

جامعة أبو بكر بلقايد

UNIVERSITÉ DE TLEMCCEN



كلية الآداب و اللغات

قسم اللغة الانجليزية

شعبة الترجمة

تخصص ماستر ترجمة، سياحة و تراث ثقافي

مذكرة مقدّمة لنيل شهادة الماستر في الترجمة موسومة بـ

توليد مصطلحات وجبة غذائية من التراث  
-الطبخ التلمساني نموذجاً -

إشراف الدكتور :  
سعيد العربي جلول

إعداد الطالبتين:  
لبلق مليكة  
بن حدوش سهيلة

السنة الجامعية:

2017م/1438هـ

# إهداء

إلى منارة العلم و الإمام المصطفى

الأمي الذي علم المعلمين إلى سيد الخلق

إلى رسولنا الكريم سيدنا محمد صلى الله عليه و سلم

إلى الينبوع الذي لا يمل العطاء

إلى من حاكت سعادتي بخيوط منسوجة من قلبها و التي لم تبخل بشيء من أجل دفعي

إلى طريق النجاح التي علمتني أن أرتقي سلم الحياة بحكمة و صبر إلى والدتي العزيزة

إلى والدي العزيز

إلى إخوتي الأعزاء حفظهم الله

إلى كل صديقاتي و رفيقاتي

مليكَة

## إهداء

الحمد لله رب العالمين والصلوة والسلام على خاتم الأنبياء والمرسلين  
الجميل في هذه الحياة أن تزرع شيئاً فتصبر عليه، حتى يأتي يوم حصاده،  
والأجمل من هذا كله أن تقاسم حصادك وثمارك مع من تحبهم وتحترمهم  
وتقدرهم، تسعد بوجوههم وتشعر بدهي، حنانهم.

إلى التي غرست في نفسي حب العلم، أخلص ما لدي في هذا الوجود أمني

إلى أخلص إثنين غابا عن الوجود أبي و زوجي تغمدهما الله برحمته  
الواسعة

إلى الإخوة الغوالي : كريم ، هشام و أمال

إلى فلذات أكبادي : نور الهدى ، ياسمين ، و محمد الأمين

إلى كل من قاسموني يوميات الحياة الجامعية بالود والمحبة والصدقة.  
إلى كل من لم أذكر أسمائهم فذكرهم في قلبي ولهم جميعاً شكري  
وتقديري وإمتناني.

سهيلة

## شكر و تقدير

الحمد لله الذي أنار لنا درب العلم والمعرفة وأعاننا على أداء هذا الواجب

ووفقنا إلى انجاز هذا العمل

نتوجه بجزيل الشكر والامتنان إلى كل من ساعدنا من قريب أو من بعيد

على انجاز هذا العمل وفي تذليل ما واجهناه من صعوبات، ونخص بالذكر

الأستاذ المشرف الدكتور سعيد العربي جلول الذي لم يبخل علينا

بتوجيهاته ونصائحه القيمة التي كانت عوناً لنا في إتمام هذا البحث. و

كذلك الأستاذين الكريمين الدكتور بن خنافو رشيد و الدكتور بن

مهدي نور الدين

# مقدمة

## مقدمة

إن تواصل الشعوب و احتكاكها حقيقة يشهدها العالم اليوم، و لا مفر من تبادل المعلومات و المعارف بين شعوب المعمورة على اختلاف أجناسها و دياناتها و ثقافتها و لغتها.

من أجل هذا أصبح الإنسان يشعر بضرورة إزاحة الحواجز اللغوية ليسهل عليه التخاطب مع غيره، و حبا في الإطلاع على المعارف. و في ظل الثورة المعرفية و السيل المعلوماتي المتدفق الذي يعيشه العالم في وقتنا، بدأ الإنسان يتحضر و بدأت تتوفر له الوسائل و تتقارب المسافات و تتزايد اللقاءات.

كما أصبحت اللغة هاجسا أساسيا و فعالا لتحقيق ذلك التواصل ، فهي الحامل و الفاعل النشيط أو ما يسمى "le fil conducteur" لضمان التواصل المستمر، و هو دليل على أن تلك اللغة واقعة في خضم احتكاك الحضارات و تواجه بقدم راسخة حوار الثقافات في أعرق مدلولاته.

و قد رافق التطور التكنولوجي ظهور الكثير من المفاهيم التي تحتاج إلى أسماء و علامات تعرف بها.

و هنا يظهر دور المصطلح الذي يعد من أهم مكونات التبليغ، سواء في اللغة الواحدة ، لغة العلوم أو غيرها.

و سيتناول بحثنا موضوع المصطلح ، تعريفه ، أهميته و آليات ترجمته و توليده. و لذلك فقد آستوت خطة بحثنا إلى ثلاث فصول: فصلين نظريين و الثالث تطبيقي، متبعين في ذلك منهجا تحليليا.

تعرضنا في الفصل الأول لمجال الطبخ، إذ أدرجنا نبذة تاريخية عن الطبخ، ثم تطرقنا إلى الطبخ التقليدي التلمساني. أما في الفصل الثاني فخصصناه لماهية المصطلح و تعريفه، مع إعطاء تعريفات لذوي الإختصاص في هذا المجال " اللسانيات " بما فيهم العرب و الغرب. ثم تناولنا المصطلح في لغة التخصص، وبما أنه لكل علم مصطلحاته الخاصة به يجب ضبط مفاهيم العلوم و تصنيف كل منها في حقله المعرفي الخاص بها مما يمنحها ذخيرة مصطلحية هائلة. و من هذا المنطلق جاءت الحاجة إلى الترجمة لتحقيق التواصل بين مختلف الشعوب و الثقافات. و قد أعطينا لمحة عن الترجمة و علاقتها باللغة المتخصصة ، وإلى أي مدى نجحت في التعامل مع المصطلح، و ضرورة وعي المترجم بالأسس العلمية التي ينبغي أن يلم بها في إطار علمي و مدى التزام المترجمين بهذه الأسس عند نقلهم للمصطلح من اللغة الأصل إلى اللغة الهدف.

و هكذا يختم هذا البحث بفصل تطبيقي، و قد وقع اختيارنا على الطبخ التقليدي في تلمسان و آليات ترجمة المصطلحات الخاصة به.

و فيما يتعلق بالمنهج المتبع في هذه الدراسة فهو المنهج التحليلي الملائم لهذا النوع من البحوث.

الدافع الذاتي لاختيارنا الطبخ هو ميولنا له كوننا ربات بيوت و تعاملنا معه في حياتنا اليومية.

أما الدافع الموضوعي لاختيارنا هو إعطاء فكرة و إبراز دور المصطلح فيما يخص الطبخ التقليدي باعتباره عنصرا ثقافيا حضاريا يميز منطقة تلمسان و يحدد الهوية (الإنتماء الجزائري).

أما عن الإشكالية المطروحة فهي دور الطبخ التقليدي التلمساني في التعريف بالموروث الحضاري

لدى السواح الأجانب و ذلك من خلال تناولنا للموضوع الموسوم ب " ترجمة مصطلحات الطبخ

التقليدي التلمساني " ، آخذين وجبة غذائية كاملة كنموذج.....

وعليه سنحاول إبراز دور المطبخ التلمساني في الحفاظ على الهوية الوطنية و الإنتماء الحضاري، كونه إرثا حضاريا نتوارثه أبا عن جد. من أجل هذا تعمل الدول جاهدة للمحافظة عليه. إذ لا يقتصر هذا الدور إلا على الدول المعنية، بل إن اليونسكو كمنظمة تابعة للأمم المتحدة ، تعمل بدورها على حمايته ليس باعتباره وطنيا فقط، بل لأنه يصبح تراثا عالميا.





## الفصل الأول :

### 1- التراث

إن تاريخ وحضارات الأمم مرتبط بدراسة التراث الذي يعتبر بحق أهم وسيلة لإبراز الهوية الوطنية والانتماء الحضاري إذ يكشف لنا عن ملامح خصوصيتها وقيمها، وأمام ظهور النظام الدولي الجديد وأمام العولمة Globalisation mondialisation أصبح العالم شبيه بالقرية أصبحت تهدد التراث المادي والتراث المعنوي (اللامادي) بات من الواجب على المسؤولين حمايته والحفاظ عليه باعتباره ذاكرة سعب أو أمر وفي هذا السياق تعمل منظمة "اليونيسكو unisco" وهي منظمة تابعة للأمم المتحدة "ONU" " تهتم بالثقافة والتراث العالمي وتعمل على حمايته فما هو مفهوم التراث؟

#### 1-1- مفهوم التراث

التراث في معجم اللغة العربية هو ما ورثناه عن الأجداد وأصلها من ورث يقول ابن منظور في لسان العرب القاموس المحيط، من ذلك ما ورثه ماله ومجده إن الإرث بهذا المعنى مادي ومعنوي.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <http://www.hespress.com/opinions/418941.html>.

أما في اللغة الفرنسية فيطلق عن التراث كلمة "patrimoine" وفي اللغة الانجليزية يطلق على التراث كلمة « heritage » أي ما يتوارثه الإنسان ويحافظ عليه وينقله لمن بعده)

## 1-2-1- أنواع التراث

### 1-2-1-1 التراث المادي

هو إنتاج ومهارات الأمم التي انتقلت عبر الأجيال منشآت دينية (المساجد والجوامع) والمعابد منشآت مدينة (الحصو والقصور والأسوار الأبراج (الآثار الثابتة) الأدوات التي استخدمها الأسلاف في حياتهم اليومية - إعداد الطعام - حفظ وتخزين الأغذية (الآثار المنقولة)

### 1-2-2-1- التراث المعنوي اللامادي (التراث الشفوي)

يتكون من عادات الناس وتقاليدهم وما يعبرون عنه من آراء وأفكار ومشاعر دينية ويتناولونها جيد عن جيل والذي ينمي الإحساس بالهوية لدى المجتمع والشعور بالاستمرارية ويعزز احترام التنوع الثقافي فيه والقدرة الإبداعية لديه بما في ذلك المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> [www.UNESCO.org/new/ar/cairo/culture/tangiblecultural\\_heritage](http://www.UNESCO.org/new/ar/cairo/culture/tangiblecultural_heritage).

- التقاليد واستكمال التعبير الشفهي (اللغة) للتعبير عن التراث الثقافي.

الفنون الإدائية كفن الغناء غناء أندلسي أهاليل الممارسات الاجتماعية والاحتفالات

## 2-تعريف الطبخ

### 2-1-لغة

طها ، يطهوه ، و يطهاه طهوا و طهؤا و طهاية و طهيا عالجه بالطبخ

و الاسم الطهي ، يقال الطهو و الطهي أيضا الخبز

إبن الأعرابي : الطهي الطبخ ، و الطاهي الطباخ و قيل الشواء و قيل الخباز : كل

مصطلح للطعام أو غيره معالج له طاه ، رواه الأعرابي

و الجمع طهاة و طهي.<sup>1</sup>

قال القرشي : "الحرارة التي تجعل الطعام بحيث يصلح لأن يأكل ، أما أن يكون ملاقيه

له أولا ، و الأول أما أن تكون هوائية و هو أني أو أرضية كالجمر و التكييب ، و

الثانيو هو ما يكون بينهما واسطة كالقدر فإن كانت الحرارة تأثر في المتوسط في

الطعام من غير أن يكون معه شيء آخر فهو القلي . و إن كان ماء فهو الطبخ .<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ابن منظور ، لسان العرب ، دار الكتب العلمية ، د.ط ، بيروت ، لبنان ، 2010.

<sup>22</sup> محمد بن حسين بن عبد الصمد الحارشي العاملي الهمذاني بماء الدين ، الكشكول ، دار الكتب العلمية

، د.ط،بيروت ، لبنان ، 2008

يقال : أتطبخون قديرا ، أم مليلا و أطبخ و إشوي لنفسه -الطبخ آجله جيدة اللحم و المرق و خبزة جيدة . طبخ الصاغ البقم و غيره و أخذ طباخه. هذا مطبخهم و شوائهم ، ما أطيب طبخهم و هو يشرب الطبخ المنصف البقم فصبغ بما و طرح سائرها و إسم ما يحتاج إليه مما يطبخ كالصهارة و العصارة.<sup>1</sup>

## 2-2- إصطلاحا

الطبخ هو عملية تحضير الطعام و جعله قابلا للإستعمال و يطلق المصطلح عادة على تلك الوجبات الغذائية التي يتم تحضيرها بإستخدام الحرارة-النار- و يشمل الطبخ عدة أساليب و تقنيات منها "السلق ، الشواء ، القلي ، و غيرها . و يعتمد على عدة وسائل و تجهيزات أو دمج هذه التقنيات فيما بينها للوصول إلى أكالات شمية قابلة للهضم و مفيدة للجسم و تقديمها في أطباق بمظهر جميل و مزين .

الطهي هو تغيير المادة الغذائية من الحالة النيئة إلى الحالة الناضجة بواسطة الحرارة و تحويلها من الحالة الفيزيائية و التركيبية الكيميائية و جعلها قابلة للاستهلاك و الهضم.

<sup>1</sup>أبو القاسم محمود بن عمر الزمخشري، أساس البلاغة ، دار الكتب العلمية ،د.ط ،بيروت لبنان،2008

### 3-نبذة تاريخية عن الطبخ التقليدي

#### 3-1-الطبخ ارث شعبي

لطالما اعتبر مفهوم الضيافة والكرم أمرا بديهيا في الجزائر يكمل فن الطهي. توارثت الأجيال عبر الزمن الاحتفاء بتناول الطعام ومشاركته بفيض كبير من الحماسة والدفء العائلي ، في الأزمنة الغابرة في الخيم البدوية وتحت أضواء النجوم المخيمة على الصحراء. تتوفر باقة كبيرة من المطاعم العصرية، والمخيمات الصحراوية التراثية ومراكب الدهو التقليدية التي من خلالها يختبر الزوار تقليد تناول الطعام القديم، بالإضافة إلى المقاهي والمطاعم الرائعة في الشوارع الموزعة بأنحاء الجزائر .

قد يحلو لزائر اليوم تناول عشاء ذي طابع جزائري يتكون من منتجات محلية طازجة وتشكيلة من البهارات. يتم إعداد الأطباق، التي غالبا ما تتألف من صحن، باستخدام تقنيات محددة وتشمل أطباقا منفصلة من لحم الخروف أو الدجاج أو الإثنين معا، بالإضافة للخضروات الطازجة التي يتم تتبيلها من حين لآخر. غالبا ما يتم تقديم صحن من المحمر على العشاء ، إضافة إلى الحلوى مثل البقلاوة، ويختتم العشاء بتقديم فنجان من الشاي العربي التقليدي.<sup>1</sup>

كما يعتبر الإطعام من أهم الخدمات التي تختص بها المنظمات المستقبلية للسواح وخاصة الفندقية وذلك من أجل تحسين جودة الوجبات الفندقية التي تليق بمستوى الفندق أو المطعم ، كما أصبح الإطعام مدلول آخر في مجال السياحة ( المطاعم والفندقة) وهو تعريف بعادات وثقافات البلدان من خلال الأكلات الخاصة بكل منطقة.

" من أعطى الملح فكأنما تصدق بكل ما يمنحه الملح من نكهة طيبة المذاق. ومن أعطى النار فأنما منح ما بوسع النار أن تظهره. ومن قدم شربة ماء لعطشان فارتوى فكأنما روى الناس جميعا"<sup>1</sup>.

### 3-2- فن الطبخ الجزائري

إن الغذاء يُتلف غير أنه لايزال متواجد في حياة الشعوب منذ الأول والطبخ مع أنه يومي فإنه يتجاوز العصور، إن الغذاء يقوي الأواصل ، فليس هناك من طاولة في الذاكرة الجماعية، إلا وكانت محلا للبهجة والفرح، تماما كما يقول المثل الشعبي " كي تشبع الكرش نقول للراس غني".

<sup>1</sup>-أحمد الكيلوبي، العجيب والعادي - كتاب الطبخ الجزائري - ، دار النشر G ENA، د.ط، الجزائر، 2008،

إن الغذاء ينفذ ، غير أن طريقة تحضير الأطباق تعكس دلالة فلسفية للذوق الاجتماعي.

يعكس فن الطبخ ثقافة الشعوب وحضارتها، ويبرز اقتصاد وذوق المجتمعات، شأنه في ذلك شأن الفنون الحرة السبعة، ويشكل بطريقته الخاصة وفي سجله " المدون " عناصر الحضارة.

إن فن الطبخ يرتبط في أي بلد كان بتاريخ سكانه ويسمح لشعب ما يفرض شخصيته وهويته الثقافية ومهاراته الإبداعية، تماما مثل الحرف التقليدية أو الموسيقى، أو الرقص التقليدي.

إننا نقول ولنا كل الحق في ذلك " قل لي ماذا تأكل ، أخبرك من تكون " ونقول أيضا في سياق آخر ، قد طبعته التقلبات التاريخية" يمكن تقرير مصير العالم حول طاولة الطعام"

وبالفعل فكم هي عديدة غذاءات الأعمال التي جمعت من زمن قديم مدعويين لمناقشة مشاكل عدة، عائلية سياسية، اقتصادية ، ثقافية.

### 3-3-أصالة الطبخ الجزائري

إن اكتشاف فن الطبخ الجزائري بثرائه وتوسعه يحملنا في رحلة عبر الزمان والمكان. غير أن هذا التنوع لا يزال مجهولا في الخارج بالرغم من كون أطباق



"الكسكي" و"المشوي" قد بدأت في اكتساب مكانة راقية، في بعض مناطق المعمورة، وفي زمن ليس بالبعيد، إثر هجرة الجزائريين ورحيل المعمرين الأوربيين إبتداءاً من عام 1962.

ولكي تظهر للجزائريين والجزائريات ولأصدقاء الجزائر عبر أنحاء العالم، وكذا لعشاق الأكل اللذيذ وغيرهم، فن الطبخ لا يعرفون مدى غناه وتنوعه ، في غالب الأحيان، فنا لا يعرفون منه إلا القليل من الأطباق.

حيث أن بلدان المغرب العربي على رأسها المغرب، الجزائر وتونس مازالت هناك أطباق شعبية قديمة ولكنها مشتركة في البلدان المغاربية، رغم التطور الحاصل في فن الطبخ، حيث أنها تختلف من منطقة إلى أخرى، وذلك حسب اللغة واللهجة المحلية الخاصة بالمنطقة.

وتبقى بعض الأطباق سيدة الموقف على رأسها الكسكس منذ أن وحب الأندلسيين، ولكن تعزز بلسان جديدة وعصرية محلية متطورة.

وذكرها ابن ورين النجيبى-في كتابه " لا فضالة الخوان في طيات الطعام

والألوان".<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> - جاسم جندل ، الغذاء و الصحة ،دار البداية ،ط.1،بيروت ،2015، ص237.

بل إزداد الكسكس انتشارا وتتنوع في الجنوب الأوروبي بحيث يوصف منذ العقد الأول من القرن 21 م وحتى الآن بأول طبق في قائمة من الطبخ الفرنسي بعد أن خطى أولى خطواته في شمال إفريقيا قبل آلاف السنين قادمًا من أحمال واضحة التجار الفنقيسية. بل مازال يطبخ الكسكس في بعض البيوت شرق إسبانيا في الأوساط المنحدرة من الأندلسيين.

ولكن تبقى هذه الوجبة الأندلسية المغاربية التي يشبع أنها ذات أصل أمازيغي رغم إختلاف أسماءها.

ويذكر هذا الطبق الوجبة التي ساعدت أوساط المغرب العربي أنها أصل أمازيغي، مثلما كان يقوسون الأندلسيون، إلا في المناطق التي سكنها الجاليات الأندلسية في الجزائر مما إنتشرت تنمية "الطعام" بدلا من الكسكس في كل من تلمسان وندرومة ومجمل أرياف الجزائر.

وعلى ذكر هذا الطبق التقليدي يحضرنا ما قاله الباحث المغربي إبراهيم حركات، عن أصولها التاريخية حيث كتب في سياسة والمجتمع في العصر السحري.

يقول أن كل من الكسكس والبركوكس أطعمة فينيقية الأصل.

ونال المطبخ المغربي شهرة عالية واقتحم مطابخ أوروبا وتربعت إضافة على عرش المأكولات الأكثر رواجاً في العالم "كالكسكس والحريرة والطاجين، وذلك لإحتوائه على التوابل وخاصة البهارات وهذا مما جعل البيوت الجزائرية خاصة القريبة تتأثر به حيث تجده في جميع المناسبات، أفراح وأقراح".

ويبقى هذا التأثير نسبياً بشكل أو آخر إلا أنه يضعنا فعلاً أمام نوعين من الطبخ

المغربي التقليدي والمطبخ الحديث.<sup>1</sup>

### 3-3-1- الطبخ الجزائري عبر العصور

رحلة المطبخ الجزائري تبدأ من بعض الأطباق الاقتصادية ذات أصول الطبخ المشتقة من المطبخ الأمازيغي التقليدي، المطبخ التركي، المطبخ الإسباني، المطبخ الإيطالي، المطبخ العربي، المطبخ الفرنسي والأمازيغي القديمة المكونة من الأعشاب والحبوب والخضار الطازجة أو المجففة، والتي لا تزال محل ترحيب حتى يومنا هذا في الأرياف والمدن. ثم بمجيء الحضارة الإسلامية نقلت لنا، أسرار مطابخ بغداد، والقاهرة، وقرطبة. ثم دخول الأتراك زاده ثراءً بأكلات متعدّدة كالمشاوي والحلويات. و في العصر الحديث، نتيجة لهذا الزخم التاريخي وبتأثيرات أخرى أدت إلى

<sup>1</sup> Montada .echourouk online.com consulté le 14/05/2017 à 12h12'.

تنوع كبير في هذا المطبخ، واختلاف ملحوظ من منطقة إلى أخرى، قد تكون هاته الاختلافات، اختلافات طفيفة أحيانا وتكون جذرية، أحيانا أخرى. من المهم أن نشير أيضا إلى أنّ المطبخ الفرنسي رغم غناه، لم يؤثر كثيرا في المطبخ الجزائري (رغم بقاءه أكثر من 130 سنة)، لأسباب متعددة، منها الاختلاف في الدين والحرام والحلال. هناك تأثير رغم قلته ومحدوديته في طبخ بعض الأسماك والأكلات البحرية وإن كانت في عمومها من المطبخ الإسباني.

لا يرجع تنوع الطبخ الجزائري لافت للنظر إلى الشروط الجغرافية والمناخية فقط ولكن يعود أيضا إلى الوضعيات والتأثيرات التاريخية، وهكذا فإن سجل الطبخ الجزائري يشكل في "خطابة" الاجتماعي و الاقتصادي " فسيفساء ذوق " دقيقة لشعب ولعبقريته.

### **3-3-2- التغذية في الجزائر**

تعتبر الحبوب- البطاطا - الطماطم - الجزر- البصل- الأرز- الخبز- البن - السكر- الثوم- والبقول الجافة (العدس - اللوبيا)، ناهيك عن الحليب ومشتقاته، والزيوت ومشتقاتها، من أكثر المواد الغذائية التي يعتمد عليها المواطن الجزائري، ويأتي

في المقدمة البطاطا والحليب<sup>1</sup>.

تأتي بعض الأطباق البسيطة الريفية والمغذية المشكّلة في الأعشاب ( خبيز، نعناع...إلخ) ومن الحبوب أو الخضر الطازجة أو الجافة ( الكسكس، الدشيثة، المتقبة، الشخشوخة) المفضلة لدى سكان الجبال والأرياف، وكذا لدى العديد من سكان المدن، مباشرة من القدر الطينية لاجدادنا وأسلافنا.

وكيف لا تختلف طريقة تحضير الطعام من منطقة إلى أخرى في بلد واسع وثيري مثل الجزائر بمساحتها التي تفوق أربع مرات مساحة فرنسا، تمتلك الجزائر مناظر جد متباينة إذ تتواجد على مجمع منطقتين جغرافيتين كبيرتين هما المنطقة المتوسطية والصحراء.

ويضم هذا البلد سهولا خصبة تعطي على طوال السنة أنواعا كثيرة من الخضر الطازجة والجافة والفواكه، وحقولا في القمح والشعير، كما تكثر فيه تربية الحيوانات الداجنة خصوصا المواشي منها، وتتوفر الجزائر على ساحل غني بثروة سمكية وجبال تنمو فيها نباتات عطرية وجنوب ذي ميزة نباتية وحيوانية خاصة وتتغير

---

<sup>1</sup> فوفقا للأرقام الرسمية الصادرة عن وزارة التجارة استوردت الجزائر في النصف الثاني من العام الماضي وأوائل السنة الجارية 89 ألف طن من البطاطا لسد حاجيات مواطنيها، علما أنّها أنتجت 53.3 مليون قنطار منها، بيد أنّ هذه الكمية الضخمة لم تف بالمطلوب وترتب عليها "ندرة" و"غلاء". ونفس الأمر مع الحليب الذي تنتجه الجزائر بواقع لا يتجاوز المليارين و200 ألف لتر سنويا، بينما يبلغ إجمالي الاستهلاك ثلاثة ملايين لتر من الحليب، مما يمثل عجزا بحدود 800 ألف لتر كل عام، وهو واقع يرغم السلطات على انفاق 600 مليون دولار سنويا للوفاء بالطلبات المتزايدة على هذه المادة الحيوية.

العناصر المستعملة في تحضير الأطباق المختلفة مع تغير المنطقة ومناخها وهكذا فإن أطباق الخضر الطازجة التي تستعمل اللحم أو تستغني عنه أو أطباق اللحم المرفقة بالفواكه الطازجة أو الفواكه الجافة أو المستغنية عنها، تشغل مكانة كبيرة في طريقة الطبخ في السهول الخصبة.

أما طعام سكان المناطق الجبلية التي تنمو فيها عدد كبير من النباتات العطرية والقمح والشعير فيتشكل أساسا من الحبوب المعطرة بالأعشاب التي تفوح برائحة البحر الأبيض المتوسط الزكية ويتشكل الغذاء أساسا في الصحراء من التمر والزبدة ولحم الجمل وعلى عكس سكان الشمال، فإن سكان الجنوب يبنون الحلزونات والقشريات فخلال فترة طويلة إنفردت المناطق الساحلية باستهلاك السمك ولهذا نجد طرق كثيرة لطهي هذا المنتج: حساء، مرق، أو شواء أو أيضا الكسكسي بالسمك.<sup>1</sup>

#### 4-نظام الأكل في الجزائر عامة و تلمسان خاصة

يعتمد نظام الأكل في تلمسان على ثلاث وجبات رئيسية فطور الصباح ويخذ عند الثامنة أو قبلها ، مراعاة لساعات العمل الذي تبدأ على العموم عند الساعة الثامنة، وهو عبارة عن قهوة عادة بالحليب والخبز والزبدة والمربى. ثم عند المنتصف النهار تؤخذ وجبة الغداء التي تكون مكون من أكلة رئيسية (مرق أو كسكس أو سمك أو ... حسب الموسم.) مع سلطات وفواكه أو مياه غازية... ) ثم قهوة المساء وإن كانت ليست ضرورية يمكن الاستغناء عنها وتتمثل في القهوة أو الشاي الأخضر مع الخبز وعادة ما يستغنى على الخبز بمعجنات أو الحلويات التقليدية أو حتى البيسكوت دون الإكثار من الأكل لتأتي في الأخير وجبة العشاء وهي الوجبة الرئيسية للجزائريين بحيث حتى عند دعوة الأقارب والأصحاب عادة ما تكون في العشاء. وتعتمد على مقبلات من السلطة وحساء ثم الأكلة الرئيسية التي تكون إما مرق بالخضار الموسمية أو صحن من السمك حسب الموسم والقدرة الشرائية للأشخاص<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> [www.vitamine.dz](http://www.vitamine.dz) consulté le 27/04/2017 à 17h23’.

## 4-1- الوجبات الأساسية في المائدة التلمسانية

تعتبر هذه الأركان الأساسية في الوليمة<sup>1</sup> التلمسانية أو في الوجبات اليومية :

**أولا الحساء :** حريرة أو شربة. مع مقبلات وسلطات متنوعة.

**ثاني مرق :** يكون إما بالخضار الموسمية أو ما يسمى بالمحمر بالإضافة إلى أنواع

أخرى من السلطات كالقلقل الأخضر وغيره.

**ثالثا :** مرق حلو: ويكون إما بالزبيب أو البرقوق المجفف أو المشمش المجفف.

**رابعا:** يمكن لحم مشوي إما القاشوش وهو نصف القفص الصدري أو كل القفص

الصدري أما الكتف أو أي قطعة كبيرة من اللحم.

**خامسا المسفوف :** الكسكسي ويكون مع القرفو ومزين بالعديد من الحلويات.

وأخيرا الشاي الأخضر مع المكسرات.

## 4-2-التتبيلة التلمسانية

ترجع أصول الطبخ التلمساني إلى العديد من الحضارات حيث أنه عبارة عن

مزيج من المطبخ العربي التقليدي والمطبخ التركي والمطبخ الإسباني والمطبخ الإيطالي

---

<sup>1</sup> الوعدة أو الطعام أو الزردة وهو مهرجان كرنافالي يقام في عديد من ولايات الوطن ومنطقة الغرب بالأخص وتلمسان بالأخص بحيث تشتهر منطقة سبدو ، أولاد نهار ، بني وعزان ، بني سنوس، وتيرني، بإقامة الوعدات وترتبط قصة الوعدات بالأولياء الصالحين بحي تقام أي وعدة على اسم الولي الصالح



والبربرية القديمة المكونة من العديد من المكونات المتمثلة في الأعشاب والتوابل والحبوب والخضروات.

يعتمد المطبخ التلمساني بالدرجة الأولى على اللحوم الحمراء خاصة لحم الخروف والطيور المنتجة محليا ( الدجاج ) والخضر التي تشتهر بساتين المنطقة، وكذا العجائن المصنوعة بطريقة تقليدية الأطباق والمأكولات التي تشتهر به تلمسان يمكننا ذكر كسكس الأعراس، لحم الحلو ( لحم حلو ) ، أنواع مختلفة من المحاشي منها (قرعة محشية ) أنواع الحساء المختلفة (شربة مقطفة).<sup>1</sup>

وتحضر هذه الأكلات التقليدية بعدة أنواع من التوابل وربما كل طباخ له سحر وسرد في تنويع واختيار البهارات التي تناسب طبخة.

ولكن هناك أنواع من التوابل لا ستغنى عنها أي طباخ ويأتي على رأسها: الفلفل الأسود-الفلفل الأحمر-الكمون- رأس الحانوت يشتهر الطبخ التلمساني باحتواءه على كمية كبيرة من التوابل وخصوصا البهارات وهذا ما تميزه عن باقي أنواع الطبخ في العالم، فمثلا "الحريرة " فهي وجبة رمضان بلا منازع فهي عبارة عن مزيج لعدد كبير من الخضار والتوابل فاستعمال البهارات أو التوابل ونقول أيضا العطرية ، فهي

---

<sup>1</sup>جاسم جندل ، المرجع السابق،ص105.

تعطي ألوان طبيعية ونكهات ذات مذاق مميز صحية وتساعد على فتح الشهية والتداوي في بعض الأحيان فههدف التتبيل هو تحسين مذاق الأطعمة المختلفة بدون أن تطغي التتبيلة على نكهتها الأصلية ويكون دور التتبيل بإشكاله المختلفة هو تطرية اللحم وتكسير الأجنحة، فتكون نكهة الطعام أشهى وألذ وتكون طريقة التتبيل الطريقة الأكثر شيوعا لتتكيه الأطعمة سواء كانت لحوم أو دجاج أو خضروات أو أسماك أو حتى فاكهة وتنقسم مكونات التتبيل عادة إلى 3 أقسام.<sup>1</sup>

التتبيل	نوعه	دوره
مكون دهني	الزبدة الزيت	تساعد على تغليف الأطعمة وحفظ النكهة بداخلها وحمايتها من الجفاف خلا عملية الطهي
مكونات حمضية	الليمون البرتقال	تساعد على تطرية الألياف الموجودة في الطعام وتحسين المذاق
المنكهات المختلفة	الخضروات الورقيات	تعطي نكهات معينة مميزة

<sup>1</sup>نبيلة سلام ، الوجبات السريعة : مخاطر و أضرار ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ط.1، القاهرة، 2011، ص13.

للأسرة التلمسانية عادات كثيرة في استقبالها لرمضان تبدأ بفترة قبيل استقباله فتعلق ربات البيوت على تحضير التوابل التي تعتبر أساسية بل جوهرية حيث أن الطبخ التلمساني يتميز باستعماله المتنوع لعدة توابل.

إن رمضان بالنسبة للأسرة التلمسانية يعني استحضر الأطباق التقليدية المتنوعة كالمفوف والبرانية والمحمر والثريد وغيرها من أطباق المنطقة، فسر نجاح هذه الأطباق هي توابل معينة تعطر الطبق وتزيد من نكهته.<sup>1</sup>

وعليه فإن ربة البيت تقوم خلال شهر شعبان بشراء كل أنواع التوابل على شكلها الطبيعي إما عودا أو حبات ثم تغسلها وتجفيفها وطحنها حتى تحافظ على كامل نكهتها لأن التوابل شيء جوهري فهي ما يعتمد عليها لنجاح الإطباق كما أننا نجب في تلمسان الطبق المتبل جيدا والحرور قاعدة الطبخ التلمساني هو "المحمر" أي اللحم الذي يدخل الفرن في أحد المطاف ليكتسب اللون المحمر الذي بميزته يطلق عليه تسمية "المحمر".

فالتوابل والبهارات: كلمة البهارات نسمعا ولا نعرف أصلها وفصلها فإن كلمة بهارات في القاموس العصري تعني توابل، وفي المورد تعني كلمة كاري الأجنبية ويقول

---

<sup>1</sup> جاسم جندل، الصحة و الغذاء، المرجع السابق، ص110.

إبن سينا في كتابه القانون في الطب المهينة لوکا وجشم بالفارسية أي عين البقر ورد أصفر اللون والورق أحمر ويذكره.

أهم هذه التوابل نذكر:

❖ **الحلبة:** نبات من الفربيان الفرنسية وهو نبات يشبه الجث في مظهره جاء في

طتاب الطب النبوي: قال رسول صلى الله عليه وسلم "أستشفوا بالحلبة" ... وقال

بعض الأطباء العرب "لو علم الناس منافعها لا شتروها بوزنها ذهباً" ويذكر ابن

قيم الجوزية يعط منافع الحلبة قائلا: "إذا طبخت بالماء لينت الحلق والصدر

والبطن وتسكن السعال والخشونة والربو وعسر التنفس وهي جيدة لطرد الغازات

والبواسير".<sup>1</sup>

❖ **الثوم :** (*Allium sativum*) هو النبات ذا نكهة قوية جدا ومريرة التي

استخدمت لأغراض الطهي والطبية على حد سواء لمئات من السنين.

العنصر الرئيسي في الثوم الطبية هو الأليسين، والذي يعرف أن يكون رائع مضادة

للبيكتيريا، المضادة للفيروسات وخصائص مضادة للفطريات ومضادة للأكسدة. ناك

دراسات تشير إلى أن الثوم يساعد على تناول الطعام بانتظام على خفض ضغط الدم،

<sup>1</sup> جاسم جندل ، المرجع السابق ،ص237.

ونسبة السكر في الدم ويتحكم الكوليسترول في الدم، ويقوي جهاز المناعة. كما أنه يعمل على الحد من مخاطر المعدة، المريء، وسرطان القولون.<sup>1</sup>

❖ **الخردل**: نبات عشبي من الفصيلة الصليبية ويعرف بنوعيه الخردل الأبيض والأسود وهو منبه للهضم يستعمل كوصفة على الجلد في حالات التهاب المفاصل الروماتيزمي وكذلك يستعمل لتلطيف الآلام المصيبة والنزلات الصدرية من برد وسعال.

❖ **الزنجبيل**: نبات ذو سيقان أرضية تتشعب إلى عشرات الأنواع أهمها الزنجبيل والكركم... وهو يملك خصائص مقوية ومظهر ومضادة للسم وماؤه المقطر دواء جيد.

❖ **الزعرتر**: الزعرتر العادي هو الشائع الإستعمال حيث أن رائحته زكية ويساعد على الهضم ومضاد للتخمرات المعدية والمعوية، كما أن مغلي الزعرتر يفيد في علاج الكساح والشعب التنفسية واحتقانات الكبد وهو يشكل عام يساعد على الهضم.

❖ **الكمون**: الكمون ينتمي لمملكة النباتات ، كما يُعد نباتاً عُشبيّاً حوليّاً ، ارتفاعه يصل ما يقارب 30 - 40 سم ، ويتّصف نمو نبات الكمون بالمحدود ، أوراق الكمون سماتها تتجلّى بكونها أوراق مركبة ورفيعة ذات اللون الأخضر ، أمّا أزهاره فهي أزهار صغيرة الحجم بيضاوية ومستطيلة الشكل ، حيث تنشق في حال جفافها عند إلى ثمرتين ، طعم الثمرة يميل للمرارة كما تمتلك رائحة عطرية .

<sup>1</sup> نصائح الجدات ، الثوم ، جريدة الخبر اليومية، عدد...ص12،14/03/2017.

من الدول المُنتجة للكمون شيلى ، الصين ، سوريا ، إيران ، مصر ، الهند ، اليابان ، تركيا ، المكسيك والمغرب بالإضافة إلى غيرها. يدخل استخدام الكمون في مجالات عدّة بدايةً ومن المتعارف عليه كنوع من أنواع التوابل بالإضافة للاستخدامات الطبيّة وفقدان الوزن وكأحد أنواع المشروبات وأحد المواد المركبة لمستحضرات التجميل حيث تستيع استخدامه مسحوقاً ، مرهماً ، زيتاً أو كصبغ<sup>1</sup> .

❖ **الزعفران:** وهي تستعمل كغذاء خاص بسبب كلفتها العالية ( عنها مرتفع ) (ينظر إليه في الأنترنت).

❖ **الكرّم:** يعتبر من المكونات الأساسية في الكاري Curry وهو يستعمل كبهارات وكمادة ملونة وطارد للغازات من المعدة ومصحح لسود وصبغة الصفراء.<sup>2</sup>

## 5- تلمسان تراث و سياحة عبر الزمن

مرت بمدينة تلمسان عدة حضارات وعبر مختلف العصور مما جعلها تتعوى على التراث مادي ولا مادي ينبغي الترويج له عبر وسائل الإعلام الإذاعة التلفزة

<sup>1</sup> نصائح الجدات ، الكمون خير علاج لفقر الدم ،جريدة الخبر اليومية ،ص14.

<sup>2</sup> جاسم جندل ، المرجع السابق ،ص240.

الصحف والمولات الغاية في ذلك التعريف به من جهد ومن جهة وفود السياح الوطنيين والأجانب إقليم مما يعود من الناحية الاقتصادية بفائدة على إقليم تلمسان يحتل لاتصال السياحي أهمية قصوى في إطار الجهود التي تبذل من أجل التعرض بالقطاع السياحي في أي بلد، خاصة في الدول التي تشهد تدنيا في مستوى صناعة السياحة بسبب العوامل والمعوقات المختلفة ففي الجزائر مثلا:

خلال الستينات فقد أصبحت السياحة ظاهرة اجتماعية عالمية، وحيث بلغ عدد السواح في العالم 112.8 مليون سائح سنة 1965، في حين بلغت العائدات السياحية العالمية 11.6 مليار دولار<sup>1</sup> ففي هذه الفترة بدأت الدول أوروبا تخطط لحاضر مستقبل السياحة داخليا وخارجيا أما الدول النامية فقد دخلت المنافسة الدولية لجذب أكبر عدد ممكن من السواح.

أما خلال السبعينات بدأت الكثير من الدول في تقييم النشاط السياحي الداخلي والخارجي وأثاره ضمن المتغيرات الاقتصادية في ظل أزمة الدولار وانتشار ظاهرة ومشكل البطالة.

---

<sup>1</sup> عبد الكريم قاسم، ترقية السياحة في الجزائر، المرجع السابق، نقلا عن علال راشدي، السياحة والبلدان النامية، مجلة تجاريس، العدد 74، سبتمبر، أكتوبر 2002، ص 06

لكن على الرغم من التقدم الذي لحق بصناعة السياحة في القرن التاسع عشر وقبله، إلا أن السياحة تطورت في القرنين العشرين والواحد والعشرين خاصة حين استقرت الأوضاع السياسية وازدهرت الأحوال الاقتصادية وزاد الاهتمام بالجوانب الاجتماعية والأخلاقية والنفسية والبيئية للبشر، وتطبيق الأساليب الآلية والتقنية والتكنولوجية في مختلف القطاعات فضلا عن نمو وتطور وسائل الإعلام والاتصال والنقل.

## **6- السياحة الغذائية TOURISME CULINAIRE**

### **6-1- مساهمة الطبخ التقليدي الجزائري في السياحة**

Les conditions naturelles jouent un rôle de premier plan dans l'attraction d'un lieu touristique, en Algérie Chaque ensemble territoriale avec ses richesses naturelles est un véritable réservoir de culture et d'art culinaire, un pays avec 2,38 millions de km<sup>2</sup> recèle de multiples facettes allant du littoral, des montagnes de l'Atlas, des steppes des Hauts Plateaux, aux Suds avec le Hoggar, le Tassili-N'Ajjer, le Bas Sahara

L'attractivité d'une destination touristique est le résultat de nombreux facteurs. Patrimoine, Paysage, accessibilité assurée par les moyens de transport, convivialité et sociabilité.

Le patrimoine gastronomique est directement ou indirectement, lié à une partie de ces facteurs. C'est de cette nouvelle forme du phénomène touristique que nous avons choisi de traiter le tourisme qui représente une part appréciable dans les recettes des premiers pays touristiques



dans le monde, France, USA, Allemagne, Italie, Espagne, etc.

L'Algérie dispose de potentialités touristiques indéniables en raison de sa position favorable en termes de géographie et d'accessibilité, de son climat doux, de ses beautés naturelles, de son héritage culturel et architectural abondant et de sa situation dans le bassin méditerranéen qui attirent 30% des arrivés internationales et enregistrent 28% des recettes du tourisme.<sup>1</sup>

L'art culinaire Algérien possède ses propres spécificités et pourtant seul un véritable connaisseur ne saurait confondre un tajine Algérien avec l'un de ses cousins originaires d'autres pays maghrébins. La cuisine Algérienne bénéficie également d'une multitude d'influences étrangères : turques, espagnoles et françaises.

Le patrimoine gastronomique Algérien n'est pas répertorié, il est transmis d'une génération à une autre de mère à fille donc il n'est pas préservé.

L'effort doit porter une mise en scène à grande échelle et faire de l'événement restreint un événement de grande portée tant au plan de la thématique qu'au plan de l'image, L'Algérie est sous-équipée au regard de la demande potentielle, qu'elle soit nationale (nationaux résidents et Algériens non résidents) ou internationale (étrangers d'origines diverses). Le développement du patrimoine gastronomique a besoin d'un

---

<sup>1</sup> Ratiba BAOUALI, Ali HADJIEDJ, BAZIZ AMEL, L'apport du patrimoine gastronomique pour le développement du tourisme durable en Algérie, « 5ièmes journées scientifiques du Tourisme Durable », Management du tourisme durable: Attractivité du territoire, patrimoine et gastronomie, 2015, p2.

événement qui assure une veille permanente, un marquage « immortalisation » dans la mémoire du visiteur.

## **6-2- Siyāḥa , tawāth wa ḡḏāʾ : Tourisme, patrimoine et gastronomie**

L'Algérie dispose d'un patrimoine matériel et immatériel riche et de sites exceptionnels: historiques et archéologiques (sites Néolithiques, Punique Romains, Byzantins, Musulmans...). La valorisation du patrimoine gastronomique et culturel à travers notamment le tourisme culinaire doit donc embrasser toutes ces dimensions et envisager la protection et la valorisation de tous les éléments constitutifs de ce patrimoine à savoir : le folklore ,l'artisanat, la gastronomie ou fêtes gastronomiques locales voire les manifestations culturelles .

La curiosité gastronomique peut être un motif de déplacement touristique, il arrive qu'elle justifie à elle seule le voyage . la plupart du temps la gastronomie se combine avec d'autres centres d'intérêt. le sociologue américain Lucy Long<sup>4</sup> , pionnier dans ce domaine insiste sur l'idée d'une connaissance et d'une imprégnation d'une culture, d'une société et/ou d'un lieu à travers les plats et/ou les boissons consommés.

En Algérie, l'art culinaire traditionnel, produit d'un brassage culturel multiple est un indicateur supplémentaire, il témoigne d'une hospitalité avérée et nullement surfaite.

Des produits du terroir de très haute qualité, qui font la renommée des plaines et des piémonts à l'image de la Mitidja et Médéa, contribuent dans une large mesure à l'élaboration de cette diversité culinaire parmi lesquels nous pouvons citer Le couscous qui fait aujourd'hui partie des

habitudes alimentaires des français il a même émigrée en Amérique et plus particulièrement au Canada ou on la adopté comme plat riche et complet dans certaines écoles et crèches . Autres plats à base de semoule de blé comme Chakhchoukha, accompagnée de viande poulets ou poisson.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Lila DAOUDI ,Titre de la communication : Tourisme gastronomique en Algérie: Enjeux et défis de durabilité et de compétitivité, Université de Tizi Ouzou , Algérie,2013,p10.



## الفصل الثاني

## الفصل الثاني : خصائص المصطلح و مميزاته

للمصطلح دور كبير في حياة الناس، فهو الذي ينظم التواصل بينهم في شتى ميادين النظم و العمل و تعد دراسة المصطلح موضوعا جوهريا داخل الحقل اللساني بحكم التنوع الذي يطبع المستويات سواء في الجانب النظري أو التطبيقي .ينبغي تحديد المصطلح المتعامل به في إطار تخصص علمي ما و التعرف على الإمكانيات التداولية لهذا المصطلح قصد تحديده تحديدا دقيقا .و قبل التطرق إلى تعريف المصطلح يجب علينا أن نتطرق لمصطلح لغات التخصص

### 1- تحديد مصطلح لغات التخصص

تعتبر المصطلحات مفتاح لكل العلوم، و نظرا لتعدد العلوم و كثرتها إقتضى الأمر وجود عدة لغات كاملة تعبر عنها بواسطة أساليب تتضمن مصطلحات علمية .عرفت هذه اللغات بلغات التخصص .

فماذا نقصد إذا باللغة المتخصصة أو لغات التخصص؟

لغة التخصص أو اللغة الخاصة la langue de spécialité ou

langue spécialisée عرفت في معجم قالسون و كوست **Gallisson et**

**Coste** بأنها اللغات المستعملة في وضعيات تواصلية شفوية أو كتابية و التي

تستلزم توصيل معلومات من حقل معين<sup>1</sup>.

إذن لغات التخصص هي اللغات المستعملة في حقل معرفي معين مثل :لغة

القانون ،الاقتصاد ،الطب الإدارة إلى غير ذلك ،فهي تخصصات تستعمل

مصطلحات خاصة لا يفهمها إلا المتخصص في ذلك المجال .

---

1 محمد اليداوي ،"علم الترجمة بين النظرية و التطبيق" ، دار المعارف ، ط.1 ، 1992 ، ص.11.

و لذلك نرى، عندما تتطرق وسائل الإعلام بنفس المواضيع المذكورة أعلاه ، نرى أن المتلقي يستوعب المعلومات العلمية بسهولة،وهو مانسميه باللغة الفرنسية vulgarisation scientifique "كما قد يكون لبعض العلوم رموز خاصة بها ليست من مفردات اللغة كالرياضيات و الكيمياء siglaison/ acronyme .  
و يكمن الإختلاف بين لغة التخصص و اللغة العامة إلا من حيث الإستعمال الخصوصي لعناصر اللغة

" La terminologie consiste en l'étude du choix et de l'usage des termes faisant partie des vocabulaires de spécialité qu'on peut trouver dans tous les domaines de connaissance :informatique, grammaire, linguistique, mathématique,médecine...et qui peuvent aussi relever de la langue courante ,donc figurer à la fois dans une banque de terminologie ,dont se hargent des terminologues, et un dictionnaire de langue courante,dont se chargent des lexicographes.<sup>1</sup> "

## 2- تعريف المصطلح و نشأته:

### 2-1- تعريف المصطلح:

كلمة مصطلح كلمة قديمة في اللغة العربية ،أول قاموس عربي معاصر أدخل لفظ المصطلح إلى مدونته هو "المعجم الوجيز" الذي أصدره مجمع اللغة العربية بالقاهرة سنة 1980 ،ثم تبعه "المعجم العربي الأساسي " الصادر عن المنظمة العربية للتربية و العلوم و الثقافة سنة 1988.

<sup>1</sup> [www.uniterm.org](http://www.uniterm.org) . Consulté le 20/04/2017 à 15 :00.

**لغة:** "هو مصدر من الفعل "اصطَلح"، و يقصد به الألفاظ التي تحمل دلالات خاصة متعارف عليها بين طائفة معينة في مجال أو حقل معين، إذ يختلف مدلول المصطلح من مجال إلى آخر"<sup>1</sup>.

**اصطلاحاً:** المصطلح مشتق من إصطَلح القوم أي تعارفوا على الأمر و اتفقوا عليه و الإصطلاح في تعريف المعجم الوسيط ، مصدر "اصطَلح" و هو إتفاق طائفة على شيء مخصوص و لكل علم من العلوم اصطلاحاته و مجموعة من الركائز التي يستند إليها سواء على مستوى المفهوم أو المضمون.<sup>2</sup>

## 2-2- تعريف علم المصطلح

كان هناك خلاف حول تعريف علم المصطلح و نسميه "الإصطلاحية" (Terminologie) و علومه التطبيقية ( Terminographie) و نسميها المصطلحية . الإصطلاحية تفيد الإصطلاح عموماً، و المصطلحية تعني الاهتمام بالمصطلح نفسه و وضعه و تنسيقه ( الجانب العلمي الذي هو شغل المترجم ). فهي تجميع لمصطلحات خاصة بميدان معين، وهي تشكل جانبا هاما من المعجمية والذي يستعين به المترجم ويستند إليه<sup>3</sup>.

فالاصطلاح إذا هو اتفاق على معروف؛ علماء العرب الأوائل عرفوه على أنه تخصيص لما ورد عاما من المعاني السابقة، أي أنه تحويل المفردة التي كانت تدل على معنى من المعاني في اللغة العامة إلى مفردة تدل على معنى جديد

<sup>1</sup> عامر الزناتي الجابري ،مجلة البحوث و الدراسات القرآنية، إشكالية ترجمة المصطلح، (مدرس

اللسانيات و الترجمة بجامعة عين شمس و الملك سعود)، العدد التاسع، ص.4.

<sup>2</sup> الديدواوي محمد ، "علم الترجمة بين النظرية و التطبيق" ،ص14

<sup>3</sup> محمد الديدواوي ، "علم الترجمة بين النظرية و التطبيق" ،ص14

شريطة وجود ما يربط بين المعنى الأول وبين المعنى الجديد لمناسبة بينهما أو مشابهتهما في وصف أو غيرها<sup>1</sup>

La terminologie est l'ensemble des termes, rigoureusement définis, qui sont spécifiques d'une technique, d'un domaine particulier de l'activité humaine .

C'est une discipline qui a pour objet l'étude théorique des dénominations des objets ou des concepts utilisés par tel ou tel domaine du savoir, le fonctionnement dans la langue des unités terminologiques, ainsi que les problèmes de traduction, de classement et de documentation qui se posent à leur sujet. On retrouve dans la définition de la terminologie une distinction fondamentale, celle entre notion et terme.<sup>2</sup>

وقد أولى الغرب اهتماما بالغا بهذا المجال المعرفي الحديث نسبيا، لكن هذا العلم لم يتأسس بجدية إلا في بداية القرن العشرين. ففي الثلاثينيات من القرن العشرين بذلت جهود في النمسا وتشيكوسلوفاكيا وألمانيا والاتحاد السوفياتي لإرساء أساس علمي لدراسات علم المصطلح و قد أدت هذه الجهود إل خلق ثلاث مدارس أولها مدرسة براغ Prague الخاصة بالمقطع الصوتي ، ومدرسة فيينا Vienne، والمدرسة السوفياتية Moscou. ويرجع الفضل للعالم النمساوي

---

<sup>1</sup> محمود فهمي حجازي ، "الأسس اللغوية لعلم المصطلح "، د. ط. دار غريب للطباعة والنشر، ص. 10.

<sup>2</sup> [https : www.grammaire. reverso.net](https://www.grammaire.reverso.net) :consulté le 28/03/2017 à 19 :45.



أوجين ووسوتر Eugen Wuster 1898-1977، في وضع أساس النظرية العامة للمصطلحية وتطويرها<sup>1</sup>.

Durant cette période, il faut souligner notamment les travaux d'Eugen Wuster, auteur d'un ouvrage devenu un classique The Machine Tool, publié en 1938.

E. Wuster est considéré comme le père de la Théorie Générale de la Terminologie ( TGT).

En fait, selon **Eugen Wuster** , l'un des créateurs de la discipline , le terme est une unité à deux faces comportant une dénomination dans une langue quelconque faisant référence à une notion c'est-à-dire une unité d'ordre conceptuel.

فالمصطلحية " Terminologie " إذن هو العلم الذي يبحث في العلاقة بين المفاهيم العلمية والمصطلحات اللغوية، و استيعاب مفاهيم المصطلحات هو نصف المعرفة. و قد تعاظم دور المصطلح و أهميته في المجتمع المعاصر الذي أصبح يوصف بأنه مجتمع المعلومات و المعرفة . من هنا أصبح تثبيت المصطلحات العلمية و ضبط مفاهيمها و التدقيق في معانيها ، و بالتالي توحيدها حاجة ملحة لتحقيق التواصل بين أهل هذا العلم و دفع عجلة البحث العلمي في هذا الاختصاص قدما إلى اللحاق بالركب الحضاري المتطور.

---

<sup>1</sup> عبد السلام المسدي ، قاموس اللسانيات مع مقدمة في علم المصطلح ،الدار العربية للكتاب ،تونس ، 1984،ص.21.

أما المحدثين فقد عرفوا المصطلح " بأنه أداة البحث و وسيلة التواصل بين العلماء فهو لغة خاصة يستعملها المنتمون لحقل معرفي معين.<sup>1</sup>

أما تعريف المصطلح في المعاجم الغربية المتخصصة فيمكن إختصارها كما يلي:

يعرف معجم « Robert » بأنه لفظ خاص يستعمل في حقل من المعرفة، أو هو مجموعة من الألفاظ التقنية المنتمية إلى علم ما أو فن.<sup>2</sup>

## 2- 3 - نشأته:

ظهر مصطلح " علم المصطلح " ( Terminologie ) أو " علم المصطلحات " « science des termes » في النصف الأول من القرن الثامن عشر الميلادي على يد المفكر الألماني " كريستيان كوتفريد شوتز " ( 1747-1832 ) . حيث عرف مصطلحات التاريخ الطبيعي بأنها " نسق المصطلحات المستعملة في وصف موضوعات التاريخ الطبيعي " . أما البيانات المصطلحية فقد اقترن ظهورها بأسماء علماء روس مثل " زهروف Zaharouov و سفرجان Severgin ،

و كان الغرض منها توحيد قواعد وضع المصطلحات على النطاق الدولي . و هكذا صدر بين عامي : 1906 و 1928 معجم " شلومان " المصور للمصطلحات التقنية" في ستة عشر مجلدا، و بست لغات.

<sup>1</sup> عمر أوكان ، اللغة و الخطاب ، (د،ط). إفريقيا الشرق ، 2001،ص.57.

<sup>2</sup> Paul Robert , Dictionnaire alphabétique , analogique de la langue Française Terminologie.

أما لدى العرب ، فقد بدأ الاهتمام بالمعجم و تجميع المفردات في العربية في القرن الثاني الهجري . و قد عرف المعجم العربي تطورا كبيرا بحيث صارت توجد في الأسواق معاجم و قواميس في مختلف حقول المعرفة و العلم و التكنولوجيا. و من الصعب أن يجد المرء معجما علميا متعمقا أحادي اللغة. و كثيرا ما توضع المقابلات الأجنبية ما بين قوسين بعد المصطلح العربي المقترح . إذ لا تزال هذه المعاجم تواجه صعوبات ، و لا يزال ينقص اللغة العربية معجما للمترادفات يميز بين المعاني.

علي القاسمي كذلك وقف على اشكالية المصطلح في كتابه " مقدمة في علم المصطلح" شارحا المصطلح terme بوصفه " وحدة لغوية" دالة مؤلفة من كلمة (مصطلح بسيط) أو من كلمات متعددة (مصطلح مركب) و تسمى مفهوما محددًا وحيد الوجهة داخل ميدان أو حقل ما. كما بين القاسمي أن المصطلح علامة لغوية خاصة تقوم على ركنين أساسيين أحدهما الشكل (forme) أو التسمية (dénomination) ، والأخر المعنى (sens) أو المفهوم ( notion ) أي الوصف اللفظي للتصور الذهني<sup>1</sup>.

و يتناول علم المصطلح (terminologie) بنية المصطلحات و مدلولاتها وحفرياتها، و اشتقاقاتها المعجمية، و تطوراتها الدلالية.

فالمصطلح إذن علامة لغوية خاصة، فهو لغة العلم و المعرفة، و هو أبجدية للتواصل بين أهل الاختصاص في أي حقل معرفي. إذ تعد اللغة الإصطلاحية لغة عالمية، فهي ملتقى الثقافات الإنسانية، وهي الجسر الحضاري الذي يربط لغات العالم بعضها ببعض.

<sup>1</sup> علي القاسمي ، " مقدمة في علم المصطلح" ، ط.1، مكتبة لبنان ناشرون بيروت، 2008، ص.42.

كما عرفتها Maria Teresa Cabré كما يلي :

La terminologie est comme « le carrefour interdisciplinaire où convergent les sciences cognitives, la linguistique ou les sciences du langage et les sciences de la communication, carrefour qui est constitué de trois composantes : une composante théorique, une composante descriptive et une composante appliquée »<sup>1</sup>

و أضافت ماريا تيريزا كابري قائلة :

" Enfin, la terminologie rend possible la communication spécialisée, c'est-à-dire sur des sujets spécialisées, entre des utilisateurs également spécialisés et dans des situations tout aussi spécialisées. C'est ainsi qu'on peut expliquer ses liens étroits avec les sciences de la communication" .<sup>2</sup>

## 2-4- خصائص المصطلح :

- يتميز المصطلح بدلالة خاصة و محددة في تخصص معين.
- هو ما يطلق للتعبير عن مفهوم معين في مجال معين و يتميز بالحصريّة لمواكبة
- ركب التقدم العلمي و التعبير عن مصطلحات حضارة العصر.
- المصطلح ليس بالضرورة لفظا واحدا، بل يمكن أن يكون مركبا.

<sup>1</sup> www. Uniterm .org ,consulté le 13/05/2017à 22h00.

<sup>2</sup> Maria Teresa CABRE , La terminologie : Théorie, méthode et applications, les Presses de l'Université d'Ottawa, Canada, 1998,p.73.

فمن هذا المنظور، نستطيع أن نقول أن المصطلح هو أحد عوامل النهوض  
باللغة،

و من أجل هذا يجب مراعاة بعض الشروط لوضع مصطلحات مناسبة  
لمسمياتها

و قد ذكرها سعيد الخضراوي<sup>1</sup> كما يلي :

\*إستقراء و إحياء التراث العربي.

\*الإختصاص أو المعرفة الدقيقة للميدان المعرفي المتصل بالمصطلح، لأن  
لكل

علم خصوصياته تميزه عن غيره من العلوم.

\*يجب استعمال المصطلح في المجال الذي خصص له و بالدلالة التي  
أسندت إليه.

\*القدرة على الابتكار ما دام الأمر يتعلق بعملية إبداع اسم لمسمى جديد.

\*أن يكون المصطلح خفيفا و واضح المفهوم.

\*أن يتميز بالدقة و الإيجاز.

\*تجنب الغموض و الإلتباس.

\*أن يكون صحيحا لغويا ويتبع نظاما لغويا معينا.

\*أن يكون قابلا للإشتقاق.

---

<sup>1</sup> السعيد خضراوي، " الترجمة و المصطلح " ، مجلة المترجم ، العدد 2 ، دار الغرب للنشر و التوزيع ،  
جويلية سبتمبر 2001 ،  
ص 46 . 47.

### 3- صناعة المصطلح

في ظل الثورة التكنولوجية و سيل التقنيات الحديثة ظهرت الحاجة إلى المصطلح باعتباره وسيلة للتحكم في العلوم التقنية المعاصرة و مواكبة تطورات العصر.

و يعتبر علم المصطلح علما قائما بذاته و هو حديث النشأة، و يعد من أحدث فروع علم اللغة التطبيقي. و هو يحتاج إلى تضافر الجهود لتحديد الأهداف، و ذلك بالتواصل الدائم و المستمر بين أهل الإختصاص من أجل مواجهة الصعوبات التي تعترض الباحثين في إيجاد مصطلحات مناسبة في تخصصات دقيقة.

و من ثم فإن إنتاج المصطلح ليس عملية يمكننا القيام بها في أي وقت نشاء، بل ثمة شروط يجب توفرها لأجل ذلك.

#### 3-1- شروط صناعة المصطلح:

1- يرتبط إنتاج المصطلح داخل بيئة او مجتمع ما بإنتاج المعرفة و هذا ما يسقط فرضيات العجز اللغوي.

2- الإنفتاح على العلوم الأخرى ، فالمصطلح الواحد يمكن استغلاله في حقول معرفية متقاربة.

3- عدم التعصب الفردي للمصطلح و التمسك به و رفض التنازل عنه، و خاصة إذا وجد مصطلح آخر أكثر منه دلالية و فعالية.

### 3-2- طرق توليد المصطلح عند المحدثين

من المعلوم أن الغربيين يمطرون العالم يوميا بمئات المصطلحات و الألفاظ الجديدة. و أمام هذا الوضع تجد اللغة العربية نفسها مضطرة لمواكبة هذا التطور العلمي و هذه المبتكرات اللغوية لمسايرة زخمة المصطلح في شتى الميادين المعرفية و العلمية. و لن يتأتى هذا إلا بتوليد المصطلحات لتسمية المفاهيم العلمية و ذلك بواسطة آليات التوليد. لطالما سادت فكرة أن اللغة العربية عاجزة عن الترجمة و توليد الألفاظ ، لكن سرعان ما ارتقى البحث اللساني وأصبح الباحث العربي مقتنعا بوضع استراتيجية دقيقة و منهجية علمية وفق مقاييس لغوية مستقاة من المخزون المعرفي و الثقافي الذي يزخر به تراثنا العربي. و من هنا جاءت الحاجة لتظافر الجهود للإتيان بالجديد و الإسهام في تقدم البحث العلمي في اللسانيات.

و من هنا يمكننا القول أن التوليد هو إعطاء قيمة دلالية جديدة لبعض الوحدات المعجمية تسمح لها بالظهور في سياقات جديدة.

إن التوليد المصطلحي هو شكل من أشكال التنمية اللغوية، فهو يتيح للغة الإستمرار في التعبير و التتابع في الألفاظ و التراكيب و المعاني، وهو يحتاج إلى عدد من الوسائل و الآليات التي يتيحها فقه اللغة العربية و التي تضطلع بإنتاج المصطلحات، و قد رتبها علي القاسمي حسب أهميتها في اللغة العربية كما يلي " الإشتقاق ، الإستعارة أو المجاز ، التعريب ، النحت"<sup>1</sup>

<sup>1</sup> علي القاسمي ، " لماذا أهمل المصطلح التراثي ".مجلة ( المناظرة ) م.س ،ص37 .

وبما أننا سنتطرق في الفصل التطبيقي إلى طرق معينة لتوليد مصطلحات جديدة و هو ما يطلق عليه في علم اللسانيات بـ "La néologie"، فسنعرض بعض المفاهيم النظرية الخاصة بها

### 3-3-المؤاد: la néologie

C'est une discipline de la terminologie qui se concentre sur les néologismes, la création ou le recyclage de mots pour des usages nouveaux.

Le Dictionnaire de la Langue Française D.L.F Lexis, range ce mot dans le meme article avec néologie: processus de créations lexicales<sup>1</sup>. Le DLF accepte le néologisme comme création morphologique nouvelle, un sens nouveau , produit d'un usage nouveau d'un mot ancien ou l'adoption d' un mot étranger.

Le Petit Larousse Illustré 1998<sup>2</sup> précise et définit à son tour le néologisme comme « le mot ou expression de création récente ou d'emprunt récent, acception nouvelle d'un mot ou d'une expression existant déjà dans la langue. »

Le Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage<sup>3</sup> le distingue comme suit : unité lexicale fonctionnant dans un modèle de

---

<sup>1</sup> Dictionnaire de Langue Française, Paris, Encyclopédies-Bordas, 1998.

<sup>2</sup> Le Petit Larousse Illustré, parution : 1998.

<sup>3</sup> Dictionnaire de linguistique et Sciences du langage, s/d de J. Dubois, éditions Larousse, Paris 1994.



communication déterminé ,et qui n' étant pas réalisé antérieurement de la néologie processus de formation de nouvelles unités lexicales ».

L'évolution sans cesse accélérée des sciences et des techniques, induisant un besoin croissant de dénominations, de transfert des savoirs et de savoir-faire, explique l'évolution de termes et de concepts qui reste toujours l'œuvre de terminologues ,de lexicologues ou d' experts du domaine.

Sur le plan dialectal, nous admettons aujourd'hui que toutes les langues que nous connaissons dérivent d'autres langues disparues ou mortes et nous partageons l'avis de A. Darmesteter : « Le Latin populaire possédant quelques milliers de mots qui sont devenus des mots français par le seul changement de prononciation. Mais le lexique primitif devint vite insuffisant pour exprimer les idées nouvelles qu' allait apporter le développement ininterrompu de la civilisation »<sup>1</sup>.

H. Mitterand insiste et voit dans la néologie un élan moteur continu et propre aux langues vivantes et à grand usage « ...les effets de cette néologie, qui n'est pas une mode passagère, mais la

---

<sup>1</sup> Darmesteter, Cours de Grammaire, historique de la langue française, livre Troisième, p.1.

conséquence linguistique durable d'un fait de civilisation qui n'épargne aucune des grandes langues »<sup>1</sup>.

Ces néologismes qui s'installent relèvent du discours spécialisé (langue de spécialité), et ils sont créés pour des besoins de dénomination de nouveaux concepts

تسمية مفاهيم جديدة

De nombreux processus morphosyntaxiques permettent, en Français, la néologie de forme :

Exemples :

- La préfixation ( hypermarché)
- La suffixation ( fidélisation )
- La composition ( chèque-vacances )
- La troncation ( micro pour microphone ou micro-ordinateur )
- La siglaison (O.N.U )

L'acronymie : se dit quand des sigles acquièrent une autonomie et se prononcent (syllabiquement) comme un mot courant, exemple :C.A.C /CAC.

La créativité lexicale reflète le développement scientifique, technique et culturel d'une société, car chaque langue dispose d'un

---

<sup>1</sup> H.Mitterand, « Les mots français »,éd. P.U.F ,Paris, 1972,p.100.

ensemble de procédés morphologiques, morphosyntaxiques et morphosémantiques pour créer les nouvelles dénominations.

Concernant les procédés de création néologique dont on a utilisé dans le cadre pratique tel que troncation, aphérèse et transplantation

nous avons pu aboutir à des néonymes qui peuvent nous servir à l'enrichissement du vocabulaire de la gastronomie Tlemcennienne.

\*troncation اقتطاع

\* aphérèse

\*apocope ترخيم

La dérivation est un processus très productif .Elle peut être définie comme un mode de formation qui a comme fonction principale de changer la catégorie grammaticale de base, par exemple :l'adjectif en nom.

La dérivation, la composition (production et création lexicales soumises au système linguistique gérées par des règles morpho-phonologiques et morphosyntaxiques) et l'emprunt avec la troncation constituent les sources principales de la néologie.

### 3-4- الاشتقاق la dérivation

الاشتقاق في اللغة العربية هو عملية استخراج لفظ من آخر، كضارب من ضرب، و هو أداة فعالة تضع في أيدي العاملين في حقل المصطلحات إمكانات واسعة في صياغة الألفاظ للمدلولات العلمية المتزايدة يوماً بعد يوم.<sup>1</sup>

و الاشتقاق ليس من خصائص اللغة العربية فحسب، بل إنه من أهمها و لا سيما لكثرة الأوزان العربية. و هو بعبارة أخرى نوع من التوسع في اللغة العربية يحتاج إليه العالم و الباحث بصفة عامة، و المجامع اللغوية بصفة خاصة للتعبير عما يستحدث من معان لمسايرة التطور الإجتماعي و الفكري، و قد حظي بعناية فائقة من قبل اللغويين العرب.

### 3-5- الإقتراض l'emprunt

الإقتراض يقوم على إدخال عنصر من لغة أجنبية إلى لغة أخرى، و هو يعني الإقتباس، أي الأخذ و العطاء. و هو ظاهرة لغوية عالمية لا تكاد تسلم منها لغة من اللغات، و يعد إحدى الوسائل التي تنمو بها الثروة اللفظية. فإن أي لغة ذات عمق تاريخي، و ذات ثقافة و أدب و حضارة. و الإقتراض اللغوي ظاهرة طبيعية في كل اللغات الحية، و هو مظهر دال على حيوية هذه اللغات و تطورها. و اللغة العربية قد اضطرت إلى الإقتراض من اللغات التي احتكت بها منذ الجاهلية إلى غاية عصرنا الحديث، حيث تضاعف حجم التبادل اللغوي بين الشعوب و ازدادت الحاجة إلى التكامل الحضاري و كثافة التواصل الإعلامي. نذكر على سبيل المثال،

<sup>1</sup> جميل الملايكة، "المصطلح العلمي و وحدة الفكر"، مجلة المجمع العلمي العراقي، بغداد، مج 34،

ج 3، 1983، ص 103.

L'emprunt est également un important facteur de la néologie . C'est un procédé externe d'enrichissement lexical qui consiste à importer dans une langue cible des mots appartenant à une langue source.

Pour finir, les néologismes utiles demeurent et doivent être conçus comme une expression intelligente de la langue qui refuse de mourir. Les sciences et les techniques évoluent, les mœurs changent ; la langue suit.

On a besoin d'un mot : on l'invente, on le crée.

Néologie et néologismes révèlent la génie d'une langue, son ouverture sur les autres langues et surtout son fonctionnement.

فبالخلاصة التي يمكن الوصول إليها أن توليد المصطلح و وضعه متوقف على مدى انتشاره في استعمالات المتكلمين. و معنى ذلك أن ما يقرر حياة المصطلح هو الاستعمال لأن المصطلح الذي يلقى القبول و الاستعمال من قبل مستعمليه هو الذي يحظى بالبقاء و الاستمرار؛ فكل مصطلح يستعمل ينمو و يكبر.

#### 4- علم المصطلح و الترجمة :

إن الترجمة همزة وصل بين متكلمي اللغات المختلفة و وسيلة لنقل العلوم والمعارف منذ القدم. و لا يختلف اثنان في الزمن الراهن على أهمية الترجمة و منافعها الكبيرة لعموم البشرية في العلم و الاقتصاد و الأدب ، بل هي في كثير من الأحيان أداة من أدوات السلام و التفاهم و التعاون بين مختلف الشعوب. فهي تقرب وجهات و تنشر الأدب و المعرفة ، كما أصبحت ضرورة من ضرورات العصر، و ليس في اللغة العربية أو الإنجليزية فحسب ، و إنما في جميع اللغات . و بسبب كون الترجمة فنا من فنون أدب اللغات الإنسانية ، فقد كان لهذا النشاط الفني الأدبي الفعال علماء و مفكره ، فمنهم من كان يميل نحو المحافظة على حرفية النص و قوالبه . و منهم من رأى بأن هذا النوع من الترجمة " النقل الحرفي " يقتل الترجمة فدعوا إلى الاهتمام بالمعاني و ليس بالمفردات اللغوية للتوصل إلى أسلوب أكمل يتيح للمترجم نقل التصرف بأمانة دون أن تفقد هذه النصوص الروح العلمية أو الأدبية التي تمتلكها.

#### 4-1- المصطلح العلمي : أهميته و دلالاته في الترجمة

إن الإنفتاحات على الحضارات الأخرى و العلوم اوجدت بين ثنايا الكتب و بين عصارة المفكرين حاجة للمصطلح العلمي، إذ لا تتوقف أهميته على علم من العلوم بل طالت العلوم كلها. و مشكلة المصطلح العلمي و دلالات استعماله هي مشكلة مطروحة دائما لكون التطور و الإلتصاق بالعلوم مستمر أزليا. و من هذا المنطلق فإن مهمة المترجم هي مهمة تبليغية حضارية و إعلامية ، كونه ينقل الأفكار والمواقف ويسمح بتبليغ المعلومات الى لغات مختلفة

بالإضافة إلى نقل فيض من المعلومات العلمية و التقنية لإضافتها إلى الرصيد الثقافي للغة المعنية. و هذا ما يجعل اللغات تساهم مساهمة جليلة في التقارب و التفاهم و التعاون بين البلدان.

بيد أن المصطلح يختلف من شعب إلى آخر، فهو يحمل شحنات ثقافية تقف في خلفية النص الأصلي و تحيط به . و من هنا تطرح إشكالية علم الترجمة و أهميته في التعامل مع المصطلح كونه المرآة التي تعكس فهم المصطلح في لغته الأم ، ثم تنقله إلى المتلقي في اللغة الهدف.

#### 4-2- الترجمة

الترجمة وسيلة من وسائل الإتصال وخاصة في وقتنا هذا أين كثرت المنشورات باللغات الأجنبية، و قد عرفها جورج مونان ( Georges Mounin ) بقوله " الترجمة عملية اتصال غايتها نقل رسالة من مرسل إلى متلق أو مستقبل Récepteur"<sup>1</sup>.

و تقتضي هذه العملية نقل المحتوى الدلالي للنص من لغة الأصل إلى لغة النقل. و في هذا الصدد ينبغي أن نشير إلى ضرورة إلمام المترجم بخصائص اللغتين المنقول منها و إليها، لأنه لا يبقى على تراكيب اللغة الأصل و إنما يعيد بناء النص الذي هو بصدد ترجمته حسب خصائص اللغة التي ينقل إليها.

<sup>1</sup> جورج مونان . المسائل النظرية في الترجمة، تر. لطيف زيتوني، ط1، دارالمنتخب العربي للدراسات و النشر و التوزيع، لبنان، 1994، ص.22.

#### 4-3- أهمية الترجمة

أما فيما يتعلق بأهمية الترجمة، فهي تلعب دورا هاما في تقريب التفاهم و المعرفة بين الحضارات، فهي تمكننا من " اطلاع غيرنا من الشعوب و الأمم على أحسن و أقوم ما أبدعه وبيدعه مفكرونا و أدباؤنا و علماؤنا. "<sup>1</sup> لا يمكن إحصاء أهمية الترجمة في بعض السطور، فهي قد أدت دورا بالغ الأهمية في نقل الحضارات و الثقافات و المعارف بين الشعوب، و أنها كانت تحدث كلما التقت حضارة بأخرى سواء أكان ذلك عن طريق التجارة أو عن طريق الحرب. و نتيجة لذلك قامت نقاط الإلتقاء بين بني البشر، فقويت وحدتهم النفسية و الفكرية التي تجمع بينهم.

و إنه بسبب التقدم العلمي و التكنولوجي الذي شهده القرن العشرون، جعل الترجمة تخرج من طوق الأدب لتدخل في مجالات أخرى علمية و تقنية. وتختلف الترجمة في العلوم عن ترجمة الأعمال الأدبية أو الفنون، و ذلك لأن المصطلح العلمي ينبغي أن يكون محددًا بدقة شديدة مقارنة باللفظ الأدبي. و من هذا المنطلق، أصبحت الحاجة ماسة لاستخراج ضوابط و قواعد علمية تتحكم في عملية الترجمة.

فلم يعد دور اللسانيات في البحوث حول الترجمة خافيا على ذوي الاختصاص، إذ بدأت الترجمة تميل إلى بعض الفروع الحديثة و منها اللسانيات

---

<sup>1</sup> محمد اليعلاوي ، "ملاحظات حول الخطة القومية للترجمة " ، المجلة العربية للثقافة ، ع.33 ، سبتمبر 1997 ، ص.234.



النصية - " *Text Linguistics* " و التي تعتبر النص نقطة انطلاق لأي بحث يخص اللسان.

فعندما يهّم المترجم بالترجمة، و بعد استيعاب جميع المعاني الواردة في النص الأصلي و يفهمه جيدا، يشرع في تحديد هوية النص ، أو الميدان الذي ينتمي إليه ، هل هو قانوني؟ أم اقتصادي؟ أم علمي؟ أم أدبي؟ و من ثم يحدد الوسائل اللسانية والأسلوبية التي تسمح له بإيجاد أفضل المكافئات في اللغة المستهدفة، لتوخي أكبر قدر من الدقة في الترجمة.

إن النص هو أحد أهم مظاهر التوصيل اللساني، لكونه يخترن الأفكار و التراكيب و الوظائف. و بما أن كل نص يتميز بوظيفة توصيلية أساسية، يمكن تصنيف النصوص على شكل أنماط، و بالتالي تحديد مناهج و أساليب النقل الخاصة بكل نمط (ينظر<sup>1</sup>)

و هذا ما أطلق عليه الغرب اسم "la typologie des textes" و قد تطرقت إليها Christiane Nord في كتابها<sup>2</sup> *La traduction une activité ciblée* متأثرة في ذلك بأعمال المترجمين الألمانيين اللذين وضعوا بين سنتي 1970 و 1980 نظرية نمطية النصوص *(K. La typologie textuelle)* و نظرية سكوبوس *(Reiss و Hans Vermeer) la théorie de skopos*.

---

- إنعام بيوض، " الترجمة الأدبية ، مشاكل و حلول " ، دار الفارابي ، بيروت ، لبنان ، ط.1، 2003 ، ص.31-32.

<sup>2</sup> - Christiane Nord ,*La traduction : une activité ciblée. Introduction aux approches fonctionnalistes. Traduit de l'anglais par Beverly Adab .Artois Presses Université, Arras,2008, p.184.*

*L'œuvre constitue une véritable introduction aux approches fonctionnalistes dans le domaine de la traduction. Elle expose les idées principales de la théorie du skopos, les applications possibles de celles-ci sur les textes pragmatiques, mais aussi sur la traduction d'œuvres littéraires . Elle mentionne les précurseurs immédiats de la théorie du skopos (Karl Bühler et son modèle psychologique des fonctions du langage) qui l'ont inspiré à proposer sa typologie textuelle.*

و من هذا المنطلق، يجب على المترجم أن يكون فكرة أولية عن متلقيه قبل الشروع في نقل النص إلى اللغة الهدف.

و استنادا لنظرية سكوبوس (الغاية والهدف) فإنها تركز كثيرا على الغاية المتوخاة من الترجمة. كما أن هانس فيرمير يرى أن هدف الترجمة النهائي هو الذي يحدد للمترجم الإستراتيجية المناسبة في الترجمة، وقد استعمل مصطلحات "الهدف، الغاية و الوظيفة".<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> – Christiane Nord , opcit, p.44.





## الفصل الثالث

## 1-التعريف بالمدونة

Notre corpus a été l'objet d'une réflexion personnelle pour aboutir à une éventuelle recherche terminologique. Nous avons jugé bon et utile de s'incliner vers un manger traditionnel qui s'articule autour d'un menu donné lié étroitement à un mets traditionnel Tlemcenien.

A défaut de corpus réel, nous étions dans l'obligation de prendre en ligne de compte un menu réparti en plusieurs éléments à savoir:

Harira- حريرة soupe, sous le parangon manger traditionnel Tlemcenien. Nous vous informons au départ que notre propre étude sera accès essentiellement, non pas sur le menu tout entier mais sur les trois premiers éléments de ce dernier. A titre d'illustration, nous citons l'entrée- hors d'œuvre- plat de résistance.

Quant aux autres éléments seront éventuellement en perspective pour une autre étude nouvelle plus approfondie et qui, par voie de conséquence, viennent consolider la notre.

Voici notre corpus à travers lequel nous allons tenter d'exploiter pour que nous puissions dégager un résultat menant à bien notre recherche.

## 2- أسباب الانتاج المصطلحي: *Les raisons d'une production terminologique:*

Toute opération de traduction impose un champ terminologique idoine aux textes cibles. Cependant, certaines conceptions scripturaires drapées d'une culture donnée, le cas exige une production terminologique car l'équivalent dans la langue cible n'est pas facile à trouver voire impossible.

La raison pour laquelle le traducteur se trouve juguler vis à vis de cet effet et par voie de conséquence il est motivé d'introduire une production personnelle en vue de résoudre le problème traductologique ainsi que l'absence intégrale du terme.

En exploitant la technique de Monsieur Mathieu Guidère<sup>1</sup>, il nous est paru logique de procéder à la dite <transplantation> pour ainsi aboutir à un champ lexical nouveau donnant à notre cadre terminologique une nouvelle conception tant sémantique que culturelle.

Eu égard cette procédure d'analyse, dont la teneur suit, sera répartie en plusieurs fragments d'opération afin d'explicitier le fond ,le rôle et l'importance de la production terminologique quant au phénomène traductologique car la terminologie est ,certes, nécessaires, mais pas suffisante en cas d'inexistence de termes équivalents dans la langue cible, raison pour laquelle le traducteur

---

<sup>1</sup> Mathieu Guidère," Publicité et traduction",Paris, Ed, L'Harmattan, 2000, p.94.

se trouve souvent en face de moult écueils lors d'une opération de traduction notamment celle d'une langue "dite" spécialisée.

Définition de troncation: c'est une réduction orale ( suppression des syllabes /phonèmes au début ou à la fin du mot ) qui se répercute à l'écrit. On distingue deux types de troncation : l'apocope vs l'aphérèse .

**Apocope** ( la troncation droite ) : il s'agit d'une suppression de phonèmes à la fin du mot. L'apocope efface fréquemment les dernières syllabes

ex: autobus---bus

Internet----net

En fonction de cette méthode, on a pris que les trois lettres et on a essayé de les transplanter en produisant un terme: cas de collocation<sup>1</sup> ( et par la suite , on peut remarquer le suffixe "gep").

### 3-الوجبة الغذائية الكاملة (نموذجاً)

#### 3-1-الطبق الأول: الحريرة HERIRA

هي حساء متكون من كل أنواع الخضر و الحشيش (القصبر) مع اضافة بعض التوابل الخاصة بها و المعروفة عندنا بالقرايص (Les épices) نذكر منها

---

<sup>1</sup> Daniel Gouadec,"Formation des traducteurs ",Paris,col.Langues des métiers,2001,p.492

:السكنجبير،راس الحانوت،الكروية و غيرها و التي تعرف بها مناطق الغرب الجزائري منها تلمسان. و الحريرة هي رمز لحسن الضيافة و الكرم عند العائلات التلمسانية تقدم للضيف كمدخل للوجبات، كما أنها تحضر في الأعراس و مختلف المناسبات السعيدة و تجدر الإشارة إلى أنها تميز مائدة شهر رمضان المعظم عند معظم العائلات التلمسانية. و تختلف الحريرة بأنواعها على حسب المادة التي تغلى بها.

فالعنصر المشترك هو الخضر و لكن التغليفية تكون إما :

✓ بالطحين ( الفرينة).

✓ الشعير (التشيشة).

✓ أو بالمرمز ( L'orge ).

### الجدول التحليلي للطبق الأول

**Tableau synoptique du premier élément du menu**

الوجبة	المكونات	إنتاج المصطلح	كيفية إنتاج المصطلح	استنتاج
Harira حريرة	Farine Légumes Epices	FARLEGEp	Apocope	Pas d'équivalent
	Légumes Orge Epices	Legorgep	Apocope	Pas d'équivalent



Pas d'équivalent	Apocope	Merlelep	Mermez Légumes Epices	
---------------------	---------	----------	-----------------------------	--

و قد قمنا بإنشاء أو إنتاج كلمات جديدة كونت بطريقة المترجم Mathieu  
Guidère. فكل عمل ترجمي يفرض علينا حقل مصطلحي مناسب للنص  
الهدف.

En contact visuel avec le tableau ci-dessus ,il appert que la production terminologique emprunte une procédure d'exploitation bien réfléchie, à savoir de la composite du terme à sa production et enfin à sa modalité quant à son résultat. Il est donc important de voir le cheminement de cette exploitation terminologique et par voie de conséquence s'incliner vers une étude beaucoup plus opérationnelle afin d'expliciter le déroulement, voire, comment peut – on arriver à produire à partir d'un déjà vu et vécu un terme touchant un espace nouveau dans le cadre d'une langue dite spécialisée. Le premier terme analysé est: "HARIRA" ----الحريرة

Nous avons produit trois termes . Le premier "FARLEGEP" qui est composé de légumes, épices et farine; nous avons procédé à "une apocope"<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Le Dictionnaire et Sciences du Langage Larousse, parle de apocope "troncation droite" opposée à aphérèse (troncation gauche)

Réduisant la dernière syllabe de "farine" en gardant que la première "fa"; même chose pour le mot "légumes" qui a été tronqué en "LEG" et enfin "épices", nous avons gardé que la première syllabe "ep". Ainsi, nous avons transplanté les trois mots tronqués et avons produit le terme "FARLEGEP".

Même principe utilisé au deuxième type de "HARIRA" à "l'orge" et au "Mérméz" dans lesquelles nous remplaçons la farine par l'orge ou " mérméz " obtenant ainsi "Legorgep" et Merlegep.

Aussi dans les trois termes produits ,nous pouvons constater le suffixe " gep"

D'abord nous avons emprunté l'itinéraire de recherche de monsieur Mathieu Guidère pour se permettre d'analyser dans la mesure du possible le canevas du résultat de notre production terminologique liée étroitement à notre corpus en l'occurrence le "menu".

Termes produits	Mécanisme de production	Résultats	Constat éventuel
Farlegep	Transplantation	Pas d'équivalent	
Legorgep	Transplantation	Pas d'équivalent	
Merlegep	Transplantation	Pas d'équivalent	

Figure 1

### ***hors d'oeuvre : 2-3-الطبق الثاني***

Après avoir parachevé notre étude portant sur el harira avec toute sa production terminologique , il est loisible d'entamer le deuxième point faisant référence à la suite du menu à savoir :

l'hors d'œuvre.

Définition de hors d'œuvre (nom masculin invariable ):plat froid ou chaud servi au début de repas .<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Définition du dictionnaire Larousse en français.

## الجدول التحليلي للطبق الثاني

**Tableau synoptique du deuxième élément du menu :**

الوجبة	المكونات	إنتاج المصطلح	كيفية إنتاج المصطلح	استنتاج
Hors d'oeuvre	Laitue Tomate Olive	Une latolive	Apocope	Pas d'équivalent
	Tomate ognion Olive	Une tognolive	Apocope	Pas d'équivalent
	Légumes Olives Mais Mayonnaise	Une légomaye	Apocope	Pas d'équivalent

On observant le tableau ci-dessus ,il appert que la production terminologique emprunte une procédure d'exploitation bien réfléchie à savoir de la composite du terme à sa production et enfin à sa modalité quant à son résultat.

Pour le deuxième élément du menu "hors d'œuvre , nous avons produit trois termes :

-le premier " latolive " qui est composé de" laitue + tomate+olive",

Nous avons procédé à une apocope réduisant la dernière syllabe de laitue en gardant que la première "la". Même chose pour le mot tomate" qui a été tronqué en "to" et enfin le terme "olive" nous avons gardé que la dernière syllabe "live". Ainsi nous avons transplanté les trois mots tronqués et nous avons produit le terme "latolive".

Même principe utilisé quant au deuxième et troisième type d'hors d'œuvre à l'ognion et aux légumes dans lesquelles nous avons opté pour une apocope;et à l'aide de la troncation , nous avons transplanté les mots "tognolive" et "legomaye". Avec la nouvelle production terminologique à savoir :

- Latolive.
- Tognolive.
- Legomaye.

Alors, nous avons tenté de dresser un tableau synoptique à travers lequel nous procédons à une éventuelle analyse afin d'explicitier le canevas de la production terminologique et d'opérer le fond du cadre de la recherche proprement dite.

Termes produits	Mécanisme de production	Résultats	Constat éventuel
Latolive	Transplantation	Pas d'équivalent	
Tognolive	Transplantation	Pas d'équivalent	
Legomaye	Transplantation	Pas d'équivalent	

Figure-2-

### PLAT DE RESISTANCE: **المحمر : الثالث : الطبق 2-3**

On dit plat de résistance parce qu'il permet de résister à la faim jusqu'au repas suivant. Plat de résistance : plat constituant le cœur d'un repas normalement le plus copieux (synonyme : plat principal)<sup>1</sup>

En cuisine, le plat de résistance est le mets principal et le plus nourrissant du repas.

Définition du plat de résistance: plat principal d'un menu .<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Définition du Dictionnaire Micro – Robert ,imprimé en France, Septembre 1988.

<sup>2</sup> Définition Petit Larousse en couleur,imp Herissey,Tardis ,ed 1984.

Pour notre choix " El mhamar" est le plat de résistance choisi dans notre menu. On a opté pour trois types connus du Mhamar à Tlemcen.

- المحمر بالزيتون ( الدجاج + الفطر )
- المحمر بالزيتون و الكفتة.

المحمر بالبرقوق.

### الجدول التحليلي للطبق الثالث

#### Tableau synoptique du troisième élément du menu

#### El Mhamar " .

الوجبة	المكونات	إنتاج المصطلح	كيفية إنتاج المصطلح	استنتاج
المحمر	Poulet Olive Champignon	Une champoive	Syllabisation acoustique	Pas d'équivalent
	Viande Olive Boulette de viande	Une viavette	Syllabisation acoustique	Pas d'équivalent
	Viande Prune Abricot Amande	Une fruviande	Collocation	Pas d'équivalent

Quand au plat de résistance nous avons adopté la même approche de troncation utilisée dans l'analyse de l'entrée .En effet, nous avons choisi trois plats connus dans la tradition Tlemcenienne à titre d'illustration.

- المحمر بالزيتون ( الدجاج + الفطر )
- المحمر بالزيتون و الكفتة.
- المحمر بالبرقوق.

Pour le premier plat :. ( فطر + دجاج ) المحمر بالزيتون

Nous avons tronqué les trois ingrédients composant le plat:Champignon, olive et nous avons abouti à un terme "cham poive".

Le deuxième choix du plat : viande + olives+ boulettes de viande hachée, nous avons opté pour une apocope en réduisant les dernières syllabes de chaque mot "via", "ve", "ette", et nous avons obtenu "viavette".Même démarche aussi avec le troisième plat : viande + pruneaux + fruit secs, à l'aide de la troncation , nous avons transplanté le mot " fruiviande ". Avec la nouvelle production terminologique à savoir:

-1-----champoive.



-2-----viavette.

-3-----fruviande.

Nous avons tenter de dresser un tableau synoptique à travers lequel nous procédons à une éventuelle analyse afin d'explicitier le canevas de la production terminologique et d'opérer le fond du cadre de la recherche proprement dite:

Terme produit	Mécanisme de la production du terme	Résultat	Constats éventuels
champoive	transplantation	Pas d'équivalent	Conception terminologique
Viavette	transplantation	Pas d'équivalent	Conception terminologique
Fruiviande	transplantation	Pas d'équivalent	Conception terminologique

figure-3-

#### 4-استنتاج شامل للبيانات المذكورة سابقا

من خلال تحليل الجداول التي أنجزناها في بحثنا ،فقد إرتأينا إلى خلق مصطلحات جديدة Néologismes في مجال بحثنا و الذي هو الطبخ التقليدي بتلمسان.يرجع هذا إلى إنعدام كلمات مماثلة في اللغة الهدف ، وهذا ما تتسم به لغات التخصص (Langue de spécialité) .

فمثلا طبق "الحريرة" ليس له مكافئ في القاموس الفرنسي ، و من هنا جاءت الحاجة إلى إيجاد مكافئ لكل طبق من الأطباق التي إخترتها و هذا إنطلاقا من مكوناتها الأساسية (Les. ingrédients).

و هذا راجع إلى أن اللغات لا تتطابق في مفرداتها تماما، ففي قاموس كل لغة مفردات خاصة بها لا يوجد ما يقابلها في قاموس اللغة الأخرى مما يلجأ إلى أخذ المفردات الأجنبية و أقلمتها باستعمال جزء منها و حذف الجزء الآخر أو العكس ، وهذا ما يسمى ب: ( APOCOPE (TRONCATION DROITE) ، فقد حذفنا الجزء الثاني من الكلمات : Far/ine – Lég/umes – ép/ices ) مكونات الحريرة ) .

و عن طريق تقنية Transplantation تحصلنا على مصطلح جديد ألا و هو \* Farlegep \*

و نفس الشيء بالنسبة للنوع الثاني من الحريرة ، حذفنا الجزء الثاني من Far/ine , épi/ces, Orge لنتحصل على : Legorgep

و كذلك النوع الثالث : Mériegep

هذه التقنية التي استعملناها هي التي تطرق إليها Mathieu Guidère

في كتابة \* publicité et traduction \* قائلا:

"La transplantation donc et une stratégie de communication spécifique pour le fait que les systèmes de nomination différent tant

d'une langue à une autre qu'il est impossible de trouver un équivalent efficient à l'appellation originale " <sup>1</sup> .

ثم يؤكد مضيفا :

"La transplantation est plus qu'un mode transfert traductionnel, elle correspond à une stratégie de communication interlinguistique "<sup>2</sup>

عملية تركيب هذا المصطلح الجديد انطلاقا من المكونات الأساسية للحريرة أشار إليه "Mathieu Guidère" كما يلي:

"Dans le processus de nomination, nous avons du procédé à des modalités de traduction dans la constitution des appellations en utilisant ainsi un mixage phonétique et graphique "(2)

Pour le deuxième hors d'œuvre nous avons produit trois termes :

le premier "latolive " qui est composé de " laitue +tomate+olive" .Nous avons procédé a " une apocope " réduisant la dernière syllabe de laitue en gardant que la première "la " même chose pour le mot "TOMATE" qui à été tronqué en "TO" et en fin "olive " nous avons gardé que la dernière syllabe "live" .Ainsi nous avons transplanté les trois mots tronqués et nous avons produit le terme " latolive".

---

<sup>1</sup> Mathieu Guidère,Publicité et Traduction ,Paris, ed.Harmattan,2000,p.94.

<sup>2</sup> Mathieu Guidère ,opcit,p :97

Même principe utilisé au deuxième type l'ognion et au légumes dans les  
quelles nous allons d'abord sous forme de tableau synoptique à travers lequel  
nous procédons à une éventuelle analyse afin d'explicitier le canevas de la  
production terminologique.

نفس الشيء بالنسبة للطبق الثاني للوجبة ألا و هو Hors d'œuvre ، و  
نظرا لعدم وجود مكافئ له في اللغة الهدف، إستعملنا نفس النظرية المتبعة من  
طرف السيد Mathieu Guidère ألا و هي Transplantation. فقد خلقنا  
مصطلحات جديدة لكل نوع من الأنواع الثلاثة و ذلك بتقنية Apocope بحذف  
الجزء الثاني من مكوناتها و تحصلنا على المفردات التالية: Legomaye  
.Tognolive , Latolive,

الطبق الثالث من الوجبة ألا و هو Plat de résistance و المتمثل في  
المحمر ، اتبعنا نفس تقنيات السالفة الذكر في الأطباق السابقة مراعيينا في ذلك  
الجانب السمعي لنطق المصطلح Syllabisation acoustique.

# خاتمة

تعد دراسة المصطلح موضوعا جوهريا داخل الحقل اللساني ، و قد اهتم به المختصون في علم اللسانيات منذ زمن بعيد.و زاد هذا الاهتمام باحتكاك الحضارات و الثقافات ، و هذا ما يسمح بزمان تواصل الشعوب و التخاطب بينهم.

و قد أصبح علم المصطلح علما قائما بذاته له خصوصياته و أسسه النظرية و التطبيقية، كون المنطلق الضروري لأي خطاب علمي يبنى أساسا على تحديد المصطلح المتعامل به في إطار تخصص علمي ما لتأمين الاتصال في هذا التخصص.

و لا يختلف اثنان على أهمية الترجمة كونها فن من فنون أدب اللغات الإنسانية وقد أصبحت ضرورة من ضرورات العصر في جميع اللغات. و قد قطعت الترجمة أشواطا مرموقة لتحديد معالمها ، و إبراز معالمها و رسم قواعدها و تفهم عملياتها. و لكنها بقدر ما تتقدم لا تزال بعض الأسئلة المطروحة و خاصة منها مشكلة صناعة المصطلح و توليد مصطلحات جديدة لسد العجز الموجود أو النقص الكائن في حالة عدم وجود مكافئ لغوي في اللغة الهدف.

فالمصطلح إذن يمثل قاسما مشتركا بين الثقافات الإنسانية و لذلك سميت المصطلحات بمفاتيح العلوم. و على هذا الأساس قمنا بتسليط الضوء في بحثنا على إشكالية ترجمة المصطلح و ما أهميته في لغة التخصص.

فالاهتمام بالمصطلح ليس وليد الحاضر فهو ممتد الجذور في العلوم المختلفة، كما اهتم به علماءنا العرب القدامى و أثبتوا بأن كل لغة قادرة على صناعة مصطلحها، و بأن المصطلح في حد ذاته هو لغة للتواصل و وسيلة من وسائل الحوار في التعبير عن جديد الفكر البشري.

لهذه الأسباب كلها تطرقنا في بحثنا إلى دراسة إشكالية ترجمة المصطلح التراثي .

و اقتضت طبيعة البحث إلى ضبط مدونة عمل مستمدة من الطبخ التلمساني الذي هو جزء من التراث التقليدي العريق، آخذين بذلك وجبة غذائية بمختلف أطباقها كأنموذج.

و قد لجأنا إلى طريقة توليد المصطلح ليس بطريقة عشوائية و إنما وفقا لآليات و قواعد و شروط، تحصلنا من خلالها على مصطلحات جديدة و ذلك خدمة للسياحة في بلادنا.

و لهذا الغرض ، ارتأينا أن نبدأ هذا البحث بفصلين نظريين الأول حول الطبخ التقليدي خصائصه و مميزاته. و الثاني خصصناه للمصطلح و الترجمة ، فأشرنا إلى إشكالية المصطلح، تعريفه،نشأته و دوره في لغات التخصص. ثم انتقلنا إلى الترجمة، مفهومها، و العلاقة التي تجمع بينها و بين المصطلح، و خاصة في ظل الثورة المعرفية التي طالت كل الميادين، مما أدى إلى ظهور مفاهيم علمية حديثة تم التعبير عنها بمصطلحات جديدة.

و بعد الانتهاء من الجانب النظري، انتقلنا إلى الفصل التطبيقي و الموسوم  
ب"آلية توليد مصطلح الطبخ التلمساني" مستعينين في ذلك بنظرية MATHIEU  
.Guidère

و في الختام، يمكننا أن نستتبط أن ترجمة الثقافة العلمية متعلقة بالقدرة  
التعبيرية لمتكلمي اللغة و مستعمليها، لتوليد مصطلحات جديدة للامساك بزمام  
التقدم العلمي و الوقوف على التحولات العميقة و السريعة التي طالت كل  
ميادين الفكر و المعرفة.

و في النهاية ، أملنا كبير من خلال هذا البحث المتواضع أن نكون قد  
فتحنا آفاقا مستقبلية لأبحاث أخرى تكمل ما قمنا به و نثري حقل الدراسات في هذا  
المجال.



## المصادر

### باللغة العربية

- 1- ابن منظور، لسان العرب ،دار الكتب العلمية ، د.ط ، بيروت ، لبنان ،2010.
- 2- عبد السلام المسدي ، قاموس اللسانيات مع مقدمة في علم المصطلح ،الدار العربية للكتاب ،تونس ، 1984.

## المراجع

### 1-الكتب

#### 1-1-باللغة العربية

- 1-أبو القاسم محمود بن عمر الزمخشري، أساس البلاغة ، دار الكتب العلمية ،د.ط ،بيروت لبنان،2008.
- 2-أحمد الكيلوبي، العجيب والعادي - كتاب الطبخ الجزائري- ، دار النشر G ENA،د.ط، الجزائر، 2008،
- 3- إنعام بيوض، الترجمة الأدبية ، مشاكل و حلول ، دار الفارابي ، بيروت ، لبنان ،ط.1، 2003 .
- 4- تلمسان تاريخ و تراث ، تلمسان عاصمة الثقافة الاسلامية، 2011.
- 5-جاسم جندل ، الغذاء و الصحة ،دار البداية ،ط.1،بيروت،2015.
- 6-السعيد خضراوي، " الترجمة و المصطلح " ، مجلة المترجم ، العدد 2 ، دار الغرب للنشر و التوزيع ، جويلية سبتمبر 2001.

7-علي القاسمي ، " مقدمة في علم المصطلح " ، ط.1، مكتبة لبنان ناشرون بيروت، 2008.

8-عمر أوكان ، اللغة و الخطاب ، (د،ط). إفريقيا الشرق ، 2001.

9-فاطمة الزهراء بوعياذ،الطبخ الجزائري ،موفم للنشر، ط.4،الجزائر،2007.

10-محمد الديدوي،"علم الترجمة بين النظرية و التطبيق" ، دار المعارف ، ط.1 ، 1992.

11-محمد بن حسين بن عبد الصمد الحارشي العاملي الهذاني بماء الدين ، الكشكول ،دار الكتب العلمية ،د.ط،بيروت ، لبنان ، 2008.

12-محمود فهمي حجازي ، "الأسس اللغوية لعلم المصطلح " ، د . ط ، دار غريب للطباعة والنشر.د.س.ن.

13-نبيلة سلام ، الوجبات السريعة : مخاطر و أضرار ،الهيئة المصرية العامة للكتاب ، ط.1،القاهرة،2011.

### **1-2-باللغة الفرنسية**

1-Christiane Nord ,La traduction : une activité ciblée. Introduction aux approches fonctionnalistes. Traduit de l'anglais par Beverly Adab .Artois Presses Université, Arras,2008.

2-Daniel Gouadec,Formation des traducteurs ,Paris ,col.Langues des métiers,2001.

3-Darmesteter, Cours de Grammaire, historique de la langue française, livre Troisième.H.Mitterand, « Les mots français »,éd. P.U.F ,Paris, 1972.

4-Maria Teresa CABRE , La terminologie : Théorie, méthode et applications, les Presses de l'Université d'Ottawa, Canada, 1998. 5-Mathieu Guidère," Publicité et traduction",Paris, Ed, L'Harmattan, 2000.

### 1-3-الكاتب المترجمة

1-جورج موان . المسائل النظرية في الترجمة، تر. لطيف زيتوني، ط1، دار المنتخب العربي للدراسات و النشر و التوزيع، لبنان،1994.

### 2- القواميس

#### 2-1-باللغة الفرنسية

1-Dictionnaire de Langue Française, Paris,Encyclopédies-Bordas,1998.

2-Le Petit Larousse Illustré, parution :1998. Dictionnaire de linguistique et Sciences du langage, s/d de J. Dubois, éditions Larousse, Paris 1994.

3-Paul Robert , Dictionnaire alphabétique , analogique de la langue Française Terminologie.

4-Petit Larousse en couleur,imp Herissey,Tardis ,ed 1984.

### 3-المجلات و الجرائد و الدوريات

#### 3-1- بالعربية

1-جريدة الخبر اليومية، عدد12،2017/03/96. 2-جميل الملائكة، "المصطلح العلمي و وحدة الفكر"، مجلة المجمع العلمي العراقي، بغداد، مج 34، ج 3، 1983.

3-علي القاسمي، "لماذا أهمل المصطلح التراثي".مجلة ( المناظرة ) م.س .  
4-عامر الزناتي الجابري،مجلة البحوث و الدراسات القرآنية،"إشكالية ترجمة المصطلح، (مدرس اللسانيات و الترجمة بجامعة عين شمس و الملك سعود)،العدد التاسع.

5-محمد اليعلاوي، "ملاحظات حول الخطة القومية للترجمة"، المجلة العربية للثقافة، ع.33، سبتمبر 1997.

#### 3-2-بالفرنسية

1-Lila DAOUDI ,Titre de la communication : Tourisme gastronomique en Algérie: Enjeux et défis de durabilité et de compétitivité, Université de Tizi Ouzou , Algérie,2013

2-Ratiba BAOUALI, Ali HADJIEDJ, BAZIZ AMEL, L'apport du patrimoine gastronomique pour le développement du tourisme durable en Algérie, « 5ièmes journées scientifiques du Tourisme Durable »,Management du tourisme durable :Attractivité du territoire, patrimoine et gastronomie,2015.

#### 4- المواقع الالكترونية

1-<http://www.hespress.com/opinions/418941.html>.

2-

[http://www.UNESCO.org/new/ar/cairo/culture/tangiblecultural\\_heritage](http://www.UNESCO.org/new/ar/cairo/culture/tangiblecultural_heritage).

Montada .echourouk online.com .

www. Uniterm .org . [www.vitamine.dz](http://www.vitamine.dz) .

<https://www.grammaire.reverso.net> .

<https://www.uniterm.org>

## فهرس المحتويات

الصفحة	العنوان
/	الشكر و التقدير
.I	إهداء
أ	مقدمة
01	الفصل الأول: الطبخ التقليدي و السياحة
03	1- التراث
03	1-1- مفهوم التراث
03	1-2- أنواع التراث
05	1-2-1- التراث المادي
09	1-2-2- التراث المعنوي اللامادي (التراث الشفوي)
11	2- تعريف الطبخ
11	2-1- لغة
13	2-2- اصطلاحا
16	3- نبذة تاريخية عن الطبخ التقليدي
20	3-1- الطبخ إرث شعبي
20	3-2- فن الطبخ الجزائري
20	3-3- أصالة الطبخ الجزائري
22	3-3-1- الطبخ الجزائري عبر العصور
22	3-3-2- التغذية في الجزائر
22	4- نظام الأكل في الجزائر عامة و تلمسان خاصة
24	4-1- الوجبات الأساسية في المائدة التلمسانية
26	4-2- التتبيلة التلمسانية
27	5- تلمسان تراث و سياحة عبر الزمن
27	6- السياحة الغذائية TOURISME CULINAIRE
29	6-1- مساهمة الطبخ التقليدي الجزائري في السياحة
30	6-2- سياحة ، تراث و غذاء
31	الفصل الثاني : المصطلح

31	1-تحديد مصطلح لغات التخصص
35	2- تعريف المصطلح و نشأته
36	1-2-تعريف المصطلح لغة و اصطلاحا
36	2-2- تعريف علم المصطلح
36	2-3-نشأته
38	2-4-خصائص المصطلح
41	3-صناعة المصطلح
41	3-1- شروط صناعة المصطلح
43	3-2- طرق توليد المصطلح عند المحدثين
44	3-3- المولد LA NEOLOGIE
44	3-4- الاشتقاق LA DERIVATION
45	3-5- الاقتراض L'EMPRUNT
47	4-علم المصطلح و الترجمة
48	4-1-المصطلح العلمي : أهميته و دلالاته في الترجمة
49	4-2-الترجمة
50	4-3-أهمية الترجمة
56	الفصل الثالث :توليد المصطلح على أساس التصور
59	1-التعريف بالمدونة
60	2-أسباب الانتاج المصطلحي
61	3-الوجبة الغذائية الكاملة
61	3-1-الطبق الأول : الحريرة HERIRA
61	3-2-الطبق الثاني : HORS D'ŒUVRE
62	3-3-الطبق الثالث : المحمر PLAT DE RESISTANCE



62	4-استنتاج شامل للبيانات
63	خاتمة
64	الملاحق
65	قائمة المصادر و المراجع

---

---

---

## ملخص الدراسة

إن إشكالية ترجمة المصطلح هي الهدف الرئيسي وراء الدراسات اللسانية الحديثة. و من ثم فإن هذه المذكرة ترمي إلى خلق مصطلحات تراثية جديدة خدمة للسياحة في الجزائر. و قد استطعنا أن نتوصل إلى أن الحاجة للمصطلحات جديدة من متطلبات العصر الحديث لسد الفراغ اللغوي.

**الكلمات المفتاحية:** ترجمة المصطلح، الدراسات اللسانية، مصطلحات تراثية جديدة.

## **Résumé**

*La problématique de traduction du terme est le but principal des études linguistiques récentes. Pour cela, ce mémoire a ciblé essentiellement la création d'une terminologie spécifique dans le cadre du patrimoine culturel au profit du tourisme en Algérie. En fait, nous avons pu aboutir à des néologismes pour remplir des lacunes dans la langue .*

**Mots clefs :** Traduction, terminologie, patrimoine ,culturel, tourisme, néologismes.

## **Abstract**

*The problematic of terminological translation is the main aim of The recent linguistic studies. For this reason, the present dissertation aims at creating specific terminology within the cultural heritage to the benefit of tourism in Algeria. In fact, we had reached in the end of this research neologisms to fill the gaps in the language.*

**Keywords:** Terminological translation, terminology, cultural heritage, tourism, neologisms.

