



جوانب من الأحوال الاجتماعية بأرياف الجزائر أثناء العهد العثماني من خلال كتب الرحلة؛ الأطعمة والأشربة نموذجاً

Some aspects about social conditions in the Algerian countryside the Ottoman era
according to journeys books: Foods and Drinks as a model

أحمد الحمدي

جامعة أدرار ، الجزائر

elhamdi28@gmail.com

سعاد أل سيد الشيخ (*)

جامعة وهران 1 ، الجزائر

dohaislam@gmail.com

تاريخ النشر: 2021/04/30

تاريخ القبول: 2021/03/28

تاريخ الإيداع: 2021/01/30

الملخص:

يهدف هذا المقال إلى تسليط الضوء على جوانب من الأحوال الاجتماعية بأرياف الجزائر أثناء العهد العثماني من خلال كتب الرحلات: الأطعمة والأشربة نموذجاً، هذه الأخيرة التي عرفت رواجاً في محاولة لإبراز خصائص هذه الظاهرة الاجتماعية على ضوء ما باحث به نصوص كتب الرحلات المغربية. وقد خلصت هذه الورقة البحثية إلى التأكيد على تعدد الخصوصيات الاجتماعية التي تميز بها المجتمع الجزائري على مرّ العصور، والتي عرفت تمازج وتنوع خلال كل تلك الحقب، ولم يكن العهد العثماني بدءاً من تلك العهود، فقد عرف بروز وتبلور جوانب متعددة للهوية الاجتماعية بشكل جلي، لعل من أبرزها النظام الغذائي الذي شمل الأطعمة والأشربة التي كانت متنوعة بين الخصوصية الريفية والبدوية والخصائص المدنية.

الكلمات الدالة:

الجزائر العثمانية؛ أرياف الجزائر؛ الأحوال الاجتماعية؛ الأطعمة ؛ الأشربة؛ أدب الرحلة.

Abstract:

This article aims to shed light on aspects of social life in the Algerian countryside "Rural Algeria" during the Ottoman era "Osmani age". That is through travel books; Foods & Drinks as a pattern which is in vogue. In an attempt to highlight the characteristics of this social phenomenon by shedding light of what Moroccan travel books have revealed.

This research paper concluded by emphasizing the multiple social peculiarities that characterized Algerian society throughout the ages. These peculiarities that

(*) المؤلف المرسل: أل سيد الشيخ سعاد dohaislam@gmail.com



defined intermingling and diversity during those eras. The Ottoman era was not a heresy for those eras, as it clearly knew the emergence and crystallization of multiple aspects of social identity. The most prominent of these aspects was the diet, which included foods and drinks that varied between rural, nomadic and urban idiosyncrasies.

Key Words:

Ottoman Algeria , Algerian countryside "Rural Algeria" , Social conditions , Foods , Drinks , Travel literature

1. مقدمة:

يعتبر الطعام واللباس والمسكن من مقومات الحياة لأي مجتمع بشري على وجه البسيطة، بل ومن صلب الحياة اليومية لأي مجتمع، كيفما كان دينه وأصله وموطنه، ومنه تتضح الرؤيا والملاحم الجلية للمستوى المعيشي له من فقر وغنى، من رغد العيش أو شظفه، وبأكثر دقة يعرف مستوى تحضر أي مجتمع من تخلفه، بتسليط الأضواء على تجمعاته البسيطة، التي تشمل القرى والمداشر والبوادي؛ وبمسمى آخر من أريافه المتعددة إلى أطرافه البعيدة يتم الحكم عليه. ويعتبر الغذاء المؤشر الأول الذي يُعتمد به في هذا المجال بالنسبة لسكان الأرياف والبوادي بالجزائر خلال العهد العثماني. والسؤال الذي يتبادر إلى ذهن الباحث هو: ما هي طبيعة الأطعمة والأشربة المتداولة بأرياف وبوادي الجزائر خلال العهد العثماني؟ وماهي القيمة العلمية التي أوردتها كتب الرحلات المغربية التي تطرقت للأطعمة والأشربة بأرياف وبوادي الجزائر خلال الفترة المذكورة؟ وكيف ساهم الوضع الاقتصادي والمستوى الاجتماعي في النظام الغذائي لسكان تلك المناطق؟

2. مفهوم الأطعمة والأشربة في بعض كتب الرحلات.

يقوم مفهوم النظام الغذائي على التعريف بجنس الأطعمة والأشربة وطرق الحصول عليها وتوزيعها وتوزيعها واستعمالها وادخارها، وعلى آثار مجموع العلاقات القائمة عليها، من قيم ورموز وضوابط، سواء في حالة الوفرة أو القلة، من مؤسسات وتراتب اجتماعيين وسلوك وممارسات، وعوائد وأعراف، وتصورات ومواقف وتدير زمني وجغرافي وكيمي ونوعي للموائد والأطباق⁽¹⁾، هذا كمفهوم شامل للنظام الغذائي.

في حين يقول أبو العباس الهلالي السجلماسي (1114هـ/ 1175م) في رحلته عن التعريف بمعنى الطعام اصطلاحاً: "أن الطعام ما غلب اعتياده لأكل آدمي أو إصلاحه أو شربه غير ماء...



لكنه قد يكون الشيء معتاداً للأكل في بعض البلدان ولمجرد التداوي في بعضها، ويجري عليه في كل بلد حكمه كما قال البرزلي⁽²⁾. ويقول الرحالة الألماني هاينريش فون مالتسان: "أن معرفة الأطعمة الوطنية لشعب من الشعوب تندرج في إطار معرفة عاداته وتقاليده"⁽³⁾. ومن هذا المنطلق، فقد ارتبط النظام الغذائي في الجزائر العثمانية بعوامل مختلفة، يأتي في مقدمتها الوضعية الاقتصادية للسكان، حيث كان سكان الأرياف يتمتعون بالقناعة والبساطة، بحيث كانت الأغذية بسيطة غير متنوعة، وهي عبارة عن حليب وفواكه (كسكسي، خبز (كسرة)، تين، زيتون، تمر، زيت)، وكان اللحم يحتل مكانة الشرف في كل الوجبات ولا يستهلك إلا مرة واحدة في الأسبوع من طرف العائلات الميسورة الحال، أما الفقراء فلا يتناولونه إلا في المناسبات أو في أحداث هامة، أو في حالة قسمة شاة مضحاة بعد حادث أو موت في جماعة، بالإضافة إلى استهلاك الحليب الذي من المفترض أنه كان غير متاح لكل السكان⁽⁴⁾.

هذا بالإجمال عن الطعام المستهلك بالجزائر العثمانية، وبنوع من التفصيل، فقد اختلفت المصادر التي تناولت موضوع المأكولات التي عرفتها أرياف الجزائر خلال الفترة المدروسة

أولاً : المصادر النباتية:

- الحبوب:

كانت الحبوب تحظى بنوع من القداسة لدى سكان بلاد المغرب، وتعتبر الغذاء الأساسي عندهم، فلا يليق أن تدنس أو تُداس بالأقدام أو بحوافر الدواب، خاصة بعد تصفيتها وخزنها⁽⁵⁾. وقد وجد هذا النوع من الإنتاج بكثرة في العديد من القرى الجزائرية التي مر بها الرحالة المغاربة خلال العهد العثماني، باعتبار أن شغلهم الشاغل البحث عن الماء والكلاء والمؤونة، وما يهتمهم في تلك المؤونة ما يساعدهم ورواحلهم على البقاء أحياء، بأهم مطعم للإنسان والدواب على حد سواء، وهو حب الشعير وبه يكون الدقيق ويصنع الخبز كغذاء للغني والفقير. وأهم من فصّل في الموضوع عن قرية بوسمغون الرحالة المغربي أبو العباس الهلالي السجلماسي في قوله: "وفي هذه البلدة شعير جيد جداً وأخبرونا أنهم يعالجونه في الحرث وما بعده ويقاسون فيه جهداً...ونالت دوابنا بكثرة الشعير عيشاً رغداً"⁽⁶⁾.

كما وجد بقرية أولاد جلال وأم قرار والزرايب والأغواط⁽⁷⁾ وكذا قرية سيدي عقبة فائضة الإنتاج رخيضة الأثمان لحب شعير في حديث السجلماسي أيضاً: "وأشترى الناس ما احتاجوا إليه من الشعير ووجده رخيصاً بالنسبة إلى بسكرة"⁽⁸⁾. أما عن مدينة بسكرة، فقد كانت محط تمويل للمناطق المجاورة لها بالدقيق على اعتبار وجود أرحاء الماء فيها دون غيرها، وهي



مطاحن الحبوب الخاصة وتكاد تكون الوحيدة بالمنطقة. ومن الدقيق يصنع العديد من أنواع الطعام كالخبز، والذي يعتبر المادة الرئيسية في غذاء سكان الأرياف، وللخبز أنواع منه الخبز الأبيض ويكون من دقيق الدرمك الدقيق الصافي الخالص، ويستهلك من قبل الطبقة المترفة، أما خبز عامة الناس فهو من الشعير والذرة والدخن ويسمى الأسمر أو الأسود⁽⁹⁾. أما عن طريقة إعداده فتكون بأخذ السميد ويُبَلَّلُ ويُخلط بالملح، ويترك لفترة حتى يربط، ثم يعجن جيداً ويخلط بالخميرة ويضاف له قليل من الماء ويوضع عليه دقيق رقيق ويعجن به، ثم يصنع به شكل قرص ويوضع على منديل أو كتان أو صوف ويغطي بجلود الضأن ويترك حتى يتخمّر، وعلامات تخمّره ارتفاعه، ثم يُوضع في الفرن وعند نضجه يخرج وينظف ويوضع في وعاء ويستعمل عند الحاجة إليه⁽¹⁰⁾.

ومن المأكولات التي يستعمل فيها الخبز شرب اللبن من القرية. ويُصنع الدقيق أو السميد أيضاً ما يُسمى بالفطير في بعض المناطق الشرقية للجزائر؛ كبنّي ورتلان حسب نعت الورتيلاني⁽¹¹⁾. وفي مناطق أخرى يُسمى بالمسمّن. ويختلف إعداد الطعام (الكسكسي) بالجزائر خلال العهد العثماني من بلد لآخر، ومن منطقة لأخرى، حسب ما ذكره الرحالة المغربي أبو العباس السجلماسي؛ فللموقع الجغرافي والإمكانات الاقتصادية هيمنتها في فرض طبيعة الغذاء آنذاك، ويُعد الطعام هو الغذاء المشهور في كل بلاد الجزائر سواء في المدينة أو الريف، وهو غذاء ممتاز أساسه القمح، ويعتبر الأكلة الرئيسية لدى الجزائريين باختلاف طبقاتهم، وهو من الأطعمة الموهلة في القدم والتي ورثت من الأجداد⁽¹²⁾.

أما عن طريقة تحضيره في مدينة الجزائر مثلاً على حد ما ذكره "وليام شالر": فيؤخذ القمح المطحون أو كما يسمى بالسميد ويوضع في قصعة مصنوعة من الخشب، ويرش بماء به ملح ثم يحرك بأطراف الأصابع حتى يلتئم بعضه ببعض ثم يحرك بين الكفين برفق، ويفتل حبات صغيرة عادة، حتى يصير بحجم رؤوس حبات النمل ويعدّها ينفض بغربال حتى يسقط ما بقي من الدقيق، ثم يوضع في كسكاس ويطهى بالبخار⁽¹³⁾. ويقدم على شكل كومة به سمن وزبدة وحساء وبصل وفلفل وخضار ويسقى بالمرق، ولا يخلو من اللحم أبداً. "وقد تكون هذه الملحقات وغيرها قليلة أو كثيرة، متنوعة حسب الاستطاعة. وكثيراً ما يصب اللبن أو الحليب فوق كومة الكسكسي، ويكلل ذلك كله عند الأغنياء بالزبيب وبالتين وشرائح البطيخ، ويمكن تقديمه أيضاً بالبيض المسلوق أو أعشاب حلوة"⁽¹⁴⁾.



ويعتبر الكسكسي الطبق المتميز في إكرام الضيف عند غالبية الجزائريين⁽¹⁵⁾، وخاصة بالمناطق الصحراوية، وهذا ما أشار إليه بعض الرحالة المغاربة، أمثال: أحمد بن ناصر الدرعي في قوله عن كرم أهل وادي الساورة⁽¹⁶⁾ من إقليم توات: " نزلنا بإزاء دار الأخ سيدي محمد بن أبي زيان وأدخلنا مع جماعة من أصحابنا... وأطعمنا البسر (تمر النخل قبل أن يربط) والكسكس واللحم حتى شبعنا"⁽¹⁷⁾. ويعتبر التمر من الأغذية الرئيسة ومن الثمار الوفرة في المناطق الصحراوية إلى جانب الحليب، وهذا ما أثبتته ابن الدين الأغواطي في وصفه للواحات الصحراوية بالجنوب الجزائري، كواحة توات، وتميمون، وبلدة أولف، وقرية أوالن، وواحة واد سوف وقراها التي كانت تعتمد على حليب الإبل⁽¹⁸⁾.

ويُشكل التمر غذاء أساسي لسكان تلك المناطق الصحراوية، وكان تمرهم من أطيب ثمار تلك البلاد⁽¹⁹⁾، التي تمتد من أقصى الجنوب إلى مدينة النخيل بالجنوب الشرقي (ورقلة) التي كان يسميها العياشي (واركلا) وقراها مثل سيدي خويلد، وقرية الطيبات، وكلها قرى غنية بالتمور⁽²⁰⁾. إلى جانب قرى واد ريغ .

ثانيا: المصادر الحيوانية:

1- اللحوم:

تعتبر الماشية المصدر الأساس لتوفير مادة اللحم، لأن من مقومات الاقتصاد بأرياف الجزائر في العهد العثماني تعتمد على نظام الرعي، ذلك لأن القبائل العربية التي دخلت بلاد المغرب من البدو الرحل، وحتى القبائل البربرية هي قبائل رعوية بامتياز⁽²¹⁾. وتفيدنا تأليف الجغرافيين والرحالة في فترات متلاحقة، بمعلومات مهمة عن كثرة المراعي ووفرة الماشية في أرياف الجزائر العثمانية، فمثلاً سكان إقليم بني راشد، والذين يسكنون السهول أو الريف على حد وصف الحسن الوزان في تلاله الشمالية، أين يصلح الزرع وتجدد المراعي⁽²²⁾، وأين يعيشون تحت الخيام معتنين بماشيتهم ولهم عدد وافر من الجمال والخيل⁽²³⁾، كما لهم سوق أسبوعي يعقد يوم الاثنين بمدينة معسكر، إحدى القرى الكبرى لإقليم بني راشد، وكان يقصده كل من البربر والأعراب لبيع ماشيتهم، ومن هذه السوق تتزود باقي النواحي بالمنطقة، ونفس المقال عن جبال الجزائر بدار السلطان، فقد أكسبها موقعها الجغرافي الخصب " كمية عظيمة من الماشية والخيل"⁽²⁴⁾.

وهذا الشأن اشتركت فيه الكثير من المناطق الريفية بالجزائر خلال العهد العثماني، ففي الشق الشمالي للغرب الجزائري وقرية زمورة، يقول عنها الورتيلاني: " وهذه البلدة كثيرة



للحم... ذات زرع وضرع"⁽²⁵⁾. وفي الجهة المقابلة مع أرياف بابليك الشرق قريباً من قصر الطير في مكان يقال له المرجة الكثير الزرع والضرع أيضاً⁽²⁶⁾. وفي الصحراء الجزائرية يصف ابن الدين الأغواطي أهل قرية تميمون، بأنهم يملكون قطعاناً كبيرة من الماشية... أغنامهم، مثل غنم السودان، مغطاة بشعر أسود يشبه شعر الماعز ولها أذنان طويلة⁽²⁷⁾. وبقصور واد ميزاب⁽²⁸⁾ تحط "العريان بما لا يحد ولا يوصف ويجلبون إليها الكثير من المنتجات من بينها الغنم والزرع ما فوق الكافية"⁽²⁹⁾. وفي نواحي الظهرة المشهورة بكثرة الماشية، يقول أبو الطيب الفاسي عن قرية مشرية: "وألقينا فيها من السمن والأغنام غنيمة الأنام"⁽³⁰⁾. وقبل منطقة الظهرة في الطريق الرابط بين مدينة البيض وبشار وجدت قبائل أولاد جرير عرفوا بكثرة الأغنام عندهم⁽³¹⁾.

ومن المواد الحيوانية التي تم تناولها بأرياف الجزائر الأسماك، حيث كانت دلس من أهم مناطق اصطياداً للسماك، فقد كان صيدهم وفير لا يُباع ولا يشتري، بل يهدونه لمن يرغب فيه، أو تكون فيه المقايضة لقضاء حوائجهم الأخرى⁽³²⁾. كما ذكر واد الأشبور وهو وادي قريب من قرية عين ماضي والغاسول وقرية صغيرة تسمى بالنخيلة في المناطق الوسطى للجزائر، سميا كذلك نسبة لنوع من السمك يُسمى الأشبور كان يعيش فيه. يقول عنه الرحالة الحضيكي (ت. 1189هـ/1775م): "وادي الشبور واد كبير جار بالماء صيفاً وشتاءً وغيصته الطرفاء"⁽³³⁾. وقد نعتة السجلماسي بشاطئ لأشبور⁽³⁴⁾، ولكن مع مرور الزمن جف أيام محمد بن الطيب الشرقي يقول عنه هذا الأخير: "وهو واد عظيم لا ماء به فضلاً عن السمك"⁽³⁵⁾ ومن المأكولات الحيوانية التي أكلت في أرياف الجزائر منذ العصر الوسيط في الجزائر، وخاصة في إقليم توات أكل الجراد وهو كثير عندهم، ويخرجون لصيده قبل طلوع الشمس، فهو لا يطير تحت تأثير البرد ويقومون باكتنازه كما يكتنزون التمر⁽³⁶⁾.

وهذا ما يثبتته العياشي ليس بتوات فقط، بل في كثير من المناطق الريفية للجزائر؛ كقرية كلابية القريبة من زريبة حامد⁽³⁷⁾، ولأن العادات متشابهة بين المغاربة في المأكّل كما لاحظنا سابقاً، فإن الركب الحج المغربي يستعين في بعض الأحيان في رحلاته الحجّية وخاصة في القفار بأكل الجراد⁽³⁸⁾ في قوله: "وبات الجراد بإزاء الركب في الكلابية وسرى إليه طائفة من الحجاج فأخذوا منه ما استعانوا به في زادهم تلك المدة، وكان الجراد في إبان ولادته بيوضاً"⁽³⁹⁾.

يستهلك أهل البوادي والأرياف اللحوم، ولكن بشكل محدود ويكاد يقتصر على ميسوري الحال، ومن يملكون المواشي أو القطعان من الأغنام أو الماعز أو الإبل، ولحوم هذه الدواب هي



الرائجة في مأكلمهم، إلى جانب لحم البقر⁽⁴⁰⁾ ولحم الدجاج ولحم النعام والحمام⁽⁴¹⁾، وهذا ما ذكره أحمد بن ناصر الدرعي في ثنائه على كرم وضيافة البلدان والقرى التي مروا بها مع ركبهم في أرض الجزائر؛ كتوات و ورقلة وبلاد الظهرة وغيرها، وأكرم إكرام للضيف عندهم وأحسن إقراء للضيوف بنواحيهم بإطعامهم اللحم، وهذا ما قاله في وصفه لقرية بوسمغون: "وأضافنا الحاج الشيخ المرباط مفتاحي رحمه الله، صاحب الوالد ونزلنا بداره عام رجوعنا (الحجة ستة وتسعين وألف) (1096هـ/1685م) بإناء من طعام عليه نصف شاة لحمأ وأناس آخر بثلاث أواني، كثر الله خير الجميع"⁽⁴²⁾، وأحياناً إذ لم يتسنى لهم إطعامهم- نقصد أبو ناصر الدرعي وركبه- يقدمون لهم الأضاحي، كهدايا للشيخ وضيوفهم الحجاج فقد: "أضافنا أهل الشلالات بأربع شياه"⁽⁴³⁾، وأهل قرية الغاسول: "أتونا بشاتين وسيدي عبد الكريم التواتي بتسع شياه...وقسمنا ذلك كله للحجاج تقبل الله ذلك من أربابه"⁽⁴⁴⁾، وعن قرية تجموت: "بثلاثة أكباش...وأتى رجل آخر بكباش..."⁽⁴⁵⁾، ومن قرية أم القرار وعين الصفراء: "سبعة رؤوس من الغنم"⁽⁴⁶⁾ والكرادة: "شاة" ومن قرية عمورة فقد أتو بالدجاج⁽⁴⁷⁾ كل حسب طاقته ومقدار كرمه. أما عن قرية تلبالت الواقعة في جوف الصحراء الجزائرية؛ فهم يصطادون النعام ويتغذون بلحومها ويبيعونها للسودان⁽⁴⁸⁾. أما المدن الصحراوية فاللحم فيها بكثرة كمدينة بسكرة وورقلة وغيرها⁽⁴⁹⁾.

وما كان يعين سكان بعض القرى والمدن الصحراوية مرور ركائب الحجيج المغربية عليها، فتزدهر اقتصاديا عن طريق التبادل التجاري، وتلتئم وتتضامن اجتماعيا مع ذوي الحاجة وفقراء تلك البلاد، ويجسد ذلك العياشي في حديثه عند دخول قافلة تجارية إلى مدينة ورقلة: "من أعراب الأرباع قدمت بسمن كثير وغنم وابل وزرع اشترى الناس ما احتاجوا إليه بأرخص ثمن، وقدمت أخرى بعدها بيوم تحمل مثل ذلك وأكثر، فتتعم الناس في اللحم والتمر والسمن، واشترى الحجاج غنماً كثيرة حتى كأن تلك الليالي الثلاث التي أقاموها ليالي منى؛ من كثرة اللحم"⁽⁵⁰⁾.

ولكن اختلفت طرق إعداد الأكلات باللحم، إذ أدرج التجيبي عشرة أقسام وفي كل قسم عدة فصول لألوان إعداد أطباق اللحم من مختلف أنواعه من لحم الخروف والماعز والإبل والبقر والدجاج ولحوم الصيد كبقر الوحش والوعل والغزال، الحمام واليمام، الأرنب، الفراخ، العصافير، الزراير وغيرها⁽⁵¹⁾.



رابعاً: الأغذية النباتية (الخضار والفواكه): ومن الأغذية النباتية المأكولة بكثرة وبالأخص في المناطق الريفية ذات الطابع الزراعي الخضار والفواكه.

1- الخضار:

بطبيعة الحال إذا جاء ذكر للخضار في نصوص الرحالة الذين زاروا الجزائر خلال العهد العثماني وتمتعوا بخيراتها تأتي في الغالب مجملة وبصبغة الخضار فقط؛ كون تواجدها أمراً بديهي تنتجه وتتغذى به أغلب الشعوب المزاولة للزراعة، وهذه الملاحظات في عمومها تكون حول المدن كمدينة الجزائر⁽⁵²⁾ قسنطينة⁽⁵³⁾ وبسكرة⁽⁵⁴⁾ وحتى بعض القرى المعروفة بمدينة تقرت وغيرها، وهذا ما نجد في وصف العياشي عنها: "وماؤها طيب عزيز قريب من وجه الأرض... وكذلك يفعلون بأنواع الخضار والبقول"⁽⁵⁵⁾، ومن الملاحظ هنا تعلق انتاج البقول بمنتوج الخضار وحتى الفواكه ويأتي ذكرهم معاً في غالب الأحيان. ومن الخضار التي جاء ذكرها بالاسم:

2- اللفت:

يقول عنه السجلماسي في زيارته للرباوات إحدى القرى القريبة من الغاسول وبوسمغون بنواحي البيض: "وجاءوا بلفت يبيعونه للحجاج فرغب الناس فيه مع رداءة لفت هذه البلدة، كما قيل في طوى أجا إلى محبة عرقوب"⁽⁵⁶⁾، وبعين ماضي وصلت شكوى لأحد قضاة القرية، من فلاحها يشكو سرقة لفته من أحد الأعراب⁽⁵⁷⁾. وعن مشربة يصفها أبو مدين الدرعي في قوله: "قرية كبيرة في سفح جبل فيها ماء جاري وأكثر ما فيها اللفت العجيب الرخيص"⁽⁵⁸⁾. كما جاء ذكر للبادجان بالرحلة الناصرية بأمر القرار إحدى قرى الظهرة، أين أهديا لضيوف الرحمن للحجاج المغاربة مع القرع كمؤونة يستعينون بها في سفرهم⁽⁵⁹⁾. وللقرع شأن مع قرية عين ماضي؛ إذا جاء أحدهم يبيع برنساً يلبسه يستبدله بقرعة، وآخر يقدم بغيراً أعيأ يبيعه بالقرع أيضاً عن طريق المقايضة⁽⁶⁰⁾. وهذا أمر غريب لا نجد له إلا تفسيراً واحداً ومن منطلق شرعي، كون عين ماضي قرية عرفت بكثرة الفقهاء والمتدربين في الفقه فحباً لما يحب النبي صلى الله عليه وسلم، كما جاء في الحديث النبوي عن أنس بن مالك: قدم للنبي (صلى الله عليه وسلم) مرق فيه دبء "قرع" وقديد، فجعل يتبع الدبء حوالي القصعة قال: أنس فلم أزل أحب الدبء من يومئذ، وكان النبي (صلى الله عليه وسلم) يحبه ويقول: "إنها شجرة أخي يونس"⁽⁶¹⁾ ومن أسماء القرع أيضاً الدبء.

كان هذا في المجمل عن ما جاء ذكره لبعض الخضار، أما عن عين ماضي وللأسف وبالرغم من أن قريتهم عليها أساور إلا أن مزارعهم بمحاصيلها، كانت عرضة للنهب من أعراب تلك



الناحية، فقط أضروا بهم أيما ضرر فتركوا الزراعة لهذا السبب⁽⁶²⁾. أما عن البقوليات كما أشرنا سالفاً فهي في العموم مرادفة للخضار في كثير من الأحيان، كهذه اللفتة الغريبة بنظرة الرحالة المغربي أبو العباس السجلماسي، وعن الفول المطبوخ الذين يباع في الأسواق التونسية من قبل تجار من منطقة بني مزاب كانوا مرافقين لهم في ركب الحج المغربي⁽⁶³⁾.

وما يعطي للطعام ذوق ونكهة ويضفي عليه لذة، ولا يستغنى عنه عند تحضيره، وهو من مكوناته الرئيسية والأساسية، ما يعرف بالملح أو ملح الطعام، حيث يعتبر من الضروريات للأطعمة المالحة والأطباق المملحة. وقد جاء تواجده في شطوط ملحية، تناثر ذكرها في كتابات الرحالة، كجبل من الملح واقع بالقرب من جبل عمور في الجهة الشمالية من قرية تجمعات بضواحي مدينة الأغواط⁽⁶⁴⁾، وبنفس المعنى وصف ابن الدين الأغواطي مدينة ورقلة، فكل أرضها أو أغلبها عبارة عن سبخة من الملح، يدخل في نطاقها مكان يسمى الشط، ومنها تستفيد قراها المجاورة والتي ترى من أعلى مناراتها، كقرية الرويسات، وعجائب، ومقوسة⁽⁶⁵⁾، وحتى بعين ماضي توزعت الشطوط الملحية على منحدر وادي قريب من القرية من جهتها اليمنى، ينعتة السجلماسي بالملح الكثير⁽⁶⁶⁾.

3- الفواكه:

بعد تصفّح كتب الجغرافيا والرحلات، نجدها تتكلم بإسهاب بمسميات مختلفة عن كثرة الأشجار والنخيل والبساتين والمزارع، والجنان والثمار والفاكهة بأرياف الجزائر العثمانية، فعلى سبيل المثال يصف أحمد بن ناصر الدرعي (1085هـ/1676م) قرية تجمعات بالأغواط، بكثرة بساتينها وجنانها وتنوع فواكهها⁽⁶⁷⁾، ويقول عنها الحضيكي: "... قرية ذات نخيل ومياه وفواكه"⁽⁶⁸⁾، وبنفس العطاء قرية بسيطة تابعة لها تسمى دمت ذات الأشجار الباسقة والأنواع من الفواكه الطيبة⁽⁶⁹⁾، وهكذا جاءت الأوصاف عن مدينة بشار وضواحيها؛ كالقنادسة وفكيك وورقلة وإقليم توات وقصوره المتعددة في كل من مناطق تيكورارين (قورارة) وتوات الوسطى وتيديكلت؛ مروراً بالمنيعية وصولاً إلى ورقلة ومدينة بسكرة⁽⁷⁰⁾. فالكل يزرع بطابع فلاحي تباينت أشجاره بين المناطق الوسطى والصحراوية والمناطق التلية والسهول الساحلية، وكلها منتجة ومعطاة للثمار والطيبات من الفاكهة.

أ- العنب:

وجد في الكثير من أرياف الجزائر العثمانية وسنحاول ذكر بعض المناطق تواجهه بها، فبضواحي مدينة تلمسان انتشرت أشجار الكروم المعروشة الممتازة المنتجة للعنب من كل نوع



طيب المذاق⁽⁷¹⁾. في حين وصف مارمول كبرخال أشجار كرمها بـ: "كروماً كبيرة تحمل عنباً حلواً لذيذ الطعم جيد"⁽⁷²⁾. وفي أفنية منازل هنين وبساتينها أشجار الكروم معروشة وغيرها من أنواع الفاكهة⁽⁷³⁾. أما فيما يقوله أبو ناصر الدرعي عن عنب أبو سمغون بضواحي الظهرة: "لم أرى مثله حلاوة طولاً، ومنذ خرجنا من بلدنا لم أرى مثل عنبنا إلا بهذه البلدة"⁽⁷⁴⁾ وأستمر وصف الدرعي لهدايا أهالي الظهرة وكرمهم معه وركب حجه، فجاءت من بين العطايا ثمار العنب من قبل أهالي قرية الكراكدة وأم إلياس. كما وجد بقرية بني يعلى وغيرها من القرى القريبة من تقرت والأغواط⁽⁷⁵⁾.

(ب)- التين:

ومن الفاكهة الذائعة الصيت كثيرة الانتشار في أغلب أرياف الجزائر العثمانية فاكهة التين ذات الأصول العريقة، يصف حسن الوزان تين ضواحي تلمسان بأنه: "شديد الحلاوة"⁽⁷⁶⁾ وأما مارمول كبرخال فيقول بأن بها: "أجود ثمار التين بإفريقية، وتحمل إلى تنس والجزائر وقسنطينة، وإذا كانت يابسة فإنها تحمل إلى جميع مدن بلاد البربر إلى حدود تنس"⁽⁷⁷⁾، وعن تين هنين يقول التمكروتي: "وهي بلدة مسورة وهي اليوم خربة لم يبق فيها إلا سورها ومسجدها وبداخل السور أشجار تين"⁽⁷⁸⁾ كما جاء ذكر للتين وأشجاره في عدة قرى شأنه شأن الفاكهة الأخرى عند العديد من الرحالة كبني يعلى والكراكدة وعين ماضي، كما اشتهرت الأغواط وتقرت بكثرة تينها⁽⁷⁹⁾.

أما عن بقية الثمار والفاكهة، فقد تنوعت في ألوانها وأمكنها بين الأغواط وضواحيها وخوخ أم قرار وكرم أهلها مع الحجاج يقول أبو الناصر الدرعي: "أكثر من الخوخ أكل كل من حضر حتى شبع وحمل من أراد... وخوخهم من أجل الخوخ وأطيبه"⁽⁸⁰⁾. كما وجد التفاح والمشمش والرمال والسفرجل⁽⁸¹⁾ والدلاع⁽⁸²⁾ وغيرها من طبيبات الفاكهة، ودلاع قرية أولاد جلال أغريه؛ لأنهم يخزنونه في فضل الصيف ويبيعونه في الشتاء للحجاج المغاربة⁽⁸³⁾. أما التمر فقد تكلمنا عنه سابقاً وعن كثرت إنتاجه بالمناطق الصحراوية.

4/الدهون: تحتل الدهون مرتبة مهمة في نظام التغذية وأهم هذه الدهون: زيت الزيتون: اشتهرت به معظم الأرياف، ففي قرية بني يعلى في الشرق الجزائري عرفت بكثرة شجر الزيتون، يقول عنها الورتلاني: "وبلدنا كثيرة الشجر من الزيتون... وإنها كثيرة الثلج... ومهما كثر الثلج كثر الزيتون"⁽⁸⁴⁾، وفي بسكرة وما جاورها يكثر شجر الزيتون يقول المجاجي⁽⁸⁵⁾:

وَفِيهَا مِنْ الزَّيْتُونِ وَالنَّخْلِ مَا لَا قَدْ يُجِئُ بِهِ فِي الْعَدِ صَاحِبُ فِطْنَةٍ



وفي مدينة بجاية وضواحيها يكثر شجر الزيتون وزيته، والذي يستعمل كأكلة أساسية مع الخبز، كما يقول حمدان خوجة عن الوجبة الأساسية للقبائلي: "غذاؤهم الشعير وزيت الزيتون والتين المجفف والبلوط"⁽⁸⁶⁾. وهو الآخر فيه أنواع، منها الزيت الجديد يصفه فيدلين شلوصر: "خاثر لونه غامق وله طعم لذيذ، ويوضع مصفى كان أو غير مصفى في جلود الماعز، وينقل فوق البغال إلى أبعد القرى ويباع هناك، ويدعى زيت القبائل ويستعمل في جميع الأطعمة" كما فرق شلوصر بينه وبين زيت آخر أقل جودة منه في قوله: "يجب التفريق بينه وبين نوع آخر يدعى سيسنى، يستخرج من زيت مر، وهو فاتح اللون وذو طعم كريه، ولا يستعمل إلا بمثابة وقود"، كما يأكل الزيتون بأنواعه وأشهره الزيتون الأخضر، والذي ينتج في فصل الصيف، ويجمع الزيتون العذب منه بكمية كبيرة، ويشق طولاً وعرضاً بسكين، ويوضع لفترة وجيزة في ماء ساخن مالح ثم يؤكل، وطعمه مر ولكنه مقبول⁽⁸⁷⁾.

أما عن تقاليد عصر زيت الزيتون فعند البعض منهم طقوس خاصة: فعن بني ورتلان يروي الورتلاني عن جده: "وجدني كان عنده الزيتون... فجعل حظاً من الزيتون... يلتقطه بطهارة ويعصره بطهارة أيضاً لتتم معارف الشيخ ونوره ولتغتنم بركته"⁽⁸⁸⁾. كما تداولت كتب الرحالة وبكثرة مصطلح السمن؛ وهو من مشتقات الحليب، وقد ارتبط وجوده بما يستأنس ويستفاد منه من منتجات الدواب كالمواشي والماعز والبقر والإبل، مصداقاً لقوله تعالى: ﴿وَلَهُمْ فِيهَا مَنَافِعُ وَمَشَارِبُ أَفَلَا يَشْكُرُونَ﴾⁽⁸⁹⁾. وبنوع من التفصيل عن منتجات اللبان في ذاك الزمان حسب ما بيّنه ابن حمادوش: "زبد وسمن وجبن واقط ومخيض ومضروب"⁽⁹⁰⁾. وقد كثر هذا النوع من الإنتاج الحيواني ونقص السمن في العديد من الأرياف والقرى الجزائرية كقرية زمورة⁽⁹¹⁾ وعين ماضي والشلالات والغاسول وأم القرار والكرادة ومشرية⁽⁹²⁾ وقرية ربا التي قال عنها العياشي: "فوجدنا لديهم سمناً كثيراً وقليلاً من الأبل واشترى الناس حاجتهم من السمن"⁽⁹³⁾، وبطبيعة الحال كانت المدن أو القرى الكبيرة بمفهوم بعض الرحالة، أكثر غنى وأوفر تواجداً لمثل هذه المنتجات مثل: بسكرة وورقلة والأغواط وغيرها⁽⁹⁴⁾.

5/ العسل: تحدّث "فندلين شلوصر" عن طريقة تربية النحل بمنطقة القبائل بقوله: "يستعمل لذلك سلالاً طويلة من الخيزران أو بيوتاً صغيرة من الطين، ويضع السلال خلف بيته يقصد مربّي النحل- فيدخلها النحل بنفسه، ويبلغ ارتفاع البيوت الطينية ثلاثة أقدام وعرضها قدمين، وهي مزوّدة بجدران في داخلها ومقسمة إلى غرف، ويبنيها خارج القرية حيث



تكثر الزهور، وإذا شاهد القبائلي تجمع كاف من النحل فإنه يكسر البيت ويأخذ العسل والشمع ويبيعها في المدينة، وطعم العسل جد لذيق ويوجد بكثرة⁽⁹⁵⁾. وقد أثر عن الجزائريين، سواء في المدن أو الأرياف تقديم العسل للضيوف، لأنه من الأكل العزيزة التي تقدم لهم، فكان يقرن العسل كتخليه للضيف بعد أكل اللحم، ويوجد به أنواع منها العسل الأبيض⁽⁹⁶⁾.

أما عن أوقات تناول الغذاء، فلم يكن محدداً بزمان معين، غير أن الترجيح فيه على غالب الظن هناك ثلاث وجبات أساسية، وجبة صباحية، والثانية خلال الظهيرة، ووجبة المساء⁽⁹⁷⁾. وقد تتخللها وجبات خفيفة، وخاصة عند أهل الصحراء بالتمر والماء أو التمر بالحليب. أما مع الضيوف فتختلف الموازين ويغدق الإكرام وتتحف الموائد ويطيب الطعام حباً لله واليوم الآخر⁽⁹⁸⁾، وخاصة حجاج بيت الله الحرام تبركاً بهم؛ كما أجلى ذلك العديد من الرحالة المغاربة وعلى رأسهم أبو ناصر الدرعي وغيرهم⁽⁹⁹⁾. وفيما يمكن استخلاصه في عرضنا لأهم الأطعمة والتي عرفت بأرياف وبوادي الجزائر العثمانية، أن المائدة الجزائرية في الفترة العثمانية، كانت متنوعة وبها العديد من أنواع الطعام بمصادره المختلفة نباتية وحيوانية ودهنية، ولسكوت المصادر عن طبيعة هذه الأكلات، هل أختص بها الأغنياء فقط أم كانت من حظ الفقراء أيضاً. ولهذا جاء الترجيح على العادة الإنسانية كون الطعام لكل الفئات الاجتماعية وأنما يكون الاختلاف بين الوفرة والندرة وبين الجودة والرداءة.

كما شهدت أرياف الجزائر العثمانية فترات متعاقبة من المجاعات والأوبئة، على غرار ما كانت عليه المدن، فقد تكلمت عنها المصادر بنوع من الإسهاب. أما في هذه الجزئية فسندشير للأطعمة الرائجة زمن الأزمات. حيث كان الأهالي في مثل هذه الأوقات يتناولون اية مادة تسمح لهم بالتخفيف من روع وألم الجوع والبقاء على قيد الحياة.

فعن أعراب وادي بوسمغون يصور السجلмасي معاناة هؤلاء الأعراب مع شدة الجوع والفاقة ونقص الحنطة والحاجة فيضطرون للمقايضة بأعلى ما يملكون لسد الرمق والإبقاء على الحياة ولكن في الغالب يطغى عليهم الجهل في مثل هذه المبادلات كقوله: "تعرضوا لنا أعراب يبيعونهم جلود البقر والمزاود والقرب وذكروا لنا أنهم ليس لهم في هذا الوقت زرع ولا تمر، وإنما يقتاتون اللحم، وأن قافلهم غالبية لجلب الميرة من وركلا وأنها رخيصة هناك جداً وبينهم وبينها عشر مراحل، وقد شهدت بصدق أقوالهم مشاهدة قرائن أحوالهم فإنهم يبيعون جلد البقرة بالخبزة ويبيعون المزود بكتيلة من التمر، وقد مررنا بهم عجالى ولو وقفنا معهم للبيع لربح الناس معهم...وقد اشترى منهم رجل ناقة بجلود غنم مذبوغة، واشترى آخر شاة



فيما ذكر بشيء تافه من ورق العشبة المذمومة المسماة عند أهلها " تبغى " وطلبوا من يشتري منهم حمار بها⁽¹⁰⁰⁾ .

كما تناول أهل الصحراء الجمار وهو قلب النخلة، أما سكان الأطلس المتيجي وسكان الظهرة فقد استهلكوا البلوط بأنواعه ومسمياته كقرية قرب الغاسول وواد المخاليف، مر بهم السجلماسي وركبه فلم يجدوا عندهم شيء يحتاج إليه الركب؛ لشدة فقرهم وفي ثمر البلوط وجدوا قوتهم في ذلك الموسم لجذب أراضيهم وحسب السجلماسي أيضاً، فقد فرق بأنواع في هذا ثمرين المعروف للبلوط وبين بلوط إذا قطع طرفه الرقيق صار الباقي شبيهاً بالبندقة وهو قريب من اللوز في الطعم، وشبيه في الصورة بالبلوط، كما عرف نوعاً آخر من البلوط وهو نبات ورقه كالهندباء يستعمل للعلاج كأدوية استشفائية⁽¹⁰¹⁾ . إلى جانب بذور الخروب حيث يقومون بتربسه، حتى يصبح كالفرينة لجعلها كسرة أو ككسكي، بالإضافة إلى نواة الزيتون بعد طحنها يستفاد منها، ونبات التبودا وهو شبيه بالقصب ينبت عادة في الأنهار والسواقي فيجفف ويصنع منه الخبز⁽¹⁰²⁾ وعسلوج البسباس البري، والخرشوف البري، وعناب السدر، والترفاس أو كما يعرف لغة بالكمأة جمعه كمئات، أستفاد منه عبد الرحمن المجاجي وركبه في رحلتهم الحجية كمطعم لهم ومؤونة في قطع قفار برقة المفجرة في قوله:

وَصَارَتْ لَنَا الْكَمَاتُ قُوْتًا لِكُلِّ مَنْ قَدْ احْتَاجَهَا فِي رَكْبِنَا فِي الْبَرَّةِ⁽¹⁰³⁾

ولمواجهة تلك الأزمات اتبع بعض حكام الجزائر العثمانية إجراءات استثنائية لتفادي الكوارث البشرية، كما وقع في زمن باي وهران محمد المقلش (1805-1807م) مجاعة أثّرت على أهل تلمسان حتى قامت حرب بين الكراغلة والحضر، فتدخل الباي بإحضار 900 جمل تحمل القمح الذي صودر من مطامير بني عامر إثر مشاركتهم مع ابن الشريف الدرقاوي في ثورته ضد البايك⁽¹⁰⁴⁾ . وفي منتصف عام 1827م على عهد الباي حسن (1827-1831م) "وقع غلاء عظيم وقحط في الناس إلى أن صار الباشا يفرق خبزاً صغيراً كالرغيف على الناس؛ فسُي العام بعام خبز الباشا⁽¹⁰⁵⁾ .

وكانت هناك أطعمة خاصة تُستعمل في العلاج من الأمراض وتساعد على الشفاء، فعلى سبيل المثال: عندما يصاب الجدّافون المسيحيون بداء الحى من الذين يشتغلون بالسفن الجزائرية ، كان ربّان السفينة يرغمهم على الاستمرار في الجذف ويطعمهم بالخبز المجفف، والماء العذب واللحم المملح، مما يعجل شفاءهم⁽¹⁰⁶⁾ .



وما يمكن استنتاجه وقت الأزمة في الحديث عن المأكّل بأنه غذاء بسيط، وقليل بل قليل جداً وقد يكون منعماً، مما يدفع الكثير على التغذية بأعشاب البادية وقد تكون مؤذية، فتتحول البلية إلى كارثة حقيقية في هلاك الرعية.

خامساً: الأشربة: تنوعت الأشربة: فمنها ما هو طبيعي، ومنها ما هو صنّع الإنسان، والذي يدخل فيه ما هو جائز وما يدخل في دائرة التحريم .

1- الماء:

تمّت الإشارة سابقاً للأشربة البسيطة التي يأتي في مقدّمها الماء، والذي يحتل فيها مكانة مهمة في المنظومة الغذائية، فإن غاب أو قلّ تصبح معضلة عصبية. وقد رأينا الأمر مشابهاً للرحالة في ترحالهم وبحنهم المستميت عن مصدر الحياة في مسارهم للبقاع المقدسة وتفصيلهم في الموضوع بين الوفرة والندرة وبين صلاح شربه وملوحة طعمه. وكذلك القاطنين إذا توفرت العيون ووجدت الآبار وجرت الأنهار وجادت الأرض بخيراتها، عاش الناس في رخاء واطمئنان، فكل شيء للماء تابع من زراعة واغتناء وصحة وبقاء، أما إذ غاب غابت معه أسباب الاستقرار في المدن ناهيك عن الأرياف والبوادي. والتفاصيل في الموضوع مع الزراعة ونظام الري.

ولكن ما يشار إليه في هذا الموضوع كون الماء المشروب الوحيد بالنسبة للقبائل الفقيرة المتمركزة على الحوض المتوسطي والقرى البعيدة في جوف الصحراء أو في المناطق الوسطى. أما باقي المشارب كالحليب واللبن فيقع في المرتبة الثانية من حيث الأهمية بعد الماء.

2- الحليب(اللبن):

يقول أبو عبد الله البكري عن البدو وقبائل الصحراء الرحل كان: "شراهم اللبن قد غنوا به عن الماء يبقى الرجل منهم الأشهر لا يشرب الماء وقوتهم مع ذلك مكينة وأبدانهم صحيحة"⁽¹⁰⁷⁾

وهذا ما يصدق مع سكان الصحراء الجزائرية بوصف ابن الدين الأغواطي؛ مع من يعرفون باسم الطوارق، وهم أناس أشداء، طعامهم من اللحم والحليب فقط، والراجح أنه حليب الإبل لكثرتها عندهم ولا يستعملون غيرها كرواحل، وليس لهم حبوب إطلاقاً ومن عاداتهم أنهم لا يأكلون أو يشربون بحضور الناس⁽¹⁰⁸⁾. وفي واد سوف بالجنوب الشرقي للجزائر عدد وافر من الدشور: "يعيشون على التمر وحليب الإبل" على حد وصف الأغواطي⁽¹⁰⁹⁾.

ومصدر اللبن من أصول حيوانية، سواء من الأغنام كالماعز، أو من البقر والإبل، وهذا ما سبقت الإشارة إليه مع الدهون كالسمن والزبدة وهي مشتقات للحليب، وكانت منطقة تنس من المناطق التي تكثر بها الماشية⁽¹¹⁰⁾، وبأرياف عنابة في جنوبها "سهول يعيش فيها جماعات كبيرة



من البربر تعيش في دوواير، مثل العرب ورجالها أغنياء بما يملكون من الأراضي والخيول والمواشي⁽¹¹¹⁾. كانت هذه نماذج تعرفنا عن توفر هذه المادة الفعالة في الغذاء الجزائري، ولها مشتقات من الزبدة والسمن وتشارك كل من المدينة والريف في إنتاجها، فماذا عن الأقط والمخيض والمضروب على حد وصف ابن حمادوش في منتجات ألبان المدينة⁽¹¹²⁾؟، هل يوجد هذا التنوع في الإنتاج بالنسبة لمشتقات الألبان في البوادي والأرياف أيضاً؟.

هذا في العموم عن المشروبات الباردة، أما عن المشروبات الساخنة منها والمنعشة، بوصف الرحالة الألماني "هاينريش فون مالتسان" على حد قوله: "ومن جميع الواحات الصحراوية يجتمع العربي والبسكري والقبائلي والميزابي والنائلي والتوقرتي، والأغواطي وباختصار أناس من جميع مناطق الجنوب الشرقي للجزائر؛ لاحتساء فنجان قهوة في إحدى المقاهي الصغيرة بمدينة بسكرة⁽¹¹³⁾". قد يكون هذا الوصف غريب، ولكن لا يستغرب في مثل تلك الفترة، فشرب القهوة ليس ميسر للجميع لعدم رواجها بالمناطق الداخلية والصحراوية بالجزائر العثمانية وحتى مع بداية الاحتلال، ومع ذلك فقد تناولها بعض سكان الأرياف، فإن لم يكن في مواطنهم ودورهم ولكن في المدن القريبة منهم.

3- الأشربة المتخمرة:

تعددت الأشربة المتخمرة أو المنقعة، مثل ماء الزهر، وماء قصب السكر، والزبيب المنقع في الماء وعصير بعض الفواكه كالعنب⁽¹¹⁴⁾. أما المشروبات المسكرة فهي محرمة بنص القرآن والأحاديث النبوية، لقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رَجُسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾⁽¹¹⁵⁾. وفي الحديث النبوي قوله صلى الله عليه وسلم: "كل مسكر حرام"⁽¹¹⁶⁾ فقد ظل شرب الخمر رائجاً في الجزائر العثمانية، سواء في المدن أو الأرياف، وقد تحدث عن هذا أبو القاسم الزباني وقصته مع باي قسنطينة الباي حسن بوحنك (1803-1807م) معروفة في كتابه الترجمانة الكبرى، حيث قال عنه لما جلست مع هذا الباي: "استنشقت منه رائحة الخمر... ثم قام ودخل من محله الأول والمملوك معه، ثم عاد وجلس فشاعت رائحة الخمر أكثر مما كانت، وعلا كلامه فارتفع الشك وزال الوهم"⁽¹¹⁷⁾. هذا عن الحكام فما بالك بالعوام؟.

وقد جالت الكتابات وبصخب شديد عن المدن وما شاع فيها من فساد بشرب المحرمات⁽¹¹⁸⁾. ولكن الأرياف والبادية لم تصادف إلا نتفق قليلة إن لم نقل نادرة في هذا الشأن، وإن كان هناك فاعل فبطبيعة الحال ليس من سكانها، وإن كان فعلى غفلة من أهلها.



أما المعلن عنه قد يكونوا سواحاً أو أجانب، كالذي قاله الرحالة الألماني "هاينريش فون مالتسان" عن سائحتين بقرية الجلفة تشريان الابسنث⁽¹¹⁹⁾ وهي نوع من الخمر على مرأى من أهلها، وهما يطلان من نافذة بإحدى فنادقها الصغيرة⁽¹²⁰⁾.

يصف هذه الظاهرة المستهجنة عن المجتمع الجزائري "هاينريش فون مالتسان" بنوع من الاستغراب في تعاطيهم للأعشاب المخدرة: في قوله "وينتشر تدخين الكيف في ولاية قسنطينة بصورة خاصة... فتدخين الكيف لا يتسبب عادة إلا في وضع حالم يحس فيه المرء أنه سعيد سعادة لا حد لها، غير أنه يصبح عاجز عن ممارسة أي عمل من الأعمال... فقد نتجت عن تعاطي كمية... من هذا النقب الحقيق. فهناك كثير منهم يأكلون الكيف، فكما يتناولونه عجيباً يتناولونه أيضاً كعكا، ويطلق العربي على المستحضر الكيف المسكر اسم المعجون"⁽¹²¹⁾. وقد تؤدي هذه العشبة الضارة إلى الوفاة في بعض الأحيان، وهو ما يؤكده "فون مالتسان" بقوله: "ولا أزال أذكر أن أحد أصدقائي في الجزائر... كان قد أوقع به حضري عجوز وقدم له المعجون، فأكل كعكة دون أن يعرف طبيعتها وفي المساء أوى صديقي للفراش ولم ينهض ثانية. فقد توفي بعد ثلاثة أيام"⁽¹²²⁾.

وكانت هذه الآفة الخطيرة قد مست بالعدوى عن جهل أو من دونه العديد من سكان البدو والريف ممن يترددون على الحواضر والمدن⁽¹²³⁾. قد يكون هذا المصير المظلم انهارا بالمدينة القاتلة جهلاً منهم بالعواقب. ومن جهة أخرى، لا يمكن أن نغفل عن ظاهرة مشابهة وإن قلّت خطورتها، وهي ظاهرة التدخين التي تحولت إلى قضية صالت وجالت بين فتاوى العلماء الجزائريين في العهد العثماني، وخصّص لها البعض مؤلفات لأهميتها كمسألة فقهية استحدثت لم يعرفها العلماء المتقدمين، من أمثال الشيخ عبد الكريم الفكون في كتابه: "محدد السنن في نحور إخوان الدخان"⁽¹²⁴⁾ وغيرهم. ولأن الرحالة المغاربة كان في أغلبهم علماء؛ فقد كانوا محط فتوى للعوام والخواص في هذه النازلة بالذات، وقد استفتي الرحالة المغربي السجلماسي هل تصح المتاجرة في هذه العشبة "التبغ"؟، فأجاب: فما يمنع استعماله يمنع التجارة فيه، وقد

استشهد بما قاله الإمام أبو سالم العياشي حولها: "أكثر العلماء على تحريمه وهو الصحيح لما اشتمل عليه من المفساد، واتفق أرباب القلوب شرقاً وغرباً على التنفير منه وكرهته"⁽¹²⁵⁾. وقد جاءت هذه الفتوى من السجلماسي بعد اعترض ركبهم أعراباً من وادي بوسمغون، أخذتهم الفاقة والحاجة والجهل معاً، بحيث اشترى منهم أحد الحجاج شاة فيما ذكر بشيء تافه من ورق العشبة المذمومة المسماة عند أهلها "تبغ"⁽¹²⁶⁾ وطلبوا من يشتري منهم حمار



بها⁽¹²⁷⁾. فكان هذا حال الأعراب أهل البوادي لجهلهم بأحكام الشرع والعرف وتفشى فيهم التدخين رغم مضاره وفتاوى العلماء بتحريمه.

- خاتمة:

توصّلت في ختام هذه الورقة البحثية إلى مجموعة من الاستنتاجات، يمكن أن نوجزها في الآتي:

- أظهرت كتب الرحلات أن الناس عامة في مختلف أرياف الجزائر خلال العهد العثماني يتفقون في كثير من الأطعمة والأشربة والعادات المتبعة فيها؛ غير أن اختلاف الوضع الاقتصادي والمستوى الاجتماعي لبعض البلدان يظهر التفاوت والاختلاف فيما بينهم.

- كانت بعض كتب الرحلات دقيقة في وصف مشاهداتها، فعلى سبيل المثال رحلة أبي العباس السجلماسي الذي لم يترك شيئا رآه أو رواه عن أحد إلا كتبه بأسلوب دقيق ومميز، وكان مما وصف الأطعمة والفاكهة والخيرات.

- كما بدت الأطعمة بسيطة ومحدودة، ولم يظهر التنوع في الطعام والشراب عند سكان الريف بالجزائر خلال العهد العثماني، إذ تميّزت موائدهم بأنواع من الأطعمة والأشربة، لكنها بسيطة الصنع بعيدة عن التفنّن، إلا أن الأمر يختلف إلى حد ما في وصف موائد المدن الجزائرية، حيث كان الاختلاط بالوافدين عليها، سواء من دواخل الجزائر أو خارجها وضع بصمته عليها في تميز موائها .

- كان وضع غالبية سكان الريف بالجزائر خلال العثماني - لاسيما مناطق الجنوب الجزائري- اقتصرهم على تناول وجبة واحدة في اليوم، مع تناول التمر في سائر النهار. وانعكس هذا بالطبع على صحة أجسامهم وخلوها من الأمراض، وهو ما تؤكده كتب الرحالة المغاربة والأجانب.

تلکم هي أهم الاستنتاجات المتوصل إليها من خلال هذا العمل. وفي الأخير نأمل أن نكون قد ساهمنا في إبراز جوانب من الموضوع، وأن يكون فاتحة لدراسات أخرى بمشيئة الله.

الهوامش والإحالات:

(1)- محمد البركة، سعيد بنحمادة -عبد الهادي البياض، النظام الغذائي بالمغرب والأندلس خلال العصر الوسيط دراسة في سوسولوجيا الأحكام والقيم والعوائد، ص: 1.

(2)- أبو العباس السجلماسي، التوجه لبیت الله الحرام وزيارة قبر عليه الصلاة والسلام، تح: محمد بوزيان بنعلي، تقديم: أحمد بوحسن، وجدة: مطبعة الجسور، ط1: 2012م، ص: 138.



- (3)- هاينريش فون مالتسان ثلاث سنوات في شمال غربي افريقيا، ترجمة: أبو العيد دودو، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، 1976، ج3، ص:60، بلبروات بن عتو، المدينة والريف بالجزائر في أواخر العهد العثماني، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في التاريخ الحديث والمعاصر، إشراف: بلقاسمي بوعلام، جامعة وهران، السنة الجامعية: 2007-2008، ص: 139.
- (4)- حمدان بن عثمان خوجة، المرأة، تح: محمد العربي الزبيدي، الجزائر: منشورات سلسلة التراث ANEP ، ط:2005.
- ، ص: 62.
- (5)- عبد المالك بكاي، الحياة الريفية في المغرب الأوسط من القرن (10-07هـ/ 16-13م)، النشر الجامعي الجديد، تلمسان- الجزائر 2017م، ص: 94. محمد استيتو، الفقر والفقراء في مغرب القرنين 16 و17، مؤسسة النخلة للكتاب، وجدة، 2004، ص: 335.
- (6)- السجلماسي، المصدر السابق، ص: 131.
- (7)- ينظر: أبو العباس أحمد بن ناصر الدرعي، الرحلة الناصرية (1709-1710م)، تح: عبد الحفيظ ملوكي، الإمارات العربية المتحدة: دار السويد للنشر والتوزيع، ط1: (2011م)، ص: 127، السجلماسي، المصدر السابق، ص ص: 143، 155، 167.
- (8)- ينظر: السجلماسي، المصدر السابق، ص ص: 166، 167، محمد بن عبد السلام، أبو عبد الله محمد بن عبد السلام الناصري (ت 1239هـ/ 1823م)، الرحلة الناصرية الكبرى، تح: المهدي الغالي، ط: 1434هـ/ 2013م، المملكة المغربية: منشورات وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية، ج1، ص: 192.
- (9)- عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 94.
- (10)- عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 94. الحسين فقادي، من مظاهر التغذية في تاريخ المغرب الوسيط، في مجلة أمل عدد خاص حول الأطعمة والأشربة في تاريخ المغاربة، العدد 16، السنة السادسة، مطبعة النجاح الجديدة، الدار البيضاء المغرب 1999، ص: 36.
- (11)- الحسين بن محمد الورثاني السطيفي الجزائري، نزهة الأنظار في فضل علم التاريخ والأخبار (رحلة الورثانية)، مع تطبيقات العلامة ابن مهنا القسنطيني، تح: محفوظ بوكراع، عمار بسطة، الجزائر: المعرفة الدولية للنشر والتوزيع، ط: 2011م، ج2، ص ص: 248، 249.
- (12)- عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 95.
- (13)- ينظر: وليام شالر، مذكرات وليام شالرفنصل أمريكا في الجزائر 1816م- 1824م، الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، تر: إسماعيل العربي، ط: 1982م، ص: 87، احمد سليمان، المرجع السابق، ص 74، عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 95.
- (14)- ينظر: هاينريش فون مالتسان، المصدر السابق، ج1، ص: 227، وليام شالر، المصدر السابق، ص: 87.
- (15)- وقد كان الكسكس لأهميته الغذائية والاقتصادية ضمن ما أهدها باي قسنطينة لأبو القاسم الزياتي، كتركيم له عند تجهيزه بمؤنة السفر للبقاع المقدسة"، في قوله: "فانه حامل له على عشرة بغال مخلص كراؤها



...ثمانية من كل شيء بشماطاً، وكسكساً وارزا وسمناً وخليعاً وزيتاً وزيتوناً، وخلاً وعسلأً وصابوناً وشمعاً وإبار
وتمرأً وزبيباً وتيناً، الادم في أوانها في " الكريوات" والطعام في " الخناشي " عدى الملح والبصل لم يذكروا في
الزمام ". ينظر: أبو القاسم الزباني، الترجمانة الكبرى في أخبار المعمور براً وبحراً، تح: عبد الكريم، الرباط: دار
النشر المعرفة، ط: 1412هـ/1991م. ص: 159.

(16)- واد الساور: أو منطقة الساوره هي المجال الممتد من مكان التقاء وادي قير أو كير وزوسفانا عند منطقة
إكلي، والتي تبعد حوالي 150 كلم من مدينة بشار، إلى غاية مشارف منطقة إدرار، على طول 330 كلم، وإن كان
بعض يطلق عليه ابتداء من واحة القصابي واد مسعود، تتشكل من عدة قرى ووحدات على طول الواد المذكور،
وأولى قرى الوادي منطقة إيجلي ثم مازر، ثم قرى بني عباس الثلاث. ينظر: بلاغ عبد الرحمان، الحركة الثقافية
والسياسية في منطقة الساوره خلال النصف الأول من القرن 11هـ/ 171م، مجلة الواحات للبحوث والدراسات،
جامعة غرداية: العدد 15 (2011)، ص: 389.

(17)- أبو العباس بن ناصر الدرعي، الرحلة الناصرية (1709م- 1710م)، ص: 124.

(18)- ينظر: ابن الدين الأغواطي لدى: سعد الله أبو القاسم، مجموع رحلات (ضمنها رحلة ابن الدين الأغواطي
محققة)، الجزائر: المعرفة الدولية للنشر والتوزيع، طبعة خاصة: 2011م، ص: 96.

(19)- ينظر: العياشي عبد الله بن محمد (ت 1090هـ/ 1679م)، الرحلة العياشية (1661هـ/ 1663م)، تحقيق:
سعيد الفاضلي، سليمان القرشي، الإمارات العربية المتحدة-أبو ظبي: دار السويدي للنشر والتوزيع، ط: 1،
2006، ج: 1، ص: 123.

(20)- ينظر: العياشي، المصدر نفسه، ج: 1، ص: 114، ابن الدين الأغواطي، المصدر السابق، ص: 95، 96.

(21)- عبد المالك بكاي، الحياة الريفية في المغرب الأوسط، ص: 97.

(22)- يقول مارمول كربخال عن سكان إقليم بني راشد: " سكانها بربر من قبيلة مقاطع من سلالة بني راشد، وهم
فرقتين: أهل الجبال ويسكنون القرى ويشغلون بزراعة الحقول والكروم، أما غيرهم فيجوبون الآفاق كما
يفعل الأعراب، وهؤلاء أعظم غنى وشهرة وأكثر خيلاً وجمالاً ". كربخال مارمول، إفريقيا، تر: محمد حجب
وآخرون، الرباط: مطبعة دار المعارف، 1989، ج: 2، ص: 324.

(23)- حسن الوزان وصف إفريقيا، تر: محمد حجي، محمد الأخضر، بيروت: لبنان: دار الغرب الإسلامي، ط: 2،
1983 م، ص: 62.

(24)- حسن الوزان، المصدر نفسه، ج: 2، ص: 46، عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 97.

(25)- الحسين الورتلاني، الرحلة الورتلانية، ج: 1، ص: 3، ص: 189، 190، 376، ابن الدين الأغواطي، المصدر
السابق، ص: 93.

(26)- الحسين الورتلان، المصدر السابق، ج: 1، ص: 194، 195.

(27)- ابن الدين الأغواطي، المصدر السابق، ص: 93.



- (28)- قصور واد مزاب خمسة قصور هي : " العطف، بُئر، بني يسكن، مليكة وغرداية. ينظر: عبد الرحمن أبن ادريس التلاني التواتي الجزائري (ت. 1233هـ/ 1817م) رحلته إلى الجزائر العاصمة، تح : مصطفى ضيف، محفوظ بوكراع، سلسلة رحلات جزائرية، دار المعرفة الدولية للنشر، ط1، تلمسان، الجزائر، 2011، ص: 256.
- (29)- المصدر نفسه، ص: 256.
- (30)- محمد الطيب الفاسي، الرحلة الحجازية، تح: نور الدين شوبذ، أبو ظبي-الإمارات العربية المتحدة: دار السويدي للنشر والتوزيع، ط1: 2014، ص: 212.
- (31)- والأمر تكرر بإبراز الثروة الحيوانية بقرى وبوادي الجزائر العثمانية. ينظر: محمد بن عبد السلام الناصري، المصدر السابق، ج1، ص: 187، 192، 197.
- (32)- ينظر: الحسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص: 42.
- (33)- ينظر: أبو عبد الله محمد بن أحمد الحضيكي السوسي (ت 1189هـ)، الرحلة الحجازية، تعليق: عبد العالي لمدير، الرباط: المغرب مركز الدراسات والأبحاث وإحياء التراث، ط1: 1432هـ/ 2011م، ص: 83.
- (34)- ينظر: السجلماسي، المصدر السابق، ص: 143.
- (35)- ينظر: المصدر نفسه، الهامش رقم: 2، ص: 139.
- (36)- عبد المالك بكاي، الحياة الريفية في المغرب الأوسط، ص ص: 97، 98.
- (37)- زربية حامد: قرية تقع قرب موضع يسمى "الأعرج"، قرب مدينة سيدي عقبة بالجزائر، كان يقطعها عرب نميلة وأولاد سيدي مبارك بن ناجي، أيام مرور العياشي بها سنة 1064هـ/ 1653م، العياشي، الرحلة العياشية، ج2، ص: 537، مولاي بالحميسي، الجزائر من خلال رحلات المغاربة في العهد العثماني، الجزائر: الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، ط: 1979، ص: 97.
- (38)- أجمع الفقهاء على جواز أكله لما روي عن الرسول صلى الله عليه أنه قال: "أُحِلَّتْ لي ميتتان ودمان، الميتتان الجراد والسماك، والدمان الكبد والطحان". ابن ماجة، سنن بن ماجة، تح: محمد فؤاد عبد الباقي، ج2، دار الفكر: بيروت، ص: 1102، وإذا كان جواز أكله لاقى الإجماع فقد اختلف فيما إذا كان يجب تذكية الجراد أم لا، وإذا كان يجب تذكئته فكيف تكون؟، فهل تكون التذكية بالتسمية فقط، أم تكون بقطع الأرجل والأيدي والأجنحة وإذا اختلف الجراد المذكي والجراد الغير المذكي في القدر عند الطهي، هل يحل الأكل من هذا الجراد. ينظر: عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 98.
- (39)- ينظر: ابن الرزين التجيبي، فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، إيران: مؤسسة مطالعات تاريخ بن شكي، ط: 1388هـ، ص: 275، العياشي، المصدر السابق، ج2، ص: 537.
- (40)- الحسين الورثاني، المصدر السابق، ج1، ص: 51، أبو العباس الهلالي السجلماسي، التوجه لبيت الله الحرام وزيارة قبره عليه الصلاة والسلام (1114هـ/ 1175م)، ص: 139.
- (41)- ينظر: السجلماسي، المصدر السابق، ص: 152، مارمول كبرخال، إفريقيا، ج3، ص: 159.
- (42)- أحمد بن ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص: 128.
- (43)- المصدر نفسه، ص: 128.



- (44)-أحمد بن ناصر الدرعي، المصدر نفسه، ص ص:129 .
- (45)-ينظر: المصدر نفسه، ص ص:129 ، 131.
- (46)-المصدر نفسه، ص: 127.
- (47)-المصدر نفسه، ص:134 .
- (48)-ينظر: مارمول كريخال، المصدر السابق، ج3، ص: 159.
- (49)-العياشي، المصدر السابق، ج2، ص:540 .
- (50)-المصدر نفسه، ج1، ص:114.
- (51)-ابن رزين التجيبي، فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، ص ص: 18، 288، 312.
- (52)-التمقروتي، النفحة المسكية في السفارة التركية(1589م)، تج: محمد صالح، أبو ظبي- الإمارات العربية المتحدة: دار السويدي للنشر والتوزيع، ط1: 2007م، ص: 159.
- (53)-أبو القاسم الزباني، الترجمانة الكبرى، ص:159.
- (54)-العياشي، الرحلة العياشية، ج2، ص: 540، الدرعي، الرحلة الناصرية، ص ص: 139، 145، السجلماسي، المصدر السابق، ص ص: 164، 165، عبد الرحمن المجاجي، رحلة المجاجي، تج: سعاد آل سيد الشيخ، مراجعة وتقديم: قسم الدراسات والنشر والشؤون الخارجية، دبي: مركز جمعة الماجد للثقافة والتراث، ط1: 1439هـ/ 2017م.
- ، ص ص: 210، 211.
- (55)-العياشي، المصدر السابق، ج2، ص: 123.
- (56)-السجلماسي، المصدر السابق، ص: 132.
- (57)-المصدر نفسه، ص: 142.
- (58)-أبو مدين بن أحمد بن الصغير الدرعي (1152هـ/ 1739م)، رحلة أبو مدين الدرعي، المصدر السابق، مخطوط بالمكتبة الملكية بالرباط، رقم: 297، و243 و.
- (59)-أبو ناصر الدرعي، الرحلة الناصرية، ص: 127.
- (60)-السجلماسي، المصدر السابق، ص: 141.
- (61)-حديث حسن، ينظر: جمال الدين الزيلعي، تخريج الأحاديث والآثار الواقعة في تفسير الكشاف للزمخشري، تج: عبد الله بن عبد الرحمن السعد، الرياض: دار النشر، ط1: 1414هـ، ج3، ص: 181.
- (62)-ينظر: الحضيكي: "أبو عبد الله محمد بن أحمد الحضيكي السوسي (ت 1189هـ)، الرحلة الحجازية، تعليق: عبد العالي لمدير، الرباط: المغرب مركز الدراسات والأبحاث وإحياء التراث، ط1 : 1432هـ/ 2011م، ص: 83، السجلماسي، المصدر السابق، ص: 141.
- (63)-المصدر نفسه، ص: 151.
- (64)-السجلماسي، المصدر السابق، ص: 140.
- (65)-المصدر نفسه، ص: 92.



- (66)-المصدر نفسه، ص:92.
- (67)-ينظر: أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص: 127.
- (68)-ينظر: الحضيكي، المصدر السابق، ص:85.
- (69)-أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص:133.
- (70)-ينظر: أبو عبد الله محمد بن أحمد القيسي، الشهير بالسراج، والملقب بابن المليح، أنس الساري والسارب من أقطار المغرب إلى منتهى الأمال والمأرب سيد الأعاجم والأعارب صلى الله عليه وسلم (1040-1042هـ/1630-1633م)، ص: 79، العياشي، ج2، ص: 540، أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص: 124، الحضيكي، المصدر السابق، ص ص: 83، 85، الورتلاني، المصدر السابق، ج1، ص: 191، 244، الأغواطي، المصدر السابق، ص ص: 90، 96، 99.
- (71)-ينظر: الحسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص: 20.
- (72)-مارمول كريخال، المصدر السابق، ج2، ص:299.
- (73)-ينظر: الحسن الوزان، المصدر السابق، ج2، ص:15، عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 96.
- (74)-ينظر: أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص ص:131، 132.
- (75)-ينظر: المصدر نفسه، ص ص:129.
- (76)-الحسن الوزان، مصدر السابق، ج2، ص: 20.
- (77)-وتعتبر تلمسان مضرب المثل في خروب التين والزيتون. ينظر: أبو راس الناصري الناصري محمد أبو رأس (ت 1238هـ/1823م)، فتح الإله ومنته في التحديث بفضل ربي ونعمته أو "حياة أبي راس الذاتية"، تح: محمد بن عبد الكريم، الجزائر: المؤسسة الوطنية للكتاب، ط: 1990م، ص: 108، مارمول كريخال، المصدر السابق، ج2، ص:355.
- (78)-علي بن محمد التمكنوتي، النفحة المسكية في السفارة التركية (1589م)، ص ص: 40، 41.
- (79)-ينظر: أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص ص: 129، 132، السجلماسي، المصدر السابق، ص ص:143، 144، الورتلاني، المصدر السابق، ج1، ص:191، الأغواطي، المصدر السابق، ص ص:87، 99.
- (80)-أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص ص: 127، 132.
- (81)-الأغواطي، المصدر السابق، ص ص:87، 99.
- (82)-الدلاع: البطيخ الأحمر.
- (83)-السجلماسي، المصدر السابق، ص: 158.
- (84)-الورتلاني، المصدر السابق، ج1، ص: 191.
- (85)-البيت رقم: 310، عبد الرحمن المجاجي، المصدر السابق، ص: 211.
- (86)-عبد الرحمن المجاجي، المصدر السابق، ص ص: 50، 157، حمدان خوجة، المرأة، المصدر السابق، ص: 24.
- (87)-فندلين شلوصر، قسنطينة أيام أحمد باي (1832-1837)، ترجمة وتقديم: أبو العيد دودو، الجزائر: عاصمة الثقافة العربية، ط: 2007م، ص: 96.



- (88) - عبد الرحمن المجاجي، المصدر السابق، ص: 158.
- (89) - سورة يس، الآية: 73.
- (90) - واقط ومغيض ومضروب: أقط بفتح الهمزة وكسر القاف، وهو لبن محمض يجمد حتى يصبح متحجراً ثم يطبخ. ينظر: ابن حمادوش عبد الرزاق (ت1197هـ/1782م)، رحلة ابن حمادوش الجزائري (لسان المقال في النبأ عن النسب والحسب والحال)، تح: أبو القاسم سعد الله، الجزائر: المؤسسة الجزائرية للفنون المطبعية، ط: 1404هـ/ 1983م، ص: 144.
- (91) - الورثاني، المصدر السابق، ج3، ص: 376.
- (92) - الدرعي، المصدر السابق، ص ص: 127، 129، 132، محمد الطيب الفاسي، المصدر السابق، ص: 212.
- (93) - العياشي، المصدر السابق، ج2، ص: 548.
- (94) - ينظر: العياشي، المصدر السابق، ج2، ص ص: 114، 540، السجلماسي، المصدر السابق، ص: 143، التتلائي، المصدر السابق، ص: 256، الورثاني، المصدر السابق، ج1، ص: 353، أبو القاسم الزباني، المصدر السابق، ص: 159، محمد بن عبد السلام، المصدر السابق، ج1، ص: 197.
- (95) - فندلين شلوصر، المصدر السابق، ص: 96.
- (96) - ينظر: أحمد الخطيب الشهير بابن قنفذ القسنطيني (ت810هـ/1407-1408م)، أنس الفقير وعز الحقيير، نشر وتصحيح: محمد الفاسي، أدولف فور، المغرب: المركز الجامعي للبحث العلمي جامعة محمد الخامس، ط: 1965م، ص ص: 21، 39.
- (97) - عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 99.
- (98) - مصداقاً لما جاء في الحديث النبوي في رواية أبي شريح: قال ﷺ: { وَمَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ ضَيْفَهُ }
- (99) - ينظر: أبو ناصر الدرعي، المصدر السابق، ص ص: 127، 129، 131، 132، 134.
- (100) - ينظر: السجلماسي، المصدر السابق، ص: 139.
- (101) - ينظر: المصدر نفسه، ص ص: 136، 137.
- (102) - عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 100.
- (103) - الببت رقم: 162، عبد الرحمن المجاجي، المصدر السابق، ص: 196.
- (104) - يعي بوعزيز، مدينة وهران عبر التاريخ، طبعة خاصة، دار البصائر، الجزائر 2009، ص: 69.
- (105) - محمد بن يوسف الزباني، دليل الحيران وأنيس السهران في أخبار مدينة وهران، ص: 247، صحراوي كمال، أوضاع الريف في بابل الغرب الجزائري أواخر العهد العثماني، رسالة مقدمة لنيل درجة الدكتوراه في التاريخ الحديث، إشراف: دحوفغور، جامعة وهران: 2013/2012، ص: 176.
- (106) - أرزقي شويتام، المجتمع الجزائري وفعالياته وفعالياته، شويتام أرزقي، المجتمع الجزائري وفعاليته في العهد العثماني 1519 - 1830م، رسالة مقدمة لنيل درجة دكتوراه دولة في التاريخ الحديث والمعاصر، إشراف الأستاذ الدكتور: عمار بن خروف، السنة الجامعية: 2005 - 2006م، ص: 280.



- (107) - أبو عبيد البكري، المغرب في ذكر بلاد إفريقية والمغرب وهو جزء من كتاب المسالك، مكتبة المثنى ببغداد، ص: 170.
- (108) - ينظر: ابن الدين الأغواطي، المصدر السابق، ص: 98.
- (109) - ابن الدين الأغواطي، المصدر نفسه، ص: 96.
- (110) - ينظر: عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 101.
- (111) - مارمول كريخال، المصدر السابق، ج 3، ص: 8.
- (112) - ينظر: ابن حمادوش، المصدر السابق، ص: 144.
- (113) - ينظر: هاينريش فون مالتسان، المصدر السابق، ص: 112، 113.
- (114) - ينظر: عبد المالك بكاي، المرجع السابق، ص: 101.
- (115) - سورة المائدة: الآية 90.
- (116) - ينظر: شهاب الدين أبي الفضل أحمد بن حجر الكتاني العسقلاني الشافعي، تلخيص الحبير في تخريج أحاديث الرافعي الكبير، تج: عادل أحمد عبد الموجود وعلي محمد المعوض، باب حد شارب الخمر، رقم الحديث: 1785، بيروت: دار الكتب العلمية، ط: 1971، ج 4، ص: 188.
- (117) - أبو القاسم الزياتي، الترجمانة الكبرى، ص: 157.
- (118) - وقد أبدى ذلك عبد الخالق بن السلام واستيائه الشديد من أخلاق الشريعة من أترك مدينة الجزائر وتلمسان حتى وصفهم بسفرة الأتراك ورعاهم فقد شاهد بعضهم في سفرهم في أزقة مدينة الجزائر يتجاهرون بشرب للخمر ويعرضون في الأفرقة. ينظر: عبد الخالق أحمدون، الرحلة الحجازية الصغرى لأبي عبد الله محمد بن عبد السلام بن ناصر الدرعي (ت 1239هـ / 1823م، مجلة الإحياء، طنجة، د.ع، د.ت، ص: 235.
- (119) - الأبيسنث أو الأفسنتين أو شراب الشيخ بالإنجليزية Absinthe: هو شراب كحولي بنكهة الينسون شديد العرق (أي ذو محتوى الكحولي عالي (70%-45%) مقطرٌ مستخرج من الأعشاب، خاصة زهور وأوراق الشيخ الرومي Artemisia Absinthium، و"الشيخ Wormwood" عموماً." والأبيسنث في المعتاد لونه أخضر إلا أنه يُنتج كذلك شفافاً أو يُصبغ اصطناعياً. ينظر: <https://www.marefa.org>، يوم: 08 / 03 / 2020 الساعة 12:00.
- (120) - ينظر: هاينريش فون مالتسان، المصدر السابق، ج 3، ص: 205.
- (121) - ينظر: المصدر نفسه، ج 3، ص: 23، 24.
- (122) - ينظر: هاينريش فون مالتسان، المصدر السابق، ج 3، ص: 24.
- (123) - كان هاينريش فون مالتسان قد رافقه في طريق رحلته بعض البدو وآهم يدخلون هذه العشبة الخبيثة. ينظر: المصدر نفسه، ج 3، ص: 24.
- (124) - ينظر: طوبال فاطمة الزهراء، ظاهرة التدخين في الكتابة التاريخية في العهد العثماني مخطوط " محد السنان " لابن الفكون أنموذجاً، مقال ضمن مجلة آفاق للعلوم، مجلة دولية محكمة للعلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة الجلفة، ص: 1.
- (125) - السجلماسي، المصدر السابق، ص: 138، 139.



(126) - التبغ (التبغ): الطبع وطابة والطابغة والطباق والتويغة والدخان...والاسم الغالب هو التبغ: وهو نبات معروف عن قدماء الهندود والفرس، استعمل أولاً في الأغراض الطبية، ثم في التدخين، انتشرت هذه الظاهرة في العالم منذ القرن 15م، وخاصة مع حركة الكشف الجغرافية، ودخلت فاس بعد عودة حملة المنصور السعدي من السودان أواخر القرن 16. ينظر: المصدر نفسه، الهامش رقم 4، ص: 138.

(127) - ينظر: السجل ماسي، المصدر السابق، ص ص: 138، 139.