التقليدي في كتب الطبخ العربية الحديثة. في أ. خريس (ترج)، مذاق الزعتر: ثقافات الطهي في الشرق الأوسط (ط. 1، ص. 133-140). أبو ظبي: دار كلمة.

23-Bahloul, J. (1983). Le culte de la table dressée : Traditions de la table juive algérienne. Paris : Métailié.

24-Ben Mansour, A. (1998). Alger XVI-XVII siècle : Journal de Jean-Baptiste Gramaye, "évêque d'Afrique". Paris : CERF.

25-Braudel, F. (1980). Civilisation matérielle, économie et capitalisme XVe–XVIIIe siècle (Vol. 1). Paris : Armand Colin.

26-Braudel, F. (1990). La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II (Vol. 2). Paris : Armand Colin.

27-Dan, P. (1646). Histoire de Barbarie et de ses corsaires. Paris : Pierre Rocolet.

28-D'Arvieux, C. (s.d.). Mémoires du Chevalier d'Arvieux. Paris : Jean-Baptiste Delespine.

29-De Headó, D. (1998). Topographie et histoire générale d'Alger. Paris : Éditions Bouchène.

30-De Nicolay, N. (1586). Le premier livre des navigations et peregrinations orientales de N. Nicolay. Lyon.

31-De Paradis, V. (1898). Alger au XVIIIe siècle. Alger : Typographie Adolphe Jourdan.

33-Desfontaines, L. R. (1838). Fragments d'un voyage dans les Régences de Tunis et d'Alger, fait de 1783 à 1788. Paris : Librairie de Gide.
34-Laugier de Tassy. (1725). Histoire du royaume d'Alger avec l'état présent de son gouvernement, de ses forces de terre et de mer et de ses revenus, police, justice politique et commerce. Amsterdam : Henri du Sauzet.
35-Mascarenhas, J. (1993). Esclave à Alger (1621–1626) : Récit de captivité de João Mascarenhas (P. Teyssier, Trad.). Paris : Chandeigne.
36-Nasrallah, N. (2021). Best of delectable foods and dishes from al-Andalus and al-Maghreb: A cookbook by thirteenth-century Andalusi scholar Ibn Razin al-Tujibi (1227–1293). Leiden : Brill.
37-Oueld Cadi, L. (2006). Alger, une cité turque au temps de l'esclavage : À travers le journal d'Alger du père Ximénez (1718–1720). Montpellier : Presses universitaires de la Méditerranée.
38-Pananti, J. (1820). Relation d'un séjour à Alger : Contenant des observations sur l'état actuel de cette régence.... Paris : Le Normant.
39-Peyssonnel, J. A. (1987). Voyage dans les régences de Tunis et Alger. Paris : La Découverte.
40-Poulain, J.-P. (2002). Sociologies de l'alimentation. Paris : Presses Universitaires de France.
41-Renaudot. (1830). Alger : Tableau du royaume, de la ville d'Alger et de ses environs.... Paris : Librairie universelle de P.-Mongie.
42-Shaw, T. (1830). Voyage dans la régence d'Alger ou description géographique, physique, philologique de cet État. Paris : Marlin Éditeur.
43-Touati, I. (2018). Le commerce de blé entre l'Algérie et la France. Paris : Éditions Bouchène.
44-Touati, I. (2019). La conservation du blé dans l'Algérie de l'époque ottomane. Al Naciriya, 10(1), 884–899.
45-Plusieurs auteurs. (2005). Diaspora. Histoire et société : Cuisines en partage (No. 7)

Al-Bibliography :

1-Akhlef, Z. (2022). Al-tibb al-shaʿbi fī al-Jazāʾir al-ʿUthmāniyya min khilāl makhṭūṭ "Iʿlām ahl al-qarīḥa bi-al adwiya al-ṣaḥīḥa". Majallat Rafūf, 10(2), 35–65.
2-Angelikhe, M. (2020). Kayfa tufakkir ka-anthrubūlūjī (1st ed.). Bayrūt: Al-Shabaka al-ʿArabiyya lil-Abḥāth wa-al-Nashr.

3-Bellamy, W. (2017–2018). Al-Yahūd wa-al-shabaka al-tijāriyya fī Iyālat al-Jazāʾir wa-al-ḥawḍ al-gharbī lil-Mutawassiṭ (1686–1830). Qusanṭīna, Algeria.
4-Bin al-Karīm al-Baghdādī, M. B. A. (1934). Kitāb al-ṭabīkh. Al-Mawṣil: Umm al-Rabīʿayn.
5-Bin Ḥammādūsh al-Jazāʾirī, ʿA. R. (1996). Kashf al-rumūz fī sharḥ al-ʿaqāqīr wa-al-aʿshāb. Bayrūt: Dār al-Kutub al-ʿIlmiyya.
6-Būnī, A. B. Q. B. M. S. (1759). Iʿlām ahl al-qarīḥa bi-al-adwiya al-ṣaḥīḥa.
7-Charles, B. (2009). Raqāʾiq al-khubz ʿinda al-Budū al-Turk wa-aṣl al-baqlāwa fī Āsiyā al-Wusṭā. In A. Khurays (Trans.), Madhāq al-zaʿtar: Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed., pp. 86–89). Abū Ẓabī: Dār Kalima.
8-Cathcart, J. (1982). Mudhakkirāt asīr al-Dāy Kāthkārt qunṣul Amrīkā fī al-Maghrib. Al-Jazāʾir: Dīwān al-Maṭbūʿāt al-Jāmiʿiyya.
9-El-Messiri, A. W. (2006). Mawsūʿat al-Yahūd wa-al-Yahūdiyya wa-al-Ṣuhyūniyya (3rd ed.). al-Qāhira: Dār al-Shurūq.
10-Haine, B. (2009). Iḥyāʾ al-ṭaʿām al-taqlīdī fī kutub al-ṭabkh al-ʿArabiyya al-ḥadītha. In A. Khurays (Trans.), Madhāq al-zaʿtar: ----- - Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed., pp. 133–140). Abū Ẓabī: Dār Kalima.
11-Ibn Razīn al-Tujībī. (1984). Faḍālat al-khawān fī ṭayyibāt al-ṭaʿām wa-al-alwān. Bayrūt: Dār al-Gharb al-Islāmī.
12-Khreis, A. (Trans.). (2009). Madhāq al-zaʿtar: Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed.). Abū Ẓabī: Dār Kalima.
13-Maimon, M., & Ziane, M. (2021). Tarjama: Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité li Igor de Garine. Majallat al-Anthrūbūlūjiyā, 7(1), 153–170.
14-Melyani, Z. (2013). Al-aṭʿima wa-al-ashriba bi-al-Maghrib wa-al-Andalus fī al-ʿaṣr al-Islāmī (ʿAṣray al-Murābiṭīn wa-al-Muwaḥḥidīn). Majallat Anasana, 4(1), 93–101.
15-Melyani, Z. (2016–2017). Al-aṭʿima wa-al-ashriba bi-al-Maghrib wa-al-Andalus fī ʿaṣray al-Murābiṭīn wa-al-Muwaḥḥidīn (Unpublished doctoral dissertation). Jāmiʿat al-Jazāʾir 2 - Abū al-Qāsim Saʿd Allāh.
16-Orzifi, K. (2023a). Al-tibb bi-al-Jazāʾir fī al-fatra al-ʿUthmāniyya min khilāl al-makhṭūṭāt wa-al-maṣādir al-maḥalliyya. Paper presented at the national conference: Histoire des sciences exactes et des techniques dans l'espace maghrébin (9e–19e siècles), Al-Jazāʾir, March 4–5, 2020.

17-Orzifi, K. (2023b). Al-tafāʿul al-ijtimāʿī lil-ʿabīd al-sūd fī Madīnat al-Jazāʾir fī al-fatra al-ʿUthmāniyya (1552–1830). Majallat al-ʿIbar lil-Dirāsāt al-Tārīkhiyya wa-al-Athariyya fī Shamal Ifriqiyya, 6(2), 287–305.
18-Schaler, W. (1982). Mudhakkirāt William Shaler qunṣul Amrīkā fī al-Jazāʾir (1816–1824). Al-Jazāʾir: Al-Sharika al-Waṭaniyya lil-Nashr wa-al-Tawzīʿ.
19-Shahed, A. (2012). Qānūn aswāq Madīnat al-Jazāʾir (1107–1117H / 1695–1705M). Al-Jazāʾir: Al-Baṣāʾir al-Jadīda.
20-Zafrani, H. (n.d.). Yahūd al-Andalus wa-al-Maghrib (Vol. 2). Dār Marsam.
21-Zubaida, S. (2009). Al-ruzz fī thaqāfat al-ṭahī fī al-Sharq al-Awsaṭ. In A. Khurays (Trans.), Madhāq al-zaʿtar: Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed., pp. 91–100). Abū Ẓabī: Dār Kalima.
22-Zayed, S. (2009). Al-abʿād al-shaʿbiyya wa-al-qawmiyya wa-al-ʿālamiyya lithaqāfat al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ. In A. Khurays (Trans.), Madhāq al-zaʿtar: Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed., pp. 45–55). Abū Ẓabī: Dār Kalima.
23-Toni, A. (2009). Intāj al-ghidhāʾ fī al-Sharq al-Awsaṭ. In A. Khurays (Trans.), Madhāq al-zaʿtar: Thaqāfāt al-ṭaʿām fī al-Sharq al-Awsaṭ (1st ed., pp. 33–43). Abū Ẓabī: Dār Kalima.