

## النظام الغذائي في الجزائر خلال العهد العثماني

1830 - 1520

**The food system in Algiers during the Ottoman period  
(1520-1830)**

الأستاذ الدكتور / بوشنافي محمد

كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية

جامعة سيدي بلعباس - الجزائر

bouchenafi22@gmail.com

تاريخ الإرسال: 2020-05-15 تاريخ القبول: 2020-06-16 تاريخ النشر: 2021-01-25

**Abstract :**

Algérien society knew during the Ottoman period a diversity in its composition. This social situation has produced a diversity in traditions as well as in the way of daily life such as clothing and food and other behaviors in daily life. Contemporary sources during the ottoman period give us very important information on the life of the different social element that inhabited Algiers during this period, and among this information those concerning the diet and food consumed by the urban and rural population.

The supply of food was the main concern of Iyalat leaders, either through local production or through imports. One of the reasons for the diversity of food was the presence of multiple religious denominations, there were Muslims who make up the majority of the population, Christians those who are prisoners or consuls and Jews who have inhabited the country for a long time

**Keywords :** Food- System- Diversity- Meat-Bread- Diet.

ملخص

عرف المجتمع الجزائري خلال العهد العثماني تنوعا في تركيبته الاجتماعية، فنتج عن ذلك تنوع في العادات والتقاليد، وكذا في التصرفات اليومية كاللباس والغذاء وغيرها من القضايا المرتبطة بظروف الحياة. لقد تطرقت المصادر المختلفة وخاصة الأجنبية منها إلى هذه الفئات الاجتماعية وطبائعها المختلفة، ولعل ما يسترعي الانتباه في مضمونها تلك المعلومات المتعلقة بما كانت تستهلكه هذه الفئات من غذاء، فالموضوع جدير بالدراسة والبحث لارتباطه بصحة الإنسان، كما أن توفير الغذاء شكل أحد المشاغل التي عكف الحكام آنذاك على تحقيقها سواء من خلال الإنتاج المحلي أو الاستيراد إذا استدعت الظروف ذلك. ومن أسباب تنوع واختلاف الغذاء، إلى جانب ما سبق ذكره، وجود طوائف دينية متعددة فهناك المسلمون الذين يشكلون الغالبية والمسيحية التي يعتنقها الأسرى وكذا القناصل إلى جانب اليهودية لوجود يهود سكنوا البلاد منذ أمد بعيد.

الكلمات المفتاحية: الغذاء الصحي- الأمن الغذائي- منتجات غذائية إستراتيجية- الحمية- استهلاك اللحوم- غذاء أهل المدن والريف.

مقدمة

يشكل الغذاء إحدى المقومات الأساسية التي يقوم عليها وجود الإنسان، ولهذا سعى منذ أقدم العصور إلى توفيره بمختلف الطرق والأساليب، فكان الإنسان البدائي يجمع الثمار ويصطاد الحيوانات، ثم مارس الزراعة وحياة الاستقرار. وكان أي نقص في الغذاء في أي مجتمع من المجتمعات لأسباب شتى خاصة خلال الجوائح كالجفاف وغزو الجراد أو الحروب والأوبئة

يؤدي إلى كوارث بشرية خطيرة، حيث ينتج عنها هلاك أعداد لا تحصى من البشر، ولهذا ابتكرت الدول والأفراد طرقا عديدة لتخزين الغذاء لوقت الحاجة.

لم تشذ الجزائر عن ذلك، فكان توفير الغذاء يشكل أحد أهم مشاغل أصحاب القرار عبر كل الفترات، وسنخصص دراستنا للفترة التي أصبحت فيها الجزائر إيالة تابعة للدولة العثمانية، أين عمل باشاؤها طيلة أكثر من ثلاثة قرون على توفير كل ما يحتاج إليه السكان من غذاء، مع ملاحظة أنه سكن الجزائر خلال هذا العهد عناصر اجتماعية متعددة، فهناك الأتراك والسكان المحليون واليهود والمسيحيون وغيرهم، فكان لكل فئة عاداتها وطبائعها في الغذاء، ومما لا شك فيه أن ذلك أدى إلى تنوع في المحاصيل والمواد الغذائية المعروضة في الأسواق، حتى أن كتب الرحالة والقناصل ورجال الدين والأسرى الذين زاروا الجزائر أو استقروا بها لمدة من الزمن تطنب في الحديث عن هذا الموضوع، ومن هذا المنطلق نطرح الإشكالية التالية: ما هي طبيعة الغذاء الذي كان يستهلكه المجتمع الجزائري آنذاك؟ وهل كان غذاء صحيا؟ أم نتج عنه أمراض وأسقام؟ هل ضمنت الإيالة الأمن الغذائي للسكان أم العكس؟

#### أ- طبيعة المواد الغذائية المستهلكة في إيالة الجزائر

تشير مختلف المصادر إلى ذلك التنوع في مائدة الجزائريين، حيث نستخلص أن غذائهم كان متكاملا ومتضمنا لكل ما يحتاجه جسم الإنسان للبقاء في حيوية ونشاط دائم، وفي هذا المجال يذكر القنصل الأمريكي وليم شالر W Shaler أن أكل الجزائريين كان يتضمن الخبز ولحم الضأن والدجاج والسمك والحليب والزبدة والخمر -نستثني من ذلك المسلمين- وزيت الزيتون والفواكه والخضروات والكسكسي<sup>(1)</sup>. غير أنه يجب علينا ألا نعمم قول شالر على كل فئات المجتمع، حيث وجدت فئات كان غذاؤها بسيطا جدا يقتصر في معظم الأحيان على

الزيت والخبز وبعض الخضر والفواكه ، كما أن الخمر لم يكن ضمن موائد الجزائريين، بل اقتصر ذلك على الأوروبيين الذين عاشوا في الجزائر، أو الحانات التي كان يلجأ إليها بعض الشباب والجنود<sup>(2)</sup>.

### 1- الحبوب والعجائن

من بين ما كان يستهلكه الجزائريون بكميات كبيرة جلبت انتباه الكثير ممن زاروا الجزائر آنذاك، النشويات، حيث يقدم لنا كتاب "قانون على الأسواق" نماذج منها كالمعكرونة والكسكسي والمحمصة (شبيهة بالكسكسي ولكن حباتها أكبر) والفداوش (الدويذة أو الشعيرية)<sup>(3)</sup>، غير أن مادة الخبز تبقى الأكثر استهلاكاً ولهذا كانت أسعارها مدعمة من قبل حكومة الإيالة<sup>(4)</sup>، وهذا ما يذكره الدكتور شاو Shaw حين أكد على أنه من بين أربعة أشخاص هناك ثلاثة يقتاتون على الخبز و العجائن<sup>(5)</sup>. أما حمدان خوجة فيشير إلى طبيعة الخبز الذي يستهلكه سكان السهول، أو العرب، حيث يذكر أنه مصنوع من خليط من القمح والشعير، وفي أحيان كثيرة يصنع من الشعير فقط، فرغم وفرة القمح لديهم كانوا يفضلون الشعير عليه، إلا أنه لا يحدد لنا سبب ذلك، فهو يرجعه إما إلى المناخ أو إلى قناعة لدى هؤلاء<sup>(6)</sup>. وقد يكون وراء ذلك المجهود الجبار الذي يبذله هؤلاء في أعمالهم اليومية كالزراعة والرعي، فكان الشعير يمددهم بالطاقة التي تحتاجها أجسامهم لأدائها.

أما عن طريقة عجن الخبز فهي بسيطة جدا، كان السكان لا يستعملون الخميرة لذلك، بل يكتفون بعجن الدقيق بالماء ثم يشكلون منه خبزات صغيرة يطهونها تحت الجمر<sup>(7)</sup>، وكان الدقيق الذي يصنع منه الخبز صعب العجن لأنه عند طحنه يصبح دقيقا جدا، غير أن

الخبز الذي يصنع منه كان لذيذا جدا، كما أن هذا النوع من الدقيق كان يكثر الطلب عليه في الأسواق الإيطالية لملائمته في صنع المعكرونة وغيرها من العجائن<sup>(8)</sup>.

كما كان أهل الجزائر يستهلكون الكسكسي بكميات معتبرة حيث كان التطبيق الرئيسي لديهم فمثلا يذكر حمدان خوجة أنه أثناء زيارته لجبال بني عباس قدم له المسفوف<sup>(9)</sup>. فالكسكسي غذاء الأغنياء والفقراء، ويبقى التميز والاختلاف بينهم في طريقة تحضيره والمواد المستعملة فيه، فالأغنياء يحضرونه باللحم أما الفقراء فيكتفون بدهنه زيت الزيتون أو الزبدة<sup>(10)</sup>.

عرفت إيالة الجزائر زراعة الأرز، خاصة في المناطق التي تتوفر على الماء مثل سهل الهيرة والنتيجة وجنوب قسنطينة، وكذا في منطقة مليانة والمدينة وهاتين المنطقتين كانتا توفران ما بين 5000 و6000 قنطار وهي كمية تسد حاجة كل السكان، مع ملاحظة أن أرز مليانة كان من أحسن الأنواع المنتجة محليا لصلابة حبوبه التي لا تنكسر عند الطهي. وإضافة إلى ذلك كانت الجزائر تستورد كميات منه من مصر، غير أن هذه الكمية المستوردة كانت تخصص لكبار الموظفين، ولسنا ندري لماذا لم يكن هؤلاء يستهلكون الأرز المحلي، كان يستورده تاجر فرنسي يدعى السيد جيمون M Gimon، ولكنه اضطر إلى إيقاف استيراده بعدما تكبد خسائر كبيرة بسبب قلة الطلب عليه، فباع جزءا منه بالخسارة في الجزائر والباقي باعه بأسواق مارسيليا<sup>(11)</sup>.

## 2- البقول والخضر والفواكه

وإلى جانب الحبوب بمختلف أشكالها، كان المجتمع الجزائري يستهلك البقول بكثرة فكان الفلاح الجزائري ينتج العدس والبقول والحمص، والتي كانت تزرع في نهاية أكتوبر مع

حلول فصل سقوط الأمطار وتجنّي مع بداية فصل الربيع، وخلال ذلك الفصل يصبح الفول غذاء وطبقا رئيسيا لكل فئات المجتمع، أغنيائهم وفقرائهم، حيث يستهلك بكميات معتبرة بعد غليه مع الزيت والثوم<sup>(12)</sup>. كما توفرت أسواق الجزائر على كل أنواع الخضّر وذلك على طول أيام السنة، وما يميزها حسبما تبرزه المصادر المختلفة جودة طعمها ومنظرها الجذاب عند عرضها في الأسواق<sup>(13)</sup>.

أنتجت الجزائر خلال ذلك العهد أنواعا مختلفة ومتنوعة من الفواكه التي كثر استهلاكها، لقد أكدت المصادر على ذلك التنوع، فحسبها كانت الإيالة تنتج كل أشكال فواكه المنطقة المعتدلة، غير أن الملاحظة التي تتفق عليها أن نوعيتها ومذاقها كان متوسطا مقارنة بتلك المنتجة في أوروبا باستثناء التين والرمّان والعنب والبرتقال والتمر<sup>(14)</sup>، وسبب ذلك -حسب نفس المصادر- أن الفلاح الجزائري كان لا يولي اهتماما للزراعة عامة والأشجار المثمرة خاصة -ربما تلقيمها وزبرها-<sup>(15)</sup>. أما عن مواسم جني محاصيل الفاكهة فتكون في شهر ماي بالنسبة للمشمش، والباكور في شهر جوان وكذلك حب الملوك والبرقوق اللذين كان إنتاجهما قليلا وذا نوعية متوسطة، ثم في شهر جويلية وأوت ينضج العليق والإحاص والتفاح والخوخ ثم التين والرمّان والتين الشوكي والحوامض. كما أنتجت أرض الجزائر المكسرات والفواكه الجافة بمختلف أنواعها فأشجارها موجودة في كل مكان من الإيالة، والإنتاج وفير وذو نوعية جيدة، إلا أنه حسب شالر لا يقارن بذلك المنتج في إسبانيا وفرنسا<sup>(16)</sup>، وقد نستثنى من ذلك الكستناء التي يكون حجم حباتها صغيرا ولكن ذوقها مشابه لتلك المنتجة بالبلدين المذكورين<sup>(17)</sup>،

ومن بين الفواكه المنتجة بكثرة في الإيالة والتي كانت تستغل في إنتاج مواد أخرى نذكر العنب، فإلى جانب استغلاله في الأكل-عنب المائدة- كان جزء منه يخصص لإنتاج الخمر والآخر للخل، وحسب المصادر كان الأسرى المسيحيون مكلفون بحرفة إنتاج الخمر والخل للمحلات والثكنات والرياس<sup>(18)</sup>. كما استهلك السكان آنذاك البطيخ الذي كان ينضج في بداية فصل الصيف وارتفاع درجات الحرارة، ويكون إما من النوع المسقي أو البور، وسبب استهلاكه بكثرة يعود إلى اعتباره عامل ملطف للجسم نتيجة حرارة الصيف المرتفعة<sup>(19)</sup>. أما التمر فكان إنتاجه وفيرا واتفقت كل المصادر على جودته ومنهم شالر الذي أكد على كثرة واحات النخيل المنتجة للتمر اللذيذ للغاية<sup>(20)</sup>.

وأمام وفرة محصول الفاكهة لجأ السكان إلى تخزينه ليستهلك فيما بعد خاصة في فصل الشتاء، ومن هؤلاء سكان منطقة مليانة الذين يقول عنهم حمدان خوجة أنه ليس لهم صرف غير تجفيف الفواكه، وصناعة نوع من المعجون بعصير العنب واللوز يمكن الاحتفاظ به طوال السنة<sup>(21)</sup>.

### 3- زيت الزيتون

ومن المنتجات الغذائية الإستراتيجية التي أولتها سلطات الإيالة أهمية خاصة، كانت مادة زيت الزيتون<sup>(22)</sup> التي تنتج بكميات معتبرة في أنحاء كثيرة من البلاد لكثرة استهلاكه، غير أن أهم المناطق التي تنتجه كانت منطقة القبائل وبعض جهات التيطري، ويعرف زيت هاتين المنطقتين بزيت صنهاجة، حيث كان الناس يقبلون عليه لجودته وسعره المناسب<sup>(23)</sup>، ويظهر أن البايك كان يشتري كميات منه من هذه المناطق وينقلها إلى الجزائر، إلا أننا لسنا ندري إن كان يوجه إلى الأسواق أم إلى المرافق الحكومية كالقصر والثكنات مثلا، وهذا ما تطلعننا عليه

رسالة أرسلها آغا بجاية إلى وكيل الخرج في مدينة الجزائر يعلمه بشراء كميات من الزيت وكذا الأخشاب ثم إرسالها إلى المدينة<sup>(24)</sup>.

وإذا كانت معظم المصادر تتفق على جودة زيت الزيتون المنتج في الإيالة فهناك مصادر أخرى تذكر بأنه كان ذا ذوق سيء بسبب أن الفلاحين كانوا يتركون حبات الزيتون تتخمر قبل عصرها<sup>(25)</sup>، وعموما يظهر أن جودته اختلفت من منطقة إلى أخرى. يذكر الدكتور "شاو" أن السكان كانوا يفرطون في استهلاك زيت الزيتون، ونتيجة لذلك منعت الحكومة تصديره إلى أوروبا، واستثنت من ذلك البلاد الإسلامية مثل مصر والأراضي العثمانية<sup>(26)</sup>. وإضافة إلى ما كان ينتج محليا كانت تونس ترسل إلى الجزائر كميات منه كضرائب، غير أن حكامها كانوا يتمردون بين الحين والآخر فيرفضون إرسال الكميات المحددة، وهذا ما حدث في عهد حمودة باشا حيث اعتبر الداوي أحمد باشا ذلك "نوعا من القطيعة وخروجا عن الطاعة"<sup>(27)</sup>.

#### 4- اللحوم

إضافة إلى الخضر والفواكه توفرت الإيالة على قطعان من المواشي وكذا الطيور التي كانت تستغل في إنتاج اللحوم والحليب ومشتقاته، فهل كان السكان يستهلكون كل أنواع اللحوم أم أنهم كانوا يفضلون نوعا معينا منها؟ تجمع المصادر المختلفة على وجود أنواع عديدة من رؤوس المواشي كالأغنام والماعز والأبقار والجمال، وقد اقتصت بتربيتها قبائل عربية بدوية حيث امتلكت بعضها ما بين ثلاثمائة وأربعمائة رأس من الخيول وخمسة آلاف جمل وثلاثة أضعاف هذا العدد من الأغنام والأبقار<sup>(28)</sup>. ولكن نجد أن المصادر الأوربية لما تقارن مواشي الجزائر بتلك الموجودة في أوروبا تؤكد على أنها أصغر حجما وسمنة من تلك التي تربى في أوروبا،



فأسمن بقرة تزن ما بين خمسمائة وستمائة رطل، كما أن مردودها من الحليب قليل ونوعية الزبدة المستخلصة منه أقل جودة من تلك الموجودة في فرنسا مثلا، وهذا رغم وفرة المرعي والعشب، أما الجبن فكان يصنع من حليب النعاج والماعز<sup>(29)</sup>.

امتلك السكان أنواعا مختلفة من الدواجن التي استغلوا لحومها وبيضها للاستهلاك أو للتجارة، كما كانت تباع في الأسواق أنواع من الحيوانات البرية مثل الأرانب والحجل والسمان والبط الوحشي<sup>(30)</sup>، أما فيما يخص الأسماك فوجد نوعان منها، تلك التي تعيش في المياه العذبة وتلك التي تعيش في المياه المالحة، وهناك أصناف كثيرة مثل التونة ونوع من السمك يطير لعدة أمتار دون أن يلمس الماء، بل كان الصيادون يعثرون أحيانا في خليج وهران على الفقمة التي رمت بها مياه البحر إلى اليابسة<sup>(31)</sup>، وسمك السلمون الذي ورد ذكره في كتاب قانون على الأسواق<sup>(32)</sup>، أما من حيث الكمية فيظهر أن العرض كان أكثر من الطلب وسعرها منخفض لعدم إقبال السكان على استهلاكها باستثناء اليهود والمسيحيين<sup>(33)</sup>.

هل كان الجزائريون يستهلكون اللحوم بكثرة؟ تختلف المصادر في هذه القضية فإذا كانت بعضها تؤكد ذلك فإن بعضها الآخر ينفيه ويذكر أنهم نادرا ما يستهلكون اللحوم. يخبرنا حمدان خوجة عند حديثه عن العرب أنهم رغم امتلاكهم لقطعان من الماشية، فإنهم لا يذبحون منها إلا نادرا كأن يأتيهم ضيوف مثلا، فهم "يعيشون عيشة معتدلة ومنتظمة، لا يأكلون اللحم إلا في بعض أيام من الأسبوع أو في أيام السوق" ويفضلون عليه الكسكسي بالحليب<sup>(34)</sup>، غير أن ذلك لا ينفي كثرة اللحم المعروض في الأسواق، فالمصادر تتفق على أنه كان في متناول كل الأفراد مهما كان وضعهم الاجتماعي نظرا لوفرة المعروض منه وانخفاض سعره.

يخبرنا دارفيو Chevalier d'Arvieux خلال القرن السابع عشر أنه وجد عند باب عزون عدد من دكاكين الجزارة والمواد الغذائية التي كان يحضرها أهل الريف إلى المدينة، كما أنه من بين ما كان يبيعه العبيد المسيحيون المقيمون في الثكنات اللحوم المطهية<sup>(35)</sup>. وفيما يخص ذبح الماشية فيظهر أنه وجد ذباح متخصص في ذلك معين من قبل البايك، وهذا ما يطلعنا عليه كتاب قانون على الأسواق حيث يشترط فيه التجربة الطويلة، ومقابل عمله كان يأخذ عن كل رأس ماشية يذبحها ثمانية دراهم<sup>(36)</sup>.

أما فيما يخص أنواع اللحوم التي كان يستهلكها الجزائريون آنذاك فاختلقت حسب الفئات الاجتماعية، فالأتراك مثلا كانوا لا يجذون أكل لحم الثور والأسماك وبعض أنواع الطيور، ويفضلون على كل ذلك لحم الجاموس الذي لم يكن يربي في الجزائر وبالنسبة للطيور فيفضلون البط البري وكذلك لحم الجمل الذي لم يكن يذبح إلا إذا تعرض لإصابة وأصبح غير صالح للاستغلال، وبدورهم كان السكان المحليون لا يأكلون لحم البقر إلا نادرا، أما اليهود والمسيحيون فكانوا يقبلون عليه بكثرة<sup>(37)</sup>.

ابتكر الجزائريون طرقا عديدة لتخزين اللحوم، فكانت بعض العائلات تذبح ثورا أو خروفا ثم يقطع قطعاً صغيرة تملح بالملح وتجفف في الشمس، بعد ذلك تطهى في الزيت لمدة قليلة وتوضع في آنية بعدما يصب فوقها الزيت أو السمن<sup>(38)</sup> ويستهلك في أوقات أخرى مع الكسكسي أو المرق<sup>(39)</sup>، خاصة خلال فصل الشتاء. كما كانت الأسواق تعج بمعروضات من أنواع اللحوم، فوجد اللحم المفروم -أو الكفتة- والشحم المذوب وغير المذوب والخليع<sup>(40)</sup>.

وكانت الإيالة توفر للجنود كميات من اللحم خلال فترات محددة، فمثلا كان جنود المحلات<sup>(41)</sup> يتحصلون على اللحم مرة واحدة في الأسبوع<sup>(42)</sup>، غير أن مصادر أخرى تذكر

أنهم كانوا يتلقون نصف حروف كل اثنين وخميس<sup>(43)</sup>، ولما وصلت محلة الشرق إلى منطقة بني موسى قدم الجنودها واحد وستين كبشا وواحد وتسعين وعاء من السمن<sup>(44)</sup>. أما نظراؤهم في الحاميات<sup>(45)</sup> فكانوا يستهلكون اللحم مرتين في الأسبوع<sup>(46)</sup>، في حين كان جنود مدينة الجزائر يحصلون عليه مرة واحدة في الأسبوع، إلا أنه منح لهم امتياز شرائه بثالث سعره من الأسواق<sup>(47)</sup>.

وإذا عدنا إلى دفتر التشريعات نجد يدقق في كميات اللحم التي يقدمها البايك لكبار الموظفين والجنود، حيث يكلف كاتب دار الجلد لمدينة الجزائر بتوزيع كميات من لحم الخروف على حامية القصر والقصبة، وكذا على آغا الإنكشارية والجنود العزاب بالكميات التالية<sup>(48)</sup>:

- حروف ونصف على جنود حاميتي القصر والقصبة، أي كانوا أكثر استهلاكاً للحم من نظرائهم الجنود المتواجدين في المدينة.
- حروف واحد يومياً للأغا.
- ربع حروف للجنود العزاب، لكنه لا يذكر عدد الجنود الذين يقتسمون الكمية.

## 5- الحلويات

لم يقتصر غذاء أهل الجزائر آنذاك على الخضر والفواكه واللحوم فحسب، بل تعداه إلى أنواع من الحلويات التي كانت تباع في الأسواق، ومنها البقلاوة التي كانت تصنع من الجوز أو اللوز وكذا الزلابية، ويظهر أنه وجد عدد هام من المحلات المتخصصة في صنعها حيث فرضت عليها ضريبة شهرية تقدر بنصف ريال<sup>(49)</sup>، كما كان موظفو الإيالة يتدخلون لتحديد أسعار مادة الزلابية فمثلاً قام عبد الرحمن المحتسب بتحديد سعرها بأربعة دارهم وبعد تدخل معلمي الصنعة من بني ميزاب أضاف إلى ذلك أربعة دارهم أخرى، ويظهر أن سعر الزلابية

حدد حسب المادة التي صنعت منها، فالعادية تقدر بأربعة وأربعين درهما أما تلك المصنوعة من النشا -دقيق الذرة- فسعرها أربعين درهما<sup>(50)</sup>.

## 6- المشروبات

كما استهلك السكان آنذاك بعض المشروبات وخاصة القهوة التي اقتصر استهلاكها على فئة قليلة منهم، وربما يرجع ذلك لارتفاع سعرها وقلة المعروض منها لأنها كانت تستورد من الخارج، ولهذا اعتبرت مشروب الترف<sup>(51)</sup>، فكان الموظفون الكبار للإيالة المتواجدون بمقر الحكم وكذا النوابجية يشربون القهوة ثلاث مرات في اليوم وذلك على الساعة التاسعة صباحا وعند الغذاء وعند العصر<sup>(52)</sup>. وإضافة إلى القهوة كان السكان يشربون الحليب بكميات كبيرة والذي كان ذا نوعية جيدة - حسب حمدان خوجة- لأن المواشي كانت ترعى في الحقول حيث يكثر التبن والحبوب التي تركها الفلاحون بعد إتمام عملية الحصاد<sup>(53)</sup>، وقد اشتهر سكان منطقة المتيجة بتجارة الحليب الذي كانوا يبعونه في مدينة الجزائر، وحسب باربروجر Berbrugger، فإنه من بين الأسماء التي أطلقت على ثكنة باب عزون بمدينة الجزائر كانت "اللبانجية" (أي شاربو الحليب)، وذلك لأن جنودها كان من عادتهم شرب الحليب خلال موسم الجفاف، حيث يتوجهون إلى منطقة عين الربط لشراؤه من بني ميزاب الذين كانوا يمتنون تجارتهم<sup>(54)</sup>.

وعموما فإن الجزائريين آنذاك لم يستهلكوا الخمر، فالذي لا يجد القهوة أو الحليب يكتفي بالماء فقط، أما اليهود فكانوا يستهلكون نوعا من الخمر أطلق عليها ماء الحياة والتي كانت تصنع من التين الغير صالح للأكل يشترونه من البايك بسعر يتراوح ما بين سبعة وثمانية

بطاقة شيك للقنطار الواحد، في حين أن تلك الصالحة للأكل تباع بسعر ما بين عشرة واثني عشرة بطاقة شيك للقنطار الواحد<sup>(55)</sup>.

### ج- أسعار المواد الغذائية

أما فيما يخص أسعار المواد الغذائية واللحوم فاختلقت المصادر في تحديدها حسب الفترات الزمنية، فوجدت مواد كان البايليك يدعم أسعارها وخاصة تلك الواسعة الاستهلاك، ومنها على سبيل المثال مادة الخبز حيث كان بإمكان أي الشخص أن يشتري كميات من الخبز بأسعار منخفضة، فيذكر الأب دان Dan الذي زار الجزائر في حوالي عام 1630 من أن سعر الخبز كان في متناول أي شخص، فيسعر يقدر ب 3,33 درهما يمكن شراء الكمية الكافية منه، كما استرعى انتباهه كثرة اللحوم المعروضة بالأسواق وانخفاض سعرها، فمثلا رطل من لحم الخروف لا يتعدى سعره خمسة دراهم، أي ما يعادل واحد صولدي من عملة فرنسا، ورطل لحم الثور ب 3,33 درهما، دجاجة كاملة بعشرة دراهم، عدد من طيور الحجل وأرنب بري بسعر ما بين خمسة عشرة وعشرين درهما، فهو يرجع كثرة عدد الدواجن سواء الأليفة أو البرية كالدجاج أو الحجل لعدد المرات التي كانت تحضن فيها البيض حيث تتراوح ما بين سبع وثمانين مرات، إضافة إلى المناخ الدافئ الذي يحمي الكتاكيت من الموت<sup>(56)</sup>.

أما الدكتور شاو فيخبرنا في عام 1725 على ذلك الانخفاض في أسعار كل المواد الغذائية الذي اعتبره نعمة على سكان الإيالة، فصاع من القمح تراوح سعره ما بين فرنك و خمسين سنتيما و فرنك و ثمانين سنتيما، كما كان بإمكان أي شخص أن يشتري بأقل من سنتيم واحد قطعة كبيرة من الخبز وحزمة من الجزر وسلطة صغيرة من الفواكه، وفيما يخص

للحوم فالدجاجة الواحدة بخمسة وعشرين سنتيما، وبياع الخروف بأربعة فرنكات وأربعين سنتيما وأما البقرة بعجلها فتمنحها خمسة وعشرين فرنكا<sup>(57)</sup>.

و يجبرنا فانتور دي بارادي V De Paradis أنه في عام 1788 كانت أسعار بعض المواد الغذائية في متناول كل السكان، فمثلا كان سعر خبزة من النوع الجيد ترن عشرة أونصات واحد صولدي، وبلغ سعر قنطار من الأرز المحلي ما بين عشرة واثني عشرة جنيتها، وسعر الدجاجة الواحدة بخمسة وعشرين سنتيما، أما دجاجتين كبيرتين فسعرهما ما بين اثني عشرة وأربعة عشرة صولدي، وسعر رطل من اللحم بثلاثة صولدي، ومائة بيضة بتسعة صولدي، ومما لاحظته بارادي أن أسعار اللحوم كانت تنخفض صيفا وترتفع شتاء، فمثلا كان سعر ريع خروف مابين عشرين وأربعة وعشرين صولدي في فصل الصيف ليرتفع في الشتاء إلى ثلاثين صولدي، أما سعر خروف كامل فما بين خمسة وستة جنيتها صيفا ليصل شتاء إلى ما بين عشرة وإحدى عشرة جنيتها<sup>(58)</sup>، إن هذا الاختلاف في سعر اللحوم والمواشي بين فصلي الصيف والشتاء مرده إلى وفرة المراعي والكأ صيفا وقتلتها شتاء.

ومنذ أواخر القرن الثامن عشر عرفت أسعار المواد الغذائية، ومنها الخبز بكل أنواعه ارتفاعا ملحوظا بسبب تراجع إنتاج الحبوب نتيجة الجفاف والقحط الذي كان يضرب البلاد من حين لآخر وكذا الاضطرابات السياسية المتمثلة في ثورات الطرق الدينية كالدرقاوية والتجانية، ففي عام 1184هـ / 1170م أصاب البلاد قحط شديد دام ست سنوات صاحبه ارتفاع سعر الصاع الجزائري من القمح إلى أربعة بوجو - مقدار دورو و نصف من العملة الإسبانية - " و الناس يموتون جوعا في الأسواق... كان القمح قليلا... أما اللحم و السمن و الرز فكان خيرا كثيرا و فيها الرفق في الأسعار"<sup>(59)</sup>. أما خلال مجاعة عام 1219هـ / 1805م

فبلغ سعر الصاع الجزائري من القمح خمسة عشرة بوجو - أي خمسة دورو-، و لكن لحسن الحظ لم يتأثر السكان بهذا الارتفاع لكثرة الأموال المتداولة بين السكان<sup>(60)</sup>.

كما تذكر المصادر أنه خلال عهد عمر باشا (1815-1817) تعرضت البلاد إلى غزو الجراد، فنتج عن ذلك تراجع المحصول و ارتفاع الأسعار، و لمواجهة الوضع لجأ الداي إلى توزيع القمح على الخبازين مع تحديد سعر مناسب كالذي كان وقت الوفرة، و رغم ذلك كان الناس " يقتتلون - يتزاحمون- على ذلك الخبز، و بقي الحال كذلك إلى أن وجد الزرع الجديد، وقد أخصبت الأرض تلك السنة -1815- و رخصت الأسعار و الحمد لله"<sup>(61)</sup>.

#### د- التجارة الخارجية للمواد الغذائية

إضافة إلى ما كان ينتج محليا من مواد غذائية، كانت الإيالة تستورد كميات منها من الخارج، و لم يقتصر ذلك على المواد الأساسية كالقمح والأرز بل تعداه إلى بعض السلع الكمالية، فمثلا استوردت من فرنسا الفواكه الجافة كالجوز والقسطل والحلويات الجافة والخمور والخل وكذا بعض المزروعات المدارية التي كانت تجلبها هذه الدولة من مستعمراتها كالسكر والقهوة والشاي والتوابل، واستوردت من إسبانيا الزعفران والتبغ والتوابل، ويضاف إلى ذلك الجبن الهولندي والمربي والنقانق واللحوم المملحة من دول أخرى، إلا أن ما يجب ذكره أن هذه المواد كانت موجهة إلى فئة محددة من السكان كالحكام والأعيان والقناصل والتجار وممثلي الشركات الأجنبية والجاليات<sup>(62)</sup>، ويستثنى من هؤلاء العبيد والأسرى الأوربيين الذين كان لهم وضع خاص.

ومما يجب الإشارة إليه أن حكومة الإيالة فرضت مجموعة من الإجراءات فيما يخص تصدير بعض المواد الإستراتيجية، وذلك لأنها كانت واسعة الاستهلاك و لم يكن هناك فائض

للتصدير، ومنها الجلود الخام وزيت الزيتون التي يمنع تصديرها منعا باتا إلى الخارج، أما الحبوب والحيوانات فتحتاج إلى تصريح من الحكومة، وقد يستثنى من هذه الإجراءات الإيالات التابعة للدولة العثمانية<sup>(63)</sup>.

#### ه- الأواني

لا يمكننا أن نهمّل عند حديثنا عن الغذاء في الجزائر خلال العهد العثماني التطرق إلى الأواني التي كان يستعملها السكان لتناول الطعام، فهي مصنوعة في معظم الأحيان من الطين كالطناجر والقدور، أما الصحون والملاعق والأجلاف المخصصة لحفظ العسل والسمن فصنعت من الخشب<sup>(64)</sup>، غير أن بعض الأغنياء امتلكوا الأواني الفضية مثل الملاعق والشوكة، إلا أن وجودها على الموائد كان قليلا لأن السكان كانوا لا يحسنون استعمالها بالشكل الصحيح<sup>(65)</sup> وربما كانوا يفضلون استعمال أيادهم عوضا عنها لأسباب دينية وصحية، فيذكر حمدان خوجة أنه تناول الطعام عند أحد الأغنياء فقدم له إبريق من الفضة لغسل يديه ووضع الطعام في صحون من الخزف الصيني<sup>(66)</sup>.

#### و- طبائع السكان في تناول الغذاء

بعدما تطرقنا للمواد الغذائية واللحوم المتوفرة على مستوى الأسواق وكذا الأواني المستعملة في الأكل يجدر بنا أن نتطرق إلى طبائع الجزائريين في تناول الطعام وكذا محتويات موائدهم، وغرضنا من ذلك التوصل إلى تحديد مدى صحة غذائهم، وبعبارة أخرى هل كان الغذاء الذي يستهلكه الجزائريون آنذاك صحيا أم العكس؟ تجمع المصادر المختلفة أنه كان لسكان الجزائر أوقات معلومة يتناولون فيها الطعام، فهم يستيقظون باكرا -أي عند الفجر- فيتناولون فطور الصباح، ثم يباشرون أعمالهم اليومية حتى العاشرة صباحا حيث يتناولون



الغذاء، بعد ذلك يعودون لأداء وظائفهم حتى آذان العصر فتغلق الدكاكين وتتوقف كل الأنشطة بالمدينة ويلجأ الجميع إلى مساكنهم، ومباشرة بعد أدائهم صلاة المغرب يتناولون عشاءهم ثم يصلون العشاء ويلجئون إلى الفراش<sup>(67)</sup>. يرجع بارادي تناول السكان للعشاء مباشرة بعد صلاة المغرب إلى أسباب اقتصادية فهم يستغلون ضوء النهار وذلك حفاظا على الشمع ولانعدام وسائل إضاءة متطورة<sup>(68)</sup>.

أما فيما يخص ما كان يأكله السكان فاختلف حسب الفئات الاجتماعية وكذا بين الريف والمدينة، ففي هذه الأخيرة كان السكان بمختلف انتماءاتهم، أتراك وعرب، وخاصة الأغنياء منهم يستهلكون أنواعا عديدة من المرق واللحوم، إلى جانب بعض الأطباق المصنوعة من اللوز والتمر والمربي ومشتقات الحليب، ويخبرنا شاو أنه حضر العديد من الحفلات وشاهد بعينه أكثر من مائتي نوع من الأطباق حضرت بأكثر من أربعين طريقة مختلفة<sup>(69)</sup>، إلا أن هذا لم يكن حال العامة من الناس الذين كان غذاؤهم غاية في البساطة والتواضع.

وفيما يتعلق بطريقة تناول الأكل فكانت متشابهة لدى كل العائلات، ففي البداية يغسل الأفراد أيديهم، ثم يلتفون حول المائدة، ويتناولون الأكل بأيديهم بدون ملاعق أو شوكة حيث يقومون بتكوير اللقمة ووضعها في أفواههم مع مراعاة أن يكون الطعام دافئا ومطهوا بشكل جيد حتى يسهل مضغه وهضمه بسهولة، وخاصة اللحم الذي يستهلك إما مطهوا أو مشويا فيقسمه رب الأسرة بين الأفراد مستعملا يديه لذلك، وكان من عادتهم ابتداء الأكل بالبسملة وإمهاؤه بالحمد لله، ثم يغسلون أيديهم<sup>(70)</sup>.

أما في الأرياف والبوادي فإن الوضع كان مختلفا تماما، حيث غلب على السكان حياة البساطة في كل شيء. بما في ذلك الأكل، فلم تكن لهم لا الإمكانيات ولا الوسائل لصنع أنواع

راقية من الطعام، وكل ما توفر لديهم أو ابي مخصصة لعجن الخبز أو لطهي الأرز وغيره، ولهذا كان أكلهم بسيطاً حتى بالنسبة للأعيان، ففيما يخص البدو اقتصر طعامهم على خبز يطهى على الجمر والأرز والخضر والفواكه والحليب والعسل، ويفضلون على كل ذلك زيت الزيتون بالخل يغمسون فيه خبز الشعير، كما كانوا يتناولون التين المجفف والزبيب بكثرة، أما اللحوم فلا يستهلكونها إلا نادراً وخاصة في المناسبات، فهم يفضلون مقايضتها بسلع أخرى، واقتصر شراهم على الماء فقط<sup>(71)</sup>.

يقدم حمدان حوجة تفاصيل دقيقة حول غذاء أهل البادية، فيذكر بأنهم كانوا يخزنون التين المجفف في الأكياس، كما أن الزيت نادر الوجود عندهم، إلا أنه لا يعطينا سبب هذه الندرة، ولذلك فهم يعوضونه بالزبدة التي يحتفظون بها بعد إضافة الملح إليها، حتى أن الواحد منهم كان لا يخرج في الصباح إلا بعد أن يفطر بخبز الشعير والزبدة<sup>(72)</sup>، وفرة الزبدة مرتبطة بوفرة رؤوس المواشي.

وعند الحديث عن طبائع السكان في الأكل يجب علينا ألا نهمل طرق كبار الموظفين في تناول الغذاء، ويأتي على رأس هؤلاء الداى نفسه وكذا آغا الإنكشارية، فكان الأول يتناول غذاءه في قصر الجينية إلى غاية عام 1816م<sup>(73)</sup>، وأما الثاني فيتناوله في دار السرکاجي<sup>(74)</sup>. كان البايك يوفّر للداى وكبار الموظفين مواد غذائية متنوعة، تشمل أنواعاً من الحبوب، الخرفان، الدجاج، الحمام، الخضر والفواكه، الزبدة، الأرز يتم إحضارها من أنحاء شتى من الإيالة، لقد كان مطعم القصر يوفّر الغذاء للداى وكبار ضباط الجيش الإنكشاري والجنود المكلفين بحراسة القصر - النوباجية-، ويشرف على مطبخ الداى رئيس الطباخين -الأشجي باشي- ومساعدته، ويشترط فيهما أن يكونا من العنصر التركي ومن ذوي الثقة وذلك خوفاً على حياة الداى من تسميم

أكله. وكان كبار الموظفين يتناولون الغذاء في نفس المائدة مع الداوي، ويستثنون من العشاء لأنهم يغادرون القصر مع العصر، فلا يبقى داخله إلا النوباجية -الحراس- والعبيد وبعض الموظفين<sup>(75)</sup>.

وخلال المواسم والأعياد الدينية يتحصل مطبخ الداوي في القصر على مؤونة غذائية خاصة، وهذا ما يطلعنا عليه دفتر التشريقات وتكون كالتالي<sup>(76)</sup>:

- في اليوم الأول: اثني عشرة خروفا، جرة من الزبدة، عشرة أرطال من العسل، خمسون رطلا من الزبيب، قنطار من الأرز، عشرون رطلا من النشا، اثني عشرة رطلا من اللوز، كمية من الحمص، مائة دجاجة، خمسون بيضة، اثني عشرة حمولة من الحطب، حمولتان من الفحم، أربعة أصاع من السميد، أونصتان من الزعفران، أربع أونصات من الفلفل الأسود، كيلة من الخل، مائة وخمسون صحن وطبقا من الخبز، عشر قلال من الحجم الكبير وعشرة من الحجم الصغير لوضع الماء، خمسة وأربعون رطلا من السكر، وكميات متنوعة من الخضر.

- في اليوم الثاني: عشرة حرفان، عشرون رطلا من الزبدة، أربعة عشرة رطلا من النشا، قنطار من الأرز، قنطار من الأرز، ثلاثون دجاجة، أربعة أصاع من السميد، أونصتان من الزعفران، أربع أونصات من الفلفل الأسود، عشر حمولات من الحطب، حمولتان من الفحم، خمسة وأربعون رطلا من السكر، كميات من الخضر.

يصف روزيت Rozet بشكل دقيق طريقة تناول الطعام في إقامة آغا الإنكشارية، حيث صادف في إحدى المرات دخوله إليها في نفس الوقت الذي كان الآغا يتناول العشاء فاحتبأ وبقي يشاهد طريقة الأكل. يذكر بأن الآغا كان جالسا مع بعض الضباط حول المائدة، ويقف على رؤوسهم عدد من العبيد يخدمونهم، ففي البداية وضعت دجاجة على المائدة أخذ

منها الآغا قطعة ثم تبعه بقية الضباط، ثم وضعت أطباق أخرى وفي كل مرة يبادر الآغا بالأكل ثم يتبعه الآخرون، وبعد الانتهاء من الأطباق الرئيسية قدمت إليهم الحلويات والمرى، وفي الأخير قدم العبيد الماء لهم لغسل أيديهم وأفواههم<sup>(77)</sup>.

### ز- علاقة الغذاء بالجانب الصحي

جلب هذا التنوع في مائدة السكان وطبائع استهلاك الطعام انتباه كل من زار الجزائر آنذاك، فهم يجمعون على أن تصرفات الجزائريين كانت صحية ولهذا لم تنتشر بينهم الأمراض، حتى أن الكثير منهم كانوا يبلغون مرحلة الشيخوخة وهم لا يزالون في كامل قواهم الجسدية ويرجع ذلك إلى الاعتدال في الأكل وقلة استهلاكهم للحوم، يضاف إليها الأعمال الجسدية التي يقومون بها منذ نعومة أظافرهم<sup>(78)</sup>، فنظامهم الغذائي يقوم أساسا على استهلاك الخضر والفواكه وهو نظام "مناسب لمتناخ هذه المنطقة وكذا المناطق الحارة وذلك راجع إلى ضعف جهازهم الهضمي..."<sup>(79)</sup>.

ملاحظة أخرى يجب التطرق إليها وهي أن معظم السكان كانوا يتناولون الأكل في منازلهم، باستثناء أولئك الوافدين على المدينة، ونستنتج ذلك من قلة المطاعم في مدينة الجزائر وهي الملاحظة التي أشار إليها دي فونتان De Fontaine من أن الجنود الفرنسيين في بداية الاحتلال عانوا كثيرا من قلة المطاعم وعدم وجود طعام لائق يسدون به رمقهم، فعدد المطاعم في المدينة لم يتعد الثلاثة تعود ملكيتها إلى السكان المحليين، ومنها مطعم يعمل فيه رجلان يلبسان ملابس متسخة وعند مدخله وجد موقد مخصص لشواء اللحم يتوافد عليه البدو والوافدون على المدينة<sup>(80)</sup>.

ومن أسباب قوة أبدانهم وصلابتهم كذلك أنهم كانوا يأكلون كميات كبيرة من الطعام فالواحد من الأتراك أو العرب كان بإمكانه أن يأكل لوحده ما يأكله ثلاثة أوروبيين<sup>(81)</sup>، كما أنهم كانوا يحصلون على كفايتهم من الراحة فينامون باكرا ويستيقظون باكرا، ويلجئون إلى الحمية عندما يصابون بالحمى<sup>(82)</sup>. ويبقى الاستثناء الوحيد ما ذكره حمدان خوجة لما تحدث عن أهل متيجة بأنه يمكن تمييزهم بكل سهولة من خلال آثار التعب والإجهاد الذين يبرز عليهم وذلك راجع إلى سوء التغذية وطبيعة الغذاء الذي يستهلكونه فهو "لا ينفع كثيرا بل هو غذاء مضر"<sup>(83)</sup>، وقد يكون لهذا الرأي نصيب كبير من الصحة باعتبار أن منطقة المتيجة هي منطقة رطبة تكثر بها المستنقعات وهذا ما يجعل العيش فيها صعبا، ويصبح ساكنوها معرضين لشتى أنواع الأمراض.

وعموما فإن النظام الغذائي لسكان الجزائر خلال العهد العثماني تميز بخصائص جعلت المجتمع ينعم بالصحة والعافية في معظم الأحيان، فهو نظام يقوم بالأساس على الخضار والفواكه مع قلة استهلاك اللحوم يضاف إلى ذلك مراعاة النظافة سواء بغسل الأيدي قبل الأكل أو بعده وكذا استعمال الأواني الطينية واستهلاك كل ما هو طبيعي، وإلى جانب ذلك كانوا يأكلون في أوقات محددة وبقدر معلوم، وحتى وإن أكلوا كميات كبيرة فإنهم كانوا يبذلون مجهودا جبارا خلال اليوم في مختلف الأعمال مما يضطرهم إلى تعويض الطاقة المهدورة. وما يجب التأكيد عليه كذلك أن النظام الغذائي آنذاك لم يكن موحدا، فلكل طائفة أو جماعة طبائعها ونظامها الغذائي الخاص بها.

الهوامش:

- 1- شالر ولیم، مذکرات قنصل آمریکا فی الجزائر 1816-1824 (تعريب وتعليق وتقديم العربي إسماعيل)، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1982، ص 87.
- 2- كان الإشراف على الحانات وتسييرها من اختصاص اليهود، كما وجدت حانات أخرى يديرها مسيحيون مثل حانة "رفاجي" التي كانت ملكا لرئيس الموظفين المسيحيين في قصر الداوي و"الفونداريا" التي يملكها "ديميتريوس DIMITRIUS" المهندس المعماري اليوناني، أنظر: شالر ولیم، المصدر السابق، ص 55. وكذلك:
- كاتكارت لياندر، مذکرات أسير الداوي كاتكارت قنصل أمريكا فی المغرب (ترجمة وتعليق وتقديم إسماعيل العربي)، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1982، ص 101.
- 3- الشويهد، عبد الله بن محمد، قانون أسواق مدينة الجزائر 1107-1117 هـ/1695-1705م (تحقيق وتقديم وتعليق سعيدوني ناصر الدين)، الطبعة الأولى، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 2006، ص 55.
- 4- للمزيد حول صناعة الخبز بالجزائر خلال العهد العثماني يمكن الرجوع إلى: بوشنافي محمد، "صناعة الخبز و مقوماته في الجزائر خلال العهد العثماني (1520-1830)، مجلة المواقف للدراسات والبحوث في المجتمع والتاريخ، جامعة معسكر، العدد 10، ديسمبر 2015، ص ص 41-57.
- 5- Shaw (D<sup>f</sup>). **Voyage dans la régence d'Alger** (Traduit de l'Anglais par J.Mac Carthy), 2<sup>ème</sup> édition, édition Bouslama, Tunis, 1980 p. 121.
- 6- حوجة حمدان بن عثمان، المرأة (تقديم وتعريب وتحقيق الزبيدي العربي)، الطبعة الثانية، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1982، ص 70.
- 7- Laugier, de Tassy. **Histoire du royaume d'Alger (1724)**, édition Loysol, Paris, 1992, p. 56.
- 8- شالر ولیم، المصدر السابق، ص ص 29-30
- 9- حوجة حمدان، المصدر السابق، ص 67
- 10- شالر ولیم، المصدر السابق، ص 88
- 11- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Tunis et Alger au XVIIIe siècle** (mémoires et observations rassemblés et présentés par Joseph Cuoq), édition Sindbad, Paris, 1982, p. 127.

12- **Aperçu historique, statistique et topographique sur l'état d'Alger à l'usage de l'armée expéditionnaire d'Afrique.** Rédigé au dépôt général de la guerre, 2<sup>ème</sup> édition, Paris, 1830, p. 104.

13- **Ibid.** p. 105.

14-- شارل وليم، المصدر السابق، ص 30

15- **Notice statistique et historique sur le royaume et la ville d'Alger.** Thibaud-Landriot, Imprimeur du Roi, et chez les principales librairies, 1830, p. 7.

16- شارل وليم، المصدر السابق، ص 30.

17- **Aperçu historique, statistique et topographique.** Op. Cit. p. 105.

18- **Venture de Paradis (Jean-Michel).** Op. Cit. p. 130.

19 - **Aperçu historique, statistique et topographique.** Op. Cit. p. 105.

20-- شارل وليم، المصدر السابق، ص 30.

21 - خوجة حمدان، المصدر السابق، ص 96.

22- للاطلاع أكثر حول أهمية زيت الزيتون وأسعاره يمكن الرجوع إلى: مروش المنور، دراسات عن الجزائر في العهد العثماني (العملة، الأسعار والمداخيل)، الجزء الأول، دار القصة، الجزائر، 2009، ص ص 96-

123.

23- الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، هامش رقم 6 ص 52.

24 - مجموعة 3204، الملف الثاني، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة 15.

25 - **Aperçu historique, statistique et topographique.** Op. Cit. p. 172.

26- Shaw (D<sup>r</sup>). Op. Cit. p. 120.

27 - خوجة حمدان، المصدر السابق، ص 166.

28- **Aperçu historique, statistique et topographique.** Op. Cit. p. 108

29- **Idem.**

30- شارل وليم، المصدر السابق، ص 33.

31- De Fontaine De Resbecq. **Alger et les côtes d'Afrique.** Gaume frère, Librairie, Paris, 1837, pp. 25-26.

32- الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، ص 52.

33- **Aperçu historique, statistique et topographique.** Op. Cit. p. 166.

34- خوجة حمدان، المصدر السابق، ص 71.

35- Chevalier d'Arvieux. **Mémoires du Chevalier d'Arvieux.** Tome Cinquième. Charles- Jean-Baptiste-Delspine le Fils, Librairie, Paris, pp. 219- 220 et 230.

- 36- الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، ص 86.
- 37- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** pp. 130- 131.
- 38- يسمى هذا النوع من اللحم الخليج، أما القديد فهو لحم مجفف ولكن لا يطهى في الزيت.
- 39- شارل وليم، المصدر السابق، ص 88.
- وكذلك:
- 40 - الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، ص 54.
- 41- فرق عسكرية متنقلة عددها ثلاث محلات (محلة الشرق، ومحلة الغرب والتيطري)، مهمتها قمع انتفاضات القبائل المتمردة وإخضاعها للحكومة المركزية وإجبار السكان على دفع الضرائب وتتعرف على مواقفهم السياسية، كانت كل محلة تتشكل من عدد معين من الخيام أو الخباء، لمزيد من التوضيح يمكن الرجوع إلى: بوشنافي محمد، الجيش الإنكشاري في الجزائر خلال العهد العثماني 1700-1830، رسالة ماجستير في التاريخ الحديث والمعاصر، جامعة وهران، جوان 2008، ص ص 177-183.
- 42- حمدان خوجة، المصدر السابق، ص 139.
- 43- Shaw. **Op.cit**, p 184.
- 44- مجموعة 3205، الملف الثالث، (قسم المخطوطات)، المكتبة الوطنية بالجزائر، ورقة 49.
- 45- فرق عسكرية تقيم في مراكز دائمة للمراقبة يتناوب الجنود على الإقامة فيها خلال فترة محددة بعام واحد، أطلق عليها الحامية أو النوبة، حيث كانت كل واحدة منها مكونة من عدد معين من "السفترات" (أي المائدة) التي يتجمع حولها "اليولداش" عند موعد تناول الطعام، لمزيد من التوضيح يمكن الرجوع إلى: بوشنافي محمد، الجيش...، ص ص 183-193.
- 46- TACHRIFAT. Recueil de notice historiques sur l'administration de l'ancienne régence d'Alger, publie par Devoulx(A).Imprimerie du gouvernement, Alger, 1852, p. 74.
- 47- Venture de Paradis. **Op.cit**, p 165.
- 48- TACHRIFAT. **Op.cit**, p. 49.
- 49 - الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، ص 52.
- 50 - الشويهد، عبد الله بن محمد، المصدر السابق، ص 82.
- 51- شارل وليم، المصدر السابق، ص 88.
- 52- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p.111.
- 53 - خوجة حمدان، المصدر السابق، ص 71.



- 54- Berbrugger (A), Devoux (A). « Les casernes des janissaires à Alger. ». **R.A.** T3(1858), p.133.
- 55- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 132.
- 56- Dan, Pierre. **Histoire de Barbarie et de ses corsaires**, deuxième édition. Pierre Rocolet Imprimeur et librairie ordinaire du Roi, Paris, 1664, pp. 82- 83.
- وفيما يخص تحويل العملة فاعتمدنا على: مروش المنور، المرجع السابق، ص 90.
- 57- Shaw. **Op.cit.** p. 120- 121.
- 58- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 130.
- 59- الزهار أحمد الشريف، **مذكرات نقيب أشرف الجزائر**، (تحقيق المدني أحمد توفيق)، الطبعة الثانية، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1980، ص 31.
- 60- نفس المصدر و الصفحة.
- 61- المصدر نفسه، ص 117.
- 62- أمين محمد، **الاختراق التجاري الفرنسي للجزائر خلال العهد العثماني (1518 - 1830)** (إسهام في دراسة التوسع الاستعماري)، مطبعة أنفو- برانت، فاس، ص ص 178 - 180.
- 63- شارل وليم، **المصدر السابق**، ص 101.
- 64- خوجة حمدان، **المصدر السابق**، ص 72.
- 65- **Aperçu historique, statistique et topographique.** **Op. Cit.** p. 119.
- 66 - خوجة حمدان، **المصدر السابق**، ص 74.
- 67- Shaw. **Op.cit.** p.124.
- 68 - Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 126.
- 69 - Shaw. **Op.cit.** p. 123.
- 70- Ibid. pp. 123- 124.
- De Fontaine De Resbecq. **Op.cit.** p.44
- 71- Laugier, de Tassy. **Op.cit.** p. 56 et 72.
- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 226. : وكذلك
- 72 - خوجة حمدان، **المصدر السابق**، ص ص 66 - 70.
- 73- بقي قصر الجنيبة مقرا للحكم إلى غاية عام 1816 لما قام الداوي علي خوجة (1816-1817) بنقله إلى أعالي القصبة لأسباب كثيرة منها إبعاده عن ثكنات الإنكشارية حتى يأمن تمردهم، إلى جانب أهداف إستراتيجية وأمنية تنحصر في إبعاد مركز الحكومة عن الخطر الخارجي بعد قصف عام 1816م، أنظر:

-Raymond, André. **Grandes villes arabes à l'époque ottomane**. La bibliothèque arabe, Sindbad, Paris, 1985, p. 171

74- السركاجي "سركاجي أوداسي" كان مقر إقامة آغا الهلالين، حيث فرض عليه الإقامة بدون زوجته وأولاده لمدة شهرين قمرين، وفيه كذلك يعاقب الجنود الإنكشارية سرا بعيدا عن أعين الناس، لمزيد من التوضيح يمكن الرجوع إلى:

Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 225.

75- **Ibid.** p. 199- 200 et 219.

76- **TACHRIFAT. Op.cit.** pp. 49-50.

77- De Fontaine De Resbecq. **Op.cit.** p.45.

78- Laugier, de Tassy. **Op.cit.** p. 126.

79- **Aperçu historique, statistique et topographique. Op. Cit.** p. 113.

80- De Fontaine De Resbecq. **Op.cit.** p. 154.

81- Venture de Paradis (Jean-Michel). **Op. Cit.** p. 259.

82 - خوجة حمدان، المصدر السابق، ص 36 .

83 -- نفسه، ص 89.