

العنوان باللغة العربية: "مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها"

Title in English : "Elements of food tourism in Algeria and ways to promote it"

مهدي بن عيسى¹

¹ مركز البحث العلمي والتقني لتطوير اللغة العربية- تلمسان-الجزائر)، : nabilatlem@yahoo.fr

تاريخ الإرسال: 29-12-2021 تاريخ القبول: 06-09-2022 تاريخ النشر: 31-12-2022

ملخص: شهد قطاع السياحة في السنوات الأخيرة تنوعاً على مستوى خططه في جلب السياح، فلم تعد السياحة تقتصر على العطل الفاخرة في نزل فخمة، والاستراحة على الشواطئ النظيفة، بل أصبح السياح اليوم يبحثون عن مشاركة سكان المناطق التي يزورونها نمط حياتهم اليومي وتذوق أطباقهم بنكهاتها المختلفة. وباتت السياحة الجديدة تقوم على أطباق من التراث والتاريخ، فسياحة تذوق الطعام هو نوع بدأ ينتشر في بلدان العالم، لأن معدة السائح أقرب طريق لجذبه إلى زيارة مكان ما.

وتأتي ظاهرة الاهتمام بـسياحة الأطعمة بدافع التعرف على الثقافات الشعبية في بلدان مختلفة عبر الاستمتاع بتجربة الأطعمة والمأكولات والمشروبات التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بتراث وتاريخ كل دولة.
الكلمات المفتاحية: سياحة الطعام؛ التذوق؛ السائح؛ الجزائر؛ الترويج.

Abstract :

In recent years, the tourism sector has witnessed a diversification in the level of its plans to attract tourists. Tourism is no longer limited to luxury holidays in luxurious lodges, and rest on clean beaches. Today, tourists are looking for the residents of the areas they visit to participate in their daily lifestyle and taste their different flavors of dishes. The new tourism is based on dishes from heritage and history. Gastronomic tourism is a type that has begun to spread in countries of the world, because the tourist's stomach is the closest way to attract him to visit a place. The phenomenon of food tourism is motivated by learning about popular cultures in different countries by enjoying the experience of foods, foods and drinks that are closely related to the heritage and history of each country.

Keywords: food tourism; tasting; tourist; Algeria; promotion.

المؤلف المرسل: د. مهدي بن عيسى، الإيميل: nabilatlem@yahoo.fr

مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها

1- مقدمة:

يُعدّ الطّعام واحد من أفضل الطرق لتجربة ثقافات الآخرين، فسياحة الطّعام، والتي تسمّى أيضاً سياحة التّذوق أو سياحة الطهي هي إحدى اتجاهات السّفر والسّياحة التي حدث فيها تطور وتزايد الطلب عليها كثيرا وأصبحت شغفاً وليس سرفاً فقط. وأضحّت أحد المحركات الاقتصادية الأساسية للسّياحة.

بدأ هذا النّوع من السّياحة في التّطور بدايات عام 2001، حيث مرّ بعدد من المسمّيات التي وصلت به لاختيار «سياحة الطعام» كمسمّى معتمد، حيث كان يطلق عليه في البداية سياحة المأكولات والمشروبات، ومن ثمّ سياحة الغذاء، علماً بأن الأوروبيين ما زالوا يحبون استخدام مسمّى «سياحة الطهي» التي تعتبر فرعاً من هذا النوع من السّياحة.

ولا يقتصر هذا النّوع من السّياحة على الطّعام الفاخر فقط، بل يمتد لتجربة تناول الأطباق التقليدية للبلد في الأسواق المحلية، الأمر الذي يتيح لك التعرف على ثقافات مختلفة، وحسب منظمة السّياحة العالمية، فإن السّائح ينفق ثلث مصروفه على الطّعام. وكما نعرف فإن هناك العديد من البلدان التي تمتاز بأطباق دخلت العالمية، فأضحّت ترتبط بشكل وثيق ومتحذر في أصولها، فعلى سبيل المثال ترتبط إيطاليا بالبيتزا، والهند بالكاري، واليابان بالسّوتشي، وأميركا بالمأكولات السريعة، ولهذه الأسباب استخدمت هيئات السّياحة في بعض الدول الأكل التّقليدي في الترويج للسّياحة بتلك البلاد؛ وفي دولة الإمارات مثلاً تُعتبر تجربة الهريس والثريد في أحد المطاعم الشّعبية، تجربة فريدة للسّائح الأجنبي، من أجل التّعرف أكثر على جوهر هذه البلاد .

وأما أكشاك الطّعام أو أكل الشوارع، ومهرجانات الأطعمة، هي واقع في عالم السّياحة، وأصبحت أسواق الطعام الشعبي في كوريا وتايواند أماكن شائعة للسّياح لزيارتها وتذوق أغرب المأكولات، واستعراض طرق الطبخ في الهواء الطلق، وممارسة نشاطات استثنائية تجعل من الرحلة تجربة فريدة وممتعة .

مهدية بن عيسى

إننا كما نعلم أنّ الجزائر تزخر بتنوع ثقافي ومزيج من العادات والتقاليد التي تعد إرث الأجداد في المجالات فتراثنا المادي واللامادي غني، ففي مجال الطبخ التقليدي مثلا نجد زخم كبير ففي المنطقة الواحدة هناك العشرات من الأطباق التي يشترك السكان في كيفية إعدادها سواء في حياتهم اليومية أو الأطباق الخاصة بالمناسبات العائلية، الدينية... لكن هل هناك فعلا عمل قائم من طرف المؤسسات المعنية والأشخاص الفاعلين في مجال السياحة يعرف بهذا الإرث؟ وإن وجد ماهي سبل وطرق الترويج لهذا المنتج محليا إقليميا وعالميا؟. هذا ما سنحاول الإجابة عنه في هذه المقالة التي سنتطرق فيها إلى مقومات سياحة الطعام في الجزائر وتنوعها كما سنتحدث عن أشهر الأطباق الجزائرية، ثم نعرّج لبعض الطرق السبل التي استعملتها دول ذات صيت في مجال سياحة الطعام في العالم.

1- ماهية سياحة الطعام:

تُعرّف سياحة الطّعام على أنّها السّعي وراء الاستمتاع بتجارب الأكل والشّرب الفريدة والمميّزة في كلّ منطقةٍ جغرافيةٍ أو بلدٍ في العالم سواء محليًا أو دوليًا. ويُنظر للمطبخ في هذا النوع من السّياحة على أنّه أحد الجوانب الثقافيّة للأفراد والجماعات، وبوصفه طريقة فعّالة وديناميكية لتبادل القصص والاتصال بالتاريخ وتشكيل العلاقات وبناء المجتمعات. فالطعام في نهاية المطاف هو أحد العناصر الرئيسيّة لثقافة أي دولة وهويتها، إلى جانب تاريخها ورموزها وأساطيرها وأحاديثها. (يوسف السعد، 2021)

ويمكن لسياحة الطعام أن تُبنى على جانبيين مهمّين؛ كأن يستكشف السائح المسافر الطعام الجديد في المكان بعد سفره إليه، أو أن يستخدم الطعام كوسيلة لتحديد سفريّاته واستكشاف الثقافات التي يرغب في معرفتها. وتتضمّن تلك الاستكشافات العديد من السلوكيات والطقوس المرتبطة بالطعام والتي تعكس نطاقًا واسعًا من الجوانب الثقافيّة والاجتماعية والسياسية والاقتصادية إضافةً للتفضيلات الفردية للشعوب والأفراد. ووفقًا لمنظمة السفر الغذائية العالمية، فإنّ نسبةً كبيرة من الرّحالة أو المسافرين يميلون لاختيار وجهاتهم استنادًا للمطبخ أو الطعام، وغالبًا ما تتضمّن جولاتهم دروسًا في الطهي أو تذوق

مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها

المشروبات أو أنشطة أخرى متعلقة بالطعام مثل زيارة الأرياف والمزارع لاستكشاف عملية الطهي من ألفها إلى يائها، حيث أنّ المسافرين باتوا يريدون تغذية أصيلة تمكّنهم من معرفة كيفية إنتاج الطعام الذي يتدوّقونه، لدرجة أنّ الكثيرين قد يدخلون على أنفسهم بأماكن السّكن والمبيت، لكنّهم لا يفعلون ذلك حين يتعلّق الأمر بالطعام. (مؤلفين، 2018)

2- المقومات السّياحية للجزائر:

تمتاز الجزائر بتنوّع مناظرها الطّبيعية ممّا يجعلها محلّ جذب للسياح؛ حيث تضمّ الجبال المكسّوة بالثلوج، والسّواحل، بالإضافة إلى المناطق الصحراوية، والمدن والمواقع الأثرية المميّزة مثل تيمقاد وجميلة؛ اللّتان تُعتبران من أجمل المواقع الأثرية الرومانية، كما تضم الجزائر مدناً حضريّة جميلة ونظيفة ومتطوّرة؛ مثل الجزائر العاصمة وقسنطينة ووهران... وأهم ما يميّز الجزائر ويجعل السّياح يستمتعون عند زيارتهم لها:

- **التنوع الطّبيعي والثقافي:** تتميّز الجزائر باتّساعها؛ فكلّ منطقة فيها لها طابعها الخاص والفريد؛ فالجزائر العاصمة تتميز بمدهوتها وطابعها الحديث، في حين تتميّز المناطق الجنوبية بطابعها الصّحراوي، والمناطق الشّمالية بطابعها التاريخي حيث تتواجد فيها الآثار الرومانية؛ وعلى صعيد التنوع الثقافي تختلف التقاليد بشكل كبير من مكان لآخر؛ حيث إنّ هناك مزيج من الثقافات أهمّها الثقافة الأمازيغية البدوية والثقافة العربية.

- **الإرث التاريخي:** تستقطب الآثار الرومانية الموجودة بالجزائر السّياح المهتمين بالتاريخ، حيث إنّها تضم العديد من الكنائس والمباني القديمة والحمامات، كما يوجد في الطاسلي ناخر التي يوجد فيها واحدة من أهم التشكيلات للرسومات الكهفيّة لما قبل التاريخ في العالم، والتي صنّفها اليونسكو سنة 1982 ضمن قائمة التراث العالمي. (مقالة بخصوص طاسلي ناخر، 2019)

مهدية بن عيسى

- الأماكن المميزة والفريدة: هناك العديد من المعالم السياحية الفريدة في الجزائر، والتي لا تتواجد في أية دولة أخرى، مثل مدينة قسنطينة التي يوجد فيها جسر حجري معلق، ومدينة الوادي التي تتميز بكثرة قباجها.

- السياحة الهادئة: قرب الجزائر من أوروبا يجعلها من أكثر الدول جذباً للسياح الأوروبيين، إذ تتميز السياحة في الجزائر بالسعر المنخفض نسبياً وبهدوء أكبر؛ كما يحصل السائح على اهتمام خاص من السكان المحليين الذين يمتازون بحسن الضيافة.

3- أهم الأماكن السياحية في الجزائر:

- يوجد في الجزائر العديد من المعالم السياحية ومناطق الجذب السياحي، نذكر منها ما يأتي:
- المدن الرومانية القديمة: يوجد في الجزائر العديد من المدن التي تتسم بالمناظر الطبيعية الخلابة والعديد من المدن الرومانية الأثرية مثل تيمقاد، وجميلة، وتيبازة، وغيرها.
 - المنحوتات الصخرية: تصف هذه المنحوتات الصخرية التغيرات المناخية التي طرأت على الصحراء في الماضي، والتي ساهمت في هجرة الحيوانات وتطور الحياة البشرية، وتعدّ طاسيلي ناجر من أشهر المواقع في الجزائر والتي تعود إلى عصور ما قبل التاريخ، بالإضافة إلى مدينة تيبازة الغنية ببقايا الحضارات المختلفة، مثل: الحضارة الفينيقية، والرومانية، والبيزنطية.
 - غرداية ومدن مزاب: تُعدّ منطقة صحراوية وتتميز بوجود الكثبان الرملية، ومن أهم معالمها وادي مزاب، بالإضافة إلى المدن الخمسة المحصّنة التي بناها الإباضيون في القرن العاشر.
 - المناطق الصحراوية: تمتاز بالواحات والتشكيلات الصخرية المميزة والتنوعات الرملية كالحمادة والعرق، ومن أهم المناطق الصحراوية نذكر: واحة جانت، ووادي مزاب، وسلسلة جبال طاسيلي ناجر. (Top Places To Visit In Algeria 10)

مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها

- الشواطئ و المناطق الساحلية: فعلى امتداد شريط ساحلي طوله 1200 كلم تتنوع الشواطئ والمناظر الخلابة التي تجمع بين الغابة و البحر مثل شاطئ مرسى بن مهدي في ولاية تلمسان، وشواطئ مدينة جيجل وسكيكدة.

4- تاريخ الطبخ الجزائري:

تأثر المطبخ الجزائري بجميع الثقافات القديمة التي مرت على الجزائر، أو تلك التي حكمت البلاد أو زارتها. لقد كانت القبائل البربرية من أوائل سكان البلاد ويمثل تاريخهم بداية زراعة القمح، والذي يدخل بدوره حتى الآن في تحضير العديد من الأكلات الجزائرية التي تعتمد على طريقة الطبخ البطيء للحوم والخضراوات، وتسوية الحبوب على البخار، خاصة في مجتمع الصحراء.

ولما جاء الفتح الإسلامي دخلت البهارات إلى المطبخ الجزائري، مثل الزعفران والزنجبيل والقرنفل من جزر التوابل بشرق إندونيسيا، كما توارث أطباق مختلفة متأثرة بالمطابخ العربية مثل الشكشوكة، البرانية، والثريد والمشاوي؛ ثم جلب الزيتون (وزيت الزيتون)، والفواكه مثل البرتقال والحمضيات والخوخ عبر البحر الأبيض المتوسط من إسبانيا خلال الغزو الإسباني على الجزائر في القرن السادس عشر (شريد، 2011-2010، صفحة 175)، واستمد المطبخ الجزائري أكلات خاصة بنكهات عثمانية، حيث استمر الوجود العثماني في الجزائر لثلاثة قرون، لترك أثره في وصفاتنا الجزائرية التي جمعت بين المكونات المحلية الراقية والوصفات التركية.

وخير مثال على هذا التنوع ما يتم تقديمه على مائدة رمضان في الجزائر فتلك الأطباق تمثل نموذجا حيا للتأثير التركي في المطبخ الجزائري، فنجد طبق الدولما (بطاطا وقرع محشو بلحم مرحي ثم يطهى في مرق)، البوريك (أوراق الديول الرقيقة محشوة بخليط من اللحم المرحي المنكه والمقلي مع البصل يشكل أصابع ثم يقلى في الزيت يرافق طبق الشربة أو الحريرة أو شربة فريك). أما الحلويات التركية فنجد سيدتها البقلاوة تتربع على عرش المائدة.

مهدية بن عيسى

وهكذا ذابت جميع الثقافات التي مرت على الجزائر فوق مائدتها العامرة، ماعدا المطبخ الفرنسي المتنوع فلا نجد له تأثير كبير على المطبخ الجزائري بالرغم من تواجد الاستعمار الفرنسي في الجزائر لأكثر من 130 سنة وهذا لأسباب عدّة أذكر منها: الاختلاف في الدين والحلال والحرام.

5- أفضل الوجهات لسياحة الأطفمة في الجزائر:

إذا كنت تحب الطعام وترغب في استكشاف بعض وجهاته الرائعة حقًا، فلدينا لك قائمة كبيرة، وسنضيف لك أنشطة الطهي إلى خط سير عطلتك، وهي واحدة من أفضل الطرق لتجربة ثقافة الوجهة التي أنت ذاهب إليها هنا في الجزائر. هكذا يكون الترويج لمثل هذا النوع من السياحة لاستقطاب أكبر عدد من السياح الذين نحاول تقديم لهم أهم الخيارات التي ستساعدهم في اكتشاف الجزائر وثقافة شعبها الغنيّة والمتنوعة.

5-1. خيارات يمكن تقديمها للسائح من أجل تجربة سياحة الطعام في الجزائر:

- من حيث الأطباق: هناك مجموعة مشتركة من الأطباق بين كل الجزائريين ولكن طريقة التحضير تختلف من منطقة إلى أخرى مثلا:

1) الكسكس (Couscous): يعتبر الكسكس أو الطعام أو البربوشة أو السكسو رمزا لكل الجزائريين، أخذ شهرة عالمية إذ صنّفته "اليونيسكو" رسميًا ضمن التراث العالمي غير المادي للإنسانية يوم 2020/12/16. وهو طبق قديم قدم التاريخ تختلف طريقة إعداده وتسميته من منطقة لأخرى.

2) الشخشوخة (Chakhchoukha): أكلة شعبية مشهورة خصوصا في مدينة قسنطينة ومدينة المسيلة ومدن الشرق الجزائري وحتى مدن السهوب كالحلفة والأغواط، تُطبخ في المناسبات خاصة الأعراس والأعياد وهي عبارة عن عجينة تخلط من القمح اللين والماء والملح تعجن جيدا ثم تقطع إلى قطع صغيرة وتفتح القطعة الصغيرة براحة اليد وتطهى في إناء. يُطلق عليها في المدن الغربية من الجزائر اسم الشريد وهو نفس ما كان يطلق عليها العرب قديما.

3) البوزلوف: رأس الخروف المشوّط والمطبوخ في مرق كما يُشوى .

مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها

4) البكبوكة أو العصبان: أحشاء الخروف بعدما تنصّف جيّداً و تُخلط مع الحمص و الأرز و البقدونس والبهارات المشكّلة.

5) طاجين الحلو: هو المثلل التّهائي للتأثير الأندلسي في دول شمال الجزائر، يتكوّن من الفواكه الجافة أو الطازجة (الخوخ، المشمش، الزبيب، التفاح، الكمثرى، التفاح، واللحوم والتوابل خاصة القرفة والزبدة والعسل وماء أزهار البرتقال) ويتمّ تقديمه عادة للضيوف -ختاماً للأكل- حلو المذاق بعد صف من الأطباق اللذيذة، وهو أحد الأطباق الرئيسية للاحتفال بشهر رمضان.

6) المحاجب: من أكثر الأكلات الشعبية انتشاراً في الجزائر تتناولها بالبيت كما قد تتناولها في السوق أو على قارعة الطريق، وانتشرت محلات خاصة تقوم ببيعها، أمّا طريقة إعدادها فتختلف من منطقة إلى أخرى، ويطلق عليها أهل الجنوب خبز الميّلا أو المخاريق وفي منطقة القبائل تيمخلعت. وهي عبارة عن عجّين مورّق يُحشى بخليط من البصل والفلفل. (قد يختلف الحشو من منطقة لأخرى على حسب ذوق كل شخص).

7) الشربة: يُطلق عليها سكان الشرق الجزائري اسم "الجاري" وهو نوع من الحساء يطبخ من الخضروات واللحم، يضاف إليه حبات رقيقة من الشعيرية (vermicelles)، كما قد تضاف لها حبات الفريك ، أو الفرينة و هذه يطلق عليها سكان المناطق الغربية "الحريرة".

8) الخبز: وبخاصة خبز المفلوح أو خبز الكوشة (نوع من الأفران تستخدمه النسوة في المنزل) المصنوع في المنزل، كما نجد أيضاً خبز الرّخسيس المشهور في منطقة القبائل.

9) أطباق الأسماك: تشتهر بها المدن السّاحلية ونذكر منها طبق البايّلا .

10) الحلويات التقليدية: هناك بعض الأطباق عبارة عن إرث تاريخي يقوم بتحضيره في الأعياد والمناسبات مثل:

مهدية بن عيسى

- المقروط أو المقروض مثلما يُنطق في بعض المناطق في الجزائر، وهو عبارة عن عجين السميد المنكّه بماء الزهر، يوضع بداخله عجين التمر/ لوز مرحي (حسب كل منطقة) ثم يُقلّى ويُعسّل.
- البقلاوة: نوع من الحلويات الشهيرة جدا يحضّر بطبقات من العجين المورّق يوضع في وسطها خليط من المكسّرات تُسقى بالعسل بعد نضجها.
- البغريو: خرينقو، نوع من المعجنّات يخلط السميد والماء والخميرة ثم يُطهى في مقلاة مخصّصة لذلك. (مجموعة من المؤلفين، 2021)

- من حيث التقسيم الجغرافي: سوف نقوم بذكر مجموعة من الأطباق المشهورة فقط في كل منطقة من المناطق في الجزائر وهذا لا يعني أنّه لا يوجد بها أطباق أخرى، بل ذكرنا بعضها و تركنا للسائح ما يكتشف وحده عند زيارتها.

*الوسط:

- الرشته: نوع من المعجنات تقع بالطول و تسقى بمرق أبيض.
 - المثلثوّم: قطع من اللحم مع كريات من اللحم المفروم ومرق والكثير من الثوم المرحي.
 - حميس: فلفل مشوي مهروس مع الطّماطم وزيت الزّيتون يشتهر في منطقة القبائل .
 - التيكوربايين: كريات من السميد والخضار ويحضّر معها مرق الدجاج أو اللحم.
- *الغرب:
- الحريرة: حساء خضار وتوابل مميزة مع قطع لحم تضاف لها فرينة مخلوطة مع الماء لكي تخثر.
 - البسطيلة : لحم الدجاج مفتت مع اللوز يوضع في أوراق الديول ثم يطهى في الفرن.
 - كعك: يُحضّر من الفرينة وبعض البهارات المنسّمة، مشهور جدا في كل مناطق تلمسان.
- *الشرق:

مقومات سياحة الطعام في الجزائر وسبل الترويج لها

■ **الرَّفِيطِي:** هذا الطبق موروث شعبي منذ خمسة قرون، لم تطرأ عليه أي تغييرات. يتكوّن من خبز الرخساس ومجموعة من التّوابل يشكّل فيها الفلفل الحار نسبة كبيرة، يضاف لها الطماطم والثوم، القصبر والماء. ويهرس بالرزامة.

■ **البريك العنابي:** أوراق الديول بها خضار وجبن وتُفَقَص عليه حبة بيض ثمّ يقلّى.

* **الجنوب:**

■ **الدُّوبارة:** أكلة شتوية تشتهر بها منطقة بسكرة، عبارة عن حساء حار متكوّن من الحمّص والبقول مع صلصة معدة بمجموعة من البهارات يضاف إليها زيت الرّيتون .

■ **خبز المَلَّة، والمُطابق والمُختومة:** تشبه المحاجب.

■ **المشوي، القاشوش أو المصوّر (كما يُسمى في بعض المناطق):** حروف مشوي على الطريقة التقليدية، رمز للكرم وحفاوة استقبال الضيف.

هذه بعض الأطباق ليس على سبيل الحصر وإنما ذكرتها لشهرتها كما نجد أطباقا أخرى لا تقلّ شهرة عنها قد ترتبط بمناسبة أو موسم أو فصل من فصول السنة.

6- خاتمة:

يمكننا في الختام القول أنّ:

- سياحة الطّعام من بين أهم أنواع السّياحة فهي مورد اقتصادي يدّر مليارات الدولارات إن أحسن استغلاله والترويج للسّياحة في الجزائر من خلالها.
- تملك الجزائر مقومات كبيرة تجعلها قبلة لهذا النوع من السّياحة الحديثة التي تعد مورد اقتصادي بامتياز .
- التعدد الثقافي أحد أسباب التعدد في المطبخ الجزائري.

مهدية بن عيسى

- البيئة تؤثر على طبيعة الأطباق مثلا المناطق الساحلية أطباقها غنيّة بالأسمك، في حين الصحراوية يميلون فيها إلى الأطباق التي تمدّهم بالطاقة.

- هناك بعض الأطباق مشتركة بين الجزائريين، كما أنّ هذه الأطباق ترتبط بطبيعة موقعها الجغرافي.

7- قائمة المراجع:

1. مجموعة من المؤلفين. (2021). دليل اللغات الوظيفية . الجزائر: منشورات المجلس الأعلى للغة العربية.
2. حورية شريد. (2010-2011). تطور الطبخ المغربي وتجهيزاته. أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه، جامعة الجزائر2، تخصص آثار إسلامية، الجزائر.
3. علي يوسف السعد. سياحة الطعام. تاريخ الاسترداد: 2021/03/08، من الموقع:
www.alittihad.ae
4. ماهي السّياحة الغذائية؟ تاريخ الاسترداد: 2021/12/05. بحث منشور على موقع منظمة السفر الغذائية العالمية :
worldfoodtravel.org
5. مقالة بخصوص طاسلي ناخر. (2019/04/30). تاريخ الاسترداد: 2021/12/15، من موقع اليونسكو:
Tassili n'Ajjer whc.unesco.org
6. مقال : 10Top Places To Visit In Algeria . تاريخ الاسترداد: 2021/12/15، من الموقع:
www.traveltourxp.com