

الخبز والتراتبية الاجتماعية في الجزائر خلال القرن التاسع عشر
Bread and social hierarchy in Algeria during the nineteenth century

اسم ولقب المؤلف المرسل: سادة أحلام- Satta Ahlam - صص 340-352
الدرجة والعنوان المهني: أستاذة مساعدة أ- كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية- قسم التاريخ- جامعة سطيف 2/البريد الإلكتروني: ahlamsatta@gmail.com
اسم ولقب المرسل الثاني: فارس كعوان- Kaouane Fares
الدرجة والعنوان المهني: أستاذ محاضر أ- كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية- قسم التاريخ- جامعة سطيف 2/البريد الإلكتروني: fares_kaouane@yahoo.fr

تاريخ استقبال المقال: 2019/12/29 تاريخ المراجعة: 2020/01/20 تاريخ القبول: 2020/02/17

الملخص: يعتبر الغذاء أحد المواضيع التي لا يزال البحث فيها منسياً من طرف الباحثين الجزائريين رغم ما لها من أهمية بالغة في كشف الهوية الثقافية والاجتماعية والمستوى المعيشي، من هنا جاءت هذه الدراسة التي تلقي الضوء على أكثر الأغذية انتشاراً بينهم، وهي مادة الخبز التي تعتبر ظاهرة مميزة لبلدان البحر الأبيض المتوسط. تتناول هذه الدراسة أنواع الخبز التي كانت منتشرة في الجزائر خلال القرن التاسع عشر، والتي تعكس التراتبية الاجتماعية فيها من خلال ما كانت تتناوله الطبقة الثرية المترفة، والتي امتازت بجودة الأنواع ورقة الذوق، والتأثر بالأنماط الأجنبية خاصة الأندلسية والتركية وحتى الفرنسية، وما كان منتشرًا بين الفقراء من خبز أسمر أساسه الشعير والنخالة، وحتى الذرى والبلوط أو مزيج من مختلف الحبوب، وهو ما يعرف بـ"البومخلوط".

ولئن كانت موائد الأغنياء قد اتسمت بالوفرة؛ فإن موائد الفقراء قد اتسمت بالندرة، ولم يكن الغرض منها استعراض الترف والرفاهية بقدر ما كان يقصد سد الحاجة البيولوجية، بخاصة مع ما أفرزته أحداث القرن التاسع عشر من انتهاء الوجود العثماني وبداية الاحتلال الفرنسي الذي هدم البنى الاجتماعية والاقتصادية مما أدى إلى تراجع المستوى المعيشي للسكان، حيث انتقل المجتمع من مرحلة إنتاج وتأمين غذائه، إلى

مرحلة لم يعد بإمكانه فيها فعل ذلك، لتصبح أنواع الخبز في جزائر القرن التاسع عشر تعبيراً واضحاً على التراتبية الاجتماعية والمستوى المعيشي فيها. الكلمات المفتاحية: الخبز، الحبوب، الأغنياء، الفقراء، الغذاء، الجزائر، القرن التاسع عشر، المستوى المعيشي، التراتبية الاجتماعية، القدرة الشرائية.

ABSTRACT: *Food is one of the subjects on which research is still forgotten by Algerian researchers, despite its great importance for revealing cultural and social identity and standard of living. This study thus brought to light the most widespread food among them, the bread which is a distinct phenomenon for the countries of the sea. Medium white. This study focuses on the types of bread that prevailed in Algeria in the 19th century and which reflect the social hierarchy through what was approached by the rich and chic class, which was characterized by the quality of the types of taste of the leaves and influenced by foreign models, especially Andalusia, Turkey and even France, and what was prevalent among poor breads. Brown is based on barley, bran, even pinnacles, oak or a mixture of different grains, known as bumut.*

Although the tables of the rich are characterized by abundance, the tables of the poor are characterized by scarcity and their purpose is not to display luxury and luxury as much as it was intended to meet biological needs, in particular with the results of the events of the 19th century since the end of the Ottoman presence and the beginning of the French occupation which destroyed social and economic structures, which led to a decline in the standard of living of the population, while society has moved from the stage of producing and securing its food, to a stage where it can no longer do so, so that the types of bread of the 19th century in Algeria become a clear expression of the social hierarchy and the level of life within it.

Keywords: Bread; cereals; rich; poor; food; Algeria; 19th century; standard of living; social hierarchy; purchasing power.

1- المقدمة: تعتبر التغذية ظاهرة ثقافية واجتماعية تتكشف دراستها عن فهم الأنساق الثقافية المادية واللامادية، ونوعية الحضارة التي تعيش في ظلها مختلف الجماعات البشرية، وتسمح بتقدير الاختلافات وتعكس تراتبية الفئات الاجتماعية داخل المجتمع، من هنا يكتسي موضوع الغذاء أهمية بالغة بتشكيله للهوية الثقافية والاجتماعية، ذلك أن الإنسان هو "ما يأكله" حتى أن هناك من اعتبر أن التاريخ للتغذية هو تاريخ للمجتمع الذي ينبنى حول طريقة إنتاج واستهلاك أغذيته.

ولئن شكل الغذاء أحد الحقول الدراسية الهامة في البلدان الغربية، وبدأ يشق طريقه في الأقطار المغاربية المجاورة؛ فإن الحديث عنه في الجزائر لا يزال منسياً، وبما أن

الخبز يحتل مكانة كبيرة داخل النظام الغذائي الجزائري سواء تعلق الأمر بالأغنياء أو الفقراء، وتعتبر هذه الظاهرة وإن تفاوتت نسب حضورها، سمة بارزة في جميع الأنظمة الغذائية لبلدان البحر الأبيض المتوسط، جاءت هذه الدراسة التي تهدف إلى إلقاء الضوء على أكثر المواد الغذائية استهلاك بين الجزائريين خلال القرن التاسع عشر، والذي يمثل فترة حرجة وجد هامة من تاريخ الجزائر؛ فبانهبيار الحكم العثماني الذي خلفه الاحتلال الفرنسي، انتقل المجتمع الجزائري من مرحلة يمكن أن توصف بتحقيق نوع من الاكتفاء الذاتي، إلى مرحلة اختل فيها التوازن، ولم يعد في إمكانه فعل ذلك، لتنعكس آليات تهديم البنى الاجتماعية والاقتصادية بشكل مباشر على النمط الغذائي خاصة لدى الفئات الشعبية، من هنا نطرح الإشكالية التالية: إلى أي مدى عكست أنواع الخبز في جزائر القرن التاسع عشر التراتبية الاجتماعية والمستوى المعيشي فيها؟

2- الغذاء كنسق ثقافي يعكس التراتبية الاجتماعية: بحكم تواجد الإنسان في العالم فإنه يسعى إلى تحقيق هذا الوجود من خلال اختياره لأنماط تشكل هويته، والتي تتجلى من خلال مسكنه وملبسه وغذائه، هذا الأخير وإضافة إلى كونه يسد حاجة بيولوجية، فإنه يعد أحد أبرز الملامح الثقافية المميزة للجماعات البشرية، فتناول الغذاء يعد نشاطا اجتماعيا هاما، وفعل التغذي لا يقصد من ورائه تدعيم البنية الفيزيولوجية بقدر ما يقصد به حفظ وإعادة إنتاج النظام الاجتماعي⁽¹⁾، وإن كان الإنسان يتقاطع مع الحيوان في سد الحاجة البيولوجية، فإنه يرتقي عنه بانفراده بـ"الثقافة المطبخية" وما يصاحبها من قواعد وطقوس على حد تعبير جورج سيمل G. Simmel⁽²⁾.

وإن كانت تلك "الثقافة المطبخية" مظهرا مشتركا بين أفراد الجنس البشري، وباعتبار أن خصوصية الجماعة البشرية مستمدة أساسا من قيم المغايرة والاختلاف عن الجماعات الأخرى، فإنه وتبعاً لذلك يكون اختلاف الموائد أحد المظاهر التي تتجلى فيها هذه الخصوصية، وفي ذلك يقول بارفيز Parviz أن: "العادات الغذائية هي أحد الملامح المميزة الأكثر وضوحا للشعوب لأنها تعكس وتتأثر بالملامح الثقافية للمجتمع".

يعد الغذاء بذلك أحد أبرز ما قد تتمظهر فيه ثقافة شعب ما، فاختيار الأطعمة التي تؤكل ووسائل وأساليب تناولها، والأشخاص الذين تتم مشاركة الطعام معهم، كل هذا يختلف باختلاف الثقافات، ونظرا لما حظي به موضوع الطعام من اهتمام مختلف

التيارات الأنثروبولوجية والاجتماعية، والتي سلطت الضوء على حيثيات إعداده وتقديمه والقيم الرمزية المرتبطة به، أصبح "الطعام مبرر وجود ووسيلة تبادل حضاري وانعكاس لثقافة معينة كما صار الطعام عنوان هوية فردية/جماعية، حسب ما توجي بذلك مقولة الفيلسوف الفرنسي بريا سافارين Brillat - Savarin : "قل لي ماذا تأكل، أقول لك من أنت"⁽³⁾.

ورغم أن الأنظمة الغذائية تختلف باختلاف الثقافات والجماعات البشرية، إلا أنه وضمن الجماعة البشرية الواحدة هناك فروق أخرى في هذه الأنظمة تتماشى والفروق الاجتماعية لأفرادها، حيث تمكن دراستها من معرفة التناقضات الاجتماعية ضمن الجماعة الواحدة، ذلك أن الغذاء يعد "مؤشرا بارزا لتحديد مستوى المعيشة لأي مجتمع، فاختلاف الأطباق وتنوع الأذواق من فئة إلى أخرى يعبر بجلاء عن الفروق الاجتماعية فيما بينها، فالغذاء بكل أنواعه يعد من أهم السمات التي تتضح من خلالها معالم الفقر والغنى لأي مجال جغرافي، ولأي فئة من فئات المجتمع، فغذاء سكان الأمصار الكبرى ليس كغذاء سكان القرى والبادي، وغذاء السلاطين والأغنياء والمترفين ليس كغذاء بسطاء الناس"⁽⁴⁾، ويقول كلود ليفي ستروس: "إن المطبخ في المجتمع هو لغة تترجم من دون شعور بنية هذا المجتمع أو على الأقل ومن دون علم مسبق تكشف عن تناقضاته"⁽⁵⁾، وهو ما أكده فرناند برودال في قوله بأن للأغنياء خبزهم وللفقراء خبزهم⁽⁶⁾، وبذلك يكون الطعام معبرا عن الهوية الثقافية للجماعة البشرية من جهة، ويعكس التناقضات الاجتماعية داخل تلك الجماعة من جهة أخرى.

3- خبز الأغنياء: شكل أغنياء الجزائر خلال القرن التاسع عشر فئة اجتماعية تميزت بأسلوب عيشها المترف، فزيادة على تقاليد المحلية العريقة؛ كانت البرجوازية الحضرية قد تأثرت بالأنماط العربية الأندلسية والعثمانية الراقية، وحاولت البرجوازية الريفية تقليد الأنماط الحضرية، بأسطة بذلك سلطانا أكبر على الجماهير الريفية، ليصبح النمط الأوروبي بعد الاحتلال النموذج الذي سعى الإثنان إلى محاكاته، وكان الغذاء أحد أهم الميادين التي انعكست عليها مختلف هذه التأثيرات، لتصنع مزيجا طبع عيش هؤلاء وانفردوا به عن باقي الفئات، ومن بين ما وصلنا من توصيفات لحياة هؤلاء، يمكن معرفة

مدى الثراء الذي طبع موائدهم، فقد ذكر الدكتور شو Shaw أنه رأى الحضر يقدمون في حفلاتهم أكثر من 200 صنف، تعد على الأقل بأكثر من 40 طريقة مختلفة⁽⁷⁾.

وأثناء زيارته لأحد أبناء الدايات السابقين، ذكر ألفونس دودي أن: "قاعة الأكل (كانت) تفتح على فناء موريسكي أنيق حيث تغني به حنفيتان أو ثلاث حنفيات فوارة، كان عشاء تركيا ممتازا ينصح به للبارون بريس..."⁽⁸⁾.

ليذكر Paul Soleillet بعده أن أغنياء مدينة الأغواط يأكلون على طريقة حضر مدينة الجزائر⁽⁹⁾، ونختم بوصف Houdas الذي ذكر أن مطبخ الحضر كثير التنوع، وتعد به أطعمة بطرق مختلفة ومعقدة مثل تلك التي تعد بها الأطباق الموجودة على الموائد الأوروبية⁽¹⁰⁾.

يستهلك الأغنياء الخبز الأبيض الذي يعد من دقيق القمح⁽¹¹⁾ الخالص الخالي من النخالة التي كلما كانت نسبتها ضئيلة فيه كان الخبز أنصح بياضا⁽¹²⁾، ووحدهم الأغنياء يفصلون النخالة عن الدقيق لتستعمل في إطعام المواشي كما هو الحال عند الأسر الثرية في منطقة الأوراس⁽¹³⁾.

3-1 خبز البوزاي: من بين أنواع الخبز التي كانت موجودة في مدينة الجزائر يذكر فونتيير دو برادي Venture de Paradis خبز البوزاي، وهو خبز أبيض قليل النضج على عادة أهل المشرق، تباع الخبزة التي تزن 10 أوقية منه بـ 10 أسبرأي حوالي 1 صوردي للخبزة⁽¹⁴⁾. يبدو أن هذا النوع من الخبز كان مخصصا أساسا لتلبية حاجات المسؤولين الإداريين والموظفين السامين الاستهلاكية، إلا أنه بإمكان الجنود الإنكشاريين الحصول عليه بعد بيع خبز التموين الذي يساوي سعر عشرة خبزات منه سعر خبزة واحدة من نوع البوزاي⁽¹⁵⁾.

3-2 الكسرة: تعرف الكسرة عموما على أنها نوع من الخبز غير المخمر، وتعد في شكل أرغفة تطهى في الطاجين⁽¹⁶⁾، إلا أن كسرة الأغنياء تعد من دقيق القمح دون غيره، ونظرا لعدم احتوائها على الخميرة فمن الصعب المحافظة عليها لذلك فإنها تعد يوميا⁽¹⁷⁾، وأحيانا تعد مرتين في اليوم، وتلعب الكسرة دورا هاما في التغذية في المناطق الريفية فهي لا تعوض الخبز فقط وإنما تدخل أيضا في تكوين العديد من الأطعمة⁽¹⁸⁾.

3-3 الرخساس: وهو كسرة مدهونة بعجينة من التمر والماء أو العسل، وقد تدهن هذه الكسرة بالزيت أو السمن فتسمى بالفطير، وقد يعجن الدقيق عجنا محكما ثم يرق ويدهن أيضا بالزيت أو السمن فيسمى الرقاق⁽¹⁹⁾، أو المسمن ويعد خاصة للضيوف⁽²⁰⁾، وهناك الملاوي: وهو نوع من الخبز يعجن بالسمن أو الزيت⁽²¹⁾.

بعد الاحتلال هاجرت العديد من العائلات الجزائرية الثرية إلى مدينة تطوان المغربية حاملة معها عاداتها الغذائية، ومن بين ما أدخلته على المائدة التطوانية خبز الملاوي⁽²²⁾.

3-4 كسرة الملة: يسمى هذا النوع من الخبز بهذا الاسم نسبة إلى المكان الذي ينضج فيه، ذلك أنها تدفن في الرماد أو الجمر، ويعد هذا النوع من الخبز عند البدو⁽²³⁾، أما في المناطق الصحراوية فيتم طهي الخبز بدفنه في الرمال الساخنة، وأحيانا يلصق رغيف العجين على ظهر جرة محماة على النار⁽²⁴⁾.

إضافة إلى هذه الأنواع هناك ما يمكن أن يصنف خبزا غير أنه لا يعوضه، إذ يمكن اعتباره غذاء كاملا كالشحمية، وهي نوع من الكسرة يوضع بين طبقاتها الشحم، ويمكن أن يضاف إلى الشحم البصل والطماطم وبعض التوابل كالفلفل والكراوية وحتى بعض الفواكه كالرمان أو المشمش المجفف (الفرماس) وهنا تأخذ اسم المطبقة⁽²⁵⁾.

3-5 خبز الدار أو المملوع: تشترك الأنواع السابقة جميعها في كونها تعد من دون خميرة، أما عن أنواع الخبز المخمر فنجد خبز الدار أو المملوع، ويعد هذا النوع من الخبز بنفس الطريقة التي تعد بها الكسرة مع إضافة الخميرة إليه، فبعد أن يعجن جيدا يترك ليرتاح مدة من الوقت ليعاد عجنه مجددا⁽²⁶⁾، ثم يشكل دوائر تغطي بقطعة قماش وبعد مضي فترة يتم طهيها في الطاجين⁽²⁷⁾، ومع أن إعدادها يستغرق وقتا أطول إلا أنه يبقى أخف وألذ من الكسرة⁽²⁸⁾.

غالبا ما يتم إرسال هذا النوع من الخبز ليطهى في الأفران العمومية في المدن، حيث تضع ربة المنزل علامة على خبزها تتمكن من خلالها فيما بعد من استرجاعه⁽²⁹⁾، وذكر لومبي G. de Lombay أن هذا الخبز يختلف عن الخبز الفرنسي؛ ففي كثير من الأحيان يلاحظ الأهالي في شوارع مدينة تلمسان وهم يضعون على رؤوسهم لوحة صففت فوقها أقراص الخبز التي سيتم طهيها في الفرن المجاور، أما الينسون الذي يرش به سطحه

فيجعل ذوقه لذيذا، كما أن قشرته أخف من قشرة الخبز الأبيض المعد في المخابز الأوروبية⁽³⁰⁾.

3-6- الخبز الفرنسي: بعد الاحتلال الفرنسي وجدت مخابز لإعداد الخبز وبيعه⁽³¹⁾، وكان هذا الخبز من النوع الأبيض ويعد في شكل حلقات، كما قد يكون طويلا أو مدورا⁽³²⁾، يبدو أن هذا الخبز كان يمثل نوعا من الرفاهية، وحققت انتشارا واسعا بين الفئات المترفة؛ فأتثناء حديثه عن أثرياء مدينة الأغواط يذكر بول صوليي Paul Soleillet أن الخبز الفرنسي شائع جدا بينهم، ويستهلكونه بكثرة⁽³³⁾.

4- خبز الفقراء:

4-1- الخبز الأسمر: إذا كان خبز الأغنياء من النوع الأبيض المعد من طحين القمح الخالص؛ فإن خبز الفقراء كان من النوع الأسمر الذي استعمل في إعداد طحين أنواع مختلفة من الحبوب، ومن أنواع الخبز الأسمر التي كان يستهلكها فقراء المدن نجد خبز الرضوم وخبز البشماط الذي قد يعوض خبز الرضوم، إضافة إلى خبز الشوارع.

- خبز الرضوم: هو الخبز الذي كان يوزعه البايلك على الجنود الإنكشاريين العزاب، كما كان يوزعه على الأسرى المسيحيين، والعمال حيث كان عمال ميناء الجزائر يحصلون كأجر يومي على 4 خبزات للعامل الواحد مع 6 صوردي، وذلك سنة 1830⁽³⁴⁾، وكان الخواص أيضا يشترون هذا الخبز ليوزعونه على العمال.

وهذا الخبز مصنوع من ثلاثين من القمح وثلث واحد من الشعير على ما ذكره حمدان خوجة⁽³⁵⁾، في حين ذكر فونتير دو بارادي أن نصفه قمح ونصفه شعير، ثم يذكر في مكان آخر أن ثلثه شعير⁽³⁶⁾، وورد في قانون أسواق مدينة الجزائر أن هذا الخبز كان مسعرا ووزنه ثابت (7 أوقيات)⁽³⁷⁾.

وكما ورد سابقا كان جنود الإنكشارية يبيعون هذا الخبز بسعر 1 صوردي لعشرة خبزات، مقابل شراء خبزة واحدة من خبز البوزاي⁽³⁸⁾، فيقبل على شرائه العمال الأجراء من طائفة البرانية، وكان هذا الخبز إلى جانب حفنة من الزيتون أو التمر يشكل كامل وجبتهم اليومية، وما إن يحصل أحدهم على علاوة يسرع إلى بائع الشواء ليحصل على القليل من اللحم⁽³⁹⁾.

الجدول 1: مقارنة أسعار بعض المواد الغذائية إلى سعر الخبزة الواحدة من خبز الرضوم

المادة	سعرها	عدد أرغفة خبز الرضوم
طائر حمام	5 صوردي	50
بيضة واحدة	1.5 صوردي	15
خبزة البوزاي	1 صوردي	10

المصدر: أعد الجدول بالاعتماد على الأسعار التي أوردها مروش المنور: دراسات عن الجزائر في العهد العثماني العملة، الأسعار والمداخيل، ج1، دار القصب للناشر، الجزائر: 2009، ص 205.

تعكس الأرقام الواردة في الجدول انخفاض سعر خبز الرضوم مقارنة بالمواد الأخرى، وهو ما يطرح تساؤلات أخرى فيما يخص القدرة الشرائية لهؤلاء العمال، خاصة وأن طائر الحمام الواحد كان يتطلب شراؤه 50 خبزة من سعر الرضوم، فما بالك بأنواع اللحوم الأخرى.

- البشماط: أحيانا كان يعوض خبز الرضوم بالبشماط، وهو خبز يتم طهيته أكثر من الخبز العادي، ذلك أنه يستعمل لتموين الجنود في الثكنات أو في البحر، وهو ما يساعد على حفظه من التعفن⁽⁴⁰⁾، وقد كان يعد في شكل قطع صغيرة لا في شكل دائرة⁽⁴¹⁾.

- خبز الشوارع: كانت العائلات الحضرية الغنية وحدها القادرة على إعداد الخبز منزليا أو إرساله إلى الأفران العمومية ليتم طهيته، أما الفقراء فقد أقبلوا على استهلاك خبز الأسواق⁽⁴²⁾، وقد ورد في قانون أسواق مدينة الجزائر أن هذا الخبز كانت تباعه نساء أطلق عليهن "الخبازات متاع الشوارع"، وبخلاف خبز الرضوم لم يكن خبز الشوارع مسعرا⁽⁴³⁾.

وقد أشار شوفويوت M.A.Chevillotte في السنوات الأولى من الاحتلال إلى هذا النوع من الخبز، حيث ذكر أن الزنجيات كن تجلسن في زوايا شوارع مدينة الجزائر قرب سلال الخبز اللاتي كن تبعنه⁽⁴⁴⁾، ولم تكن هذه الظاهرة قاصرة على مدينة الجزائر فقط، حيث ذكر قاتينو بنيامين Gatineau Benjamin سنة 1861 أنه مر في سوق عنابة بامرأة سوداء شابة تجلس القرفصاء أمام كومة من كسرة الشعير كانت تباعها⁽⁴⁵⁾.

وقد شاع استهلاك الخبز الأسمر أيضا بين الفقراء في الأرياف، ولم يقتصر إعداداه على خليط من طحين القمح والشعير فقط بل تعداه إلى مواد أخرى، وكان طحين القمح بالنسبة لهؤلاء عنصر رفاهية يدخر للمناسبات الهامة⁽⁴⁶⁾.

كان الدكتور شو قد ذكر أن البدو يعدون الخبز من كمية متساوية من طحين القمح والشعير⁽⁴⁷⁾، ويبدو أن الأمر استمر كذلك في الفترات اللاحقة؛ ففي حديثه عن سكان السهول ذكر حمدان خوجة أنهم لا يعدون الخبز أبداً من القمح الخالص، وإنما يكون ذلك من القمح والشعير وحتى من الشعير وحده، وقد أرجع ذلك لقناعتهم أو لتأثير المناخ عليهم⁽⁴⁸⁾، كما ذكر أن منهم من يعد الخبز من قمح المطمورة، وهو قمح طال وجوده في المطامير؛ ففقد طحينه بذلك لونه الأبيض ومذاقه الجيد⁽⁴⁹⁾.

وقد أوردت ماتيا قودري Mathéa Gaudry أن القدرات المطبخية للمرأة الأوراسية تركزت أساساً على خلط أنواع مختلفة من الطحين لتشكيل منها مزيجاً يسمى بـ"البومخلوط"، والذي يتمثل عادة في طحين الذرة والشعير أو طحين الشعير والقمح أو طحين الثلاثة معاً، أما نسب حضور كل من الحبوب السابقة في هذا المزيج فتختلف باختلاف درجة بؤس القبائل والعائلات، وتعطي كمثال على ذلك سكان قبيلة أحمر خدو والغالبية العظمى من سكان قبيلة بني بوسليمان، حيث يتغذى هؤلاء على طحين الشعير والذرة حصراً، ولا يدخل القمح عندهم في تكوين البومخلوط إلا بمقدار الثلث أو الربع ولا يكون ذلك إلا في الحفلات⁽⁵⁰⁾.

وفي الكثير من المناطق كبني سنوس مثلاً تستهلك الذرة على نطاق واسع، فإلى جانب استهلاك سنابلها مشوية أو مسلوقة، استعمل طحينها في إعداد نوع من الخبز يؤكل مع اللبن⁽⁵¹⁾.

في مثل هذه الظروف لم يكن ممكناً تحضير أنواع مختلفة من الخبز، واقتصرت الأمر على إعداد كسرة من الطحين الخشن غالباً ما يكون ممزوجاً بالنخالة⁽⁵²⁾، وحتى بالتبن عند أشدهم فقراً⁽⁵³⁾.

4. 2- خبز الشعير غذاء وحيد للأشد فقراً: كثيراً ما شكلت قطعة من خبز الشعير مع قليل من التين المجفف أو الزيت الزنخ أو بعض اللبن كامل الوجبة لمن هم أشد فقراً، فقد كان الفقراء من فئة البرانية يكتفون بقطعة من الخبز وحفنة من التين أو التمر كوجبة لسائر اليوم، إلا أنه ومع نهاية القرن التاسع عشر أصبح الأمر أسوأ فقد وصف لويس ريجي Louis Régis حالة الخماسين العائدين من الحصاد إلى مدينة قسنطينة

بقوله: "يجلس القبائل العائدون من الحقول تحت الظل في شكل حلقة على الأرض لتناول قطعة من الخبز مفروكة بالبصل"⁽⁵⁴⁾.

إنه أمر يمكن ملاحظته أيضا عند الفقراء في الأرياف؛ ففي منطقة القبائل مثلا، وهي منطقة زراعية جد فقيرة، وحتى وإن تم استغلال كل شبر منها فإنها لن توفر ما يمكن أن يسد به أغلب السكان رمقهم⁽⁵⁵⁾، كانت الوجبة تتكون من خبز شعير مع قليل من زيت الزيتون والتين، قد يضاف إلى هذه المواد القليل من الحليب إلا أن ذلك يقتصر على الأثرياء أي أولئك الذين يملكون عنزتين أو ثلاث⁽⁵⁶⁾.

وأثناء مروره بقرية آيت أورسلاغن⁽⁵⁷⁾ (بجاية) ذكر فون مالتسان "أن المرء لا يرى المواد الغذائية عند هؤلاء الناس البسطاء، إن هذه القبائل ذات قناعة تبدو إلى جانبها الشربة الإسبرطية السوداء الشهيرة إسرافا في الأكل"⁽⁵⁸⁾، وما يمثل الوجبة الوحيدة لهم خبز شعير مسوغ بزيت أسود غير مصفى⁽⁵⁹⁾، وفي 1888⁽⁶⁰⁾ ذكر فيو Villot أنه "عندما يستطيع أحد سكان منطقة القبائل التغذي على القليل من الكسرة المغمسة في الزيت، يعتبر نفسه أسعد المخلوقات"⁽⁶¹⁾.

لم يكن طعام الفقراء من سكان السهول يختلف عن طعام الفقراء من سكان منطقة القبائل إلا في تعويض زيت الزيتون الرديء ببعض اللبن، فهذه قبيلة أولاد ميمون الواقعة قرب معسكر لم يكن لسكانها الفقراء جدا كطعام غير كسرة من الشعير وبعض اللبن⁽⁶²⁾.

النتائج: في ختام هذه الدراسة التي سلطت الضوء على مادة الخبز نصل إلى مجموعة من النتائج أهمها:

- سيطرة الحبوب على غذاء الجزائريين خلال القرن التاسع عشر خاصة مادة الخبز، وتعتبر هذه ظاهرة عامة لدى جميع دول البحر الأبيض المتوسط.

- لئن شكل الأغنياء أقلية ضمن النسيج الاجتماعي الجزائري خلال القرن التاسع عشر، فإن الفقراء كانوا يشكلون غالبية الساحقة، ولئن كانت موائد الأغنياء قد عرفت التنوع والوفرة، فإن موائد الفقراء كانت على العكس من ذلك موسومة بالرتابة والندرة، وغالبا ما شكل النوع الواحد قوامها، إذ لم يكن الرهان تحقيق التنوع بقدر ما كان يتغنى الوفرة.

- تعكس دراسة هذه المادة عند كل من الأغنياء والفقراء مدى الفوارق الاجتماعية الكبيرة بينهما لتكون بذلك تعبيراً واضحاً على المستوى الاجتماعي والاقتصادي لكل من الفئتين.
- وفي الأخير يمكن القول بأن هذا النوع من الدراسات يبقى في حاجة إلى المزيد من البحث والتطوير، قصد كتابة تاريخ موضوعي بعيد عن المغالطات والذاتية التي تحملها الكثير من الوثائق التي تؤرخ للأحداث السياسية وصناعتها بالدرجة الأولى، متجاهلة الفئات الاجتماعية الدنيا التي تعد صانعة للتاريخ الفعلي.

الملاحق:

صورة لزنجيتان تبيعان الخبز في الشارع



الهوامش:

- 1- Lucette Valensi : Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIXe siècles, in: Annales. Economies, Sociétés, Civilisations , 30e année, n° 2-3, 1975, p 600.
2. ابراهيم الحيسن: الأطعمة والأشربة في الصحراء أنثروبولوجيا الطبخ وأداب المائدة عند البيضان، مطبعة النجاح الجديدة، ط1، الدار البيضاء:2014، ص ص 66-67. المرجع نفسه، ص 66-67.
3. خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث، ضمن كتاب المغيبون في تاريخ تونس الاجتماعي، إعداد مجموعة من الباحثين، تنسيق الهادي التميمي، بيت الحكمة، قرطاج:1999، ص 185.
4. ابراهيم الحيسن: المرجع السابق، ص 56.
5. خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث، المرجع السابق، ص 185.
6. Voyage dans la régence d'Alger, tra : J. Mac Carthy ,Marlin, éditeur, Paris : 1830, pp 122-123.
7. أحمد منور: الجزائر في كتابات الأدباء الفرنسيين في القرن التاسع عشر، الطباعة الشعبية للجيش، الجزائر:2007، ص 66.
8. L'Afrique occidentale Algérie, Mzab, Tildikelt, imprimerie de F.Seguain Ainé, Avignon : 1877 , p16.
9. Ethnographie de l'Algérie, maison neuve frères et Ch. Leclerc, éditeurs, Paris : 1886, p122.

- 11- أشادت الكثير من الكتابات التاريخية بالقمح الجزائري حيث يذكر فونتير دوبارادي أن هذا القمح من النوع الصلب وهو كثير الطعين، وأجوده قمح مقاطعة قسنطينة، أما وليام شالر فيصنف الخبز المصنوع منه باللذيد، أنظر:
Venture de Paradis : Alger au XVIIIème siècle, typographie Adolphe Jourdan, Alger : 1898, p 22.
- وليام شالر: مذكرات قنصل أمريكا في الجزائر 1816. 1824، تعريب وتعليق وتقديم: إسماعيل العربي، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر: 1982، ص 29.
12. خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث، المرجع السابق، ص189.
- 13- Mathéa Gaudry : La femme Chaouia de l'Aurès, Chihab – AWAL, 1998, p 138.
14- Venture de Paradis : Op. cit, p 26.
15- Idem.
16- Shaw : Op. cit, p121.
17- يوهان كارل بورنت: الأمير عبد القادر، ترجمة وتقديم: أبو العيد دودو، ط2، دار هومة، الجزائر: 1996، ص 34.
18- Mathéa Gaudry : Op.cit, p 138.
19- لعوامر ابراهيم محمد الساسي: الصروف في تاريخ الصحراء وسوف، تعليق: الجيلاني بن ابراهيم العوامر، منشورات ثالة، الجزائر: 2007، ص 95.
20- Dumas: Mœurs et coutumes de l'Algérie, librairie de L. Hachette et Cie, Paris : 1853, p 86.
21- ابراهيم محمد الساسي لعوامر: المصدر السابق، ص 95.
22. إدريس بوهليلة: الجزائريون في تطوان خلال القرن 13هـ/19م ، ط1، مطبعة الهداية، تطوان: 2012، ص 129.
23. أنظر: خبز الأغنياء وخبز الفقراء بالبلاد التونسية خلال العصر الحديث، المرجع السابق، ص 191.
24. محمد الصالح حوتية: توات والأزواد، ج 2، دار الكتاب العربي، الجزائر: 2007، ص 383.
25. ابراهيم محمد الساسي لعوامر: المصدر السابق، ص 95.
- 26- Mathéa Gaudry: Op. cit, pp139-140
27- Charles Jourdan : Croquis Algériens , A. Quantin, imprimeur-éditeur, Paris : 1880 , p 70.
28. أ. هانوتو وأ. لوتورنو: منطقة القبائل والأعراف القبائلية، تر: ابراهيم سعدي، ج 1، دار الأمل للطباعة والنشر والتوزيع، تيوو وزو: 2013، ص 559.
- 29- Pierre Boyer : La vie quotidienne à Alger a la veille de l'intervention Française, librairie Hachette, 1963,p 154.
30- En Algérie, Ernest Leroux, éditeur, Paris : 1893, p 284.
31- J.Desparmet : Enseignement de l'arabe dialectale d'après la méthode directe, 2 édition, typographie Adolphe Jourdan, Alger : 1907 , p111.
32- G. De Lombay : Op. cit , P 283.
33- Soleillet Paul: L'Afrique Occidentale Algérie, Mzab, Tildikelt, imprimerie de F.Seguin Ainé, Avignon :1877,p 116.
- 34- ناصر الدين سعيدوني: الحياة الريفية، المرجع السابق، ص 323.
35. المرأة، تقديم و تعريب و تحقيق: العربي الزبيري، ش.و. ن. ت، الجزائر: 1982، ص 120.
- 36- Op. cit, pp 26, 62.
37- الشويهد عبد الله: قانون أسواق مدينة الجزائر 1695. 1705، تحقيق وتقديم وتعليق: ناصر الدين سعيدوني، ط1، دار الغرب الإسلامي، بيروت: 2006، ص 68.
- 38- Venture de Paradis : Op. cit, p 26.
39- Pierre Boyer : Op . cit, p 164.
41- المرجع نفسه، ص 200-----42. المرجع نفسه، ص 209----43. عبد الله الشويهد: المصدر السابق، ص 61.
44- Chevillotte. M.A: Mœurs indigènes de l'Algérie Le Ramadan, imprimerie de A. Bourget , 1834 ,p 24, 30.
45- Les femmes et les mœurs de l'Algérie, Libraire de Michel Lévy, Frères, Paris :1861, p 24.
46- Haddadou. M.A:Guide de la culture et de la langue berbères, ENAL ,Alger, S.D , p 136.

47- Op. cit : p 83.

48- المصدر السابق، ص 70----49. المصدر نفسه، ص 75.

50- Op. cit, p 137.

51. المرجع نفسه، ص 114----52. أ. هانوتو وأ. لوتورنو: المصدر السابق، ج 1، ص 558. أنظر أيضا:

- Houdas : Ethnographie de l'Algérie, maison neuve frères et Ch. Leclerc, éditeurs, Paris : 1886, p 18.

53- فون مالتسان هاينريش: ثلاث سنوات في شمال غربي إفريقيا، تر: أبو العيد دودو، ج 2 ، ش. و. ن. ت، الجزائر: 1979، ص 151.

54- Régis Louis : Constantine voyages et séjours, Calman Lévy éditeur , Paris :1880 , p 13.

55- François Charvériat : Op. cit, p 10.

- غير أنهم وعلى فقرهم لم يتورعوا عن تقديم أجود الأطعمة لمن يحل بينهم وكان الحسين الورثيلاني قد عبر عن ذلك بقوله: "... (وأما أهل زواوة) فإنهم أكرم شيء في الوجود، إذ يأكلون الرديء ويطعمون الضيف الطيب ووطنهم في غاية الضيق من المعيشة إذ هم خلق كثير فلم يكن وطن أكثر منه". أنظر: الورثيلاني الحسين: نزهة الأنظار في فضل علم التاريخ والأخبار، ط 2، دار الكتاب العربي، بيروت: 1974، ص 159----56. حمدان خوجة: المصدر السابق، ص 62.

57. كانت منازل هذه القرية جديدة لما حل بها فون مالتسان، وقد ذكر أن سبب ذلك يعود إلى تعرض المنطقة للحرق والتخريب بعد الحملة التي شنّها القوات الفرنسية عليها سنة 1851. أنظر: ثلاث سنوات في شمال غربي إفريقيا، ج2، ص 130.

58. المصدر نفسه، ص 130----59. المصدر نفسه، ص 131.

60. بعد سنة واحدة كتب François Charvériat يقول بأن زيارة وزير المعارف العمومية الفرنسي إلى منطقة عين الحمام في شهر أفريل الماضي لا تزال تمثل الحدث الأبرز فيها، فأثناء سير الموكب الوزاري تم قذفه من طرف الأهالي بواسطة قطع من الخبز كانت معدة من النخالة، التبن، التراب، وروث البقر، وعند استفسار الوزير المدعور عن سبب مثل هذا الحدث ، أخبره مترجمه أن قطع الخبز كانت تمثلا اعتراضا رمزيا ضد تفاقم الضريبة، من خلال إظهار الغداء الذي كان ينقصهم . أنظر:

- François Charvériat : Op. cit, pp 34 – 36.

61- Villot : Mœurs, coutumes et institutions des indigène de l'Algérie, 3ème édition, librairie Adolphe Jourdan, Alger : 1888, p 124.

62- هاينريش فون مالتسان: المصدر السابق، ج2، ص 67.