



كلية الآداب واللغات قسم
الترجمة
تخصص ماستر ترجمة
عربي-إنجليزي-عربي
مذكرة مقدّمة لنيل شهادة الماستر في الترجمة موسومة:

ترجمة أسماء الحلويات التقليدية الجزائرية الى اللغة الإنجليزية "الحلويات التقليدية التلمسانية
أنموذجا "

تحت إشراف الدكتور:

أ.د سعيد بلعربي جلّول

إعداد الطالبة:

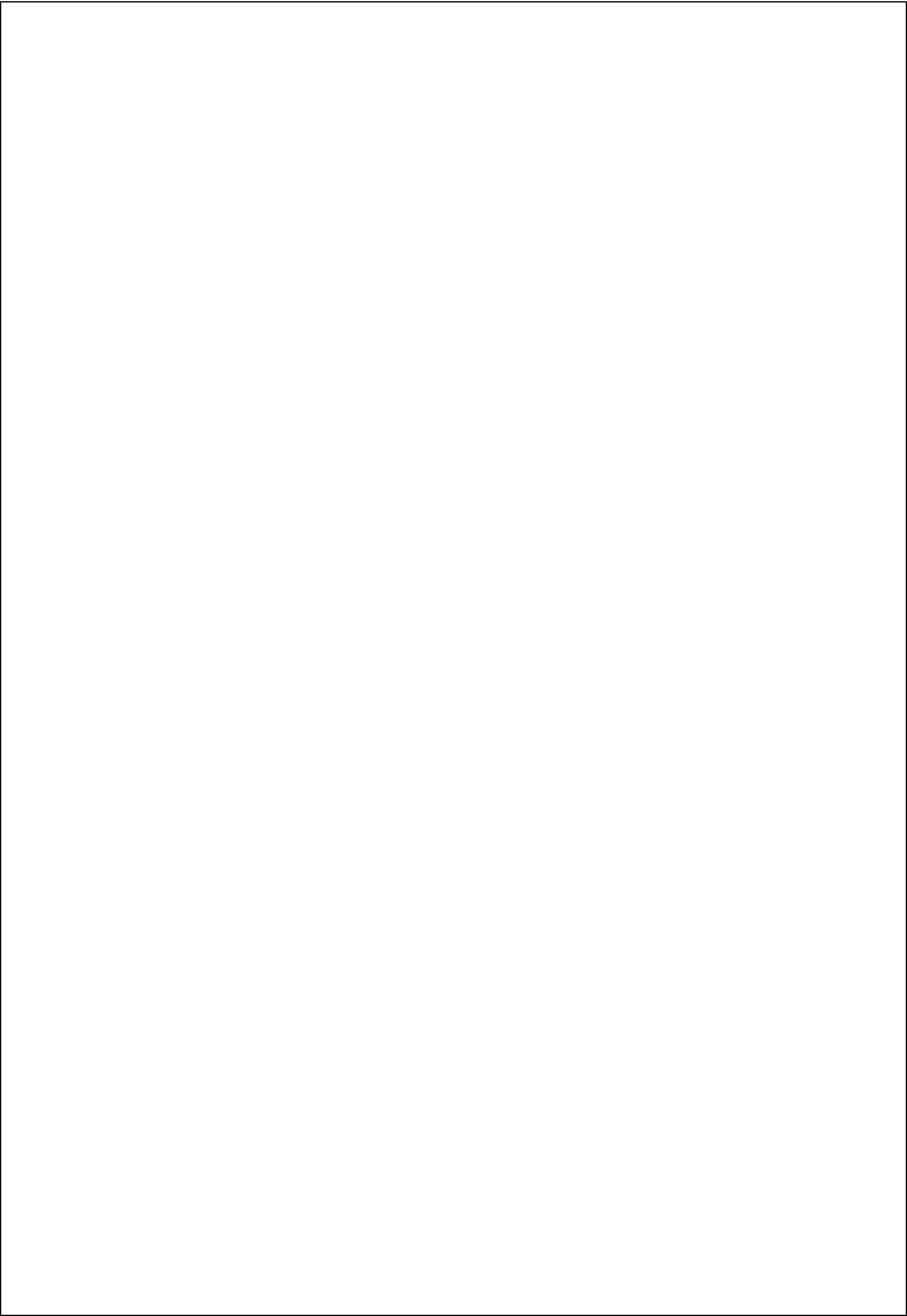
بسامي ليليا فريال

أعضاء لجنة المناقشة:

أ.د شافع بلعيد نصيرة	أستاذة التعليم العالي	جامعة تلمسان	رئيسا
د.كبير زهيرة	أستاذة مساعدة	جامعة تلمسان	مناقشا
أ.د سعيد بلعربي جلّول	أستاذ التعليم العالي	جامعة تلمسان	مشرفا

:السنة الجامعية هـ

2025م/ 1447



الإهداء

ما كان صعباً صار ذكراً، وما كان مستحيلاً أصبح حقيقة، الحمد لله دائماً وأبداً أهدي هذا العمل المتواضع إلى من علمني وكان دائماً السند في أصعب الأوقات إلى الذي أحمل اسمه بكل فخر، أتمنى أن يطيل الله في حياتك كي ترى ثماراً حان وقت حصادها بعد انتظار طويل "والدي العزيز" وإلى ملاكي في الحياة وإلى الإحساس بالحب والحنان والإخلاص، وإلى ابتسامة الحياة وسر الوجود رمز العطاء والصبر والدعاء الصادق "أمي الغالية" التي كلماتي لا تسع لشكرها والتعبير عن امتناني لها أطال الله حياتك. إلى خالتي الحبيبة "نادية بربح"، التي كانت دوماً سنداً بالمحبة والاهتمام. وإلى أخي وأختي السند الدائم أهديكم ثمرة هذا الجهد، عرفاناً وامتناناً.

الشكر والعرفان

أرفع أكفّ الامتنان والتقدير لأعبر عن عمق امتناني لاستاذي المشرف "الدكتور: سعيد بلعربي جلّول"، لما بذله من جهد في التوجيه الأكاديمي والمتابعة، ولما منحه لهذا العمل من اهتمام وعناية علمية دقيقة لك مني كل الاحترام والتقدير. وإلى كل من كان له دور في إنجاز هذا العمل، فأنتم النور الذي أضاء دربي، واليد التي امتدت بالعون حين احتجت، والنبراس الذي أرشدني إلى دروب العلم والمعرفة. فلنتظلوا دائماً مصدر إلهام وعطاء، ولتكن مسيرتنا العلمية معاً رحلة لا تنتهي من التميز والابتكار. شكراً لكم من القلب، وشكراً للعلم الذي جمعنا. لكم جميعاً الشكر والعرفان.

مقدمة

مقدمة:

في عالم يزداد فيه التواصل الثقافي بين الشعوب، تبرز مكانة الترجمة كجسر حيوي يربط بين اللغات والحضارات، ليس فقط لنقل الكلمات، بل لنقل المعاني والذوق الثقافي والفني. خاصة عندما يتعلق الأمر بالمصطلحات المرتبطة بالمطبخ التقليدي. التي تحمل في طياتها تاريخاً عريقاً وهويات محلية فريدة، والتي تعكس تراثاً حصرياً واصالة ثقافية متجددة. ومن بين أكثر الحقول التي تواجه تحديات خاصة في الترجمة، يبرز مجال فنون الطبخ، لا سيما حين يتعلق الأمر بالحلويات التقليدية ذات طابع ثقافي محلي عميق، فهذه الأخيرة ليست مجرد وصفات غذائية، بل هي تجسيد للذاكرة جماعية، وطقوس اجتماعية، أعياد دينية، مناسبات و غيرها من الافراح وأبعاد جمالية متجددة في نسيج الهوية الجزائرية. فغالباً ما يواجه المترجم غياب مقابل لغوي دقيق ومباشر في اللغة الهدف، مما يستدعي البحث عن حلول مبتكرة، سواء من خلال توليد مصطلحات جديدة أو اعتماد شروحات توضيحية، بهدف الحفاظ على المعنى والدلالة الأصلية للنص. وفي هذا السياق تبرز أهمية ترجمة الحلويات التلمسانية التقليدية إلى اللغة الإنجليزية. حيث تمثل هذه الحلويات جزءاً هاماً من التراث الغذائي والثقافي لمنطقة تلمسان في الجزائر. تتناول هذه الدراسة موضوع "ترجمة الحلويات الجزائرية التقليدية إلى اللغة الإنجليزية، مع التركيز على الحلويات التلمسانية كنموذج"، وانطلاقاً من إشكالية جوهرية تمثلت في انعدام وجود مقابل دقيق أو مباشر في اللغة الإنجليزية لمصطلحات الحلويات التلمسانية، التي تمثل تراثاً ثقافياً غنياً ومتنوعاً. هذا النقص في المقابل اللغوي يفرض على المترجم تجاوز حدود الترجمة الحرفية، واللجوء إلى استراتيجيات توليد المصطلحات الجديدة التي تحافظ على الهوية الثقافية الأصلية للنص، مع ضمان وضوح المعنى ودقته في اللغة الهدف. ومن هذا المنطلق، يبرز التساؤل البحثي التالي: كيف يمكن ترجمة هذه الحلويات بطريقة تحافظ على هويتها الثقافية، وفي الوقت ذاته تكون مفهومة وواضحة في اللغة الهدف؟ وما علاقة الترجمة بمصطلح الطبخ؟

هذا السؤال يشكل محور الدراسة، التي تسعى إلى استكشاف استراتيجيات الترجمة الملائمة التي توازن بين الحفاظ على الخصوصية الثقافية للنص الأصلي، وضمان التواصل الفعال مع القارئ الناطق باللغة الإنجليزية، مع الأخذ بعين الاعتبار الأبعاد اللغوية والثقافية والفنية التي تحيط بفنون الحلويات التلمسانية وتسويق المنتج المحلي إلى السوق العالمي كما تتمثل العلاقة بين الترجمة ومصطلحات المطبخ علاقة وطيدة و معقدة تتطلب فهماً عميقاً للتراث الغذائي، والعادات، والتقاليد المرتبطة بالأطعمة.

إذ تحمل مصطلحات المطبخ دلالات ثقافية وفنية تتجاوز المعنى الحرفي، مما يستدعي من المترجم استخدام استراتيجيات توليد المصطلحات أو أساليب تواصلية تضمن نقل هذه الدلالات بشكل دقيق. كما أن الترجمة الصحيحة تكتسب أهمية خاصة في سياق سلامة المستهلك، لا سيما للأشخاص الذين يعانون من حساسية غذائية، حيث تضمن الترجمة الدقيقة نقل المعلومات الضرورية بشكل آمن وواضح.

تتجلى أهمية هذه الدراسة في كونها تسعى إلى سد الفجوة المعرفية واللغوية بين الثقافة الجزائرية واللغة الإنجليزية، من خلال دراسة معمقة لآليات توليد المصطلحات المتخصصة في مجال الحلويات التقليدية، مع التركيز على الحلويات التلمسانية كنموذج يحتذى به. كما يسلط البحث الضوء على العلاقة التفاعلية بين الترجمة وعلم المصطلح، حيث تتطلب صناعة المصطلح المتخصص تعاوناً بين اللغويين والمختصين في المجال الغذائي لضمان دقة المصطلحات وملاءمتها الثقافية.

علاوة على ذلك، فإن هذا البحث يندرج ضمن إطار الترجمة الثقافية التي تتجاوز الترجمة اللغوية التقليدية، لتشمل نقل المكونات الثقافية المرتبطة بالنص، مما يعزز التفاهم بين الثقافات و يتيح للجمهور الناطق باللغة الإنجليزية التعرف على التراث الجزائري الغني بفنونه الغذائية، وبالأخص الحلويات التلمسانية التي تعد جزءاً من الهوية الثقافية والتاريخية للمنطقة. ومن هنا، يظهر جلياً أن الترجمة في مجال المصطلحات الغذائية ليست مجرد نقل كلمات، بل هي عملية إبداعية تتطلب حساسية ثقافية عميقة، ومعرفة متخصصة، وقدرة على التوليد اللغوي.

و من هذا المنبر جاء اختياري لموضوع هذه الدراسة بدوافع ذاتية وعلمية، تتمثل في الانتماء الثقافي والجغرافي لمنطقة تلمسان، التي تزخر بتقاليد عريقة في صناعة الحلويات التقليدية، إضافة إلى الاهتمام الشخصي بفنون الطبخ، وخصوصاً الحلويات التقليدية باعتبارها جزءاً أصيلاً من الهوية الغذائية الجزائرية. كما ينبع هذا الاختيار من الرغبة الأكاديمية في المساهمة في تسويق المنتج المحلي والتعريف به عالمياً، عبر مقارنة ترجمة دقيقة تحافظ على الخصوصية الثقافية وتنقل المصطلحات المرتبطة بهذا الموروث إلى اللغة الإنجليزية، مما يفتح آفاقاً أوسع لانتشاره في الأسواق العالمية.

ولتحقيق هذه الأهداف، اعتمد البحث المنهج الوصفي التحليلي، الذي يتيح دراسة المفاهيم والمصطلحات المتعلقة بالحلويات التلمسانية، وتحليل أسماؤها ومكوناتها ودلالاتها الثقافية، مع التركيز على الاستراتيجيات الترجمة المناسبة لتوليد مقابلات إنجليزية ملائمة. كما استخدمت مقارنة تطبيقية في الجانب العملي من البحث، لتقديم مقترحات ترجمة دقيقة تستند إلى منهج توليدي، يشمل آليات الشرح، والاقتباس، والرجعة السياقية، مستندة إلى تصورات علمية حديثة في مجال الترجمة المتخصصة والمصطلحية.

وتبعاً لما سبق عرضه من إشكالية وأهداف، وبالنظر إلى الطبيعة المتداخلة لموضوع الدراسة الذي يجمع بين الترجمة، والمصطلح، والبعد الثقافي، ارتأيت تنظيم هذا البحث إلى فصلين نظري وآخر تطبيقي، وفق خطة رباعية المباحث تتيج معالجة الجوانب النظرية والتطبيقية بتكامل وتدرج منطقي. يتناول المبحث الأول الإطار النظري العام، من خلال مفاهيم الترجمة المتخصصة، والمصطلح الغذائي، مع استعراض أمثلة عملية على الترجمة الغذائية وسمات المترجم المتخصص. يركز المبحث الثاني على الخطاب ا بصفة عامة و الخطاب المتخصص في المجال الغذائي. أما المبحث الثالث، فيتعلق بعلم المصطلح، تصنيفه، علاقته بالثقافة، ودوره في المجال الغذائي وخاصة صناعة الحلويات. يخصص المبحث الرابع لدور المصطلح في عملية الترجمة المتخصصة، مرووا بجانب الإشهار وترويج المنتج الوطني في الأسواق الدولية. حيث سعى الشق الثاني من هذا البحث القيم أي الجانب التطبيقي لتقديم مقترحات عملية ومنهجية لترجمة هذه المصطلحات إلى اللغة الإنجليزية اعتماداً على مقارنة **Mathieu Guider**

"La Transplantation" والتي تعني بنقل المصطلح من ثقافة المصدر إلى ثقافة الهدف مع الحفاظ على دلالاته الوظيفية والثقافية. كما تم الاستعانة بنموذج توليد المصطلح وفق الشرح الذي قدمه الأستاذ الباحث **Said Belarbi djelloul**، والذي يعد من أحد المختصين الجزائريين في علم المصطلح والترجمة المتخصصة، حيث يركز في أعماله على آليات التوليد المصطلحي المبني على التحليل السياقي والثقافي في الختام، تهدف هذه الدراسة إلى تقديم مقترحات منهجية وعلمية لتوليد المصطلحات المتخصصة في مجال الحلويات التلمسانية، مساهمة بذلك في إثراء الحقل الترجمي، وتعزيز التواصل الثقافي بين العالم العربي والناطقين بالإنجليزية، وفتح آفاق جديدة لفهم التراث الغذائي الجزائري في سياق عالمي معاصر. كما تسعى إلى اقتراح استراتيجيات ترجمة مناسبة، مثل الشرح أو الاقتباس، تساهم في نقل المعنى الثقافي والغذائي لهذه الحلويات إلى المتلقي الأجنبي، فضلاً عن دعم تسويق المنتج المحلي في الأسواق العالمية من خلال هذه المصطلحات المبتكرة.

ورغم أهمية الموضوع ونزاهيته، واجهنا خلال هذا البحث بعض الصعوبات، أبرزها ترجمة هذه المصطلحات إلى اللغة الإنجليزية تطرح إشكالات دلالية وثقافية، نتيجة خصوصية البيئة التلمسانية وتعدد المعايير الترجمة. إلى جانب ذلك، كانت هناك صعوبات في جمع المادة المصطلحية من مصادر موثوقة، ما تطلب العودة إلى روافد متعددة مثل المعاجم وبعض الوثائق التراثية غير المنشورة.

غير أن هذه التحديات قد تم تجاوزها بفضل التوجيهات القيمة والدعم المستمر الذي تلقينته من أستاذي المشرف د. [سعيد بلعري جلول]، الذي لم يدخر جهداً في متابعتي وتذليل الصعوبات العلمية والمنهجية التي اعترضتني. فله مني أصدق عبارات الشكر والعرفان، تقديراً لعلمه، وتواضعه، وحرصه على أن يخرج هذا العمل في أحسن صورة.

بسمي ليليا فريال 22 جوان 2025 تلمسان

الفصل الأول: الترجمة المتخصصة في مصطلحات الحلويات
التلمسانية بين الدقة والهوية

تمهيد:

في عالم تتسارع فيه وتيرة العولمة، حيث تتقاطع اللغات وتتناثر الثقافات، تظل الترجمة أكثر من مجرد عبور لغوي من ضفة إلى أخرى؛ إنها فعل توطؤ ثقافي ومعرفي، يتطلب من المترجم ليس فقط فهم الكلمة، بل الإنصات إلى ما وراءها: تاريخها، سياقها، هويتها، بل وحتى ذاكرتها الجمعية. وإذا كانت الترجمة العلمية قد حازت منذ زمن اعترافاً بمنهجيتها الدقيقة ومصطلحاتها المحكمة، فإن الترجمة الغذائية - ولا سيما تلك المتجذرة في الموروث الشعبي - لا تزال حقلاً خصباً، يطرح أسئلة على قدر من التعقيد والعمق، لأنها تمزج بين الذوق والمعنى، وبين المكون والدلالة، وبين اللغة والثقافة.

في هذا المنعطف، لا يعود المصطلح في المجال لغزاً وخاصة الحلويات التلمسانية مجرد تسمية وصفية لعنصر مطبخي، بل يغدو نصاً مخزناً لزمان اجتماعي، لطقوس احتفالية، لذوق جماعي، وربما حتى لحنين جماعي مشعرك. من هنا تتبع صعوبة نقل هذا المصطلح إلى لغة أخرى دون أن يفقد بعضاً من "نكهته الثقافية". فالترجمة هنا لا تواجه فقط عقبة المعادل اللغوي، بل تصطدم بـ "جدار الهوية"، حيث تتقاطع الذاكرة الجمعية للمجتمع المصدر مع محدودية أدوات الاستقبال في ثقافة الهدف.

ولعل المطبخ التلمساني، في بعده الرمزي، يقدم نموذجاً غنياً لفهم هذه الإشكالية. فهو ليس مجرد فضاء لإعداد الطعام، بل مختبر يومي لصنع المعنى، ولتجسيد التقاليد، وحفظ الذاكرة الشعبية عبر وصفات تتناقلها الجدات والنساء، لا على الورق، بل عبر الأيدي والتجربة والحواس. ومن بين هذه الوصفات، تبرز "حلوة الطابع" و"مقروط التمر" بوصفهما ليسا فقط منتجين غذائيين، بل نصوصاً ثقافية مشبعة بالدلالة، مفعمة بالرمز، لا يمكن ترجمتها حرفياً دون ارتكاب خطأ في المعنى، بل وربما في التاريخ.

الفصل الأول: الترجمة المتخصصة في مصطلحات الحلويات التلمسانية بين الدقة والهوية

المبحث الأول: الترجمة المتخصصة:

تحتل الترجمة مكانةً معتبرة في مجال التواصل بين مختلف الشعوب والجنسيات، حيث أنها "تجسد المسافات و تجسد الفجوات التي خلقها تعدد اللغات وتنوعها. ورغم الصعوبات التي واجهتها الترجمة، إلا أنها أثبتت جدارتها كسفير للغة والثقافة، ووسيلة لنقل رسائل الشعوب إلى بعضهم البعض. ومع تطور العلوم والتكنولوجيا، لم تعد الترجمة تقتصر على نقل المحتوى النصي فقط، بل أصبحت أداة بارزة في جميع المجالات دون استثناء، وخاصة تلك المتعلقة بالنصوص ذات الطابع التقني والفني، كما أشار ليرات إلى أن:

« La langue spécialisée est une langue naturelle considérée en tant que vecteur de connaissances spécialisées. » (p. Lerat, 1994)¹

و بمعنى ان اللغة المتخصصة ليست لغة اصطلاحية، بل هي لغة طبيعية تستخدم لنقل المعرفة الى مجال متخصص، بدقة ووضوح. وبعد ان كانت تقتصر سابقا على نقل المحتوى النصي فقط، أصبحت اليوم اداة بارزة في جميع المجالات دون استثناء، وخاصة تلك المتعلقة بالنصوص ذات الطابع التقني والفني. وقد أدى تزايد الحاجة إلى الاطلاع على إنجازات العقل البشري في مجالات العلوم والتكنولوجيا والنظريات الاقتصادية الحديثة، حيث يتركز الانتباه في هذا السياق على نقل نصوص خاصة تتضمن محتوى ي فهم بشكل أساسي من قبل الخبراء في مجال محدد، مستخدمة في ذلك مصطلحات تقنية تشكل تحديا لفهمها بوضوح من قبل غير المتخصصين الذين قد لا يشركون في نفس الخبرة الفنية أو التطبيقية من هذا المنبر يؤكد دانيال كواداك أن "المترجم المتخصص يجب ألا يقتصر على إتقان اللغتين المصدر والهدف فقط، بل يجب عليه أيضا فهم السياق الثقافي والمعرفي للنص، واستشارة الخبراء لحل أي غموض في المصطلحات. وهذا يبرز أهمية التعاون مع أهل الاختصاص لضمان دقة الترجمة وفعاليتها في إيصال الرسالة. و في قول Gouadec :

« Le traducteur spécialisé doit non seulement maîtriser les langues source et cible, mais aussi comprendre le contexte culturel et scientifique du texte, en consultant les experts pour résoudre les ambiguïtés terminologiques. »

Gouadec, Denis. Profession : traducteur – Métiers des langues/Langues des Métiers. Paris : Maison du Dictionnaire (2002). P23

كما تعد الدقة الأساس في الترجمة المتخصصة، إذ أن

« La traduction est avant tout un acte de communication, où la fidélité au sens et la précision terminologique sont essentielles, particulièrement dans les domaines spécialisés comme la médecine ou l'ingénierie, où une erreur peut entraîner des conséquences sérieuses».

Hatim, B., & Mason

عن رؤية هاتيم وميسون الى ترى ان الترجمة عملية تواصلية معقدة تتطلب الإخلاص، دقة لا متناهية في نقل المعنى والمصطلحات، خاصة في المجالات التي لا تحمل الخطأ مثل الطب والهندسة وكذا يمكن ذكر المواد الغذائية، التي يمكن أن تتسبب نتائج خطيرة على صحة وسلامة المستهلك. حيث تثبت أن المرحم ليس مجرد نقل كلمات، بل هو وسيط ثقافي وتقني مسؤول عن ضمان وصول الرسالة بشكل صحيح وآمن لذا للحدة من هذه الأخطاء ، يجب استعمال أدوات الترجمة ، تساهم بشكل فعال لانتاج ترجمة صحيحة وامنة بمساعدة الحاسوب وقواعد البيانات المصطلحية في الترجمة المتخصصة، مع ضرورة استشارة المختصين في المجال للاستفادة بخبراتهم عند مواجهة غموض أو لبس في المصطلحات أو المفاهيم، كي يضمن دقة الترجمة وفعاليتها في إيصال الرسالة العلمية أو التقنية المرجوة. وكذا تحديث المعرفة باستمرار لمواكبة التطورات التقنية السريعة، مما يعكس الطبيعة الديناميكية والمتجددة لهذا المجال. و هذا ما أشار اليه مونداي إلى أن

"Translation memory tools and terminological databases contribute significantly to ensuring consistency and efficiency, with the continuous updating of knowledge being necessary to keep pace with rapid developments in technical fields."

ومن ناحية أخرى اشارت الدراسات، تطوراً متوازيًا عن الترجمة المتخصصة فهي تمثل نسبة تسعين في المائة (90%) من عدد الوثائق المترجمة في العالم، وهذا ما جعل الاهتمام بها يتنامى يوما بعد يوم، سواء على الصعيد التعليمي من خلال تطوير برامج تكوينية متخصصة، أو على الصعيد المهني بفتح فرص عمل للمترجمين المؤهلين

المطلب الأول: مفهوم الترجمة المتخصصة:

1. الترجمة المتخصصة: هي نوع من الترجمة يتناول نصوصاً ينتمي إلى تخصص محدد، سواء كان علمياً أو فنياً أو معرفياً. تتطلب هذه الترجمة من المترجم اتقان كلٍّ من اللغتين المصدر والهدف، بالإضافة إلى إلمام بأساليب وتقنيات الترجمة، وبمجال التخصص وموضوع الترجمة. تشمل أنواع الترجمة المتخصصة المجالات التقنية والطبية والقانونية والاقتصادية الغذائية وغيرها. قد يتخصص المترجم في واحد أو أكثر من هذه التخصصات. يمكن تقسيم كل فرع إلى فروع أكثر تخصصاً، مما يعكس تخصص العلوم وتفرعاتها في العصر الحالي.

"Specialized translation involves texts that belong to scientific, technical, or professional domains. Such texts use a language of special purposes (LSP), characterized by precise terminology and specific discourse conventions that require the translator's subject knowledge."

غالباً ما تعرف الترجمة المتخصصة بأنها عكس الترجمة العامة، أي أن الفرق بينهما الترجمة تكون عامة أما الترجمة المتخصصة فتتضمن في ترجمة المصطلحات المتخصصة بالمجال المتخصص

مثل: الطب والهندسة، التكنولوجيا القانون وكذلك المجال الغذائي. وغيرها من التخصصات التي تتطلب إلماماً معرفياً واصطلاحياً عميقاً. وتتميز هذه النصوص بخصوصية لغوية مفهومة تخرج بها عن إطار النصوص العامة أو الأدبية. إذ تقتضي إعادة إنتاج دقيقة للمصطلحات والمفاهيم بما يراعي الخصوصيات كل مجال. دون الإخلال بالمعنى أو الغاية التواصلية لنص الأصل

وعليه يَ نظر إلى الترجمة المتخصصة على أنها ترجمة نصوص تستخدم بما ي عرف بلغة الأغراض الخاصة.

(Language for Specific Purposes – LSP)

و بعى آخر:

"Specialized translation is closely linked to Language for Specific Purposes (LSP), where the translator must handle texts that use technical vocabulary and structures designed for particular communicative functions within a discipline."

وهى اللغة المعيارية الموحدة الى ت تستخدم ضمن مجتمع متخصص أو مهى لنقل معلومات دقيقة وموثوقة تخدم غرضًا تواصليًا وظيفيًا ضمن مجال معين. وبالتالي، فإن المترجم المتخصص لا يكتفى بإتقان اللغتين المصدر والهدف، بل ي طلب منه أيضًا إلمام عميق بالمجال المعنى، والقدرة على فهم السياقات المصطلحية والمعرفية المرتبطة بالنص، مما يجعله أقرب إلى وسيط معرفى منه إلى نقل لغوي فقط. وفى هذا الصدد، يشير دانيال كواداك

(Daniel Gouadec) إلى أن التخصص فى الترجمة لا يحدد فقط من خلال اللغات المستخدمة، بل من

خلال الموضوعات الى يتناولها المترجم، مؤكدًا أن للمجالات العلمية والتقنية لغات ومصطلحات خاصة يجب الإلمام بها بدقة.

« La spécialisation en traduction ne se détermine pas seulement par les langues utilisées, mais aussi par les sujets traités par le traducteur. Chaque domaine scientifique ou technique possède son propre

- Gouadec, D *Profession : traducteur – Métiers des langues/Langues des Métiers* (Paris: Maison du Dictionnaire, 2002).

"Aleph. الترجمة المتخصصة في مكاتب الترجمة الرسمية. Aleph. Langues, Médias & Sociétés, vol. 11, no. 2-3, 2024, Edinum, <https://aleph.edinum.org/2333?lang=ar>.

langage et ses terminologies spécifiques qu'il faut maîtriser avec précision. »

ويدعم هذا الطرح أيضًا جون رينيه لادميرال (Jean-René Ladmiral)، الذي يرى أن الترجمة المتخصصة تتحدد وفقا لطبيعة اللغة التي يستخدمها المتكلم والموضوع المعالج، سواء كان تقنياً أو علمياً أو قانونياً، مشيراً إلى أن لكل مجال لغته ومصطلحاته التي لا يمكن إغفالها عند الترجمة.

Jean-René Ladmiral

« La traduction spécialisée se définit selon la nature du langage utilisé par le locuteur et le sujet traité, qu'il soit technique, scientifique ou juridique. Chaque domaine a son propre langage et ses terminologies qu'il ne faut pas négliger lors de la traduction.

ومن الجدير بالذكر أن الترجمة المتخصصة⁵ مهارات لغوية وتقنية عالية تتجاوز مجرد نقل الكلمات من لغة إلى أخرى، إذ تعتمد بشكل أساسي على فهم دقيق للسياق الثقافي والمعرفي للنص الأصلي، ودقة متناهية في التعامل مع المصطلحات المتخصصة. كما يجب على المترجم الالتزام بأسلوب الكتابة الخاص بكل مجال، مع وعي ثقافي عميق، واستخدام أدوات وتقنيات متخصصة لضمان جودة الترجمة، بالإضافة إلى تحديث مستمر للمعرفة لمواكبة التطورات السريعة في المجالات العلمية والتقنية.

في هذا الصدد، يؤكد (Lerat 1994) أن

«Le traducteur spécialisé doit posséder non seulement une compétence linguistique, mais aussi une compréhension approfondie du sujet afin

- Jean-René Ladmiral, "La traduction spécialisée," in *Traductologie: Principes et méthodes*, edited by Jean Delisle, Jean-René Ladmiral, and Herbert Pöschhacker, 123-145 (Montréal: Presses de l'Université de Montréal, 1994), p. 124.

de prendre des décisions de traduction éclairées et de transmettre le sens exact»

مما يبرز أهمية الجمع بين الكفاءة اللغوية والمعرفة المتخصصة لاتخاذ قرارات ترجمة دقيقة. تعتبر الدقة من العناصر الأساسية في الترجمة المتخصصة، حيث أن أي خطأ في ترجمة المصطلحات التقنية أو العلمية قد يترتب عليه عواقب جسيمة، سواء على الصعيد المالي أو القانوني، وقد تصل إلى تهديد السلامة في مجالات حساسة مثل الطب والهندسة. لذلك، يتطلب العمل في هذا النوع من الترجمة اهتماما دقيقا بالتفاصيل لضمان نقل المعنى بشكل صحيح ودقيق.

في الترجمة المتخصصة، يستدعي تقديم المحتوى بطريقة مناسبة وموضوعية تحافظ على دقة المعلومات. كما أن استخدام الأدوات التقنية الحديثة، مثل قواعد البيانات المصطلحية وذاكرات الترجمة، يلعب دورا هاما في تعزيز اتساق النصوص وكفاءتها، مما يسهل على المترجم التعامل مع المصطلحات المتخصصة بشكل أكثر دقة وسرعة. بالتالي، يمكن القول إن الترجمة المتخصصة عملية معقدة تتطلب مزيجا من المهارات اللغوية، والمعرفة التقنية، والوعي الثقافي، إلى جانب الاستفادة من التكنولوجيا الحديثة، مع ضرورة تحديث مستمر للمعارف لضمان جودة الترجمة في المجالات المختلفة.

2. مجالات الترجمة المتخصصة الرئيسية:

لاعتبار الترجمة المتخصصة من المجالات التي تتطلب مهارات عالية ومعرفة دقيقة في مختلف التخصصات، يمكن الاضافة الى ان لها مجالات عديدة فمثلا تعتبر الترجمة الطبية من أكثر مجالات الترجمة تخصصا وحساسية، حيث تتعلق بترجمة المقالات العلمية، التقارير الطبية، نتائج التحاليل، نشرات الأدوية، والتواصل في المؤتمرات الطبية. لذا يتوجب على المترجم في هذا المجال معرفة دقيقة بالمصطلحات الطبية والتشريحية، بالإضافة إلى فهم العمليات الطبية لضمان عدم حدوث أخطاء قد تؤثر على صحة المرضى. ونذكر ايضا الترجمة القانونية فهي لا تقل أهمية عن الترجمات الأخرى حيث تتطلب أيضا دقة متناهية ومعرفة واسعة بالمصطلحات القانونية والأنظمة القضائية المختلفة. تشمل ترجمة العقود، الوثائق القانونية، أوراق الدعاوى القضائية، التوكيلات، وقوانين الشركات. الأخطاء في هذا المجال قد تؤدي إلى مشاكل قانونية خطيرة، لذا يجب أن يكون المترجم قانونيا متمرسا قادرا على

فهم التعقيدات القانونية ونقلها بدقة. نمرضا الى الترجمة التقنية تتعلق بترجمة المستندات الفنية مثل أدلة الاستخدام، المواصفات الفنية، الأوراق العلمية في مجالات الهندسة والتكنولوجيا. يحتاج المترجم إلى خلفية تقنية أو علمية لفهم المصطلحات المتخصصة، مع الحفاظ على الدقة الفنية والوضوح في نقل المعلومات. هذا المجال مهم جدا في الصناعات التقنية والهندسية لضمان استخدام المنتجات بشكل صحيح. أيضا الترجمة الأدبية تعتبر الترجمة الأدبية من أصعب مجالات الترجمة لأنها تتطلب مهارات فنية ولغوية عالية لنقل الجمالية والأسلوب الأدبي للنص الأصلي. يشمل هذا المجال ترجمة الروايات، الشعر، القصص، والكتب الثقافية، مع ضرورة فهم عميق للثقافة واللغة المصدر والهدف للحفاظ على المعنى والروح الأدبية. الترجمة المالية والاقتصادية تتضمن ترجمة التقارير المالية، القوائم البنكية، الفواتير، المستندات التجارية، وتقارير الأسواق المالية. يحتاج المترجم إلى معرفة جيدة بمصطلحات الأعمال، المحاسبة، والاقتصاد لضمان دقة الترجمة التي تؤثر على القرارات المالية والتجارية. و نذكر أيضا الترجمة الإعلامية تشمل ترجمة الأخبار، التقارير الصحفية، الوثائقيات، الندوات، والمقالات السياسية والاقتصادية. يتطلب هذا المجال فهما عميقا للسياق الإعلامي والأحداث الجارية، بالإضافة إلى القدرة على نقل الرسائل بامانة. الترجمة الدبلوماسية والسياسية تختص بترجمة الوثائق والبيانات السياسية والدبلوماسية، وتتطلب معرفة دقيقة بالسياقات السياسية والثقافية، بالإضافة إلى مهارات عالية في التعبير لضمان نقل الرسائل الحساسة بدقة. الترجمة الفورية تتم في نفس الوقت خلال المؤتمرات، الاجتماعات، والمحاضرات. تحتاج إلى سرعة استيعاب عالية، مهارات لغوية ممتازة، وقدرة على التعامل مع ضغط الوقت، وهي من أصعب أنواع الترجمة. هنالك، الترجمة الدينية تتطلب دقة كبيرة في نقل النصوص الدينية، مثل الكتب والمقالات، مع مراعاة اختيار الألفاظ المناسبة.

لتجنب سوء الفهم أو تحريف المعاني الدينية، مما يتطلب ثقافة دينية واسعة. وبرز المجال الغذائي كأحد أهم هذه التخصصات التي تكتسب أهمية متزايدة في ظل العولمة وانتشار المعلومات الغذائية عبر وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي. الترجمة الغذائية ليست مجرد نقل نصوص تتعلق بالوصفات أو المصطلحات الغذائية، بل هي عملية معقدة تتطلب فهما عميقا للعلاقة بين اللغة والثقافة الغذائية، حيث يتعين على المترجم أن يكون على دراية بالاختلافات الثقافية التي تؤثر على طريقة تناول الطعام، والمكونات المستخدمة، والعادات الغذائية التي تختلف من مجتمع إلى آخر. فمثلا، قد يحمل مصطلح غذائي معين دلالات ثقافية أو صحية تختلف بين بلد وآخر، مما يجعل من الصعوبة ترجمة هذه المصطلحات بطريقة تراعي السياق الثقافي للمستقبلين، مع الحفاظ على الدقة العلمية والمعلومات الصحية.

علاوة على ذلك، يتطلب هذا النوع من الترجمة معرفة في علوم التغذية والطبخ وصناعة الحلوى، حيث يجب على المرحم أن يكون قادراً على فهم المصطلحات التقنية المتعلقة بالقيم الغذائية، المكونات، طرق التحضير، والتأثيرات الصحية للأطعمة، وذلك لضمان نقل المعلومات بشكل صحيح وواضح. إذ إن أي خطأ في ترجمة هذه المعلومات قد يؤدي إلى سوء فهم قد يؤثر على صحة المستهلكين، خصوصاً في حال تناول الأفراد لأطعمة قد تكون مصرة لهم بسبب حساسية أو حالات صحية معينة. لذلك، فإن الترجمة الغذائية تلعب دوراً حيوياً في توصيل المعلومات الصحية الدقيقة التي تساهم في تعزيز الوعي الغذائي والصحي بين مختلف الثقافات.

و يضاف أن التطور التكنولوجي واستخدام الأدوات الرقمية المتخصصة مثل قواعد البيانات المصطلحية وذاكرات الترجمة أصبحت من الأدوات الأساسية التي تساعد المرحمين في هذا المجال على الحفاظ و اتساق المصطلحات ودقتها، مما يقلل من احتمالية الأخطاء ويزيد من سرعة إنجاز العمل. وعلاوة إلى ذلك، أهمية تحديث المعرفة

بشكل مستمر لمواكبة المستجدات في علوم التغذية والتقنيات الغذائية، حيث أن المجال يتطور بسرعة كبيرة، ويستلزم من المرحم أن يكون على اطلاع دائم بأحدث المصطلحات والمفاهيم.

كما أن الترجمة الغذائية تتطلب حساسية ثقافية عالية، إذ لا يمكن تجاهل الفروق في العادات الغذائية، المعتقدات، والقيود الدينية التي تؤثر على اختيار الأطعمة واستهلاكها. فالمرحم الناجح هو الذي يستطيع أن يقدم النص بطريقة تراعي هذه الفروق، بحيث يكون المحتوى قابلاً للفهم والقبول من قبل الجمهور المستهدف دون أن يفقد دقته العلمية أو أصالته الثقافية. وهذا يتطلب مهارات لغوية متقدمة، إلى جانب وعي ثقافي واسع، وقدرة على التكيف مع متطلبات كل ثقافة على حدة.

في ضوء ما سبق، يتضح أن الترجمة الغذائية هي تخصص دقيق يتداخل فيه الجانب اللغوي مع الجانب الثقافي والعلمي، ويتطلب من المرحم أن يكون متعدد المهارات، يجمع بين الكفاءة اللغوية، المعرفة التقنية، والوعي الثقافي، مع الاستفادة من الأدوات التقنية الحديثة لضمان جودة الترجمة وفعاليتها. وهذا يجعل من الترجمة الغذائية مجالاً حيوياً وأساسياً في نقل المعرفة بين الثقافات، خصوصاً في عصر المعلومات الذي يشهد تزايداً مستمراً في تبادل المحتوى الغذائي والصحي بين الشعوب.

3. أهمية الترجمة المتخصصة

تلعب الترجمة المتخصصة دوراً محورياً في مختلف المجالات الحيوية، حيث تتعدا المؤلف، لتكون وسيلة فعالة لنقل المعارف وتبادل الخبرات بين الشعوب والثقافات. ففي ميدان البحث العلمي ونقل المعرفة، تساهم الترجمة المتخصصة في نشر الأبحاث والاكتشافات العلمية الحديثة إلى جمهور أوسع، ما يسرع من وتيرة التطور العلمي والتكنولوجي، ويعزز من فرص التعاون الدولي في مجالات الابتكار والإبداع.

أما في المجال التجاري والاقتصادي، فإن العولمة وتوسع الشركات عبر الحدود جعل من الترجمة المتخصصة أداة لا غنى عنها لضمان تواصل دقيق وفعال بين الفاعلين الاقتصاديين من ثقافات مختلفة. فترجمة العقود والوثائق التجارية والتقارير المالية لا تحتل الخطأ، لأن أدنى خلل يمكن أن يؤدي إلى سوء فهم أو حتى إلى نزاعات قانونية قد تصر بمصالح الأطراف المعنية. ولهذا فإن الدقة والمصطلحية الصحيحة في هذا النوع من الترجمة تعد من أهم معايير النجاح.

وفي السياق القانوني، تزداد أهمية الترجمة المتخصصة نظراً لحساسية هذا المجال وما يترتب على النصوص القانونية من آثار مباشرة على الحقوق والواجبات. إذ يمكن لأي خطأ في ترجمة نص قانوني أن يحدث تضارباً في التفسيرات، مما قد يؤدي إلى إشكاليات قانونية خطيرة على المستوى المحلي أو الدولي، خاصة في قضايا التحكيم والعقود الدولية.

وفي القطاع الطبي والصيدلاني، تبرز الترجمة المتخصصة كعنصر أساسي في ضمان سلامة المرضى وجودة الرعاية الصحية. فترجمة التقارير الطبية ونتائج التجارب السريرية والنشرات الدوائية يجب أن تتم بأعلى درجات الدقة، لما تحتويه من معلومات تؤثر بشكل مباشر على صحة الأفراد وقرارات الأطباء والباحثين. إن أي خطأ في ترجمة جرعة أو توصيف دواء قد يؤدي إلى عواقب وخيمة لا تحمد عقباه.

أما في المجال التقني والهندسي، فإن سرعة الابتكار والتطور المستمر في هذه القطاعات تفرض الحاجة إلى ترجمة دقيقة ومهنية للمستندات التقنية، مثل كتيبات التشغيل، والمواصفات الفنية، وبراءات الاختراع، وتقارير الصيانة. فهذه الوثائق غالباً ما تحتوي على مصطلحات متخصصة يصعب فهمها دون خلفية تقنية، مما يجعل من الترجمة المتخصصة أداة حيوية لضمان التشغيل السليم للأجهزة وفهم خصائص المنتجات الجديدة في الأسواق العالمية.

بذلك يتضح أن الترجمة المتخصصة ليست مجرد عملية لغوية، بل نشاط معرّي وتقني يتطلب مهارات عالية ودراية عميقة بالمجال المتخصص، مما يجعلها أحد العوامل الأساسية في تعزيز التفاهم والتعاون بين الشعوب، ودعم التنمية المستدامة في مختلف القطاعات. لأمر له دور رئيسي في التسارع العلمي في مختلف المجالات وليس هذا فقط بل أما في المجال الغذائي تمثل عنصرًا أساسيًا لضمان الامتثال للمعايير والتشريعات الدولية الخاصة بملصقات المنتجات الغذائية، إذ تختلف المتطلبات من بلد لآخر وتفرض على الشركات ترجمة دقيقة للمعلومات لضمان توافقها مع القوانين المحلية. وقد أشار موقع *Escola Online Academy* إلى أن:

"كل بلد لديه مجموعة من اللوائح والمتطلبات الخاصة بملصقات المنتجات الغذائية. تتعلق هذه اللوائح بالمعلومات التي يجب أن تظهر على الملصق، مثل قائمة المكونات، القيم الغذائية، التحذيرات الصحية، وتفاصيل الاتصال بالشركة المصنعة. تختلف هذه المتطلبات من بلد لآخر، وتتطلب من الشركات ترجمة هذه المعلومات بدقة للامتثال للقوانين المحلية"⁸.

كما يضيف المصدر ذاته:

"الملصقات الموجهة بشكل صحيح تساعد في حماية المستهلكين من أي مخاطر صحية قد تنشأ عن سوء فهم المعلومات الغذائية. هذا يعزز الثقة في المنتج ويضمن سلامة المستهلكين"¹.

في السياق نفسه، أكد تقرير صادر عن ديوان المدققين الأوروبيين (*European Court of Auditors*) سنة 2024 على أهمية المعلومات الواردة في الملصقات الغذائية، حيث جاء فيه أن: "الملصقات توفر للمستهلكين معلومات عن محتوى غذائهم وتساعد على اتخاذ قرارات شراء مستنيرة". ومع ذلك، أشار التقرير إلى وجود بعض "الثغرات في الإطار القانوني الأوروبي ونقاط ضعف في أنظمة الرقابة والتطبيق، مما قد يسبب ارتباكًا للمستهلكين بسبب تعدد وتنوع الملصقات."

• Escola Online Academy. "Importance of Translating Food Labels for Global Compliance." Accessed

May 2024. <https://www.escolaonlineacademy.com>.⁷

أما على مستوى التبريرات الوطنية، فإن اللائحة العركية الخاصة بالكود الغذائى تنص على ما يلى:

"This Regulation sets forth provisions on food labels, food information, consumer protection, new information requirements with flexibility, and the obligation to provide accurate and clear information to consumers".

وهو ما يؤكد ضرورة الترجمة الدقيقة للبيانات الغذائية بما يتماشى مع اللوائح القانونية، لضمان صحة المعلومات وسلامة المستهلك.

وتبرز إحدى وكالات الترجمة المتخصصة فى ملصقات الأغذية هذا البعد بوضوح، إذ توضح أن:

"Any allergen not declared on the label can cause serious health problems for which the company can be directly liable. This is why our translation agency pays the utmost attention to ensuring that bold and italics are respected during the translation as they visually represent the allergen ingredients to be highlighted, in accordance with current regulations"

ويبرز هذا أهمية احترام العناصر البصرية (بالخط العريض أو المائل) أثناء الترجمة، لما لها من أثر مباشر على الصحة العامة.

وفي السياق ذاته، جاء فى تقرير إدارة الصحة البيئية فى مالطا عام (2013) ما يلى

"The right for every consumer for proper and correct information about a food product is the fundamental rule behind food labelling.

Labelling should provide all the necessary information on the properties of the food"⁵.

وهو ما يشدد على أن تزويد المستهلك بمعلومات صحيحة وكاملة هو حق أساسي، وأن الترجمة الدقيقة تمثل حجر الزاوية في ضمان هذا الحق، وتفادي أي تضليل أو سوء فهم.

بناءً على ما سبق، يتبين أن الترجمة المتخصصة في المجال الغذائي تتجاوز الجانب اللغوي لتؤدي وظيفة تنظيمية وصحية، تحمي المستهلك وتدعم الشفافية، وتعد ضرورية للتداول الآمن والمنظم للمنتجات الغذائية في الأسواق العالمية

المطلب الثاني: الترجمة الغذائية: في مجال الحلويات:

تشكل الترجمة المتخصصة في المجال الغذائي، ولا سيما في صناعة الحلويات، جسراً فريداً، حيث تتجاوز مهمة نقل النصوص حدود الكلمات لتصبح رحلة حسية وثقافية متكاملة. فهي ليست مجرد تحويل للمقادير أو خطوات التحضير وطرق الطهي، بل هي فن إعادة إحياء تجربة الطهي بكل تفاصيلها، من نكهات المكونات إلى أدوات المطبخ التي تحمل في طياتها قصصاً وتراثاً. كما تشمل هذه الترجمة نقل المعلومات الصحية والتغذوية، التي تضفي بعداً علمياً يعزز من قيمة النص ويغري تجربة القارئ أو المستهلك.

تتطلب هذه العملية مزيجاً متقناً من المهارات اللغوية الدقيقة، والمعرفة التقنية العميقة، والوعي الثقافي الحساس، إذ يجب على المترجم أن يكون بمثابة سفير ثقافي ينقل ليس فقط المعنى الحرفي، بل أيضاً القيم والتقاليد التي تجعل كل وصفة أو منتج حلويات فريداً من نوعه. إن فهم الفروق الدقيقة في المصطلحات الفنية والحساسية تجاه الخلفيات الثقافية المختلفة يشكلان حجر الزاوية في نجاح الترجمة، وهو ما تؤكد الدراسات البحثية التي تسلط الضوء على أهمية التوازن بين الدقة العلمية واللمسة الإنسانية في هذا المجال الحيوي.

"The results show that there are six techniques used in translating food and beverage packaging, namely: literal translation, borrowing, amplification, calque, description, and deletion. Borrowing is the

- FAOLEX. Food Codex Regulation (Turkey), 2023. <https://www.fao.org/faolex>.

Translation-in.com. "Food Label Translation Services," 2024. <https://www.translation-in.com>.

Environmental Health Directorate. Labelling Guidelines. Ministry for Health, Malta, 2013

most frequently used technique, with a percentage of 37%."

(Pratama, Susini, and Putri 2024, 17)

أي بملخص بحثي معمق حول الاستراتيجيات السائدة في ترجمة نصوص التغليف الغذائي والمشروبات. بحث تبرز الأبحاث على أن الترجمة في المجال الغذائي ليست مجرد نقل لغوي عشوائي، بل تعتمد على عدة تقنيات متخصصة، من بينها الترجمة الحرفية، الاقتراض، التضخيم، الاستعارة، الوصف، والحذف. وتبرز أهمية "الاقتراض" كأكثر تقنية استخدامها بما يعادل 37%، ما يعكس صعوبة إيجاد مكافئات دقيقة لبعض المصطلحات الغذائية في اللغة الهدف، خاصة عندما تكون مرتبطة بثقافة أو مكون محلي فريد، مثل التمر المحلي في الجزائر الخاص بصناعة الحلويات التقليدية مثل "المقروط".

يعد هذا التقييم، ذا أهمية كبيرة في مجال الترجمة الغذائية، حيث يظهر أن مهمة المترجم لا تقتصر على مجرد نقل الكلمات من لغة إلى أخرى، بل تتطلب منه اختيار الطريقة الأنسب للترجمة بناءً على السياق الخاص بكل نص. هذا الاختيار الدقيق يساعد في الحفاظ على وضوح الرسالة ودقتها، مما يضمن وصولها بشكل صحيح للمستهلك ضمن ثقافته الخاصة. كما يسلط الضوء على الصعوبات التي قد يواجهها المترجم عند التعامل مع منتجات غذائية تحمل خصوصيات ثقافية أو تقنيات معقدة، مما يستوجب منه حساسية ومرونة عالية لضمان نقل المعلومات بشكل فعال ومفهوم.

بوجه عام، تعرف الترجمة بأنها عملية تفسير معنى نص معين وإنتاج نص مكافئ في لغة أخرى ينقل نفس الرسالة مع مراعاة الفروق الثقافية واللغوية.

حسب نيومارك Newmark

"Translation is rendering the meaning of a text into another language
in the way that the author intended the text."

- Pratama, A., Susini, N., & Putri, D. Techniques in translating food and beverage packaging: A case study. *Journal of Translation Studies*, 12(1), (2024). 10–25.

Newmark, Peter. *A Textbook of Translation*. New York and London: Prentice Hall International, 1988, p. 5

حيث يضع بيير نيو مارك في هذا الاقتباس حجر الأساس لمفهوم الترجمة، حيث يركز على أن الترجمة ليست مجرد نقل كلمات أو جمل، بل هي نقل للمعنى الذي قصده المؤلف الأصلي. هذا التعريف يبرز أهمية الأمانة في الترجمة، ويُلزم المترجم بفهم روح النص ومقاصده، وليس الاكتفاء بالترجمة الحرفية في سياق الترجمة الغذائية، هذا التعريف أساسي للغاية؛ فالوصفات والمعلومات الغذائية تحمل معاني دقيقة تتعلق

بالتحضير، المذاق، وحتى الثقافة الغذائية. إذا ما لم يدرك المترجم نية المؤلف الأصلي-سواء كان طاهياً أو خبير تغذية فقد يضع جوهر الوصفة أو المعلومة، ما قد يؤدي إلى نتائج غير دقيقة أو حتى مضرة بالمستهلك لذا، يوجهنا بيير إلى ضرورة أن يكون المترجم متخصصاً وملماً بالسياق الغذائي والثقافي للنص الأصلي اما عن نورد فهنا رؤيتها لوظيفية الترجمة، أنها ليست مجرد عملية تقنية، بل هي نشاط هادف يوجهه هدف

(skopos) "محدد يسمى "سكوبوس".

فمن هذا المنطلق، لا يَنظر إلى الترجمة كعملية ميكانيكية، بل كفعل تواصل يَتطلب من المترجم أن يحدد هدف النص المترجم بناءً على احتياجات الجمهور المستهدف عند تطبيق هذه النظرية في الترجمة الغذائية، فهو بالغ الأهمية؛ فترجمة وصفة طعام موجهة للطهاة المحترفين تختلف عن ترجمة نفس الوصفة لجمهور عام أو لمستهلكين من ثقافة أخرى.

المترجم هنا يصبح وسيطاً ثقافياً يحدد كيف يجب أن يصاغ النص المترجم ليحقق هدفه: هل هو تعليم، تسويق، إرشاد صحي، أم مجرد ترفيه؟

هذا يفرض على المترجم أن يكون واعياً للغاية بالسياق والهدف النهائي للنص الغذائي الذي يترجم

“Translation is a purposeful activity, carried out by someone (the translator) who is guided by a specific purpose (the skopos) in the process of producing a target text.”

(Nord 1997, 27)

كما تتطلب صناعة الحلويات عناية فائقة في الترجمة، إذ تعتمد بشكل كبير على نسب دقيقة للمكونات وطرق تحضير محددة تؤثر بشكل مباشر على جودة المنتج النهائي وطعمه. بالإضافة إلى ذلك، تحمل الحلويات معاني ثقافية واجتماعية عميقة تختلف بين الشعوب؛ فهي مرتبطة بالمناسبات والأعياد، وتعبّر عن تراث شعبي متجذر. لذلك، يصبح نقل هذه الأبعاد الثقافية والاجتماعية جزءاً لا يتجزأ من الترجمة الغذائية، مما يجعل المراجع مسؤولاً عن تقديم نصوص لا تقتصر على الدقة التقنية فحسب، بل تنقل أيضاً التجربة الثقافية الكاملة المرتبطة بالمنتج الغذائي. داعمة هذا القول "لورنس".

"A translated text, whether prose or poetry, fiction or nonfiction, is judged acceptable by most publishers, reviewers, and readers when it reads fluently, when the absence of any linguistic or stylistic peculiarities makes it seem transparent, giving the appearance that it reflects the foreign writer's personality or intention or the essential meaning of the foreign text-the appearance, in other words, that the translation is not in fact a translation, but the 'original'."

(Venuti 2012).

هذا يظهر أن المراجع في المجال الغذائي لا يقتصر دوره على نقل الكلمات، بل عليه أن يكون وسيطاً ثقافياً قادراً على فهم السياق الثقافي واللغوي للنص الأصلي، واختيار الاستراتيجيات المناسبة لترجمة المصطلحات والتقنيات، بحيث تظل الرسالة واضحة ومفهومة للمستهلك في ثقافته الخاصة. فالتحدي يكمن في التعامل مع خصوصيات المنتجات الغذائية التي قد تحمل رموزاً ثقافية أو تقنيات طهي معقدة، مما يتطلب من المراجع حساسية ومرونة عالية لضمان نقل المعلومات بشكل فعال ودقيق.

وكخلاصة القول، هو ان الهدف من الترجمة المتخصصة في مجال صناعة الحلويات، هو إيصال هذه المعلومات بشكل دقيق وواضح، مع مراعاة الفروق الثقافية واللغوية بين المتحدثين باللغتين.

قد يتبادى في ذهن كل شخص سواء في المجال او خارجه لماذا الترجمة المتخصصة في المجال الغذائي مهمة جدًا؟

1. لماذا الترجمة في المجال الغذائي: الحلويات التلمسانية مهمة جدًا؟

يكن هذا جواب هذا السؤال في انها من المجالات الحيوية الى تتقاطع فيها اللغات والثقافات، حيث تنتشر

وصفات الطبخ والمعلومات الغذائية عبر العالم، مما يجعل الحاجة لفهمها بلغات متعددة أمراً ضرورياً كما يشير

تقرير *Food, Culture, Language and Translation* إلى أن "الطعام ليس فقط مصدراً

للغذاء، بل هو تعبير قوي عن الثقافة، يحمل معاني وتقاليد وقصصاً توحد المجتمعات عبر العالم ومن هنا، فإن الترجمة الغذائية تعد أداة

حيوية لنقل هذه التجارب الثقافية بين الشعوب، مما يسهل على الأفراد فهم وتقدير ثقافات أخرى من خلال مطابخها ووصفاتها.

"Food is not only a source of sustenance but also a powerful expression of culture. It carries many meanings, traditions, and stories that connect communities across the globe."

ولا تقتصر هذه أهمية فقط في نقل الكلمات فقط، بل نكتسب دقة الترجمة أهمية كبيرة خصوصاً عندما يتعلق الأمر بالمعلومات الغذائية الحساسة، مثل مكونات الطعام، تحذيرات مسببات الحساسية، وتعليمات التحضير.

توضح منصة 1 StopAsia أن

"Professional translations ensure that critical information such as ingredients, allergen warnings, and preparation instructions are clearly and correctly communicated to consumers across different regions.

-Food, culture, language and translation. (n.d.). Retrieved May 2025, from <https://scispace.com/pdf/food-culture-language-and-translation-1gl1221kpu.pdf>

This prevents potential dangerous misunderstandings that could lead to health risks like allergic reactions or food intolerances."

إلى جانب دورها في ضمان السلامة الغذائية ونقل المعلومات بدقة، تسهم الترجمة المتخصصة في المجال الغذائي بشكل فعال في تعزيز التبادل الثقافي بين الشعوب. فالطعام لا يعد مجرد وسيلة للتغذية، بل هو عنصر جوهري من مكونات الهوية الثقافية لكل مجتمع. ومن خلال ترجمة النصوص والوصفات الغذائية بدقة ووعي بالسياق الثقافي، يصبح من الممكن فهم خصوصيات المجتمعات الأخرى وتقدير تراثها وتقاليدها. ولا يقتصر أثر الترجمة الغذائية على نقل المعرفة التقنية، بل يتجاوز ذلك إلى بناء جسور من الحوار الثقافي، حيث تتفاعل الثقافات وتتقاطع من خلال الأطباق التي تنقل معها قصص الشعوب وخصوصياتهم. هذا التفاعل يؤدي إلى ظهور صفات هجينة تمثل مزيجاً من التأثيرات المتبادلة، بما يعكس غنى التنوع الثقافي والقدرة على التلاقح في إطار من التفاهم والاحترام. ومن هذا المنظور، تصبح الترجمة الغذائية وسيلة فعالة لتعزيز التقارب الإنساني، وجسراً حضارياً يربط بين الشعوب عبر تجاربهم اليومية المشتركة.

2. كيف تتم الترجمة في صناعة الحلويات التقليدية:

ان كانت الترجمة الغذائية في حذو الأهمية فكيف يكون الاجراء بشكل صحيح؟

الترجمة الغذائية من المجالات الدقيقة التي تتطلب مستوى عالياً من المهارة والدقة، نظراً للحساسية التي تنطوي عليها المعلومات التقنية والحسية المرتبطة بالأغذية. فالوصول إلى الترجمة الصحيحة في هذا يستلزم فهماً عميقاً للفروق اللغوية والثقافية بين لغة المصدر ولغة الهدف. لتحقيق ترجمة فعالة وموثوقة، ينبغي اتباع منهجية منظمة تتناول عدة جوانب رئيسية. أولاً، يجب على المترجم أن يكون على دراية تامة بالمصطلحات الفنية والتقنية الخاصة بالمجال الغذائي، لضمان الدقة في نقل المعلومات المتعلقة بالمكونات، طرق التحضير، والقيم الغذائية. ثانياً، يتطلب الأمر الأخذ بالاعتبار السياق الثقافي، حيث تختلف العادات الغذائية والتقاليد بين المجتمعات، مما يستدعي تكيف النص المترجم ليكون مفهوماً وملائماً للجمهور المستهدف دون الإخلال بالمعنى الأصلي. كما ينبغي توحى الحذر في التعامل مع الوحدات والمقاييس المستخدمة، إذ قد تختلف بين الثقافات، مما يستوجب توضيحها أو تحويلها لتسهيل فهم القارئ. أخيراً، يجب المحافظة على أسلوب النص الأصلي، خصوصاً أن نصوص الترجمة الغذائية غالباً ما تكون بسيطة وواضحة لتسهيل التطبيق العملي. ولتحقيق هذا

التوازن يجل اتباع الخطوات المنهجية الموالية، لضمان جودة الترجمة والإسهام في نقل المعرفة الغذائية بشكل دقيق وموثوق، مع احترام الفروق الثقافية واللغوية التي قد تؤثر على استقبال النص المرحم.

أ. فهم النص الأصلي بشكل دقيق

يُعتبر الفهم العميق للمصطلحات الغذائية والمطبخية في لغة المصدر خطوة أساسية لا غنى عنها في عملية الترجمة الغذائية. حيث يتعين على المرحم قراءة النص أو الوصفة بشكل كامل لفهم السياق العام، بما يشمل نوع الطعام، طريقة التحضير، والمكونات المستخدمة، إذ يتيح هذا الفهم الشامل استيعاب الرسالة الأصلية بدقة، مما ينعكس إيجاباً على جودة الترجمة. يؤكد بير نيو مارك أن الترجمة هي نقل معنى النص إلى لغة أخرى بطريقة تتوافق مع نية المؤلف كما يرى نيومارك.

Translation is rendering the meaning of a text into another language in the way that the author intended the text.”

هذا التعريف يضع الأمانة للمعنى الأصلي في صلب العملية الترجمة، ويُلزم المرحم بالسعى لفهم قصد المؤلف بدقة ونقلها بأمانة، لا سيما في المجال الغذائي حيث يتطلب الأمر نقل الصفات والمعلومات الغذائية بطريقة واضحة وملائمة للجمهور المستهدف، مع الحفاظ على دقة التفاصيل التقنية والحسية

ب. البحث عن المصطلحات المناسبة في لغة الهدف

يُعتبر فهم النص الأصلي غير كافٍ لتحقيق ترجمة متوازنة، بل يتحقق هذا التوازن بالبحث عن المصطلحات الدقيقة المناسبة في اللغة الهدف، حيث أكدت نورد أن الإلمام الشامل بالمصطلحات الدقيقة والسياق العام للنص ضروري لضمان ترجمة صحيحة وفعالة. ويُصح باستخدام قواميس متخصصة في مجال الغذاء والطبخ، بالإضافة إلى استشارة خبراء أو مصادر موثوقة لضمان اختيار المصطلحات التي تعبر بدقة عن المفاهيم الأصلية. هذا البحث يساهم في تجنب الأخطاء التي قد تؤدي إلى سوء فهم أو فقدان للمعنى.

“Translation cannot be considered a one-to-one transfer between languages. Within the framework of such a comprehensive theory of human communication, a translation theory cannot draw on a linguistic theory alone, however complex it may be. What is needed

is a theory of culture to explain... the translation; it is rather controlled by loyalty."

و أيضا تشير كريستيان نورد، أن الترجمة ليست مجرد نقل مباشر بين لغتين، بل هي نشاط تواصل معقد يتطلب فهما عميقا للثقافة. الترجمة لا يمكن أن تعتمد فقط على النظرية اللغوية، بل تحتاج إلى نظرية ثقافية لشرح كيفية تأثير الثقافة على عملية الترجمة. وتضيف أن الترجمة تخضع لمبدأ الولاء (loyalty)، مما يعنى أن المترجم يجب أن يكون وفيا لكل من النص الأصلي والجمهور المستهدف، وأن يحقق التوازن بينهما. هذا

الاقتباس يؤكد على البعد الثقافي والاجتماعي في الترجمة، وأن المترجم ليس مجرد نقل للكلمات، بل هو وسيط ثقافي يسعى إلى تحقيق التواصل الفعال بين الثقافات المختلفة.

"Equivalence is not the overriding aim of many translation theorists, but is still a useful concept for most translators."

(Baker 1992, 4)¹⁴

ج. التكيف الثقافي للنص

نظرا لاختلاف العادات الغذائية وتوفر المكونات بين الثقافات، يجب على المترجم تعديل النص ليكون مفهوما وسليما للقارئ في الثقافة المستهدفة. على سبيل المثال، إذا كانت الوصفة تحتوي على مكون غير متوفر أو غير مألوف في بلد القارئ، يمكن اقتراح بديل شائع أو شرح وظيفي للمكون. هذا التكيف يضمن أن تبقى الوصفة قابلة للتطبيق وذات معنى حقيقي للمستهلك. في قول لفينوتى :

"I see translation as the attempt to produce a text so transparent that it does not seem to be translated."

(Venuti 2012, 14)

. Mona Baker, In Other Words: A Coursebook on Translating. 1ed London: Routledge p. 15 (1992)

Christiane Nord.. *Translating as a purposeful activity: Functionalist approaches explained*. St. Jerome Publishing (1997) p. 25

- Venuti, L. *The translator's invisibility: A history of translation* (2nd ed.). London, UK: Routledge. (2012). p14

يفرح أن الهدف من الترجمة غالباً ما يكون خلق نص يبدو طبيعياً وسلساً إلى درجة لا يشعر القارئ بأنه يقرأ ترجمة، بل النص الأصلي نفسه. هذه الشفافية أو "الاختفاء" للمرجم تعني أن الجهد والاختيارات التي يقوم بها المرحم تخفى عن القارئ، مما يجعل المرحم غير مرئي في العملية.

د. توضيح الوحدات والمقادير

تشير Gibson إلى أن دقة تقدير كميات الطعام تعتمد على استخدام وحدات قياس واضحة ومفهومة للمستجيب، مع حتمية تماشي هذه الوحدات حسب الثقافة المحلية للحد من الأخطاء في التقدير. على سبيل المثال، قد يتم استخدام ملاعق أو أكواب قياس مألوفة في ثقافة معينة، مع توضيح مكافئاتها بالملييلتر أو الغرام في الترجمة أو التقييم الغذائي. يمكن إضافة شرح بسيط مثل "1 tablespoon (حوالي 15 مل)" أو استعمال المصطلح المحلي مثل "ملعقة كبيرة".

هذا النهج يسهل على القارئ أو المستجيب فهم المقادير بدقة، مما يحسن من جودة البيانات الغذائية ويقلل من المخاطر المرتبطة بالأخطاء في التحضير أو التقييم¹⁶.

"It is important to use measurement units that are familiar and meaningful to respondents. For example, household measures such as cups, tablespoons, or teaspoons are often used, but these should be standardized or converted to metric units (e.g., milliliters or grams) to improve accuracy and comparability."

هـ. الحفاظ على أسلوب النص الأصلي

يُعرف بيير نيو مارك الترجمة بأنها عملية نقل معنى النص من لغة إلى أخرى بطريقة تعكس نية المؤلف الأصلية. هذا التعريف يضع الأمانة في صلب العملية الترجمة، كما هو معروف على أن دور المرحم لا يقتصر على نقل الكلمات فحسب، بل يتطلب فهماً عميقاً لنية الكاتب والسياق الذي كتب فيه النص. في مجال الترجمة

FAO (Food and Agriculture Organization). Guidelines for Measuring Household and Individual Dietary Diversity. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010, p. 22.

الأكاديمية أو المتخصصة، مثل الترجمة الغذائية، يصبح هذا المفهوم أكثر أهمية، إذ يجب على المرحم أن ينقل المعلومات التقنية والحسية بدقة مع الحفاظ على وضوح الرسالة وملاءمتها للجمهور المستهدف. يعكس هذا التعريف أيضا التوازن الدقيق الذي يجب أن يحافظ عليه المرحم بين الأمانة للنص الأصلي والمرونة اللازمة لتكييف النص مع ثقافة اللغة الهدف.

غالبًا ما تكون وصفات الطبخ مكتوبة بأسلوب بسيط وواضح، يهدف إلى تسهيل الفهم والتنفيذ. لذلك، يجب على المرحم الحفاظ على هذا الأسلوب في الترجمة، مع تجنب التعقيد اللغوي أو الإضافات غير الضرورية التي قد تشتت القارئ. الحفاظ على بساطة النص يعزز من فعالية الترجمة ويجعلها أكثر قربًا من المستخدم النهائي

“Translation is rendering the meaning of a text into another language
in the way that the author intended the text.”¹⁷

(Newmark 1988)

3. امثلة عملية على الترجمة الغذائية في الحلويات:

تعد الترجمة الغذائية من المجالات التي تتطلب دقة عالية واهتمامًا خاصًا، نظرًا لحساسية المعلومات التقنية والحسية التي تحتويها النصوص الغذائية، مثل الوصفات والتعليمات الخاصة بتحضير الطعام، حيث يمتد إلى تكييف النص بما يتناسب مع الثقافة واللغة المستهدفة، مع الحفاظ على دقة المقادير، الوحدات، وطريقة الطهي. من خلال تقديم أمثلة عملية، يمكن توضيح كيفية التعامل مع التحديات المختلفة في الترجمة الغذائية، مثل تحويل الوحدات، توضيح المصطلحات التقنية، وضمان وضوح التعليمات للمستهلكين في الثقافة المستهدفة. سيتم عرض بعض التوضيحات في الجدول الموالي :

ملاحظات	الترجمة العربية الصحيحة	النص الأصلي (إنجليزي)
تحويل الوحدة من الكوب إلى الجرام	200 جرام سكر	1 cup sugar
توضيح معنى sauté	قم بتقليب البصل في قليل من الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً	Sauté the onions until golden brown
توضيح الوحدة	أضف ملعقتين صغيرتين من مسحوق الخبز	Add 2 teaspoons of baking powder
ترجمة المصطلح بدقة	استخدم الكزبرة الطازجة للبريق	Use fresh cilantro for garnish
توضيح طريقة الطهي	اخبر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 180 درجة	Bake at 180°C for 25 minutes
	25 دقيقة	

بمعنى، عندما نتحدث عن الترجمة الغذائية، نجد أن تحويل الوحدات يعد خطوة أساسية لا يمكن تجاهلها، فمثلاً تحويل "كوب" إلى "جرام" يجعل الوصفة أكثر وضوحاً ودقة بالنسبة للقارئ في البلدان العربية التي تعتمد على النظام المئري. هذا التغير البسيط لكنه مهم يمنع الالتباس ويساعد على تحقيق نتائج مطابقة للنسخة الأصلية، وهو أمر أكدت عليه الدراسات في هذا المجلة gibbon

في شرح طرق تقييم الاستهلاك الغذائي، ضرورة تكييف المعلومات الغذائية بما يتناسب مع الثقافة واللغة المستهدفة وكذا تحت Gibson إلى أهمية استخدام وحدات قياس مألوفة وسهلة الفهم للمستجيب، مع توفير أدوات مساعدة لتقدير حجم الحصص الغذائية بدقة، مثل الصور والأواني القياسية، وذلك لتقليل الأخطاء وتحسين دقة البيانات:

“Provide group training on portion size estimation before the actual recall. Supply picture charts on the day before the recall for use as a checklist on the day the food is actually consumed, and for comparison with the recall to reduce memory lapses.”¹⁹
(Gibson 200)

ولدينا أيضا مصطلحات يجب التعامل معها بدقة لضمان الفهم الصحيح فمثل "sauté" نحتاج إلى شرح واضح، فبدلاً من الترجمة الحرفية التي قد تترك القارئ في حيرة، نوضح أن المقصود هو قلى المكونات بسرعة مع وضع القليل من الزيت وعادة ما تكون مع الخصر مثل البطاطس والى غيرها، مما يجعل التعليمات سهلة الفهم والتنفيذ مع مراعاة الفروق الثقافية واللغوية

وفيما يخص الوحدات، استخدام تعبيرات مألوقة مثل "ملاعق صغيرة" بدلاً من "teaspoons" يجعل الوصفة أكثر فهماً للقارئ، ويضمن أن المقادير ستعمل بشكل صحيح. أما بالنسبة للمصطلحات النباتية مثل "cilantro"، فمن المهم ترجمتها بدقة إلى "الكزبرة الطازجة" دون تغيير قد يسبب سوء فهم، خاصة وأن أسماء الأعشاب تختلف بين الثقافات. وأخيراً، لا ننسى أهمية توضيح طريقة الطهي، فعبارة مثل "فرن مسخن مسبقاً" تضيف وضوحاً للقارئ، مما يرفع من فرص نجاح الوصفة ويجعلها أكثر ودية وسهولة في التطبيق

تؤكد نورد على ضرورة التكيف الثقافي للنصوص المترجمة، خاصة في المجالات المتخصصة، حيث تشرح أن المترجم يجب أن يختار استراتيجيات الترجمة بناءً على الغرض من النص والجمهور المستهدف، مع ضرورة تكييف النص ليتناسب مع الثقافة المستهدفة، وهو أمر حيوي في الترجمة الغذائية لضمان وضوح ودقة المعلومات¹⁸

“Taking a prospective approach to translation, translators choose their translation strategies according to the purpose or function the translated text is intended to fulfil for the target audience. If the

- Chesterman (Ed.), Readings in Translation Theory (pp. 173-187). Helsinki: Oy Finn Lectura Ab.

Gibson, Rosalind S. Principles of Nutritional Assessment. 2nd ed. New York: Oxford University Press 2005

target-culture conditions differ from those of the source culture, there are usually two basic options: either to transform the text in such a way that it can work under target-culture conditions (= instrumental translation), or to keep it as close as possible to the source text (= expressive translation)."

تعد الترجمة الغذائية في مجال الطبخ من المهام الدقيقة التي تتطلب مزيجاً من المهارات اللغوية المتقدمة، والفهم العميق للمصطلحات المتخصصة، إلى جانب الحس الثقافي اللازم لتكييف النص بما يتناسب مع القارئ المستهدف. هذه القدرات تساهم في نقل الوصفات والمعلومات الغذائية بشكل دقيق وواضح، مما يتيح للأفراد تجربة مأكولات جديدة بثقة وراحة، ويعزز من تواصل الثقافات عبر المطبخ بطريقة آمنة وممتعة. ولذا على المترجم أن يتسم بمهارات خاصة تتماشى مع هذا النوع من الترجمة.

4. سمات المترجم المتخصص والمهارات المطلوبة:

الترجمة المتخصصة هي مجال يتطلب من المترجم أكثر من مجرد إتقان لغتين، يتطلب من المترجم امتلاك مجموعة من المهارات والسمات التي تضمن دقة وموثوقية النص المترجم، خاصة في المجالات التقنية والطبية والقانونية والغذائية. يهدف هذا الجدول إلى استعراض السمات الشخصية والعلمية والعملية التي يجب أن يتحلى بها المترجم المتخصص، مع التركيز على أهمية كل مهارة في تحقيق ترجمة عالية الجودة تلبي متطلبات الجمهور المستهدف.

المجال	السمات والمهارات المطلوبة
المؤهلات العلمية	إتقان لغى المصدر والهدف، معرفة التخصص، فهم ثقافى
المهارات اللغوية	مهارات كتابة وتحرير، تعبير شفهي وكتالي، الانتباه للتفاصيل
المهارات التحليلية	التفكير المنطقي، مهارات البحث، التعلم المستمر
المهارات الشخصية	إدارة الوقت، التركيز، سرعة البديهة، مهارات التواصل

المهارات التقنية	إتقان أدوات الترجمة الحاسوبية، برامج التحرير
الصفات الشخصية	الأمانة، الصبر، المرونة، المثابرة
الخبرة والاعتماد	خبرة عملية، شهادات مهنية معتمدة

المترجم المتخصص لا يكتفى بإتقان اللغة، بل يتوجب عليه التمكن من مصطلحات الحقل المعرفي الذي يترجم فيه، مع مراعاة الفروق الثقافية بين اللغتين."

بحيث، تتطلب الترجمة مهارات لغوية وكتابية متقدمة تشمل القدرة على صياغة نصوص واضحة وسلسلة تناسب الجمهور المستهدف، مع اهتمام دقيق بالتفاصيل اللغوية والمصطلحية، بالإضافة إلى مهارات التعبير الشفوي والكتابي، وخصوصا للمترجمين الفوريين

ولا شك من امتلاك مهارات تحليلية وبحثية قوية تمكن المترجم من فهم النصوص المعقدة وتحديد المعاني الدقيقة، والبحث المستمر في المصادر المتخصصة لتحديث معارفه بالمصطلحات والتطورات الحديثة ، وعليه يجب أن يتحلى المترجم أيضا بمهارات شخصية وتنظيمية مثل إدارة الوقت بفعالية، والتركيز العالي، وسرعة البديهة، ومهارات التواصل والتنسيق مع العملاء والزلاء. وكذا لا يمكن إغفال أهمية الإلمام بالأدوات التقنية الحديثة مثل برامج الترجمة بمساعدة الحاسوب وبرامج تحرير النصوص، التي تعزز من جودة وكفاءة العمل. إلى جانب ذلك، تعد الصفات الشخصية مثل الأمانة العلمية، والصبر، والمثابرة، والمرونة من العوامل الحاسمة التي تؤثر في نجاح المترجم. وأخيرا، تلعب الخبرة العملية والشهادات المهنية دورا مهما في رفع مستوى الاحترافية والثقة لدى العملاء، مما يضمن تقديم خدمات ترجمة موثوقة ومتخصصة .

بهذه السمات والمهارات، يصبح المترجم المتخصص قادرا على تقديم ترجمة دقيقة، وموثوقة، ومتوافقة مع متطلبات المجال التخصصي، مما يضمن إيصال المعلومة بشكل صحيح واحترافي .

إن الترجمة المتخصصة تمثل جسرا حيويا يربط بين الثقافات والمعارف، ويتطلب نجاحها أكثر من مجرد مهارات لغوية، بل مجموعة متكاملة من المؤهلات والخبرات التي تضمن دقة ووضوح النصوص المترجمة. فالمترجم المتخصص هو ليس فقط نقل كلمات، بل هو وسيط ثقافي وعلمي يساهم في نقل المعرفة بشكل موثوق

وفعال. لذلك، فإن الاستثمار في تطوير هذه المهارات والسمات، والحصول على الخبرة والشهادات المهنية، هو السبيل لضمان تقديم ترجمة عالية الجودة تلبى احتياجات العصر الحدي

المبحث الثالث: الخطاب العام والخطاب المتخصص: المطلوب

المطلب الأول: تعريف الخطاب:

اختلف تعريف الخطاب العام الى عدة مفاهيم، فالخطاب العام هو رسالة لغوية توجهها جهة ما إلى جمهور معين بهدف إيصال مضامين محددة تؤثر فيهم وتدفعهم إلى التفاعل أو التمثل معه. كما انه يعرف أيضا من الجمل المرتبطة الى تشكل رسالة أو قولا له بداية ونهاية، وهو ايضا فعل اجتماعي يتضمن فاعلا ومتلقين، ويؤدي أدوارا اجتماعية ومعرفية محددة، حيث يعكس تصورات المجتمع وينتج وعي الأفراد بعالمهم من خلال أنظمة قول منظمة تحدد ما يمكن قوله وما لا يمكن قوله وكذا يمكن الإشارة ان الخطاب هو ظاهرة لغوية واجتماعية معقدة تتجاوز حدود النصوص والكلام إلى فعل اجتماعي متداخل الأبعاد، يحمل في طياته أدوارا معرفية واجتماعية وسياسية، ويشكل وسيلة رئيسية لتشكيل الوعي الجماعي الخطاب بشكل عام بأنه "اللغة في طور العمل" أو "اللسان الذي تنجزه ذات معينة"، ويتكون من سلسلة¹⁹

ي عرف الخطاب في اللغة العربية بأنه "الكلام بين متكلم ومستمع"، كما جاء في لسان العرب لابن منظور، حيث ي عرف الخطاب بأنه "المراجعة بالكلام، والخطبة رسالة لها أول وآخر" (ابن منظور 1998)²⁰. كما يؤكد معجم الوسيط على هذا المفهوم، معتبرا الخطاب انه "الكلام بين متكلم و سامع، والمخاطبة والمراجعة بالكلام، والخطاب رسالة أو كلاما منظوما" (مجمع اللغة العربية 2006).

الخطاب ليس مجرد تجميع للكلمات أو تأليف لجمل ذات بنية لغوية، بل هو فعل لغوي ديناميكي يمارس ضمن سياقات اجتماعية محددة، وينطلق من وجود فاعل حقيقي يسعى من خلاله لتحقيق وظائف معرفية وثقافية وتواصلية. من هذا المنظور، يمثل الخطاب وسيلة تتجسد فيها اللغة في واقع ملموس، ويتحول عبرها النص إلى

ابن منظور، لسان العرب، مادة "خطب"، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، 1998

مجمع اللغة العربية، معجم الوسيط، الطبعة الثانية، دار صادر، بيروت، 2006

ممارسة تنتاج المعنى، وتعيد تشكيل الوعي الجماعي ضمن منظومة من الأدوار والعلاقات الاجتماعية. فكل إنتاج لغوي لا ينفصل عن السياق الذي ولد فيه، بل يعكس توجهات المجتمع، ويساهم في إعادة إنتاج أنماط التفكير السائدة.

وبهذا المعنى، لا يمكن النظر إلى الخطاب بوصفه بنية لغوية فحسب، بل كأداة فاعلة في تشكيل الوعي، وتحقيق أهداف سياسية أو ثقافية أو إعلامية، من خلال استخدام اللغة كوسيلة للتأثير الجماهيري أو لنقل القيم. وينجلي البعد المعرفي للخطاب في الطريقة التي توظف بها عناصره اللغوية والصوتية والبصرية لانجاز رسائل موجهة تخضع لأنظمة معينة تحكم ما يمكن التصريح به وما يستثنى من القول.

ومن منظور لساني، يعد الخطاب نتاجاً حيويًا للغة في حالة فعل، وليس مجرد تراكم للجمل أو الألفاظ. وقد أسس فرديناند دي سوسير لهذا التصور من خلال تمييزه الجوهرية بين اللغة (la langue) باعتبارها نظاماً اجتماعياً للعلامات تشترك فيه جماعة لغوية، وبين الكلام (la parole) بوصفه الاستخدام الفردي لهذا النظام. وبهذا، فإن الخطاب هو اللغة حين تتحول إلى أداء فعلي عبر فاعل محدد في سياق معين، ويتكون من سلسلة من الجمل المرتبطة التي تشكل رسالة متكاملة ذات بداية ونهاية (Ferdinand de

Saussure 1953) ²

وقد ورد هذا التمييز أيضاً في النسخة الإنجليزية من محاضراته، حيث أكد أن

"Language (la langue) is a system of signs expressing ideas, and is purely social. Speech (la parole) is the individual use of language" (Saussure, 1959, p. 16).

بناءً على هذا التصور، يصبح الخطاب وحدة بهذا المعنى، لا يقتصر الخطاب على كونه مجموعة من الجمل المتتابعة، بل يمثل وحدة لغوية اجتماعية تميز بين اللغة والبنية الثقافية التي تنتجها ونحتكم لها. فهو "اللغة في حالة فعل"، كما وصفه جابر عصفور، موضحاً أن الخطاب هو "ممارسة تقتضي وجود فاعل، ويؤدي وظائف اجتماعية معرفية مرتبطة بتأكيد أدوار اجتماعية معينة" (عصفور).

-
- **Ferdinand de Saussure.** *Course in General Linguistics*. Translated by Wade Baskin. New York: McGraw-Hill Book Company, 1959, p. 16.

جابر عصفور، "أفاق العصر"، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، 1997، ص. 63 و85

أما في الإطار الفلسفي الحديث، فقد تطور مفهوم الخطاب ليأخذ أبعاداً أعمق، كما يتجلى في أعمال ميشيل فوكو، الذي يرى أن:

"Discourse is not simply language but a system of representation that structures knowledge and power relations in society"

(Foucault, *The Archaeology of Knowledge*, 1972).

ويضيف أن الخطاب ليس مجرد تجلٍ لغوي، بل هو "مساحة معرفية ذات حدود قوية، ونظام من العلاقات بين المعرفة والسلطة، حيث يحدد ما يمكن قوله وما لا يمكن قوله (Foucault). "من هنا، يغدو الخطاب ليس أداة للتعبير فقط، بل أداة لبناء الواقع وضبطه ضمن حدود معرفية واجتماعية.

مصطلح الخطاب مأخوذ من المصطلح اللاتيني discourse المكون من course + dis ، وتأتي فيها

كلمة dis باللغة الإنجليزية إضافة مبدئية تدخل على بعض الكلمات لتغير أو تحرف معناها للنقيض عادة؛

فمثلاً، كلمة believe إيمان، وكلمة disbelieve كفر، وأيضاً كلمة infect يـعـدي، وكلمة disinfect يـطـهر أو يزيل العدوى. أما كلمة course فتعني "مجرى" أو "اتجاه"، "أو درس" وعند إدخال كلمة لغوية تتجاوز حدود الجملة، تجمع بين الأداء اللغوي-dis عليها تصبح "تغير مجرى" لا يكون الاتجاه فيه ثابتاً، بل يغدو شبكة من الاتجاهات التي تتداخل ببعضها البعض، هذا الإحياء الفلسفي لن تجده ضمن معاني كلمة discourse اللغوية الشائعة؛ خاصة أن كثيرين سيعتبرون أن dis- ليست إضافة مبدئية في هذه الكلمة، وإنما من أصل الكلمة، كما أن المعنى الشائع للكلمة هو "كلام" أو "قول". وبهذا يغدو الخطاب سبل من الأجندات "اللغوية" المتداخلة، والتي تغير مجراها على شكل شبكة لا بداية ولا نهاية لها، ولا يجري في خط مستقيم أبداً. صل مصطلح الخطاب (Discourse) من الناحية اللغوية والتاريخية.

و أيضا ورد في تعريف للخطا بقاموس le petit robert :

"Discours: Ensemble organisé de propos oraux ou écrits, visant à transmettre un²³ message ou une idéologie."

يعد اتسام الخطاب و تعداد وأنواعه تعريفات عدة ، يمكن اعتبار الخطاب نظاما معقدًا من المعرفة الاجتماعية، يحدد من خلاله ما يمكن قوله وما لا يمكن قوله، ويشكل وعى الأفراد وعلاقاتهم بالمجتمع والعالم. إنه فعل اجتماعي متداخل الأبعاد، يتشكل ويتغير ضمن سياقات اجتماعية وثقافية متعددة، وبظل مفتوحا للتفسير والتأويل وفقا للزمن والمكان والفاعلين فيه.

1. الخطاب المتخصص في المجال الغذائي: نموذج الحلويات التلمسانية

يعد الخطاب الغذائي أحد فروع الخطابات المتخصصة، إذ يتمحور حول تقديم معلومات دقيقة وموثوقة تتعلق بالأغذية، مكوناتها، طرق تحضيرها، وأبعادها الثقافية والتغذوية. ويكتسب هذا النوع من الخطاب أهمية مزايدة في ظل التوجهات العالمية نحو الغذاء الصحي، الحفاظ على التراث الغذائي، وتوثيق الممارسات التقليدية.

كما يعد موضوع الحلويات التلمسانية نموذجا غنيا للخطاب الغذائي المتخصص، إذ يجمع بين الأبعاد الثقافية، التاريخية، والتقنية في آن واحد. وتعد مدينة تلمسان، الواقعة في الغرب الجزائري، مركزا لهذا الإرث الحلواني

العريق الذي يجسد تفاعلا حضاريا فريدا بين الموروث الأندلسي والعثماني والأمازيغي. ولا تقتصر أهمية هذا

التراث على قيمته الرمزية، بل تتجلى أيضا في مستوى التخصص والدقة الذي يميز مكوناته وتقنياته تحضيره، ما يجعله جزءا أصيلا من الهوية الثقافية لتلمسان، وخطابا غذائيا متكاملًا يعكس خصوصية المنطقة وثراءها الحضاري حيث يعتبر الخطاب المتخصص في المجال الغذائي أحد أبرز أنماط الخطاب العلمي المعاصر، ويتميز بتركيب لغوي دقيق ووظائف معرفية متعددة، حيث يتوجه إلى جمهور نوعي يتكون أساسا من الباحثين، وكذا اخصائين في علوم التغذية، فضلا عن وذوي هواية الطبخ و دون نسيان الطباخين المحترفين. يقوم هذا الخطاب على استعمال لغة علمية محكمة، تعتمد على الدقة المصطلحية والصرامة المفاهيمية، وتبني على أسس

Rey, Alain (dir.). *Le Petit Robert de la langue française*. Paris: Dictionnaires Le Robert, édition 2021.

Etymonline. (2025). Discourse. In *Online Etymology Dictionary*. Retrieved April 27, 2025, a 10h41 from <https://www.etymonline.com/word/discourse>

موضوعية تستند إلى الأدلة التجريبية والمعطيات المخبرية. كما يتميز بخلوه من العبارات العاطفية أو التقييمية، لأنه يسعى إلى نقل المعرفة، وتحليل الظواهر الغذائية، وتفسير العمليات التقنية المرتبطة بإنتاج الأغذية، سلامتها، تخزينها، وتحسين جودتها. و هذا ما أكدته الخبراء في P. M., et al Finglas,

في كتاب *Introduction to Human Nutrition*

"Scientific discourse in human nutrition is characterized by precise terminology, rigorous conceptual frameworks, and reliance on empirical evidence. This specialized language serves a diverse audience including researchers, clinicians, and students, facilitating accurate communication of complex biochemical, physiological, and clinical information."

الخطاب العلمي في مجال التغذية بالاختصاص، يتميز باستخدام مصطلحات دقيقة ومنهجية صارمة، تعتمد بشكل أساسي على الأدلة التجريبية. هذا المجال من اللغة المتخصصة يخدم جمهوراً متنوعاً يشمل الباحثين والأطباء والطلاب، وهواة الطبخ، مما يسهل التواصل العلمي الدقيق لنقل المعلومات المعقدة المتعلقة بالكيمياء الحيوية والفيزيولوجيا والطب بشكل واضح وموثوق

يلعب الخطاب الغذائي دوراً مهماً في صناعة الأغذية، حيث يستخدم داخل الشركات لتوثيق خطوات الإنتاج، ووضع المواصفات الفنية، وضمان جودة المنتجات، بالإضافة إلى التواصل مع الجهات الرقابية. من الناحية اللغوية، يتميز هذا الخطاب بجمل مركبة وطويلة، تستخدم أدوات التفسير والربط المنطقي، مع الاعتماد على صيغ المبني للمجهول والتعبيرات الدقيقة التي تساعد على توصيل المعلومات بوضوح وحيادية. لذلك، يعتبر الخطاب الغذائي المتخصص أداة متعددة الأغراض تعكس التطورات العلمية وتدعم التعليم والبحث والسياسات الصحية والغذائية. ومع ذلك، يواجه هذا الخطاب تحديات كبيرة عند ترجمته ونقله بين اللغات والثقافات المختلفة، مما يستدعي تدريباً خاصاً للمترجمين يمكنهم من فهم المصطلحات والخصوصيات الدقيقة لهذا المجال الحيوي.

في هذا الإطار، يتميز الخطاب المتخصص حول الحلويات التلمسانية باستخدام لغة تقنية دقيقة ترتبط بمكونات الطبخ (كالزنجبيل، ماء الزهر، القرفة، السمسم، الجنجلان، السمن البلدي...)، وأساليب التحضير (كالخبز في الفرن التقليدي، الحشو، وضع في فرن مسخن مسبقاً)، إلى جانب الإشارات السياقية التي تحيل إلى المناسبات

الاجتماعية التي تحضر فيها هذه الحلويات، مثل الأعراس، الأعياد، والمولد النبوي الشريف

كما يتطلب هذا الخطاب الإلمام بالمصطلحات المتخصصة في مجال الطبخ التقليدي، مثل: قريوش، مقروط، الغريبة التلمسانية، حلوة الطابع، الدقيق الكامل.... وغيرها من المصطلحات التي لا يمكن ترجمتها حرفياً إلى لغات أخرى دون شرح ثقافي مواز. لذا، يمثل هذا الخطاب تحدياً حقيقياً في الترجمة المتخصصة، ويستلزم معرفة دقيقة بثقافة المصدر والهدف معا.

وليس هذا الخطاب مجرد وصف بسيط للمأكولات، بل يتجاوز ذلك إلى توثيق التراث الغذائي وطرائق نقله بين الأجيال، سواء شفويًا أو من خلال كتب الطبخ التقليدية أو المواد السمعية البصرية مثل قناة سميرة الغنية عن التعريف. كما يشمل تحليلًا علميًا للقيم الغذائية لمكونات الحلويات، والآثار الصحية المحتملة لاستهلاكها، ما يعكس تداخلًا بين المضمون الثقافي والتغذوي والعلمي

بناءً على ما سبق، يمكن القول إن تناول موضوع "الحلويات التلمسانية" ضمن الخطاب الغذائي المتخصص لا يحد من مجرد سرد وصفي أو تجربة تذوقية، بل يمثل فعلاً توثيقياً ومعرفياً متعدد الأبعاد، يستدعي أدوات تحليل دقيقة، ومصطلحات تقنية تعبر عن المعرفة المراكمة في هذا المجال. فالخطاب الغذائي المتخصص لا يقتصر على اللغة التقنية البحتة، بل يتجاوزها ليحكي عن بنية اجتماعية وثقافية تعكس احتياجات المجتمع المهني وممارساته، مما يجعله خطاباً مركباً يتطلب إلماماً معرفياً ولغوياً عميقاً، كما يؤكد ذلك الباحثان سميث وجونز في دراستهما:

من مقال في مجلة (2018) Critical Reviews in Food Science and Nutrition

"Specialized language in food science and nutrition is not only technical but also socially constructed, reflecting the needs of professional communities. Its precision and complexity pose

challenges for translation and interdisciplinary communication, requiring expertise in both domain knowledge and linguistic skills."

"بمعنى أن اللغة المتخصصة في علوم الغذاء والتغذية ليست فقط تقنية، بل هي أيضًا منشأة اجتماعية، تعكس احتياجات المجتمعات المهنية، وتطرح تحديات في الترجمة والتواصل بين التخصصات، مما يتطلب خبرة معرفية. إن هذا الطابع التخصصي للخطاب الغذائي هو ما يمكنه من خدمة جمهور متنوع يشمل الباحثين، والممارسين في الصناعات الغذائية، والسلطات التنظيمية، والمستهلكين في الوقت ذاته. وكما تشير أيضًا مجلة (World Health Organization, 2015) على أن التواصل الفعال في مجال سلامة الغذاء على مصطلحات موحدة ورسائل واضحة قائمة على الأدلة، توجه لجمهور علمي وتنظيمي وعام، وتدعم عمليات تقييم المخاطر، والإدارة، وحماية المستهلك على الصعيد العالمي"

"Effective communication in food safety relies on standardized terminology and clear, evidence-based messaging tailored to scientific, regulatory, and public audiences. This specialized discourse supports risk assessment, management, and consumer protection globally."
(World Health Organization, 2015, p. 12)

ويبرز هذا التخصص اللغوي في الخطاب الغذائي أيضًا من خلال اعتماده على لغة متعددة التخصصات تشمل الكيمياء الحيوية، وعلم الأحياء الدقيقة، والهندسة الغذائية، كما جاء في المرجع الكلاسيكي Food الخطاب المتخصص في علوم الغذاء يجمع بين مصطلحات متعددة التخصصات لوصف مكونات الغذاء وعمليات معالجته، وهو ضروري لنشر الأبحاث، والتواصل الصناعي، والامتثال التنظيمي: Science"

اما²⁶ من كتاب (Food Science (Potter & Hotchkiss, 1995):

²⁶ - World Health Organization. Food Safety: Communication and Risk Management. Geneva: WHO Press. 2015. P12

-Food Science Potter, Norman N., and Joseph H. Hotchkiss. 5th ed .New York: Springer. (1995).p 45

"Scientific discourse in food technology draws on multiple disciplines including microbiology, biochemistry, and engineering, using a shared terminology that enables effective communication among researchers and industry professionals."

وكخلاصة القول، يتبين أن الخطاب الغذائي المتخصص ليس مجرد وسيط لنقل المعرفة، بل يعد أداة فاعلة في حفظ التراث الغذائي المحلي اما في علوم الغذاء والتغذية هو خطاب متعدد التخصصات، يعتمد على لغة دقيقة ومصطلحات تقنية، كما هو الحال في الحلويات التلمسانية، فهو يعزز الهوية الثقافية، ويرفع الوعي التغذوي، مما يجعله ركيزة مهمة في إدارة المعرفة الغذائية والصحية، وحماية المستهلك من خلال تفعيل سياسات قائمة على أسس علمية ولغوية متينة. كما أنه يتضمن بعدًا اجتماعيًا ولغويًا أيضًا، يتطلب مهارات خاصة في الترجمة والتواصل بين التخصصات، ويعد أداة أساسية في حماية صحة المستهلك وتعزيز المعرفة العلمية²⁷

المبحث الرابع: مفهوم علم المصطلح :

لا يمكن اعتبار أي كلمة مصطلحًا بالمعنى الاصطلاحي الدقيق ما لم تتوافر فيها خصائص معينة تجعلها ذات دلالة خاصة ومحددة داخل حقل معرفي معين، حيث يشترط في المصطلح أن يبنى على اتفاق بين المختصين في مجال علمي أو فني أو تقني ما. فالمصطلح ليس لفظًا عشوائيًا بل هو نتاج توافق وتوافق بين أهل التخصص، يمنح اللفظ دلالة مخصصة تختلف عن دلالاته اللغوية العامة. وقد عبر الشريف الجرجاني عن هذا الأمر في تعريفه الشهير حين قال: «الاصطلاح هو عبارة عن اتفاق قوم على تسمية الشيء باسم ما ينقل عن موضعه الأول»، مشيرًا بذلك إلى عملية نقل دلالي من الأصل اللغوي إلى معنى متخصص. وتدعم هذه الرؤية آراء علماء اللغة القدماء، فنجد ابن جني مثلاً يوضح أن أصل اللغة هو الاصطلاح لا الوحى، بقوله: «أصل اللغة إنما هو توافق واصطلاح، لا وحى وتوقيف»، مما يشير إلى أن المصطلح لا يخرج من الفراغ بل هو تعاقد ضمني ونتيجة لتوافق جماعي. كما يؤكد الزبيدي هذا المعنى بقوله: «اتفاق طائفة مخصصة على أمر مخصوص»، وهو ما يبرز البعد الاجتماعي والثقافي لعملية الاصطلاح

ابن جني، أحمد بن يوسف. (1989). الخصائص. تحقيق: محمد عبد القادر : دار عطا. بيروت ص40
الجرجاني، الشريف. (1985). دلائل الإعجاز. تحقيق: محمد عبد الله دراز. القاهرة: دار المعارف. الصفحة: 28 -

وفي السياق المعاصر، في حين يرى Kocourek أن المصطلح هو «وحدة معجمية يتم تحديدها ضمن نص في اختصاص معين»، وهذا ما يعكس الطبيعة السياقية والمجالية للمصطلح. أما Helmut Felber، أحد أبرز علماء المصطلحية في القرن العشرين، فيعتبر أن المصطلح هو «كل رمز اتفاني يمثل مفهوما في مجال معين، مبرزا بذلك الجانب الرمزي للمصطلح الذي لا ينفصل عن البعد المفهومي ويؤكد Felber أيضا أن تحديد المصطلح لا يتم بشكل اعتباطي، بل يتطلب عملية منهجية دقيقة تشمل تحليل المفاهيم وتحديد دلالاتها وعلاقاتها داخل النسق المعرفي، ومن ثم اختيار الكلمات الأنسب للتعبير عنها: «تستلزم عملية وضع المصطلحات اعتماد تعريفات دقيقة، تنطلق من تحليل المفاهيم وتحديد معانيها بدقة، ثم دراسة العلاقات القائمة بينها، وذلك بهدف ربط كل مصطلح بمفهوم محدد يميزه عن غيره داخل المجال المعرفي المعنى. وعقب هذه المرحلة المفهومية، يتم اختيار الألفاظ المناسبة التي تكون المصطلح بشكل يعكس بدقة محتواه الدلالي ووظيفته ضمن السياق التخصصي.

يعد علم المصطلح (Terminology) فرعاً مستقلاً من فروع اللسانيات التطبيقية، يعنى بدراسة المفاهيم

والمصطلحات المرتبطة بها في إطار منظم ومنهجي. لا يقتصر هذا العلم على تجميع المفردات أو توثيقها، كما قد يفهم في النظرة العامة، بل يعالج العلاقات بين المفاهيم داخل حقول معرفية محددة، ويهدف إلى بناء نسق Oxford English مفهومي متماسك يسهل التواصل العلمي الدقيق بين المتخصصين. ووفقاً لـ

، ي عرف علم المصطلح بأنه Dictionary

"the body of terms used with a particular technical application in a subject of study, theory, profession, etc." (Oxford Dictionary, p. 423)

أي "مجموعة المصطلحات المستخدمة بتطبيق تقني خاص ضمن مجال دراسي أو نظري أو مهني وي فرق المتخصصون بين علم المصطلح وعلم المعجم (Lexicology) على أساس منهجي دقيق. فعلم المعجم يهتم بدراسة الكلمات من حيث أصلها وتطورها ومعانيها في اللغة العامة، بينما ينطلق علم المصطلح

kocourek, J. (1982). *Terminology and Terminography*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company. P: 77

Oxford English Dictionary. (2000). Oxford English Dictionary (2nd ed.). Oxford: Oxford University Press P423

- Felber, H). International efforts to overcome difficulties in technical communication. International Information Centre for Terminology (Infoterm) . (1977)p687

من المفهوم نحو التعبير اللفظي المناسب له، وهو ما ي عرف بالمقاربة الأونومازيولوجية (onomasiological approach)؛ أي البحث عن الكلمة انطلاقاً من الفكرة أو المفهوم. في المقابل، يتبنى علم المعجم مقاربة سيمازيولوجية (sémasiologique approach) تبدأ بالكلمة وتنتهي إلى معناها أو معانيها المحتملة في السياق ويوضح الباحث اللغوي Adrien Hermans هذا التمايز حيث قال :

"Le point fondamental de divergence entre la lexicologie et la terminologie réside dans la démarche sémantique. Tandis que la lexicologie procède de la forme lexicale au sens, la terminologie opère à partir du concept vers la désignation appropriée."

أي أن "الاختلاف الجوهرى بين علم المعجم وعلم المصطلح يكمن في المنهج الدلالى؛ إذ ينطلق علم المعجم من الشكل اللفظى للوصول إلى المعنى، بينما يبدأ علم المصطلح من المفهوم لبحث عن اللفظ المناسب لتعيينه"³¹.

إن هذا التمييز المنهجي يجعل من علم المصطلح أداة حيوية في المجالات التقنية والعلمية، حيث يتطلب الوضوح والدقة وتوحيد المفاهيم لضمان فعالية التواصل، لا سيما في حقول متعددة التخصصات كالطب، والهندسة، والاقتصاد، والتغذية.

كما يعد علم المصطلح أداة مركزية لتنظيم المفاهيم وتنسيق المصطلحات داخل الحقول المعرفية المتخصصة، حيث يساهم في بناء لغة تواصل دقيقة وفعالة بين المختصين. وفي هذا السياق، تميز الباحثة ماريا تيريزا كابر (cabré) بين البعد النظري لعلم المصطلح، الذي يدرس المبادئ والمفاهيم المرتبطة ببنية المصطلح ووظيفته، والبعد الوظيفي هذا (Terminography) التطبيعي الذي ي عرف بالمصطلحية التطبيقية أو **الترمينوغرافيا** التخصص بجمع ويحلل توثيق المصطلحات ضمن موارد معرفية متخصصة، سواء في شكل قواميس، قواعد بيانات، أو معاجم إلكترونية، مع التركيز على البنية المفاهيمية للمجال وليس فقط على البنية اللفظية

Hermans, Adrien. (2000). *La terminologie : principes et applications* (1re éd.). Bruxelles : De Boeck Université. Page 37

cabré, Maria Teresa. (1998). *Terminologie : théorie, méthode et applications*. Ottawa / Paris : Les presses de l'Université d'Ottawa / Armand Colin. P 322

الزبيدي، تقي الدين. . تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق: مجموعة من المحققين، بيروت: دار صادر. المادة: "صلح". صفحة 80 (1965)

إلا أنها تتجاوزها من (Lexicography) وتؤكد كابر أن اليرمينوغرافيا، رغم تقاطعها مع صناعة المعاجم حيث الوظيفة؛ فهي لا تكتفى بتقديم تعريفات لغوية، بل تهدف إلى هيكلية المعرفة التخصصية من خلال نظام مصطلحي دقيق يسهم في ضمان الاتساق المفاهيمي بين الفاعلين في نفس الحقل العلمي أو المهني. من هنا، فإن المصطلحية التطبيقية تعد أداة استراتيجية في بناء المحتوى العلمي، وتسهيل الترجمة المتخصصة، وتدعيم التفاهم العابر للتخصصات.

« La terminographie, en tant que branche appliquée de la terminologie, se concentre sur la collecte, l'analyse et la présentation des termes dans des ressources terminologiques telles que les bases de données ou les dictionnaires spécialisés. Elle partage plusieurs méthodes avec la lexicographie, notamment la recherche lexicale et la description des unités lexicales, mais se distingue par son objectif principal : la représentation précise des concepts spécifiques à un domaine. Ainsi, la terminographie dépasse la simple pratique lexicographique *pour devenir un outil d'organisation des connaissances spécialisées.* »

و لا يمكن تناول علم المصطلح الحديث دون الوقوف عند إسهامات العالم النمساوي يوجين فونستر

الذي يعد بحق الأب المؤسس لهذا الحقل المعرفي في صورته المعاصرة. فقد شكل (Eugen Wüster) (التوحيد "Die Internationale Sprachnormung in der Technik" عمله المرجعي

الدولي للمصطلحات التقنية)، الصادر سنة 1931 في فيينا، نقطة انطلاق حاسمة

نحو تأسيس إطار نظري منظم لعلم المصطلح، يقوم على الربط بين اللغة والمنطق، والأنطولوجيا (علم الوجود)، وعلم المعلومات.

ومن خلال هذا التداخل بين الحقول، قدم فويسر تصورا شاملا للمصطلحية، لا باعتبارها جمعا عشوائيا للكلمات التقنية، بل كعلم يهدف إلى تصنيف المفاهيم وتنظيمها ضمن بى معرفية قابلة للتداول الدقيق بين المتخصصين

:وقد لخص فويسر منهجه في عبارة دالة كثيرا ما يستشهد بها

«Jede Terminologiearbeit geht von den Begriffen aus.»

"أي: "كل عمل في علم المصطلح ينطلق من المفاهيم

وهذه المقاربة تؤكد على أولوية البنية المفهومية على البنية اللفظية، وتجعل من المصطلحية أداة استراتيجية لإنتاج معجمية معرفية دقيقة وواضحة، قادرة على تيسير نقل المعرفة بين اللغات والتخصصات.

وقد وضع بذلك إطارا نظريا متكاملًا يربط المصطلحية بغيرها من العلوم، ويبرز دورها في تصنيف المفاهيم وتفسيرها وإنتاج معجمية معرفية قادرة على نقل المعاني بدقة ووضوح. كما شدد على أهمية ترتيب المعاجم المصطلحية بشكل منهجي وفقا للمفاهيم وليس أبجديا، لضمان وضوح التمييز بين المفاهيم العلمية.

هذا العمل كان نقطة انطلاق لتوحيد المصطلحات التقنية على المستوى الدولي، وساهم في تأسيس اللجنة الفنية ISO/TC 37 الخاصة بالمصطلحات، التي قادها Wüster حتى عام 1971، وهو ما أكدته مصادر عدة منها موقع Infoterm ومقالات متخصصة في تاريخ توحيد المصطلحات التقنية ؛

(Felber, 1977).

كما تؤكد المعاجم الموحدة للمصطلحات هذا الطرح، حيث جاء في المعجم الموحد لمصطلحات التواصل اللغوي أن علم المصطلح هو «دراسة علمية لتسمية المفاهيم التي تنتمي إلى ميادين مختصة ووظيفية من النشاط البشري»، أما في المعجم الموحد لمصطلحات الآداب المعاصرة فنجد تعريفه بوصفه «علم دراسة الاصطلاحات وتحديد وظائفها كنمط خاص من العلامات»، وفي المعجم الموحد لمصطلحات اللسانيات يعرف علم المصطلح

على أنه «دراسة علمية لتسمية المفاهيم التي تنتمي إلى ميادين مختصة، تعنى بوضع نظرية للاصطلاح ومنهجية لصياغته ورصد تطوره وتقييمه»³³ وفي ضوء كل ما سبق، يمكن القول إن علم المصطلح هو الأداة الأساسية لضبط اللغة المتخصصة، وهو المجال المعرفي الذي يجمع بين الدقة العلمية والبناء المفهومي، ويؤدي دوراً محورياً في نقل المعرفة، خاصة في ميادين الترجمة والتعريب والتعليم المتخصص. فهو لا يقتصر على صياغة الكلمات بل يسعى إلى بناء مفاهيم معرفية منظمة ومربطة، ويضمن تواصلًا علميًا فعالاً بين المختصين وغير المختصين كما أنه يجمع في مقارنته بين الجوانب النظرية والوظيفية واللغوية والثقافية، ويعد بذلك من العلوم البينية التي تتقاطع مع اللسانيات، والفلسفة، والمنطق، والعلوم الاجتماعية.

1. الفرق بين "المصطلح" والكلمة

يعد التمييز بين "الكلمة" كوحدة أساسية في اللغة الطبيعية، و"المصطلح" كوحدة وظيفية في اللغة الخاصة، مسألة محورية في الدراسات اللسانية والمفاهيمية، حيث يتقاطع فيها البعد اللغوي بالفلسفي والمعرفي. فبينما تعتمد كل من الكلمة والمصطلح على اللفظ للدلالة، إلا أن الكلمة، كما يعرفها المعجم الوسيط، هي «اللفظة الواحدة»، وقد تكون حرفاً أو اسماً أو فعلاً أو حتى تركيباً يحمل معنى مركباً مثل "لا إله إلا الله" (مجمع اللغة العربية). وتتسع دلالات الكلمة بحسب السياق، لتشير أحياناً إلى الخطاب الشفهي أو النص الكتابي، بل وحتى إلى الحديث الإلهي، ما يعكس مرونة دلالية واسعة تتشكل بحسب التلويح وسياقات الاستعمال. أما في البعد الفلسفي والديني، فقد مير الجرجاني بين أنماط من "الكلمة" وفق موقعها من الوجود والمعنى، منها: "الكلمة المعنوية" التي تشير إلى الماهية، و"الكلمة الوجودية" التي تعكس وجود الشيء خارجياً، و"الكلمة الباقية" التي تمثل البعد الإلهي الخالد لكلمة التوحيد (الجرجاني، التعريفات، ص 28). وتظهر هذه المقاربة أن "الكلمة" في اللغة العامة تكتسب معناها من السياق أكثر من الاتفاق المسبق، مما يتيح لها قابلية التأويل.

في المقابل، يظهر "المصطلح" بوصفه وحدة دلالية متخصصة، تستخدم ضمن "لغة خاصة" تابعة لحقل³⁴

معرفي دقيق. ويعرف بأنه «كل لفظ أو تركيب لغوي اتفق عليه أهل الاختصاص للدلالة مفهومية محددة * داخل حقل معرفي تخصصي»⁵. ويعود هذا الطابع التوافقي إلى أصول قديمة، أبرزها ما ذكره الجرجاني:

مجمع اللغة العربية بالقاهرة. (2000). المعجم الوسيط (الطبعة الرابعة). القاهرة: دار الدعوة.
البوخاري، عبد العزيز. (2009). علم المصطلح: المفاهيم والأسس النظرية. بيروت: دار الفكر المعاصر، ص 37

«الاصطلاح هو اتفاق قوم على تسمية الشيء باسم ما ينقل عن موضعه الأول»، ويؤكد ابن جني بقوله: «أصل اللغة إنما هو تواضع واصطلاح لا وحى وتوقيف»، مما يبرز الطبيعة الاتفاقية والبنائية للمصطلح.

وتتميز اللغة الخاصة، التي ينبثق منها المصطلح، بكونها شبكة مفاهيمية دقيقة، تهدف إلى ضبط التعبير العلمي أو التقني، وتعد أداة تفسيرية وتوجيهية في إطار معرّف معين. فالمصطلح لا يكتفى بالدلالة، بل يبيّن علاقة مباشرة بين المفهوم اللساني والمحتوى المفهومي، ما يجعله أداة مركزية في صياغة المعرفة وتصنيفها، ويضمن فاعلية التواصل بين المتخصصين.

خصائص المصطلح العلمي وشروطه

و اعتمادًا على Hermans (1989) Rey (1992) و Felber (1984) وأعضاء شبكة تعريب

العلوم الصحية (2005)، يمكن تلخيص السمات والشروط الأساسية للمصطلح العلمي في أربعة محاور:

عد تحديد الخصائص الجوهرية للمصطلح العلمي من الركائز الأساسية لضمان دقته وفعاليته في التواصل المعرّف والتخصصي. فالمصطلح، بوصفه وحدة لغوية متخصصة، لا يقتصر على كونه مجرد لفظ ضمن اللغة العامة، بل هو نتاج توافق معرّف بين المختصين في مجال معين، ويتميز بمجموعة من السمات التي تميزه عن الكلمات العادية وتضفي عليه طابعًا تخصصيًا دقيقًا.

تعد اللغة الخاصة أو المتخصصة، التي تضم المصطلحات العلمية، أداة حيوية في مجالات البحث العلمي والتعليم العالي، حيث تلعب دورًا محوريًا في نقل المعرفة وتوحيد المفاهيم عبر التخصصات المختلفة، كما توضح الدراسات المتعلقة باللغات المتخصصة واللغة العلمية

الخاصية	الوصف
احادي الدلالة	للمصطلح معنى واحد محدد داخل حقل مفاهيمي، ويرفض العرّاف و المشترك اللفظي.

الجرجاني، الشريف. (د.ت). التعريفات. بيروت: دار الكتاب العربي، ص 28.

الجرجاني، المرجع نفسه.

ابن جني. (1952). الخصائص. تحقيق: محمد علي النجار. القاهرة: دار الكتب المصرية، ج1، ص 33.

متفق عليه	ابتكاره مشروط باتفاق صريح أو ضمني بين المتخصصين في المجال، فهو ليس ابتكاراً ليليا بل توافق معري.
غير ايجازي	خلفه من الدلالات الإيجازية أو الانطباعية، فهل مكبل بدلالاته التعليمية الوحيدة
معياري	يخضع لقواعد اصطلاحية و ضوابط توحيدية، iso.afnor din تعبير تعريف يلزم المستخدمين بصيغته و دلالاته.

تحليل السمات الأساسية

أحادي الدلالة: (Monosémique)

يشير هذا المبدأ إلى ضرورة أن يحمل المصطلح معنى واحداً محدداً وواضحاً داخل نظام مفاهيمي معين، ما يمنع تعدد المعاني أو الغموض. وتعد هذه الخاصية حجر الزاوية في علم المصطلح، حيث تضمن وضوح التواصل بين المتخصصين. كما توضح شبكة تعريب العلوم الصحية (2005، ص 7)، فإن رفض الترادف والمشتراك اللفظي يعزز من دقة المصطلح. ومع ذلك، يشير Felber (1984، ص 168) إلى أن السياق قد يؤثر أحياناً على تحديد المعنى، مما يستدعي دراسة دقيقة للوظيفة الدلالية للمصطلح.

متفق عليه: (Convenu)

يُشترط في المصطلح أن يكون نتاج توافق معري بين المختصين في المجال، سواء كان هذا الاتفاق صريحاً أو ضمناً. ويؤكد Rey (1992، ص 42) على أن التعريف المصطلحي يجب أن يعكس السمات المميزة للمفهوم المرتبط به، وأن يكون متفقاً عليه من قبل المجتمع العلمي. كما يضيف Otman (1996، ص 17) أن هذا الاتفاق هو ما يمنح المصطلح قوته وشرعيته في الحقل المعري.

غير إيجازي: (Non connoté)

يجب أن يخلو المصطلح من الدلالات الإيجازية أو الانطباعية التي قد تثير التباساً أو تحيزاً، ويقتصر على دلالاته التعليمية الدقيقة فقط. هذا يضمن أن يكون المصطلح موضوعياً وموحداً في استخدامه، كما

يوضح Hermans 1989 ، ص 529

معياري: (Prescriptif)

يخضع المصطلح لضوابط وقواعد توحيدية تضعها مؤسسات معترف بها دوليًا مثل ISO ، AFNOR ، DIN ، والى تفرض على المستخدمين الالتزام بصيغته ودلالته لضمان الاتساق والمعيارية في الاستخدام. ويشير Sepälä (2004) إلى أن هذه المعايير تضمن توافق المصطلحات عبر اللغات والحقول المعرفية المختلفة.

تبرز هذه الخصائص أهمية المصطلح في بناء لغة تخصصية موحدة تسهل التواصل العلمي وتقلل من الالتباس الناتج عن التعدد اللغوي أو التفسيرات المختلفة. كما أن هذه السمات تضمن للمصطلح مكانته كأداة معرفية لا غنى عنها في المجالات العلمية والتقنية، حيث تتطلب الدقة والوضوح في التعبير عن المفاهيم المعقدة.

من خلال هذه الخصائص، يصبح المصطلح العلمي أكثر من مجرد كلمة؛ فهو يمثل وحدة معرفية متكاملة تجمع بين المفهوم والتسمية، وتخضع لمنهجية دقيقة في التكوين والاستخدام، مما يعكس الطبيعة التخصصية الدقيقة للغة العلمية

2. تصنيف المصطلح:

يعد تصنيف المصطلحات ركيزة أساسية في علم المصطلح، إذ يسمح ببناء خرائط معرفية تسهل على المتخصصين والإداريين والباحثين الوصول إلى الوحدة الاصطلاحية المناسبة في كل مجال. أولاً، يأتي البعد المعرفي-التخصصي الذي يفرق بين حقول متعددة؛ فهناك مصطلحات طبية (مثل «الخلايا الجذعية» و«التخثر الدموي»)، و في الهندسية («الإجهاد الميكانيكي» و«الخرسانة المسلحة»)، وقانونية («الالتزام التعاقدية» و«الوكالة القضائية»)، ولغوية («اللغة الفصحى» و«اللهجة العامية»)، وأدبية («المونودراما» و«السرد التفاعلي»)، فضلاً عن المجال الغذائي الذي يشمل مصطلحات مثل «التخمير الحيوي»، و«التعبئة

Felber, H. (1984). Introduction to Terminology Science. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.p764

Rey, A. (1992). Dictionnaire historique de la langue française. Paris: Le Robert.P820

أعضاء شبكة تعريب العلوم الصحية. (2005). دليل تعريب المصطلحات الصحية. الرباط: وزارة الصحة المغربية 974

Sepälä, S. (2004). Terminology and Standardization. Helsinki: University of Helsinki Press. Otman, G. (1996). La terminologie et ses définitions. Paris: Masson P976

الذكية»، و«المعالجات الحرارية للأغذية»، إضافة إلى الترجمة الغذائية التي تتطلب وحدات اصطلاحية دقيقة لنقل أسماء المنتجات الغذائية، وعمليات المعالجة، والتقييم الحسي من لغة المصدر إلى لغة الهدف.

يستند التصنيف الصري-الركبي إلى مدى تعقيد التركيب اللفظي؛ فنجده يراوح من مصطلحات أحادية الكلمة (ك«الذي إن إيه» و«الليزر») إلى تراكيب متعددة العناصر (ك«نظام الملاحة الفضائية» و«معادلات أينشتاين للمجال»)،

ويشمل كذلك تراكيب المجال الغذائي مثل «تحليل الطيف اللوني للعصائر» وتركيبات الترجمة الغذائية ك«مراعاة الدلالة الحسية».

يعنى البعد الزمني-التداولي بتقسيم المصطلحات إلى مصطلحات مستحدثة نشئة مع التطور التقني والعلمي (مثال: «البلوك تشين»، «التعلم العميق»، و«الميكروفلويديك» في مصطلحات موروثية راسخة في الحقول العلمية (مثل: «الخلية» و«الجزء»، و«المعالجة بالتبريد»). ومصطلحات مهجورة أو متقدمة تستخدم الآن في سياقات تاريخية أو أدبية. وكذا مصطلحات دخيلة اقتبست من لغات أخرى دون تعريب تام (مثل: «بروتوكول» و«سوفت وير»). معالجة الأغذية».

ي سيطر التصنيف الوظيفي-الاستخدامي الضوء على الفرق بين المصطلحات الوصفية الدقيقة (ك«معامل الانكسار» و«معادلة بوليمان»، و«اختبار التحليل الحسي للأطعمة») والمصطلحات التصنيفية الداخلية داخل الحقل ذاته (مثل: «الفصحى» مقابل «العامية» في اللسانيات، أو «المعيار الدولي لرميز الوصفات الغذائية» في الترجمة الغذائية).

ويقدم التصنيف حسب درجة التخصص تصنيفاً هرمياً ينطلق من مصطلحات عامة مشرقة عبر عدة تخصصات (مثل: «النظام» و«الهيكل»)، مروراً بمصطلحات شبه عامة متبادلة بين تخصصات متقاربة (مثل: «المادة» في الفيزياء والكيمياء والهندسة الغذائية)، و صولاً إلى مصطلحات شديدة التخصص تقتصر على حقل واحد (ك«بوليميراز الحمض النووي» في الأحياء الجزيئية أو «التخمير اللاهوائي» في التكنولوجيا الغذائية).

من هذا المنطلق، يتيح هذا التصنيف المتكامل إدارة متقدمة للمصطلحات وقواعد بيانات اصطلاحية معيارية متوافقة مع معايير ISO و AFNOR و DIN، مستجيبة للتطورات المعرفية والتقنية، ومضبوطة لتقديم مصطلحات دقيقة ومتسقة عبر اللغات والسياقات المهنية والعلمية، ولا سيما في قطاعات نشئة كالتكنولوجيا الغذائية والترجمة الغذائية³⁷

المبحث الرابع: مكان ودور المصطلح في الميدان الغذائي:

يلعب المصطلح في الميدان الغذائي والترجمة الغذائية دوراً محورياً في بناء جسر تواصل معرفي دقيق بين خبراء التغذية والطهارة والمستهلكين والباحثين في علم الترجمة المتخصصة. فالمصطلح الغذائي لا يقتصر على كونه وحدة لسانية تصف عناصر النظام الغذائي أو عملياته؛ بل يتجاوز ذلك إلى كونه أداة لنسج معايير وضوابط لغوية وثقافية تضمن نقل المفهوم بدقة بين لغات وثقافات مختلفة. بل يسهل التواصل الفعال ويعزز الابتكار في القطاع الغذائي. يوضح Felber (1984) أن علم المصطلح يختص بدراسة المفاهيم والمصطلحات في المجالات المتخصصة بهدف توحيد اللغة المستخدمة بين المهنيين،

"Terminology is a discipline that studies the concepts and terms of specialized fields, aiming to standardize and unify the language used among professionals to facilitate communication and Knowledgeexchange."

وهو ما يساهم في تبسيط تبادل المعلومات وتطوير المعرفة بشكل منهجي. في علوم الغذاء، تغطي المصطلحات العلمية نطاقاً واسعاً يبدأ من التركيب الكيميائي للغذاء وخصائصه الحسية، مروراً بتكنولوجيا التصنيع، ووصولاً إلى سلامة الأغذية والتغذية الصحية، مما يعكس تعقيد هذا المجال وثراءه.

Felber, H. Terminology Manual. Vienna: Infoterm / UNESCO., (1984). p. 12

Moreno-Garcia, B. Application of the HACCP system in the food industry: Risk. (1994).

تعد المصطلحات العلمية في الميدان الغذائي أداة لا غنى عنها لتوحيد المفاهيم الأساسية التي تشمل الأمن الغذائي، جودة الغذاء، الاستدامة، والمغذيات. كما تشير Cabré (1999) إلى أن توحيد هذه المفاهيم يسهل صياغة السياسات الغذائية وتحليل المشكلات ذات الصلة، مما يدعم اتخاذ قرارات مبنية على أسس

علمية موثوقة. علاوة على ذلك، *"Terminology also plays a crucial role in education and professional training by developing the skills of those working in specialized fields."*

تؤكد وزارة الصحة في بوركينا فاسو ووكالة USAID (2022) أن استخدام المصطلحات الموحدة في سياق التدخلات المتعددة القطاعات في مجال التغذية يعزز التنسيق بين الجهات الفاعلة المختلفة، ويزيد من فعالية البرامج والمشاريع الهادفة إلى تحسين الحالة الغذائية للسكان. هذا التنسيق لا يقتصر على الجانب التقني فقط، بل يمتد ليشمل الجوانب الاجتماعية والثقافية التي تؤثر على سلوكيات التغذية.

"The use of standardized nutrition terminology improves coordination among sectors and enhances the effectiveness of nutrition interventions"

أما في ما يتعلق بتصنيف المصطلحات الغذائية، فهي تشمل فئات مترابطة ومتكاملة. فالمغذيات الكبرى (Macronutrients) مثل الكربوهيدرات المعقدة، البروتينات، والدهون، تشكل الركيزة الأساسية للطاقة والوظائف الأيضية في الجسم. أما المغذيات الصغرى (Micronutrients) فهي الفيتامينات والمعادن التي تلعب دوراً حيوياً في تنظيم العمليات البيوكيميائية والحفاظ على الصحة العامة، وتعتمد عليها برامج الوقاية والعلاج (FAO, 2024).

كما أن معايير المؤشرات الغذائية مثل المؤشر الجلايسيمي (Glycemic Index) والقيمة الغذائية الإجمالية (Nutrient Profile) تساعد في تصنيف الأغذية بناءً على تأثيرها على الصحة، مما يدعم

Cabré, M. T. Terminology: Theory, Methods and Applications. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing, p. 78 (1999).

Ministère de la Santé du Burkina Faso & USAID Advancing Nutrition (2022). Glossaire des Terminologies Utilisées dans le Contexte des Interventions Multisectorielles de Nutrition p567

المستهلكين في اتخاذ خيارات غذائية صحية. كذلك، تلعب سلامة الغذاء وجودته دوراً محورياً من خلال تطبيق نظم مثل HACCP التي تضمن ضبط المخاطر البيولوجية والفيزيائية والكيميائية في سلسلة الإنتاج، بالإضافة إلى اعتماد معايير واضحة للملصقات الغذائية لضمان شفافية المعلومات وسلامة المستهلك.

حيث، تتطور التكنولوجيا الغذائية باستمرار، وتبرز مفاهيم مثل التخمير الحيوي (Bioprocessing) والتعبئة الذكية (Packaging Smart) التي تساهم في تحسين مدة الصلاحية وجودة المنتجات، مما يعزز من سلامة الغذاء ويقلل من الفاقد الغذائي. من جانب آخر، تستخدم المكملات الغذائية (Supplements) لتعويض النقص أو دعم وظائف معينة في الجسم، مع ضرورة الالتزام بالجرعات المعيارية وبيان استخدام الآمن لضمان الفعالية والسلامة، كما توضح مصادر مثل Nestlé Family و SS

Sports Blog (2022).

"Supplements are concentrated sources of nutrients used to compensate for deficiencies or support specific physiological functions, requiring adherence to recommended dosages and safety information" Common nutrition terms such as glycemic index and nutrient profiling help consumers make informed dietary choices..

ختاماً، يشكل علم المصطلح الغذائي والترجمة المتخصصة حجر الزاوية في بناء جسر تواصل معرّف دقيق بين خبراء التغذية، الطهاة، المستهلكين، والباحثين في مجال الترجمة. فدقة التعبير لا تقل أهمية عن دقة الوصفة نفسها، إذ يتطلب التواصل الفعال حول الغذاء لغة موحدة تجمع بين المعرفة العلمية، الحساسية الثقافية، والالتزام اللغوي، مما يسهل تحقيق أهداف الصحة العامة وتطوير الصناعة الغذائية على المستوى العالمي.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2024). *The state of food and agriculture 2024* (p. 23). FAO Knowledge Repository. <https://openknowledge.fao.org/items>

analysis, identification, reference values and determination of critical control points. *Alimentaria*, n°31 (256), p 19–27

Nestlé Family. (n.d.). Common nutrition terms explained. Nestlé Family. Retrieved May 22, 2025, from <https://www.nestle-family.com/nutrition-terms>

تعتبر الترجمة المتخصصة من الركائز الأساسية في نقل المعرفة وبناء جسور التواصل بين الثقافات المختلفة، خاصة عندما يتعلق الأمر بالمفاهيم التقنية والعلمية التي تتطلب دقة عالية في النقل بين اللغات. في هذا السياق، تلعب المصطلحات دوراً محورياً لا يمكن الاستغناء عنه، حيث تعد الأداة الأساسية التي تضمن وضوح المعنى ونفاذ الغموض، مما يجعلها عنصراً جوهرياً في مجالات متخصصة مثل المجال الغذائي، الذي يتميز بتنوع ثقافي وثراء معرفي كبير. ويؤكد ساجر (1990) على هذا الدور قائلاً: "المصطلحات تشكل العمود الفقري للتواصل العلمي، حيث تضمن الدقة والوضوح، مما يمكن المتخصصين من تبادل المعرفة دون غموض". هذا يوضح أن المصطلحات ليست مجرد كلمات، بل هي أدوات دقيقة تضمن تواصلًا علميًا فعالاً.

ومع ذلك، تواجه الترجمة المتخصصة تحديات كبيرة ومعقدة، أهمها غياب معايير موحدة للمصطلحات عبر اللغات المختلفة، وتعدد الدلالات التي قد تحملها المصطلحات نفسها، بالإضافة إلى التداخل الثقافي الذي يعقد عملية نقل المعنى بدقة. في هذا الإطار، يؤكد وسر (1974) أن "المصطلح هو علامة لغوية تم الاتفاق عليها من قبل مجتمع من الخبراء، تعمل كرمز يزيل الالتباس ويسهل التواصل الدقيق" ومن هنا، يتضح أن المصطلح ليس مجرد كلمة عابرة، بل هو عقد لغوي ومعرفي يمنح الخطاب العلمي صفة الدقة والصرامة، ويعمل كأداة تواصلية تزيل الغموض بين الباحثين والمتخصصين، مما يعزز من جودة الترجمة المتخصصة وموثوقيتها.

علاوة على ذلك، يعد المصطلح أكثر من مجرد تسمية، فهو عقد لغوي ومعرفي وتواصلية يمنح الخطاب العلمي والفكري طابعاً من الحسم والدقة. فهو لا يكتفى بتسمية الأشياء بشكل عابر، بل يعد أداة أساسية للتواصل العلمي والفكري، خصوصاً في المجالات القانونية والعلوم الإنسانية، وكذلك في المجال الغذائي، حيث يجمع مجموعة من الخبراء والباحثين حول دالٍّ محددٍ يمثل مفهوماً أو واقعة معينة، ليريل بذلك احتمال اللبس أو غموض، ويؤسس لشجرة مشرعة بين الكاتب والقارئ على حد سواء. هذا التوافق في استخدام المصطلحات يخلق بيئة معرفية متماسكة، تسهل التفاهم وتدعم بناء المعرفة بشكل متكامل.

تلعب المصطلحات أيضاً دوراً محورياً في بناء المعارف وتشكيل بنية الخطاب العلمي، إذ لا يمكن تصور أي

SS Sports Blog. (2022). 7. نبذة عن مصطلحات التغذية الأكثر شيوعاً. SS Sports Blog. Retrieved May 22, 2025, from <https://www.sssportsblog.com/nutrition-terms>.

- Wüster, E. (1974). Introduction to Terminology Science and Terminology (R. E. Allen, Trans.). Amsterdam: John Benjamins Publishing Company

حقل علمي مستقل دون جهاز مصطلحي منضبط يحدد مفاهيمه المركزية وينظم تداولها المعرفي. فالمصطلحات لا تكتفى بتسمية المفاهيم، بل تساهم في صياغة الرؤية المعرفية للعالم داخل كل علم، تؤطر التفكير، وتسهل عملية التراكم العلمي والتواصل بين الأجيال العلمية. وفي هذا السياق، يرى العديد من الدارسين أن ضبط المصطلح وتحديد شرط ضروري لبناء العلم ذاته، إذ أن غموض المصطلحات أو اضطرابها غالباً ما يؤدي إلى ارتباك في الفهم وإعاقة في إنتاج المعرفة (Temmerman, 2000) وهذا يشير إلى أن المصطلحات ليست فقط أدوات لغوية، بل هي أدوات معرفية تساعد في تنظيم الفكر العلمي وتطويره.

ويتجلى هذا الدور أيضاً في المصطلح كعقد اتفاق لغوي، حيث يعتبر المصطلح اتفاقاً بين مجموعة من الأشخاص مثل الخبراء أو الباحثين على تسمية شيء معين باسم محدد، ويهدف هذا الاتفاق إلى إزالة الغموض واللبس في التواصل. ومن ثم، يصبح المصطلح "عقد اتفاق بين الكاتب والقارئ، وشفرة مشتركة" تمكنهما من إقامة اتصال واضح وفعال. (Wüster, 1974) هذا الاتفاق اللغوي يضمن أن يكون التواصل دقيقاً ومحدداً، مما يعزز من جودة الترجمة المتخصصة ويجعلها أكثر فاعلية في نقل المعرفة. بالإضافة إلى ذلك، تشكل المصطلحات العمود الفقري لكل حقل معرفي، فهي الركيزة الأساسية للبحث العلمي، حيث تسمح بفهم المفاهيم الأولية وتوحيد اللغة العلمية بين المتخصصين، خصوصاً في العلوم القانونية التي تعتمد بشكل كبير على دقة المصطلحات لفهم النصوص القانونية وتطبيقها بشكل صحيح (Garner, 2004) هذا يبرز أهمية المصطلحات ليس فقط في الترجمة، بل في بناء الأنظمة المعرفية التي تقوم عليها العلوم المختلفة، مما يجعلها عنصراً لا غنى عنه في كل مراحل البحث العلمي والتواصل المعرفي.

1. غياب المصطلح في الترجمة المتخصصة " اللغة الإنجليزية:"

يعد غياب المصطلح أو نقصه في الترجمة المتخصصة من أبرز المشكلات التي تواجه المترجمين، خصوصاً في المجالات العلمية والتقنية التي تعتمد على دقة المصطلحات لنقل المفاهيم بشكل واضح ومحدد أو الغنائية التي

Temmerman, R. (2000). Towards New Ways of Terminology Description: The Sociocognitive Approach. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.p83

Sager, J. C. (1990). A Practical Course in Terminology Processing. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company p84

تشمل سلامة و صحة المستهلك. فالمصطلح هو وحدة لغوية تحمل دلالة محددة ومتفق عليها داخل مجتمع علمي أو مهني، وعندما يغيب المصطلح أو لا يوجد مكافئ دقيق له في اللغة الهدف، تتعقد عملية الترجمة ويزداد احتمال حدوث سوء فهم أو فقدان للمعلومة.

فعادة ما يحدث هذا الغياب نتيجة التطور السريع للعلوم والتقنيات، حيث تظهر مفاهيم ومصطلحات جديدة باستمرار، مما يصعب على اللغات الأخرى مواكبة هذه المستجدات وتوفير مكافئات دقيقة وفورية (Sager, 1990). بالإضافة إلى ذلك، تلعب الفجوة الثقافية واللغوية دوراً مهماً في تعقيد هذه المشكلة، إذ تحمل بعض المصطلحات دلالات ثقافية أو تقنية خاصة بمجتمع معين، مما يجعل نقلها حرفياً أو إيجاد مكافئ لها في ثقافة أخرى أمراً صعباً للغاية. (Snell-Hornby, 1995)

ان غياب المصطلح لا يؤثر فقط على جودة الترجمة، بل يمتد تأثيره إلى فقدان الدقة العلمية، حيث يضر المرجح إلى استخدام تعابير عامة أو وصفية قد لا تعكس المعنى الدقيق للمفهوم، مما يضعف من وضوح النص ويعرض القارئ لسوء الفهم. (Koller, 2004) كما يؤدي هذا الغياب إلى زيادة الغموض واللبس، ويغيق التواصل العلمي والتقني بين اللغات والثقافات المختلفة، وهو ما يمثل عائقاً أمام تطوير ونقل المعرفة بشكل سلس وفعال. (Wüster, 1974) علاوة على ذلك، يحد غياب المصطلحات الدقيقة من سرعة التطور العلمي والتقني في المجتمعات التي تعاني من نقص في موارد المصطلحات المتخصصة (Temmerman, 2000)

2000

لمواجهة هذه التحديات، يعتمد المترجمون على عدة استراتيجيات فعالة. من أبرزها الاقتراض، حيث يتم نقل المصطلح كما هو من اللغة الأصلية مع تقديم شرح أو توضيح في الحواشي أو النص نفسه، مما يحافظ على دقة المفهوم⁴³. (Sager, 1990) كما يلجأ البعض إلى الشرح والتفسير التفصيلي للمصطلح عند عدم وجود مكافئ مباشر، وذلك لتوضيح المعنى وضمان فهم القارئ. (1995) Snell-Hornby إضافة إلى ذلك، يعتبر ابتكار مصطلحات جديدة ضمن قواعد اللغة الهدف مع توحيدها واعتمادها من قبل المجتمع

Walter Koller Introducing Translation Studies: Theories and Applications Routledge 1er ed
London and New York 2004 p
Snell-Hornby, M. (1995). *Translation studies: An integrated approach* (Revised ed., p. 45).
John Benjamins Publishing Company.

العلمي خطوة ضرورية لتجاوز نقص المصطلحات، وهو ما يتطلب تعاوناً بين المبرمجين والخبراء والمتخصصين لضمان قبول هذه المصطلحات واستخدامها بشكل فعال. (Temmerman, 2000)

في الختام، يـد غـياب المصطلح في الترجمة المتخصصة تحدياً مركباً يتطلب وعياً عميقاً من المبرمجين بأهمية المصطلحات ودورها في نقل المعرفة بدقة ووضوح. إن التعامل الحكيم مع هذه المشكلة من خلال استراتيجيات البحث والتوثيق والابتكار المصطلحي يساهم بشكل كبير في تحسين جودة الترجمة، وتعزيز التواصل العلمي، ودعم تطور العلوم والتقنيات عبر اللغات والثقافات.

2. تعدد المعاني والتداخل الثقافي

يشكل تعدد المعاني تحدياً أساسياً في مجال الترجمة، إذ قد تحمل الكلمة الواحدة دلالات مختلفة ومتنوعة تبعاً للسياق الثقافي والاجتماعي المحيط بها. وفي المجال الغذائي، قد يشير مصطلح واحد إلى منتجات أو تقنيات متنوعة تختلف باختلاف الثقافة والمجتمع، مما يستدعي من المبرمج امتلاك فهم عميق للسياق الثقافي المرتبط لضمان ترجمة دقيقة وتجنب الوقوع في أخطاء قد تؤدي إلى تضليل القارئ أو تشويش المعنى. كما يواجه المبرمج صعوبة في تعامله مع الكلمات متعددة المعاني (polysemy)، حيث تحمل الكلمة الواحدة عدة دلالات متصلة ومربطة. يعرف أبرسجان التعدد المعنوي العادي بأنه عندما يوجد لكلمة ما معنيان أو بـ وطريقة تمييزهما في اللغة نفسها تشبه تماماً طريقة تمييز معنيين لكلمة أخرى من الأمثلة النمطية على التعدد المعنوي العادي، مثلما في اللغة الإنجليزية أسماء الحيوانات التي تدل أيضاً على لحمها، مثل كلمة (chicken) للدجاج أو (lamb) للحم الضأن. في سياق الحلويات، قد نجد مصطلحاً واحداً يحمل معنى خاصاً في اللهجة المحلية ومعنى عاماً في غيرها، ما يتطلب من المبرمج تفكيك الدلالة الدقيقة لكل حالة. يضاف إلى ذلك التداخل الثقافي؛ فالمعجم الغذائي التقليدي يمزج بين مفاهيم ثقافية محلية ومصطلحات فنية، مما يجعل اختلاف الخلفيات اللغوية والثقافية عائقاً أمام الترجمة المباشرة.

"Polysemy presents a fundamental challenge in translation, as a single word can carry different meanings depending on the cultural and social context. In the food sector, a term might refer to different

products or techniques depending on the culture, requiring the translator to have a deep understanding of the cultural context to avoid incorrect or misleading translations."

تعد ظاهرة تعدد المعاني (Polysemy) من أبرز الظواهر اللغوية التي تطرح تحديات حقيقية في ميدان الترجمة، لا سيما عند التعامل مع الخطاب المتخصص كالمجال الغذائي. ففي هذا النوع من التخصصات، لا تقتصر الترجمة على النقل اللغوي الدقيق، بل تتطلب قدرة عالية على تفكيك المعاني المحتملة التي قد يحملها المصطلح الواحد، والتي تختلف تبعاً للسياقات الثقافية والاجتماعية التي يستخدم فيها. فمصطلح غذائي معين قد يشير في ثقافة ما إلى منتج محدد، بينما يدل في ثقافة أخرى على طريقة إعداد أو حتى تقنية تصنيع غذائي تختلف تماماً في جوهرها ووظيفتها.

إن هذا التداخل بين اللغة والثقافة يضيء على الترجمة بعبء إضافي، يجعل من عملية نقل المعنى أكثر تعقيداً من مجرد إيجاد المقابل اللغوي. إذ لا ينحصر التعدد في المستوى الدلالي للكلمة فحسب، بل يمتد ليشمل اختلافات جوهريّة في القيم الغذائية، الممارسات الغذائية، والعادات والتقاليد المرتبطة بالطعام. وهنا تتجلى أهمية المراجع بوصفه وسيطاً ثقافياً، لا مجرد نقل للمصطلحات، إذ عليه أن يمتلك وعياً عميقاً بكل من الثقافة المصدر والثقافة الهدف، ليتمكن من صياغة ترجمة تتسم بالدقة والملاءمة السياقية، وتحافظ في الوقت نفسه على البعد الثقافي الذي تحمله الكلمة الأصلية.

من هذا المنطلق، يصبح فهم ظاهرة تعدد المعاني أمراً محورياً في الترجمة المتخصصة، وخاصة في المجالات ذات الارتباط الوثيق بالهوية الثقافية كالمجال الغذائي، حيث يؤدي أدنى خطأ في اختيار المعنى الصحيح إلى إساءة في الفهم⁴⁶

ولذلك، لا بد من تكوين أو تشويه للمعنى الأصلي، أو حتى تضارب مع العادات الغذائية للجمهور الهدف رؤية ترجمة واعية تقوم على دراسة السياق المعرفي والثقافي للنصوص، انسجها مع ما أشار إليه أبريجيان

حول أهمية البعد الثقافي في تحديد المعنى الحقيقي للكلمة متعددة الدلالات (Apresjan 1974)

3.. التكيف الثقافي في ترجمة مصطلحات صناعة الحلويات:

يعدُّ التكيف الثقافي في ترجمة مصطلحات الأغذية من الجوانب الجوهرية التي تؤثر بشكل مباشر على حيث يتعزز دور المصطلح بتأثير السياق جودة الترجمة ونجاحها في نقل المعنى بدقة وفعالية بين ثقافات مختلفة rit والثقافي والنماذج المعرفية المشتركة لدى المتحدثين بلغات مختلفة. ترى الباحثة المتخصصة أن لفئات الطعام (Frame-based Terminology) النظرية الإطارية للمصطلح termranne أثرا ثقافيا حيث تبرز العلاقات بين العناصر عبر الأفعال المرتبطة بها في اللغة العامة. فعلى سبيل المثال يختلف تقديم الحلويات التقليدية ومرافقها (كالشاي) من ثقافة لأخرى، مما يستلزم نقل دلالة المصطلح الغذائي مع مراعاة السياق الاجتماعي والثقافي. لذا يتبع المبرمج أساليب التكيف مثل الاستعارة الثقافية أو التوضيح الوصفي أو الافتراض، لضمان نقل المعنى الأصلي ودلالاته. وقد بينت الدراسات أهمية هذا النهج، حيث تؤكد فابر وآخرون أن المنظورات الثقافية للأغذية تظهر بوضوح في الأدب والمواقف الحياتية مما يجعل "الطعام متجذرا ثقافيا ويحمل قيمة تواصلية كما أكدت الدراسات الحديثة على أهمية هذا النهج في الترجمة الغذائية، حيث ترى فابر وليون آراوز

Food translation is not merely a linguistic transfer, but a complex cultural process that requires adapting terms to fit the values and culinary habits of the target society. For example, translating 'organic food' in China turned into a term with imprecise technical connotations, affecting product acceptance in the market." 2017"

كما توضح الدراسة مثالا عمليا على ذلك في الصين، حيث تحولت ترجمة مصطلح "organic food" إلى تعبير يحمل دلالات تقنية غير دقيقة، مما أثر سلبا على قبول المنتج في السوق، هذا المثال يبرز كيف يمكن أن يؤدي غياب التكيف الثقافي الدقيق إلى سوء فهم الرسالة أو ضعف قبول المنتج.

إن التكيف الثقافي في الترجمة الغذائية يشمل تعديل النص المرجم بحيث يتناسب مع الخلفية الثقافية للمتلئ، مع الحفاظ على دقة المعنى الأصلي. فقد يعاد صياغة أسماء الأطعمة أو وصف طرق التحضير لتكون مفهومة ومقبولة في الثقافة الهدف.

مع تجنب استخدام مصطلحات قد تبدو غريبة أو غير مألوفة، مما يعزز من قبول المنتج في الأسواق الجديدة ويساعد على بناء جسر تواصل فعال بين الثقافات المختلفة، ويضمن نجاح الترجمة في نقل الرسالة بشكل فعال

(Faber & León Araúz, 2017).

تتعدد استراتيجيات التكيف الثقافي التي يستخدمها المرجم لضمان نقل المعنى الأصلي مع احترام خصوصية الثقافة المستهدفة، ومن أبرزها: الاستعارة الثقافية، التي تعتمد على استخدام تعبير مألوف في لغة الهدف يعادل المفهوم الثقافي في اللغة المصدر؛ والوصف التوضيحي، حيث يتم ترجمة المصطلح الغريب مع إضافة شرح موجز لتوضيح معناه، كما في ترجمة مصطلح "حلوة الطابع" إلى "sweetflour" مع وصف مختصر؛ أو إضافة الموقع الجغرافي، الذي يتمثل في الاحتفاظ بالمصطلح الأصلي مع شرحه في هامش الترجمة.

وعلى حسب ما ذكر في السياق، يتضح أن التكيف الثقافي ليس مجرد خيار بل ضرورة في ترجمة مصطلحات الأغذية، خاصة تلك المرتبطة بالأطعمة التقليدية التي تحمل دلالات ثقافية عميقة. فالمرجم الناجح هو الذي يستطيع أن يوازن بين الدقة اللغوية والمرونة الثقافية، ليقدم نصا مرجمًا يحرم خصوصيات الثقافة المستهدفة ويحتفظ بالمعنى الأصلي، مما يعزز من فعالية التواصل ويسهم في تعزيز قبول المنتجات الغذائية في الأسواق العالمية.

الفصل الثاني: ابتكار المصطلح وترجمته في حلويات تلمسان -دراسة
تطبيقية-

التعريف بالمدونة:

في إطار الجانب التطبيقي لهذا البحث، تم إعداد مدونة اصطلاحية متخصصة تضم عينة مختارة من أسماء الحلويات التقليدية الجزائرية "كالعصارة، المقروط، حلوة الطابع، الكعك والى اخره، مع التركيز بشكل خاص على الأصناف المرتبطة بالموروث الغذائي التلمساني. وقد تم اعتماد هذه المدونة بناءً على معيارين أساسيين: من جهة، الحمولة الثقافية الغنية التي تتضمنها هذه التسميات، ومن جهة أخرى، صعوبة إيجاد مكافئات دقيقة لها في اللغة الإنجليزية، ما يجعلها تمثل تحديات حقيقية على المستوى الاصطلاحي والثقافي في الترجمة.

في هذا الاطار، الإشكالية الجوهرية لهذا العمل في كيفية ترجمة أسماء الحلويات التلمسانية إلى الإنجليزية بطريقة تحافظ على الخصوصية الثقافية ولا تذيب الهوية الأصلية في قوالب ثقافية غريبة، لا سيما مع انعدام وجود مكافئات دقيقة هذه المصطلحات في اللغة الهدف. يعد هذا الجانب من البحث امتداداً عملياً لما تم تناوله في

الإطار النظري من مفاهيم ومقاربات مرتبطة بترجمة المصطلحات الثقافية. تم جمع المادة اللغوية للمدونة من مصادر متعددة، شملت الروايات الشفوية المتداولة لدى قناة سميرة لطبخ، وكذا كتب الطبخ التقليدية، الممارسات الأسرية، وعلى الرغم من كون المدونة محدودة عدداً إذ تضم حوالي عشر مصطلحات فإنها غنية من حيث التنوع الدلالي والدلالة الثقافية، وتشكل نموذجاً كافياً لرصد إشكاليات الترجمة الغذائية.

وقد تم تحليل هذه المدونة اعتماداً على مقاربتين نظريتين تكامليتين: الأولى هي مقارنة الزرع الثقافي (la transplantation) كما طورها ماثيو غيدار، والتي تسمح بإعادة توطيق المصطلح في بيئة ثقافية ولسانية جديدة مع الحفاظ على جوهره الدلالي.

En mobilisant la stratégie de transplantation telle que conceptualisée par Mathieu Guidère (2008) dans le cadre de la traduction spécialisée, il nous a semblé pertinent de générer un champ lexical inédit, capable d'offrir à notre cadre terminologique une nouvelle vision, à la fois sémantique et culturelle..

Dans cette perspective, la procédure analytique que nous proposons se structure en plusieurs étapes méthodologiques, visant à clarifier la portée, le rôle et la valeur ajoutée de la production terminologique face aux défis traductologiques. En effet, si la terminologie constitue un outil indispensable pour garantir la précision du discours spécialisé, elle demeure insuffisante en l'absence d'équivalents fiables dans la langue cible. C'est dans cette zone de « vide lexical » que le traducteur se trouve confronté à une série d'obstacles, en particulier dans les domaines hautement spécialisés, tels que la gastronomie traditionnelle.

À cet égard, nous avons eu recours à une technique linguistique complémentaire, à savoir la troncation, définie comme un procédé de réduction orale consistant à supprimer un ou plusieurs phonèmes — généralement des syllabes — en début ou en fin de mot, et qui se manifeste également à l'écrit. On distingue deux formes principales :

L'apocope : suppression de la fin du mot.

Exemples : autobus devient bus ; internet devient net.

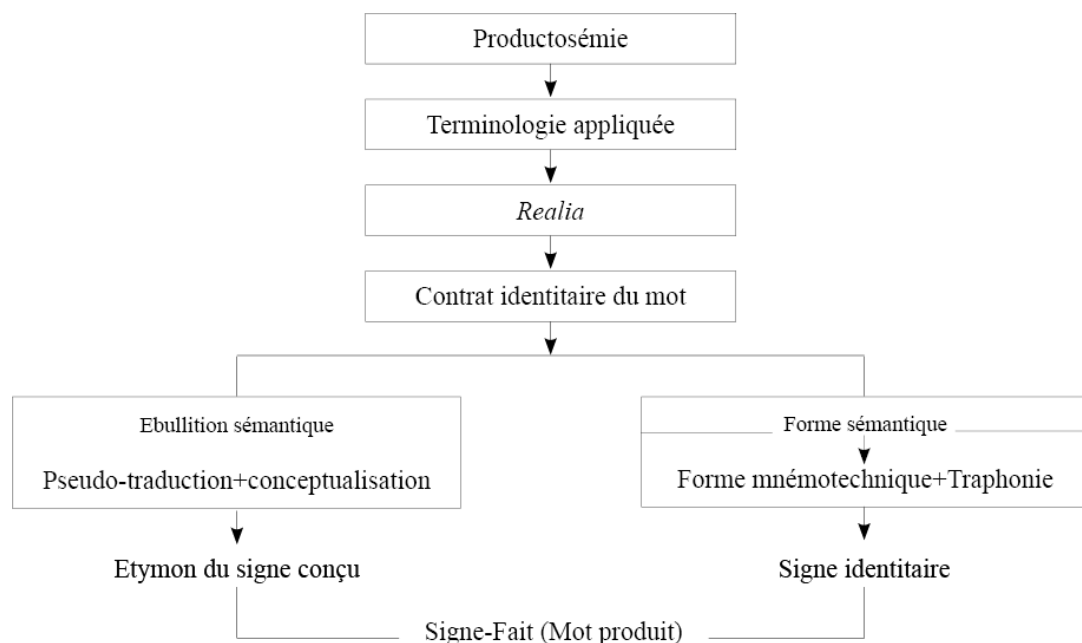
L'aphérèse : suppression du début du mot.

Exemples : automobile devient mobile (dans un contexte d'usage particulier).

Nous avons ainsi sélectionné, à partir du mot source, les trois premières lettres ou segments phonémiques pertinents, puis nous avons procédé à une transplantation lexicale et sémantique en les combinant avec d'autres éléments anglophones (morphemes, suffixes,

racines) afin de créer des néologismes terminologiques fonctionnels. Ces créations ont été pensées comme des unités de collocation potentielle, intégrables aussi bien dans des discours spécialisés que dans des stratégies de marketing linguistique.

أما الثانية فهي نموذج الشبكة المنتجة للمعنى (le schéma de réseau productosémique) للبروفسور سعيد بلعري جلول، الذي يعالج المصطلح باعتباره بنية دلالية متعددة المستويات، تتقاطع فيها الوظيفة اللغوية مع البعد الرمزي والاقتصادي للمنتج.



و حسب معنى الباحث الذي يقول بأن "

le thème du colloque nous a invité à réfléchir à la fois à l'éthique ainsi qu'à la déontologie du trauteur en qualité de producteur de mots doués de sens avec les exigences de l'espace traductologique

- Daniel gouadec.formationdes traducteur .paris col.langues des matieres.2001p492.

d'aujourd'hui pour non seulement préciser les connaissances des langues cibles à géométrie variable, mais aussi de les enrichir en tenant compte de l'aspect culturel de chacune.

Raison pour laquelle nous avons mis en lumière, au niveau terminologique et sémantique, une description de traduction d'un *reale* en langue arabe juridique étant dépourvu d'équivalent en langue française juridique pour parvenir éventuellement à convaincre de l'utilité de la productosémie dans le cadre de la rédaction technique comme tralange au profit d'une opération de traduction d'un mot

حيث يسلط البروفسور سعيد بلعري جلوس الضوء على أهمية البعد الأخلاقي والمهني في عمل المرحم، الذي لا يقتصر دوره على نقل النصوص، بل يتجاوزها إلى إنتاج معاني ومصطلحات تراعي الدقة والدلالة، خصوصاً في ظل تعقيدات الترجمة المتخصصة اليوم. ويدعو إلى تكييف اللغة الهدف وفق تنوع السياقات، مع العمل على إثرائها دلاليًا وثقافيًا. من هذا المنطلق، يقدم مثال ترجمة لمصطلح واقعي في العربية القانونية يفترق إلى مكافئ في الفرنسية، لبيان فاعلية "المنتج السيمي (productosémie)" بوصفه آلية لتوليد مصطلحات جديدة في غياب المقابل، حيث توظف الترجمة كلغة وسيطة (tralange) تمكن من نقل المعنى بكفاءة.

يهدف هذا البحث إلى ابتكار مصطلحات إنجليزية ملائمة ثقافيًا وقابلة للتسويق عالميًا، إبراز مكانة الحلويات التلمسانية كرموز ثقافية لتقديم حلول عملية لتسويق هذا التراث اللغوي والثقافي تحليل هذه المصطلحات وفق نموذج تحليلي يجمع بين التوصيف المعجمي والتأصيل الثقافي، وتحديد مكافئها المحتملة في اللغة الهدف، مع التركيز على إشكالية الابتكار في الترجمة إلى مثل حجر الأساس في نقل المصطلحات ذات الحمولة الثقافية العالية، كما يسعى هذا الفصل إلى إبراز كيفية مساهمة المقاربة النظرية في اقتراح حلول لترجمة هذه المصطلحات بما يضمن الحفاظ على الهوية الثقافية دون المساس بفهم المتلقي الأجنبي.

Said-Belarbi, Djelloul. « Rédaction technique comme tralange au profit d'une compétence traductionnelle et productosémique du mot ». Taikomoji kalbotyra, no. 15, 2021, pp. 95-107. Vilniaus Universiteto Leidykla

يمثل كل مصطلح في هذه المدونة حالة دراسية مستقلة يتم تحليلها من حيث بنيتها الدلالية والثقافية. قبل اقترح ترجمتها الى اللغة الإنجليزية وفق المقاربات النظرية المعتمدة، وخاصة نظرية الاستنبات ل ماثيو غيدر وحسب تصو الأستاذ الباحث سعيد بلعري جلول.

وانطلاقاً من هذا الإطار النظري، تم اقترح مصطلحات إنجليزية مبتكرة تعتمد على توليفات تركيبية ومورفولوجية مدروسة، تراعي القابلية للتداول العالمي، وتحافظ على الطابع الثقافي المحلي، وتفتح في الوقت ذاته آفاقاً لتسويق هذه المنتجات في السوق الدولية

أسباب الابتكار المصطلحي في مجال الحلويات التلمسانية:

يعد الحقل المصطلحي الخاص بالمطبخ، وخصوصاً بما يتعلق بفئة الحلويات التقليدية، مثلاً واضحاً على ظاهرة الإنتاج المصطلحي، حيث ينبغي تفاعل اللغة الثقافية في الفاظ تعبر عن المفاهيم أصيلة ومتجذرة في الذاكرة الجماعية المحلية.

وتعود أسباب هذا الإنتاج المصطلحي في سياق الحلويات التلمسانية الى جملة من الأسباب الموضوعية، والتي يمكن اختزالها فيما يلي:

- الخصوصية الثقافية والغذائية التي تتسم بها الحلويات التلمسانية، باعتبارها جزءاً من الإرث الشعبي المحلي حيث تتداخل تسمياتها مع طقوس اجتماعية محددة، كالحفلات والأعياد والمناسبات العائلية مثل: المقروط المقرط الكعك.....لندرك ان الاسم يخل وصف دقيقاً لمادة غذائية وشحنة رمزية ترتبط بموقف اجتماعي معين.
- غياب التكافؤ المصطلحي في اللغات الأجنبية اللغة الإنجليزية خاصة، حيث ان كثيراً من هذه الحلويات لا تجد مقابلاً مباشراً يعبر عنها بدقة خارج حدود المطبخ العربي، مما يستدعي توليد مصطلحات جديدة عبر التعريب او الوصف التوضيحي او اعتماد لألية الاستنبات الثقافي الى تهدف الى ادماج المقادير الأساسية لتحصيل مصطلح ملائم.
- الحاجة الى التكيف مع بيئات تداول جديدة، اذ ان انتقال الحلويات التلمسانية الى سياقات تجارية وسياحية دولية يستدعي أحياناً إعادة التفكير فب بنيتها الاصطلاحية لجعلها أكثر ملائمة لذائقة وثقافة المتلقي الأجنبي. مع المحافظة على هوية الأصل.

➤ البعد الوظيفي التواصل، خاصة في ظل الحاجة المبررة لتوثيق المؤكولات التقليدية ضمن قوائم الطهي، قوائم الطعام، او المواد العروجية، حيث يصبح استخدام المصطلح شرطا ضمان وضوح التواصل بين المنتج والمستهلك.

➤ الحفاظ على الهوية الثقافية، وهو ما يدفع بعض المسميات الى الاستقرار داخل اللغة المستقبلة كما هي، حتى بعد الترجمة، كنوع من تثبيت المرجع الثقافي وإبراز تميز هذه الحلويات داخل منظومة الغذاء العالمية.

➤ تسويق المنتج المحلي في الأسواق العالمية عبر أساليب معاصرة: حيث يستلزم العروج للحلويات التلمسانية في السوق الدولية اعتماد وسائل حديثة ومتطورة، مثل تصميم عبوات جذابة ومتقنة، واستخدام منصات الإنترنت ووسائل التواصل الاجتماعي، بالإضافة إلى الحملات الإعلانية الرقمية، بهدف الوصول إلى جمهور أوسع وتعزيز مكانة هذه الحلويات ضمن منظومة الغذاء العالمية، مع المحافظة على هويتها الثقافية الأصيلة.

وبذلك فإن المصطلحات المتعلقة بالمطبخ التلمساني ليست مجرد تسميات عشوائية، بل هي بناء لغوي دقيق فرضته الحاجة الوظيفية والثقافية معا، ما يجعلها موضوعا خصباً للدراسة في مجال الترجمة والمصطلحية.

المصطلح الأول: الكعك

التعريف:

هو سحر في عالم الحلويات، فكل قطعة من الكعك ليست مجرد طعام بل هي قطعة من الذاكرة الجزائرية، يتم تحضير الكعك بمكونات تتمتع بعلاقات دقيقة بين الزبدة والطور الى تنبعث من الزهر مع كل قضمه يعود الانسان الى أيام العيد والمناسبات السعيدة، هو رمز من التراث الجزائري التلمساني، يصنع الكعك على شكل دائري، يحمل دلالة رمزية مرتبطة بالحياة الاجتماعية الجزائرية.

يحمل الكعك مغزى ثقافيا عميقا، فهو ليس مجرد حلوى بل تعبيراً عن الوحدة والتضامن الاجتماعي في الجزائر عامة وتلمسان خاصة معروف جدا في مدينة تلمسان ومتوارث عن الأجداد ن ولكن هذا التعبير لا يبدو غريبا على القارئ الجزائري والتلمساني، ولكن القارئ الأجنبي قد يطرح عدة تساؤلات عن الشكل واللون والمذاق خاصة وان كان يملك مقابلا دلاليا او تركيبيا مماثل في لغته الام .

ففي حال اعتماد على الترجمة الحرفية لمصطلح الكعك في اللغة الإنجليزية نجدها = cake فيتبين لنا ان هذه الترجمة تفقر الى التطبيق الدلالي، اذ لا تنقل بدقة الخصائص الثقافية و الشكلية التي يتميز بها المصطلح الأصلي ، فبناء على هذه الإشكالية يتأسس هذا البحث على مقارنة توليد المصطلحات للحلويات التقليدية

الجزائرية الى تفتقر الى نظير دلالي دقيق في اللغات الأخرى و الإنجليزية خاصة مما يستدعي الى ابتكار مقابلات اصطلاحية قادرة على نقل المعنى الثقافي و الوظيفي للمصطلح الأصلي بما يضمن الحفاظ على ابعادها الثقافية و الدلالية عند نقلها الى بيئات لغوية مختلفة وتسويقها الى السوق العالمي ، و ذلك بناء على مقاديرها الأساسية.

1. تحليل المقادير الأساسية:

دقيق ابيض	حبة حلاوة او بذور اليانسون	زريعة البسباس "بذور الشمر
White flour	Anise seeds	Fennel seeds

المكون 1:

دقيق ابيض /farine /flour/

يعد كمكون رئيسي في تحضير اغلب أنواع الحلويات التقليدية مثل: الكعك يلعب دورا حاسما في تحديد وإلى غيره كما ان الدقيق الأبيض قوام العجينة وطاوتها.

يتم الحصول على الدقيق الأبيض من طحن حبوب القمح بعد فصل النخالة عنه مما يعطيها قواما نعما ولون ابيض

للدقيق الأبيض أنواع: الدقيق

الكامل يأتي اسود والدقيق الببيض

أيضا لها أنواع مثلا:

-: Stanley P. Cauvain, Linda S. Young Technology of Breadmaking Springer Science & Business Media Illustrated edition ed neyou york: 354

T45 pour la pâtisserie pure. La t55 pour la tarte à la cuisine. A partir de la t65 vous fabriquez du pain. A l'exception du pain de mie réalisé avec t45.

مكون2:

زريرة البسباس / Nel de fennel

زريرة: وتعني البذور في المجتمع الجزائري اما في أصل اللغة العربية فتعني بذور البسباس: الشمر وهو نبات تتميز برائحتها العطرية ونكهتها القوية وتستخدم في تحضير الحلويات التقليدية الجزائرية خاصة في وصفة كعك تلمسان حيث تضيف طابعا فريدا من نوعه على المذاق وتساهم في تعزيز النكهة العطرية.

مكون3:

بذور اليانسون او حبة حلاوة

حبة حلاوة هي بذور نبات اليانسون، وتستخدم بكثرة في الحلويات لا سيما الكعك حيث يضاف الى العجينة لتعطي نكهة غنية ومتميزة غالبا ما تضاف مع حبة حلاوة وزريرة البسباس الى الكعك لتعطي توازن عطري ومذاقي يجمع بين الحلاوة والنكهة العطرية والتقليدية.

أيضا لزريرة البسباس عدة استعمالات كشرها على شكل شاي تساعد على الحد من التوتر والام البطن في عالم المذاقات كما فب عالم المصطلحات، تتبع الأسماء من جوهر المكونت، فان ابتكار المصطلحات، يستند الى عناصر مكونته الأساسية، وفقا الى ما أشار اليه الباحث "زرقاوي عدل" فان توفر المصطلح العلمي لن

: Michel Pierre Atlas des Plantes Médicinales et Aromatiques Éditions Belin france paris 2010

يتحقق الا بغزارة البحث العلمي الحقيقي القائم على انتاج الأفكار والنظريات ". وبالتالي فان فهمنا للمصطلحات يجب ان ينبع من فهمنا العميق للمكونات الأساسية الى تشكيلها، تماما كما نفهم نكهة الحلوى من مكوناتها

كما أشار Mathieu guidere ان المصطلح هو ترجمة فكرية قبل ان تكون ترجمة لغوية، تخضع الى لعملية نقل دقيقة تتجاوز النقل الحرفي الى النقل الثقافي بما يضمن انسجام المصطلح مع سياقه الثقافي والغدائي معا.

المقادير الأساسية:

زريعة البسباس / دقيق ابيض / حبة حلاوة

Anise seeds white flour fennel seeds

Aniflournal المصطلح المبتكر هو

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونات الأساسية	المصطلح المبتكر
الكعك	Cake غير دقيق	white دقيق ابيض flour anise حبة حلاوة seeds زريعة البسباس fennel seeds	aniflournal

Explication

عندما ننظر الى الترجمة المقابلة في اللغة الإنجليزية نجد انها لا تعبر عن المعنى الأصلي لكلمة كعك، لاتحمل دلالة اللغوية ولا الثقافية و هذا ما جعلنا

نلجأ الى ابتكار المصطلح aniflournal

Ani de anis = حبة حلاوة/البانسون

Guidère, M. *Introduction à la traductologie: Penser la traduction hier, aujourd'hui, demain* L'Harmattan. (2019). (pp. 92–93).
 Drugs.com. (n.d.). *Anise: Uses, Benefits & Side Effects*. Retrieved May 31, 2025, a10h15
 from <https://www.drugs.com/npc/anise.html>

Flour de white flour = دقيق ابيض

Nel de fennel = حبة البسباس

جاء اختيار هذا التركيب جاء بدافع الرغبة في ابتكار مصطلح مرن وسهل التداول، خاصة عند الترجمة او الحديث عن الوصفات خارج نطاق السياق الجزائري، بحث يكون بوسع المتلقي استيعاب المفهوم العام دون الحاجة الى تعداد المكونات في كل مرة.

الامر الأهم ان هذا الابتكار يتماشى مع الفكرة الى طرحها Mathieu guidère, الذي يرى ان المصطلحات لا تنقل حرفيا فقط بل، يجب ان تنقل معناها ووظيفتها وسياقها الثقافي معا. وهنا لم يعد Aniflournel مجرد اسم مختصر لمكون، بل مصطلح يحمل جزءا من هوية الوصفة يسهل على القارئ او المستهلك ان يتصور التركيبة الخاصة لهذه الحلوى التلمسانية.

وفي انهاية هذا النوع من المصطلحات ليس فقط محاولة لتبسيط، بل هو أسلوب عملي للحفاظ على خصوصية الاطباق الجزائرية، مع احترام الأمانة الثقافية والذوقية في ان واحد. وقد يكون ذلك بإضافة الموقع الجغرافي

"تلمسان" مثلا Aniflournel Tlemcen

نتنقل الان الى دراسة مصطلح اخر لا يقل أهمية، والذي يمثل بدوره جزءا أساسيا من التراث اللغوي المرتبط بفن الحلويات التلمسانية بسمح لنا هذا التحليل بالكشف عن خصوصياته الاصطلاحية اثرها في عملية النقل والترجمة.

المصطلح الثاني: مقروط العسل

التعريف:

يعد التراث الغذائي جزءا لا يتجزأ من الهوية الثقافية لأي مجتمع حيث تتجاوز الحلويات التقليدية حدود الذوق لتحول الى ذاكرة حية تخزن تفاصيل الحياة الاجتماعية والاقتصادية، من بين هذه الكنوز المطبخية التي حملت عبر الأجيال طابع الاصالة والاستمرارية، تبرز الحلويات التلمسانية كأحد أبرز اشكال التعبير عن الثقافة المحلية، سواء في طريقة اعدادها، اوفي تنوع مصطلحاتها التي تعكس علاقة الانسان بالمكان والزمان.

وفي هذا السياق، يبرز مصطلح "مقروط العسل" كأحد أكثر الأسماء شيوعا وتداولاً داخل المطبخ التلمساني أو ما يعرف بـ مقيرط أيضا حيث لا تخلو مناسبة دينية أو اجتماعية من حضوره اللافت، سواء في أعياد الفطر والأضحى، أو في حفلات الاعراس وحتى في المناسبات العائلية اليومية، مما يجعل منه حلوى ترتبط بالذاكرة الجماعية أكثر من ارتباطها بفكرة التغذية ذاتها.

هي كلمة أو مصطلح مركب من كلمة "العسل" و"مقروط" قد لا يبدو مألوفاً بالنسبة للقارئ العربي خصوصاً الجزائري التلمساني لأنه رمز الفخامة والعراقة، لكن هذا لا ينطبق على القارئ الأجنبي فأول ما قد يتسنى له والذوق اللون وخاصة الشكل وهذا ما جعلنا نقوم بتحليل المصطلح عامة ثم نقوم بتحليل المقادير الأساسية واتباع نظريات في علم المصطلح لنصل إلى نهاية ابتكار مصطلح يتماشى السوق العالمي والإبقاء على الهوية الثقافية والإصالة المحلية.

إن الوقوف عند مصطلح "مقروط العسل" في هذا البحث لا يأتي من باب الصدفة أو التعداد الشكلي، بل لأن هذا المصطلح بين بساطة النطق وغنى الدلالة، حيث يفتح المجال أمام المرحم للتساؤل حول كيفية نقله إلى لغة أخرى دون أن يفقد ارتباطه بمخزونه الثقافي والذوقي والاجتماعي، وهي إشكالية لا تخص الترجمة الغذائية فحسب، بل تطرح تساؤلات جوهرية حول العلاقة بين اللغة، الهوية، والتذوق فبناءً على المقادير الأساسية وتحليلها سنجد في نهاية المطاف مصطلح مبتكر يراعي المعايير الترجمة، محافظاً على الهوية الثقافية انطلاقاً من هذا الأساس أي المقادير الأساسية التي تشكل جوهر الوصفة التقليدية

وبالارتكاز على نظرية Mathieu guidée التي تمزج بين السياق الثقافي والاصطلاحية، سوف أقوم بابتكار مصطلحات دقيقة تترجم المفهوم بأمانة ووضوح، لتنتقل النكهة والمعنى معاً. محافظة على الهوية عبر اللغة ليس له مقابل في اللغة الإنجليزية =

مقروط

المصطلح بالترتيب = Makrout lassel

العسل = Honney

(2) تحليل المقادير الأساسية:

المجلة العربية للعلوم الإنسانية. الأطعمة النباتية في الموروث الثقافي الغذائي بالمجتمع المحلي لمنطقة الأوراس. Bouzar, D. (2019). 45-62. 12(2), والاجتماعية <https://asjp.cerist.dz/en/article/262970>

المسكيد	عسل	ماء الزهر
Semolina	honey	Flower water

السميد: Semolina

هو مادة رئيسية لتحضير العجين منه ما هو:

نعم / متوسط / خشن

له استعمالات عدة في حلويات تقليدية

العسل: Honney

يستعمل كعنصر لتغطية وتحلية المقرط وورد في سورة

النحل الآية رقم 69

"يخرج من بطونها شراب مختلف الوانه فيه شفاء لناي" اي انه يستعمل

كدواء ايضا

ويمكن أيضا استعماله في التجميل للبشرة ومشاكل التجاعيد

ماء الزهر: Flower water

قد يبدو غريبا استعماله في الحلويات والتقليدية خاصة لكنه يستعمل لإضافة

نكهة متناسقة ومثالية للوصفة

له أيضا استعمالات عدة عدى الطبخ، في صناعة العطور ومواد التجميل أيضا

لقرآن الكريم، سورة النحل، الآية 69⁶

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونت الاساسية	المصطلح المبتكر
مقروط العسل	لا يوجد	سميد semolina عسل honey ماء زهر flower water	Hoster

Flower water / semolina Honey

سميد / عسل / ماء الزهر

Ho=Honney

Se =semolina

Ter = flower water

يعد مصطلح Hoseter نموذجا دالا على ديناميكية اللغة حين تتقاطع مع ثقافة الطهي والراث الشفهي، اذ ان هذا اللفظ المبتكر لا ينشأ اعتباطا بل وحصيلة لتفاعل واع بين العناصر المادية للحلوى ومعانيها الرمزية والثقافية. ان تركيب المصطلح بحد ذاته يستبطن مرجعية مزدوجة من جهة، يحافظ على صلة عضوية واضحة بالمكونت الأساسية التي تشكل هوية الحلوى، وهي العسل والسميد وماء الزهر، ومن جهة أخرى، يضيف بعدا حدثيا يجعل هذا الاسم قادرا على العيش خارج حدود السياق المحلي الذي ولد فيه.

ما يميز هذا المصطلح عن غيره من الأسماء الموروثة او المراجعة هو قدرته على محاكاة الذاكرة الجماعية المرتبطة بالمذاق وفي الوقت نفسه تجاوزه عبر هندسة صوتية محكمة توحى بالحدثنة وتناسب التداول التجاري، فهذا

المصطلح لا يكتفى بتسمية منتج غذائي فحسب، بل يفعل الية الترجمة الثقافية الى تسعى الى الحفاظ على جوهر الموروث مع تهيئته لا استعاب افق ثقافي اخر، أوسع وأكثر انفتاحا.

المصطلح الثالث: العصارة التعريف:

تعرف مدينة تلمسان بالعديد من الحلويات التقليدية وعند الحديث عن هذه الحلويات التلمسانية هنالك من تفرض نفسها في ذاكرة الذوق الجماعي ليس فقط بطعمها بل بسبب ارتباطها الوطيد بالثقافة المحلية، من بين هذه الحلويات نجد " العصارة " حلوى تقليدية تلمسانية تحمل خصوصية التسمية والشكل والذوق المكونت وتعتبر مثالا للبساطة والاصالة الى تتميز بها الحلويات المحلية.

ان اول ما يلفت الانتباه هو اسم هذه الحلوى "العصارة" كمصطلح يحمل في بنيته اللغوية دلالة فعلية ترتبط بعملية العصر والاستخلاص، وليس بالحلوى كما يتوقعه المتلقي خارج السياق الجزائري، بل ويستدعي للقارئ الجزائري عامة والتلمساني خاصة صورة ذهنية مرتبطة بذكرات الطفولة والمناسبات التقليدية الى ترافق اعداد هذه الحلوى. وعكس هذا على للقارئ الأجنبي فعند الترجمة الحرفية نجد ان " العصارة " هي juicer" في اللغة الإنجليزية أي انها لا تحمل أي دلالة على انها حلوى.

وهذا التباين في استقبال الاسم بين المتلقي المحلي والأجنبي يعكس البعد الثقافي العميق الذي يحمله المصطلح

يؤكد في نفس الوقت على أهمية مراعاة السياق اللغوي والثقافي اثناء عملية الترجمة، وفقا لمقاربة matieu

guider المصطلح في هذه الحالة يتجاوز حدود الترجمة الجرفية ليصبح محملا بأبعاد وظيفية وثقافية تحتاج الى تأويل قبل إعادة

صوغها الى لغة أخرى. وهنا بالتحديد تكمن أهمية النظر الى الاسم ليس فقط بوصفه دلالة لغوية بل كعنصر يمثل هوية ثقافية متكاملة تنعكس في تفاصيل الوصفة وأسلوب تقديمها..

ومن هذا المنطلق يصبح تحليل المقادير الأساسية خطوة أساسية وحتمية قبل المبروع في أي عملية اشتقاق او ابتكار لغوي، وذلك لضمان ان

المصطلح الناتج لا يختصر المعنى الشكى فقط، بل ينقل كذلك الأبعاد الذوقية والثقافية المرتبطة بالحلوى في بيئتها الاصيلة

تحليل المقادير الأساسية⁹.

دقيق ابيض "فريته"	حليب	جنگلان
White flour	milk	Seesane seeds

1/ دقيق ابيض: نم

نخليله

2/ الحليب:

هو أولا مكون غذائي غني بالبروتينات والدهون نقلا أساسيا

لنكهة

عنصر التماسك والرطوبة في العجينة

يضيف طابعا كريما يوازن بين جفاف الدقيق وخشونة الجنگلان

له في عدة استعمالات في تحضير العجائن وأخرى كغريه بارد الو ساخن مع القهوة 3/ الجنگلان او

السسم

تجاوز وظيفته كمجرد عنصر لنكهة وانما هو نقل للذكريات وتقاليده تلمسانية

يضيف على الحلوى بعدا حسيما مميرا، سواءا من خلال رائحته الغنية او من خلال قوامه المقرمش الذي يكسرتابة العجين.

استعمالاته أيضا عدة، ليس فقط كمكون للحلوى التحليل:

Walstra, Pieter, et al. Dairy Science and Technology. 2nd edition, CRC Press, Boca Raton, 2006, pp. 45-70

Krishnamurthy, K., and S. S. Raghavan. Sesame: The Genus Sesamum. CRC Press, 2007, pp. 1-50.

ومن خلال هذا التحليل، يتضح ان فهم وضيفة كل مكون داخل الوصفة. لا يقتصر على البعد التقني فقط، بل يمتد ليشكل الأساس، الذي يبنى عليه المصطلح المناسب سواءاً على مستوى الترجمة او على مستوى الابداع اللغوي. مما يعري عملية الترجمة ويعزز وفاءها للأصل.

وعلى هذا الأساس لفهم وظيفة المقادير الاساسية، يصبح من الطبيعي ان تتبلور عملية ابتكار المصطلح كخطوة ممنهجة تهدف الى الحفاظ على الجوهر الثقافي للحلوى مع تحقيق توازن دقيق بين الترجمة الامينة والابداع اللغوي. حيث يصبح كال مكون من مجرد عنصر غذائي الى رمز لغوي يسهم في بلورة مصطلح يعكس جوهر الحلوى ويمنحها حظورا واضحا في ذاكرة المتلقي الأجنبي.

المصطلح المبتكر هو:

semiflour

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونت الاساسية	المصطلح المبتكر
"العصارة"	Juicer لا تعكس المعنى الأصلي	دقيق ابيض حليب الجنجلان والسمسسم	Semiflour

White flour=fleur

Milk=mi

Sesane seeds=se

تحليل:

جاء ابتكاري لهذا المصطلح semiflour بناء على المقادير لأساسية، ولكي يثبت ان فهما لمكونت لاي منتج غذائي هو المفتاح لإنتاج أي تسمية دقيقة ومناسبة ثقافيا، خاصة عند التعامل مع الترجمات الى تتطلب بنقل البعد الثقافي والذوقي معا وقد سمحت مقارنة mathieu guider، الى تركيز على توليد

المصطلحات عوض النفل الحرقى، يفتح افق جديدة امام المرحم، حيث يتحول المصطلح من مجرد أداة تعريف الى حامل لمعاني ثقافية وذوقية، تعكس هوية الحلوى وروحها التراثية.

وهكذا لا يصبح المصطلح عند حدود الترجمة، بل يصبح مساحة ابتكار تمنح فرصة للاندماج ضمن الثقافة العالمية دون فقدان جذورها الثقافية.

المصطلح الرابع: حلوة الطابع

التعريف: هي كلمة مركبة من "حلوى" و "الطابع"

"المصطلح "الحلوى

الحلوى: كل ما عولج من الطعام ب سكر أو عسل، والفاكهة الحلوة (ج: حلويات وحلاوى) كلمة "الطابع" ⁶⁰

في اللغة العربية مشتقة من الجذر الثلاثي (ط ب ع)، الذي يفيد معاني الختم، والوسم، وإحداث أثر ظاهر على سطح شيء ما. وقد عرف ابن منظور في لسان العرب الطابع بأنه "الخاتم الذي يختم به" وذكر أن "طبع الشيء: ختمه وسميه بعلامة تميزه عن غيره". ويضيف أن الطابع يمكن أن يكون أداة أو ختمًا يستخدم لترك أثر مادي يدل على الملكية أو الهوية أو العرين. كما أورد مجمع اللغة العربية بالقاهرة في المعجم الوسيط تعريفًا للطابع بأنه "الأداة التي تطبع بها الأشياء فتترك أثرًا خاصًا عليها"، مشيرًا إلى أن الطابع يستعمل سواء لأغراض رسمية كالختم أو لأغراض جمالية كالزخرفة. ومن خلال هذا الأصل اللغوي، يتضح أن الطابع هو وسيلة لتمييز الأشياء من خلال إحداث أثر فني أو وظيفي ظاهر عليها، سواء كان هذا الأثر نقشًا زخرفيًا أو علامة رسمية.⁶¹

حلوة الطابع

مفهومها اللغوي والاشتقائي

يعود تركيب التسمية إلى مقطعين: "حلوة" إشارة إلى طعمها السكري وحضور المادة السكرية في مكوناتها الرئيسية، و"الطابع" بمعنى الصفة أو الإخطلة المميزة لها ضمن سلسلة الحلويات الجافة. فحلوة الطابع هي

ابن المنظور _ لسان العرب _ دار النشر: دار صادر بيروت _ الطبعة الثالثة _ 1994 الجزء الثامن ص 177 -
المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية بالقاهرة، دار المعارف، الطبعة الخامسة، 1409 هـ/ 1989 م، ج2، ص. 361

“الحلوى التي تطبخ بنكهة أو قوام خاص يميزها عن غيرها من الحلويات” اعتمادا على الاستخدام الشعبي في منطقة تلمسان الجزائرية. تعريف “حلوة الطابع”

تعد “حلوة الطابع” رمزا غنيا بالمعاني الثقافية، يجمع بين المهارة اليدوية، الحس الجمالي، والانتماء إلى تراث شعبي متوارث عبر الأجيال واحدة من الحلويات التقليدية الأصيلة المرتبطة بمدينة تلمسان، وهي تمثل جزءا مهما من التراث الحلواني المحلي الذي يمتد جذوره في عمق الثقافة التلمسانية العريقة. وتعرف هذه الحلوى في الأوساط التلمسانية بوصفها نوعا خاصا من الحلويات التي تعتمد في إعدادها على تزيين العجينة بواسطة طابع نقش مخصص، مما يمنحها مظهرا زخرفيا مميزا وطابعا ثقافيا جماليا. حلوة الطابع ليست مجرد صنف غذائي، بل هي تمثيل حي للقدرة التلمسانية على صون الهوية الثقافية وتجسيدها في أشكال يومية تبدو بسيطة للوهلة الأولى، لكنها تحمل رسائل تاريخية وجمالية عميقة، تتطلب جهدا خاصا لفهمها وتأويلها، خصوصا من طرف المتلقي الأجنبي الذي يسعى إلى اكتشاف المظاهر الحسية للموروث الشعبي التلمساني. ومع أن “حلوة الطابع” تعد جزءا من الهوية المحلية، إلا أنها تبقى، بشكل لافت، غير مألوفة بالنسبة لكثير من القراء الجزائريين عموما، وحتى لبعض أبناء مدينة تلمسان أنفسهم، ولكن هذا لا ينطبق على القارئ الأجنبي، الذي يعد محور هذا البحث والموجه إليه هذا العمل العلمي؛ إذ يجد هذا القارئ في “حلوة الطابع” شيئا مختلفا فأول ما قد يتسنى له هو مثلا ما هو شكلها خصوصا عند القيام بالترجمة الحرفية لمصطلح “الطابع” printed فهو لا يحمل المعنى الأصلي، وكذا يتساءل عن الذوق إن كان حلوا جدا على حسب الاسم. فتساؤلات عدة يبدأ في طرحها، هذا ما جعلنا نلجأ إلى ابتكار مصطلح مقابل يحمل دلالة لغوية وثقافية مخافضة على الهوية الثقافية للمصطلح. بناء على مقارنة mathieu guidér و أيضا على الأستاذ الباحث سعيد بلعربي جلول. واستنادا على المقادير الأساسية التي تعتبر الجوهر في ابتكار مصطلح ذو معنى ومحافظا على حمولته الثقافية وعلى أصالته.⁶³

تحليل المقادير الأساسية:

دقيق أبيض	زيت	بيض
White flour	Oil	Eggs

- عبد السلام حمدان، علم التغذية، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، 2005م، ص74
مجمع اللغة العربية بالقاهرة _ المعجم الوسيط دار المعارف القاهرة الطبعة الخامسة 1989 الجزء الثاني ص. 578.

المكون الأول: دقيق ابيض

تمت دراسته سابقا

المكون الثاني: الزيت

استعمالاته: ي عتبر الزيت من المواد الدهنية الأساسية التي تدخل في النظام الغذائي للإنسان منذ آلاف السنين، حيث يتميز بقيمته الحرارية العالية وغناه بالفيتامينات الذائبة في الدهون (A, D, E, K).

استعمل الزيت، خاصة زيت الزيتون، في الطب العربي التقليدي كعنصر مغذٍ و ملين ومضاد للالتهابات، كما نصح به الأطباء العرب مثل الرازي وابن سينا في وصفاتهم العلاجية.⁶⁴

الزيت عنصر لا غنى عنه في المطبخ العربي والعالمي، يستخدم للقلي، التحمير، كعنصر ربط للصلصات، وكعامل تليين للعجائن والحلويات.

المكون الثالث: البيض

يعد البيض غذاءً كاملاً بامتياز، غني بالبروتينات ذات القيمة البيولوجية العالية، ويحتوي على مجموعة من الفيتامينات مثل B2، B12، A، D، وE، إلى جانب معادن مهمة مثل الحديد والزنك.⁶⁵

ويستخدم البيض كمكون أساسي في الطهي، سواء لتحضير العجائن أو تثبيت القوام أو المساعدة على التخمير، فضلاً عن إضفاء الطراوة والمرونة على المخبوزات بفضل خاصية استحلاب صفار البيض.⁶⁶

أما في الحلويات، يستخدم البيض لتعزيز النسيج البنائي للعجينة، ولإعطاء الطراوة والمرونة، كما يضفي لوناً لامعاً وجاذباً على سط. وظيفة البيض في "حلوة الطابع" التلمسانية

ابن سينا. (2000). القانون في الطب (محمد الرحيلي، محقق). دمشق: دار القلم. (المجلد 2، ص. 112).
MacGee, H. *On food and cooking: The science and lore of the kitchen* New York, NY: Scribner 2004p88
Ensor, C. *Eggs: A culinary exploration of the world's most versatile ingredient* New York, NY: Houghton Mifflin. (2014). (p. 45).

في وصفة "حلوة الطابع"، يضيء البيض وظائف دقيقة: فهو يساعد على تماسك العجينة بشكل يسمح بطبع الزخارف بوضوح، يمنع التشققات أثناء الخبز، ويعطى لوناً ذهبياً مميزاً مع ملمس رطب وخفيف، مما يحافظ على الطابع التقليدي للحلوى بعد الانتهاء من تحليل أهم المقادير المكونة لوصفة "حلوة الطابع"، مثل الزيت والبيض دقيق ابيض وغيرهما، يتضح أن هذه العناصر لا تقتصر على كونها مجرد مكونات غذائية تؤدي وظيفة طهوية فحسب، بل تتجاوز ذلك لتشكيل دعائم جوهريّة في بناء هوية المصطلح المرتبط بها. فالزيت، مثلاً، بما يحمله من رمزية غذائية وتقاليد استخدام محلية، والبيض بوظائفه البنوية والجمالية كلها عناصر تفاعلت فيما بينها ضمن الإطار الثقافي ولمطبخ التلمساني لتنتج مفهوماً لغوياً ومصطلحياً متكاملًا: مصطلح "حلوة الطابع"

المصطلح المبتكر هو: egoflour

المصطلح	المقابل في اللغة الإنجليزية	المكونات الأساسية	المصطلح المبتكر
حلوة الطابع	لا يوجد لها مصطلح دقيق حلوة sweet الطابع printed	دقيق ابيض زيت بيض	Egoflour

إن هذه المكونات ليست مستقلة أو اعتباطية في وجودها داخل الوصفة، بل تم اختيارها بعناية عبر تراكمات زمنية وثقافية، مما أضفى عليها قيمة مزدوجة: قيمة غذائية وقيمة مصطلحية. ومن هنا، فإن التحليل العميق لهذه العناصر يمهد الطريق للانتقال إلى مرحلة جديدة من البحث، وهي دراسة كيفية إنتاج المصطلح من خلال هذه المعطيات، مع التوقف عند العمليات التي خضعت لها المفردات، من تحوير أو استعارة أو استنبات ثقافي، وفق ما تطرحه المقاربات الحديثة في علم المصطلحية، خاصة ما تعلق بمقاربة "الاستنبات" الثقافي لمائيو جيدير.⁶⁹

McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen* (p. 88). Scribner

محيي الدين محمد إسماعيل، علم تغذية الإنسان، دار الفكر العربي، القاهرة، 2002م، ص208.
عبد الباسط محمد السيد، الطب النبوي والعلم الحديث، مكتبة التوفيقية، القاهرة، 2005م، ص156

ومن هنا جاء اختياري للمصطلح Egoflou إيطار البحث عن مصطلح مبتكر يجمع بين مكونات أساسية في عالم الطهي، هذا المصطلح هو تركيب لغوي مدمج ينبثق من ثلاثة عناصر رئيسية:

Eggs (بيض) ، Oil (زيت)، وFlour (دقيق أبيض). تحليل هذا

التركيب يكشف عن منطقية واضحة في بناء الكلمة:

الجزء الأول "Ego" يشير إلى بداية كلمة Eggs، مما يحافظ على المعنى الأصلي مع اختصار بسيط وموسيقى. الجزء الأوسط "o" يربط بين العناصر الثلاثة ويأخذ من كلمة Oil، ليرمز إلى حضور الزيت كمكون أساسي. أما النهاية "flour"، فهي تحافظ بالكامل على كلمة Flour (دقيق)،

مما يؤكد أهمية هذا العنصر في بنية المزيج الغذائي.

إن اختيار "Egoflour" يعكس توجهاً إبداعياً نحو الاقتصاد اللغوي، حيث يتم الجمع بين الدلالة والاختصار، دون الإخلال بالمعنى الأصلي للمكون. كما أن المصطلح يحمل طابعاً إيقاعياً يجعل نطقه سهلاً وملائماً للتداول في المجالين الغذائي والتسويقي، مما يزيد من قابليته للاعتماد كعلامة تجارية أو اسم منتج مبتكر.

المصطلح الخامس: الغريبة

التعريف:

تعرف غريبة تلمسان بأصالة تاريخها التي تعود تمازج ثقافي مر بمراحل متعددة من العصور الوسيطة إلى العصر الحديث⁷⁰. تعود جذور حلوى الغريبة التلمسانية إلى التبادل الحضاري بين الأندلس والمغرب الأوسط؛ إذ كان الموريسكيون المهجرون من الأندلس يقدمونها كزادٍ سفر يعبر بهم جبال الريف إلى مدن المغرب الإسلامي، واستقر مزيج تركيبي من الطحين والسمن والسكر ثم لمسّه اللمسة المحلية فتقمصته تلمسان منذ أوائل القرن الخامس عشر. ويؤكد الباحثون أن قوامها الهش ورائحتها العطرية من القرفة تنعكس للتداخل بين التراث الأندلسي والمطبخ التلمساني، حيث دمجت الأسر التلمسانية في وصفاتها الأصلية لمسة من ماء الزهر ومقداراً من السمن البلدي المدخن. ويشير المؤرخون إلى أنها ارتقت من بساطة معجون الحبوب إلى حلويات زمان الأعياد لدى

- فين، راشيل. "حلويات جزائرية: قصة حب." Gastronomica: مجلة الغذاء والثقافة، المجلد 7، العدد 2، 2007، ص. 78-82.

مملكة تلمسان الزبانية، وكانت ت قدم في احتفالات الأعراس والمناسبات الرسمية، ما جعلها علامة للتمازج الثقافي بين الأمازيغ والعرب والأندلسيين ومع وصول الحكم العثماني إلى الجزائر العاصمة في القرن السابع عشر، نقل الأتراك نسخة ثقيلة الدسم إلى الشام، حيث نثت إعجاب البلاط الحلبي قبل أن تعود بصيغة معدلة إلى

شمال إفريقيا باسم "الغريبة" وقد سُميت "غريبة" بغية الإشارة إلى "الغربة" أي زاد الغريب، في إشارة إلى تنقلاتها الجغرافية بين الغرب الإسلامي وبلاد الشام. ورغم تعدد تسمياتها وتنوع أشكالها في المدن الجزائرية الأخرى، تظل غريبة تلمسان رمزاً للهوية المحلية وعلامة فريدة على أصالة المطبخ التلمساني الشعبي

و مع ان غريبة تلمسان تحظى بمكانة رمزية راسخة في الذاكرة الثقافية للمدينة، الا ان عمقها الثقافي لا ينتقل الى القارئ الاجنبي، لغياب بديل مشابه من حيث المضمون و النكهة الحسية الي تحملها غريبة تلمسان في اعماقها.و على هذا الأساس هي رحلى البحثية الى استكشاف اصطلاحي دقيق يوفر ترجمة موازية مبتكرة،عبر مقارنة تعتمد على المكونات الأساسية،الي عبرها ساقف على اليات اختيار مصطلح مبتكر،في محاولة اسهال عملية الفهم لدى القارئ الأجنبي من فهم اعمق للغريبة التلمسانية و سياقها الثقافي.⁷⁴

المقادير الأساسية:

<u>دقيق ابيض</u>	<u>زبدة</u>	<u>سكر ن عم</u>
<u>White flour</u>	<u>butter</u>	<u>Fine sugar</u>

المكون الأول:

الدقيق الأبيض درس سابقا المكون

الثاني: الزبدة :

-
- بن عميروش، رشيدة. مذاق الجزائر: التراث والذاكرة. دار شهاب، الجزائر، 2015، ص. 54.
- نعيمة قنديل، فن الطهي العربي التقليدي، دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، 2010، ص99
- بوجمعة، نوال. المطبخ التلمساني: إرث وتقاليد. دار الكلمات، تلمسان، 2012، ص. 47-49.
- بالحسن، منى. التراث الغذائي المغربي: تاريخ وتأثيرات. هارماتان، باريس، 2014، ص. 98.

"Butter is a water-in-oil emulsion made by churning cream to separate the fat globules from the buttermilk. It consists mainly of milk fat, with some water and milk solids."

دهون الحليب بنسبة تتراوح بين 80% إلى 82% (وهي خليط معقد من الأحماض الدهنية المشبعة وغير المشبعة).
ماء بنسبة تقريبية بين 15% إلى 17%.

بقايا مواد صلبة من الحليب مثل البروتينات (الكازين ومصل اللبن) واللاكتوز والأملاح بنسبة صغيرة (1% إلى 2%).

أحياناً قد تحتوي الزبدة على كميات ضئيلة من الفيتامينات الذائبة في الدهون (خصوصاً فيتامين A و D و E). من الناحية الحسية:
الزبدة تمتلك قواماً نعماً قابلاً للدهن.

لونها يتراوح بين الأصفر الفاتح واللون الكريمي، تبعاً لنوعية الأعلاف التي استهلكها الحيوان.

نكهتها خفيفة وغنية، تميل إلى الحلاوة الطفيفة أو الطعم "اللبن" مع لمسة حموضة خفيفة جداً إذا كانت طازجة. دورها التكنولوجي في صناعة الغذاء
(مثل الغريبة)⁷⁶:

توفر ملمساً دهنيًا غنيًا.

تمنح هشاشة للعجين بفضل عزلها لحبيبات الطحين عن الماء. تحمل النكهات بشكل

فعال لأنها تذيب المركبات العطرية.

- McGee, H. (2004). *On food and cooking: The science and lore of the kitchen* (p. 88).
Scribner..

برا، يامية. الحلويات الجزائرية: تاريخ وتقاليد. دار القصبة، دط الجزائر، 2010، ص. 122

تسهم في اللون الذهبي للمنتجات المخبوزة عند الطهي. المكون الثالث:

سكر ناعم

تعريف السكر الناعم وتركيبه

السكر الناعم، الذي يعرف أيضاً في بعض السياقات باسم "السكر البودرة" أو "السكر المسحوق"، هو عبارة عن شكل مكرر ودقيق جداً من سكر القصب أو سكر الشمندر. يتم إنتاجه عن طريق طحن السكر البلوري العادي حتى يصبح مسحوقاً ناعماً للغاية يشبه القطن أو الغبار الخفيف، وغالباً ما نشا الذرة (حوالي 3%) يخلط مع كمية ضئيلة من لمنع التكتل

نشا الذرة بنسبة صغيرة جداً (لمنع تكتل السكر عند التخزين). قد توجد آثار ضئيلة

من الرطوبة حسب ظروف الحفظ.

من الناحية الحسية:

قوامه شديد النعومة والحريية، قابل للذوبان فوراً. مذاقه حلو

صافٍ ، بدون أية نكهات جانبية.

لونه أبيض نضج غالباً، أو قد يميل قليلاً إلى اللون العاجي حسب نوع المادة الخام. وظائف السكر الناعم

التكنولوجية، خصوصاً في الحلويات التقليدية مثل الغريبة: يسهل دمجها مع الدهون (مثل الزبدة) للحصول

على قوام كريمي متجانس عند العجن. يمنح الحلوى نعومة في البنية، ويذوب بسهولة داخل العجين دون ترك

بلورات قاسية.

يساهم في إعطاء الحلوى ملمساً "متحللاً" في الفم، وهو الملمس المرغوب بشدة في الغريبة.

- Montagné, P. (Ed.). *Larousse gastronomique: The world's greatest culinary encyclopedia (Completely revised & updated ed.)*. Clarkson Potter. (2009) N.P

- Génie Alimentaire: Analyse et Techniques, F. Mesnier, Éditions Lavoisier, 2010. FAO Dairy Manual, Section "Butter production and composition", FAO, 2021

يوفر طعمًا حلواً متوازناً دون أن يؤثر على قوام العجينة كما يفعل السكر الخشن.

قد قادن تحليل المكونات الأساسية لحلوة الغريبة التلمسانية، مثل الزبدة والسكر الناعم، إلى فهم أنكل مصطلح لا يمثل مجرد تسمية غذائية، بل هو حامل لمجموعة من القيم الحسية والثقافية والرمزية التي تتجاوز المعنى الظاهري. لقد تبين لنا، من خلال الغوص في بنية هذه المواد الأولية، أن المصطلح يحمل بين طياته شبكة معقدة من الدلالات: الزبدة مثلاً، ليست مجرد دهون طازجة، بل هي عنوان للغنى والتماسك والنعومة، تماماً كما أن السكر الناعم لا يحيل فقط إلى مادة محلاة، بل إلى الإذابة الفورية والانسجام الذوقي الذي يميز هوية الغريبة التلمسانية

يساعد على تشكل قشرة نعمة جداً على سطح الغريبة بعد الطهي، تعزز الهشاشة الظاهرة.

ورغم هذه الرؤية المعمقة، يظل القارئ الأجنبي، الذي يفتقر إلى الإطار الثقافي والمرجعي الذي يحكم فهم هذه المصطلحات، عاجزاً عن التفاعل أبعادها مهما بلغت الترجمة من أمانة لفظية. فالتجربة الحسية المرتبطة بالغريبة لا تنتقل بمجرد نقل الكلمات، لأن المعاني التي تحتويها هذه المصطلحات ترتبط بالسياق التاريخي، والعادات الاجتماعية، وطرق التحضير التي تشكل في مجملها معماراً ثقافياً خاصاً يصعب ترجمته حرفياً. لذلك، فإن الاكتفاء بالترجمات الحرفية أو بالتقريب العامة يفضي في الغالب إلى إفراغ المصطلح من روحه الحقيقية، ويجول دون إقامة جسر تواصل حقيقي بين النص الأصلي والمتلقي الأجنبي.

انطلاقاً من هذه النقطة، يصبح الابتكار الاصطلاحي ضرورة لا اختياراً. فبدلاً من البحث عن مقابل جاهز قد

يخلو المعنى أو يشوّهه، يتعين علينا العمل على ابتكار مصطلح مقابل، يكون مبنياً على ركائز تحدد هوية

المصطلح الأصلي، ويعبر عنها بوضوح ودقة في السياق الثقافي الجديد. وهذه العملية لا تقوم على الخيال الحر، بل تركز على منهجية علمية دقيقة تقوم على تحليل العناصر الجوهرية لكل مصطلح (كالتركيب، الوظيفة، الطابع الحسي أو الرمزي)، ثم اختيار الصيغة الأنسب التي تضمن أقصى درجات النقل الوظيفي والثقافي الممكن.

إن ابتكار المصطلحات هنا لا يعنى تشويه الأصل أو التلاعب به، بل هو جهد إبداعي هدفه الحفاظ على أكبر قدر ممكن من المعنى، مع مراعاة الفروق بين النظامين الثقافيين. وبهذا المعنى، يصبح المترجم صانعاً للمعنى، وليس مجرد نقل له. كما تقتضي هذه المهمة احترام مبدئي التوازن بين الوفاء للأصل والوضوح في النص الهدف، بما يضمن للقارئ الأجنبي تجربة معرفية غنية، قادرة على كشف الطابع الفريد للمطبخ التلمساني وأصالته العريقة.

لذلك، فإن هذا البحث ينطلق من قناعة راسخة بأن المصطلح هو المفتاح لفهم النص الثقافي، وأن أي محاولة لترجمة الغريبة التلمسانية - بما تحمله من تعقيد حسي ورمزي - لا يمكن أن تنجح إلا عبر مسار مزدوج: أولاً، الغوص في عمق المصطلحات الأصلية وفك شفرتها الداخلية؛ وثانياً، ابتكار مقابلات مدروسة تعيد بناء هذه المصطلحات بلغة أخرى، دون أن تفقدها خصوصيتها. وهكذا تبدأ رحلتنا مع كل مكون من مكونات الغريبة، ومع كل مصطلح ارتبط بها، سعياً إلى صياغة عالم اصطلاحي مواز، قادر على نقل ثراء هذا الإرث إلى آفاق جديدة من الفهم والاستمتاع.

المصطلح المبتكر هو

Butflina

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونت الأساسية	المصطلح المبتكر
الغريبة	لا يوجد	دقيق ابيض زبدة سكر ناعم	butflina

But =butter

Fli=flour

Na =sugar fine

الجزء الأول "but" يشير إلى بداية كلمة بسيط اما butter، العنصر الدهني، مما يحافظ على المعنى الأصلي مع اختصار

الجزء الأوسط يربط بين العناصر الثلاثة ويأخذ من كلمة white flour، كمكون أساسي. والمسؤول عن قوام العجينة أما النهاية "na" مستوحاة، من sugar fine تجعل الكلمة نعمة وخفيفة على اللسان تماماً كملبس الغريبة.

وهكذا، وبعد مسار طويل من التحليل الدقيق لمكونات حلوة الغريبة التلمسانية، والغوص في أبعاد المصطلحات الأساسية الى

تشكل نسجها الثقافي والذوقي، انتهى بنا البحث إلى

إن ابتكار المصطلح butflina، الذي نقترحه في نهاية هذه الدراسة، لم يأت ارتجالاً أو مزاجاً لغوياً معزولاً عن أصول البحث العلمي، بل كان ثمرة لتطبيق صارم للمنهج الذي بنيناه عبر هذا العمل. لقد تم تشكيل هذا المصطلح وفقاً لقاعدة "الاستنبات الثقافي" التي اعتمدت عليها، مستندين إلى المقومات الأساسية التي تميز الغريبة: نعومة الملمس، غنى الزبدة، وخفة السكر الناعم المتناثر على سطحها. وقد سعينا إلى أن يجمع المصطلح الجديد بين الإيقاع الموسيقي اللطيف الذي يسهل تقبله لدى المتلقي الأجنبي، وبين الإحياء الدلالي الذي يعكس خصائص الحلوى الأصلية، بحيث لا يشعر القارئ بانفصال تام عن الأصل حتى وإن كان الاسم جديداً عليه

إن اختيار butflina، بوصفه المقابل الاصطلاحي المبتكر، يشكل تنويعاً لرحلة بحثية آمنت منذ البداية أن الترجمة الحقيقية ليست مجرد نقل كلمات، بل إعادة بناء هوية ثقافية بكل تعقيداتها وجمالياتها. وفي هذا الإطار، يصبح المصطلح المبتكر، لا مجرد وسيط لغوي، بل جسراً حقيقياً يصل بين عالمين مختلفين، حاملاً عبق تلمسان ونكهاتها إلى آفاق جديدة من الفهم والاعتراف العالمي.

المصطلح السادس: القريوش

التعريف:

لقريوش في اللسان التلمساني هي تحولٌ محليٌ لعجينة الـ brioche الفرنسية، تزرع بتاريخ عريق يجمع بين إرث الخبر المختمر الفرنسي وحسن الاحتفاء الجزائري الأصل. فالمصطلح نفسه اشتق من الفعل النورماندي القديم brier ("عجن") واللاحقة -oche- الدالة على الناتج، قبل أن يتحول عبر تلاقح اللهجات إلى "قريوش" مع قلب حرف الباء إلى غين محلية (CNRTL)، 2012. (أما المكونت، فهي مزيج متقن من دقيق القمح الغني بالغلوتين، وخميرة الخبر التي تمنح العجين انتفاخاً خفيفاً، و20-25٪ من وزن الدقيق زبدة طازجة عالية الجودة لتهيئة قوام كريمي ثم هش، إلى جانب عددٍ من البيضات التي ترفع نسبة البروتين والدهون، وقليلٍ من السكر وكمية مناسبة من الحليب أو الماء لتنظيم العجين وضبط حموضته Calve)، 1991، ص. 142-145. (ت عجن المكونت بدوراتٍ من الراحة والتخمير البطيء، ما يتيح نمو البنية الخلوية وتكون الروائح المميزة للخميرة والزبدة، قبل أن تقسم العجينة إلى ثلاثة أسلاكٍ متساوية تضرع ببراعة في "ضفيرة" تسمى محلياً nattage، فتريد مساحة السطح المكشوف وتسمح بتحمير متجانس وانتشارٍ أوسع لعطر الزبدة أثناء الخبر Gastronomique Larousse)، 2009، ص. 320-322. (ويمنح هذا التريسا ج القريوش شكلاً

أنيقا وجذابا يسرّ البصر قبل الشم والطعم، بينما تنتج الحواف المقرمشة قرمًا هشًا يذوب عند ابتلاعه، في حين يحتفظ القلب الداخلي بنعومةٍ شبه رطبةٍ تدعو إلى الانسياب الحسي في الفم (Bitton ، 2010، ص. 78-

81). وفي الثقافة المحلية تقدم القريوش مع القهوة أو الشاي في مناسبات الأعراس والولائم والاحتفالات الرسمية، كمظهر رمزي للكرم والوفاء، يجمع بين السخاء العائلي والحفاوة التقليدية، ويبرهن عن ارتباط المدينة بتاريخها المتوسط والمتوسط العميق. وبذلك، فإن القريوش ليست مجرد مخبوز يومي، بل قطعة تجسد توزع الثقافات وعمق الحرف اليدوية وبراعة التحكم في عملية التخمير والخبز، محافظة على هويتها التلمسانية الفريدة وسط تنوع المطبخ الجزائري.

تتضح أمامنا، بعد التعريف التفصيلي بالـ«قريوش» وجذورها اللغوية والثقافية، مجموعة من المكونات الأساسية التي تشكل عصب هويتها الحسية والفنية: دقيق القمح الأبيض الذي يؤمن الهيكل المفتت، والزبدة أو المرقن اللذان يمنحان العجين ثراءً دهنيًا ونعومةً لا تضاهي، والبيض الذي يعمل كعامل ربط طبيعي ويضفي لونًا ذهبيًا داخليًا وخارجيًا، والسكر الناعم الذي ينساب في الأذواق دون بلوراتٍ خشنة. وكل هذه العناصر، رغم وضوحها في الذائقة التلمسانية، تظل غامضة لدى القارئ الأجنبي الذي يفتقر إلى الخلفية الثقافية والتقنية لتقدير وظائفها ودلالاتها الرمزية في صناعة الغريبة. ومن هنا تبرز أهمية الابتكار الاصطلاحي؛ فليس الهدف مجرد نقل أسماء هذه المواد، بل إعادة صياغتها اصطلاحياً بشكل يبي على قوامها الفكري والحج، ويتيح للقارئ الغربي فهم طقوس

تحضيرها ودورها الحاسم في بلوغ الهشاشة المميزة واللذة المتفردة للقريوش التلمسانية. ومن هذا المنطلق، تنتقل الآن إلى عرض تحليلي مفصل لمقادير هذه المكونات الثلاثية—دقيق وزبدة وبيض—كخطوة أولى في رحلة الابتكار اللغوي والثقافي التي نسعى من خلالها إلى سد الفجوة الدلالية أمام المتلقي الأجنبي.

تحليل المقادير الأساسية:

دقيق أبيض	مرغرين أو الزبدة	بيض
White flour	butter	Eggs

المكون الأول : الدقيق الأبيض تمت

دراسته سابقا

المكون الثاني: المرغرين

المارجرين مطبوع بقوام صلب عند درجة حرارة الغرفة لكنه يلين بسهولة تحت حرارة اليد، ولونه الكريمي يقرب من لون الزبدة الطازجة. عند الذوبان في الفم، يترك شعوراً دسماً أقل كثافة من الزبدة، مع بداية حلاوة خفيفة إن تمت إضافة منكهات.

أما دوره الوظيفي في القريوش التلمسائي إضافة الهشاشة حيث تباشر جزيئات الدهون بتغليف حبيبات الطحين والسكر، ما يقلل من ترابط الغلوتين ويزيد انفتاح العجين و«تفلقته». كما تساهم أيضاً في تحسين الانسيابية بخلاف الزبدة، لا يحتاج المارجرين إلى تبريد طويل، ما يسهل دمجها مع بقية المكونات. ويمكن أيضاً ثبات الشكل: نسبة الدهون العالية تثبت شكل القريوش

المكون الثالث: البيض تم

دراسته سابقاً

يعتبر البيض عامل ربط حيث يساعد بروتينات البيض على امتصاص الزيت وتكوين شبكة ركيّة تسند جزيئات الطحين والسكر. كما يعزز اللون لي يعطي لمعاناً ذهبياً بعد الخبز. ويساعد في ثبات الحشوة يحافظ البيض على تجانس العجينة ويمنع انفصال الدهون عند تخزين الحلوى مع مرور الوقت.

لقد مكّنا تحليلنا الدقيق للمقادير الأساسية—من دقيق القمح الأبيض الذي يرسخ المذاق، إلى الزبدة/المرغرين التي تمنح العجين دسامة ونعومة، والبيض الذي يوحد الشبكة البروتينية ويضفي اللون الذهبي من فهم معمق للوظائف الحسية والتقنية التي تقوم عليها «القريوش» التلمسائي، قبل حتى الإحاطة برمزياتها الثقافية كشكل مضفر يعنى بحرفية خبازي المدينة وكرم ضيافتها. غير أن هذا الإلمام، وإن كان كافياً في السياق المحلي، يظل ناقصاً لدى القارئ الأجنبي الذي يفتقر إلى الخلفية التاريخية والذوقية لتلمسان؛ إذ يعجز عن تقاطع دلالات «القريوش» الحسية (الهشاشة والتحمر) مع رموزها الاجتماعية (الإفاضة والوليمة) بمجرد نقل الاسم الأصلي. من هنا، تبرز الحاجة إلى الانتقال من هذا التحليل الموضوعي إلى مرحلة ابتكار مقابل اصطلاحي مدروس لـ«القريوش»، يستوعب مكوناتها الجوهرية (الضفيرة، القوام المفتت، اللعان الذهبي) ويعيد بنائها دلاليًا في ثوب لغوي جديد. فسينبع مصطلحنا المقابل من تمحيص هذه المكونات الثلاثية والمزوجة بينها بأسلوب «الاستنبات

الثقاف"، ليقدم للقارئ الأجنبي جسر فهم يوازي خصائص «القريوش» التلمسانية دون أن يحجب عنهم أصالة هذه الأيقونة الغذائية.

المصطلح المصطلح المبتكر هو:

Butflour

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونت الاساسية	المصطلح المبتكر
القريوش	لا يوجد	دقيق ابيض مرغرين بيض	Tegglour

يرتكز على تقسيم صوتي مباشر يرمز إلى المكونت الثلاثة الأساسية:

Te-: يقف اختصاراً لـ Butter أو «الزبدة»، فهو يشير إلى الغنى الدهني والملبس الكريمي الذي تمنحه الزبدة للعجينة.

-gg-: يستحضر كلمة Egg أو «البيض»، دلالة على دوره كعامل ربط طبيعي يثبت بنية العجين ويضفي عليه اللون الذهبي الداخلي.

-lour: مستمد من flour أو «الدقيق الأبيض»، ليؤكد على الأساس البنيوي المفتت الذي يوفره الدقيق لخفة وهشاشة

رحلتنا للبحث عن مصطلح مبتكر يعبر بصدق عن المكونت الجوهرية التي تشكل هوية «القريوش» التلمساني، كان لابد أن نحافظ على جوهر المعنى،

دون أن نسقط في النقل الحرفي الذي يفقد الأثر الثقافي والذوقي. وهكذا،

جاء اختيار "tegglour" نتيجة لتفكير واسع جاء من فلسفة الابتكار المصطلحي الذي يجمع بين الأمانة

للمكونت الأصلية والقدرة على التواصل مع القارئ الأجنبي بطريقة مباشرة وبسيطة. فـ "tegglour" ليس مجرد تركيب اعتباطي للحروف،

بل هو بناء لغوي دقيق يعكس العلاقة العضوية بين الزبدة (Te)، البيض (gg)، والدقيق الأبيض (lour) التي تشكل معا العصب الأساسي

لوصفة القريوش.

ما يميز هذا الاختيار أيضًا هو البساطة والشفافية: "teggLOUR" ينساب في اللسان بسلاسة، ويحمل في طياته إيقاعًا صوتيًا لطيفًا يجعله قريبًا إلى السمع حتى بالنسبة لغير الناطقين بالإنجليزية. كما أن هذا المصطلح المبتكر لا يحتاج إلى شرح طويل أو تفكيك معجمي معقد؛ بهذه الطريقة، نحن لا نقدم للقارئ الأجنبي مجرد تسمية جديدة، بل نمحّه مفتاحًا لفهم النسيج الذوقي والثقافي الذي تقوم عليه "القيوش" التلمسانية.

لذلك، كان اختيار "teggLOUR" خيارًا مدروسًا، إنسانيًا، نبضًا بالمعنى، يحترم عمق المكونت الأصلية، ويرجمها إلى لغة عالمية دون أن يفقد خصوصيته التلمسانية الأصيلة

المصطلح السابع: الطمينة

التعريف:

تعد الطمينة واحدة من أعرق الحلويات التقليدية في الثقافة الجزائرية عامة، وفي تلمسان بشكل خاص، حيث ترتبط ارتباطًا وثيقًا بالاحتفالات السعيدة كالولادة والختان وعاشوراء. أصل التسمية يعود إلى الجذر العربي "طمئن" الذي يعنى "الإخفاء" أو "السهر"، وهو ما يعبر عن الطابع الرمزي المرتبط بهذه الحلوى، باعتبارها رمزًا للبركة والخير الذي يخفى بداخله دلالة على التفاؤل والنماء.

الطمينة التلمسانية هي تحلية مصنوعة أساسًا من السميد المحمص بعناية، يضاف إليه السمن أو الزبدة والعسل أو السكر، مع تزيينها أحيانًا بالقرفة أو المكسرات. هذه البساطة في التركيبة تعكس روح المطبخ التلمساني الذي يميل إلى الاقتصاد في المواد مع الحرص على خلق نكهات غنية وعميقة. ويرجح بعض المؤرخين أن الطمينة قد تكون تأثرت بمزيج من تقاليد الأندلسيين الوافدين إلى تلمسان بعد سقوط غرناطة سنة 1492، حيث دمجوا بين تقنيات الحلويات المغاربية المحلية والمهارات الأندلسية الراقية.

أما شكل الطمينة، فهو بسيط ومتواضع، حيث تقدم غالبًا في صحنون واسعة، وتسطح بشكل دائري مع رسم بعض الزخارف بالقرفة أو تركها بلونها الذهبي الناصع الذي يحاكي ألوان الأرض والشمس. لا تحمل الطمينة مظهرًا مزخرفًا كالعديد من الحلويات الأخرى، ولكنها تحمل عمقًا ثقافيًا وروحيًا يعكس خصوصية المجتمع التلمساني المرتكز على القيم العائلية والاحتفاء بالميلاد والنمو.

من الناحية الاجتماعية، كانت الطمينة تعتبر عربون تهنئة ومشاركة وجدانية مع العائلات في مناسباتهم السعيدة. فهي، بهذا المعنى، أكثر من مجرد حلوى؛ بل هي فعل جماعي يعزز أواصر المحبة. كما أن حضورها شبه الإلزامي

في المناسبات يعكس رمزية "البركة" التي لا ينبغي أن تخلو منها البيوت الجزائرية عند قدوم مولود جديد أو مناسبة مباركة.

لغويًا، لم يعرف مصطلح "طمينية" مقابلًا دقيقًا في اللغات الأجنبية، مما يطرح تحديات حقيقية في الترجمة، حيث غالبًا ما يفسر بوصفه "تحلية السميد بالزبدة والعسل"، وهي ترجمة وصفية تفقد الكثير من الرمزية الثقافية المتأصلة في المصطلح

باختصار، تمثل الطمينية التلمسانية تجسيدًا للروح الجزائرية الأصيلة التي تمزج بين البساطة والغنى، بين الانتماء المحلي والانفتاح على التأثيرات الحضارية، محافظةً بذلك على مكانتها كأحد رموز المطبخ الشعبي والهوية الغذائية الجزائرية.

رغم ما تحمله الطمينية التلمسانية من دلالات رمزية وروحية عميقة في الوعي الجمعي المحلي، فإن فهمها الكامل يتطلب التوقف عند مكوناتها الأساسية التي تشكل جوهر هذه الحلوى الفريدة. فالطمينية ليست مجرد حلوى عادية بل هي انعكاس حي لفلسفة المطبخ التلمساني القائم على البساطة والعمق معًا. إن السميد، والزبدة أو السمن، والعسل أو السكر، ليست مجرد عناصر غذائية في هذا السياق، بل تمثل مكونات ثقافية ذات امتدادات اجتماعية ودينية. إلا أن الملاحظة الدقيقة تكشف أن ترجمة هذه المواد البسيطة إلى نص غذائي أجنبي تصطدم بعقبات معرفية كثيرة: كيف يمكن للقارئ غير الجزائري أن يستوعب العمق الرمزي للسميد المحمص؟ أو أن يقدر الأبعاد الاحتفالية المرتبطة باستعمال السمن المحلي في مناسبة الميلاد؟ إن كل مكون من مكونات الطمينية يتجاوز أدواره الغذائية إلى معاني رمزية تنبع من بيئة تلمسان ومن نسقها الاجتماعي الخاص. من هنا تنطلق أهمية الغوص في تحليل دقيق لهذه العناصر الأولية، كخطوة لا بد منها لفهم بنية هذا المصطلح التقليدي، الذي لا يمكن أن نكتمل دراسته دون الكشف عن أسرار مكوناته الجوهرية. كذلك، وضمن هذا السياق التحليلي، تتعزز الحاجة إلى ابتكار مقابلات اصطلاحية مناسبة، تساهم في سد الفجوة المعرفية بين النص الأصلي وذهنية القارئ الأجنبي الذي قد يجد نفسه عاجزًا عن الإحاطة بمفهوم "الطمينية" بمجرد الترجمة المباشرة. فكل محاولة للبحث عن مصطلح مكافئ أو مبتكر لا بد أن تنبع بداية من إدراك

Djeradi, . Bouayed, Fatima-Zohra, La cuisine algérienne, Alger ed: SNED, 1982p117

.Zahia, Le Grand Livre de la Cuisine Algérienne, Alger: ENAG Éditions, 1998 p 265

خصوصيات هذه المواد الأساسية، ليس فقط من منظورها الحسي، ولكن أيضًا مما تمثله من دلالات ثقافية خفية داخل المجتمع التلمساني.

تحليل المقادير الأساسية:

الزبدة	السكر	السميد
Butter	Sugar	Semolina

تمت دراسة المكونات سابقا

بعد أن استعرضنا المكونات الأساسية التي تشكل لب الطمينة التلمسانية، يصبح من الواضح أن هذه المكونات ليست مجرد عناصر غذائية بسيطة، بل هي رمز للكرم، والتوازن، والتقاليد التي تتجذر في الذاكرة الشعبية، إذ تتجاوز قيمتها المادية لتلامس العمق الثقافي والاجتماعي للمجتمع التلمساني. ومع ذلك، وعند محاولة تقديم هذا الطبق لجمهور أجنبي أو مرجع إلى لغات أخرى، نواجه تحديًا حقيقيًا: كيف يمكننا نقل هذه التوليفة المميزة من العناصر دون فقدان جوهرها؟ كيف يمكن تفسير الطمينة، بمعانيها الثقافية والتاريخية، للقارئ الذي قد لا يملك نفس الخلفية أو الفهم عن المكونات الأساسية؟

هنا تنبع أهمية ابتكار مصطلح جديد يتجاوز الترجمة الحرفية، ويقدم بديلاً يساهم في بناء جسر بين الثقافتين التلمسانية والقارئ الدولي. هذا الابتكار المصطلحي يتطلب التفكير في كيفية إيجاد كلمة تعبر عن هذا المزيج الفريد من المكونات، وتلائم احتياجات الترجمة الثقافية والتواصل بين الثقافات. فكل من السميد، السكر، والزبدة يمثل عناصراً مميزة داخل حكاية الطمينة، ومن خلال ربط هذه العناصر ضمن مصطلح مبتكر، يمكن لنا إعادة تقديم هذا الطبق الأصيل بشكل يواكب العصر ويظل مخلصاً لجوهره التقليدي.

المصطلح المبتكر هو: butsegar

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المكونات الاساسية	المصطلح المبتكر
الطمينة	لا يوجد	سميد زبدة سكر	Butsegar

المصطلح "Butsegar" يتكون من الأحرف الأولى للمكونت الأساسية للطميينة، حيث:

But: من الزبدة (Butter)

Se: من السميد (Semolina)

gar: من السكر (Sugar)

المصطلح "Butsegar" هو مزيج مختصر ولكن شامل يعبر عن العناصر الأساسية التي تستخدم في تحضير الطميينة، مما يسهل تذكره وتواصله في سياقات متنوعة، سواء في الأبحاث أو التسويق.

المصطلح الثامن: حلوة الهلال

تعريف لمصطلح "حلوة الهلال"

تعد مصطلحات "الحلوة" و"الهلال" من المفاهيم الراسخة في الثقافة العربية، وكل منهما يحمل شحنة دلالية غنية تستدعي التحليل العميق لفهم أبعادهما المستقلة والمشاركة.

أولاً: مصطلح "حلوة"

"الحلوة"، "sweet" من الجذر الثلاثي (ح ل و)، تشير لغوياً إلى ما كان مذاقه سكرياً طيباً، وقد امتدت دلالاتها إلى ما هو لطيف في الذوق والشم والحديث.

تتميز الحلوة بوظائفها الاجتماعية، حيث تقدم في المناسبات الدينية مثل الأعياد، وفي الاحتفالات الاجتماعية كالأعراس والمناسبات العائلية الكبرى، مما يجعل منها عنصراً حيوياً من عناصر الهوية الثقافية المحلية.

ثانياً: مصطلح "هلال"

ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، بيروت
- المعجم الوسيط مجمع اللغة العربية بالقاهرة، القاهرة، 2004. ص201

أما "الهلال"، "Crescent" فهو مصطلح يرتبط أولاً بظاهرة فلكية طبيعية، تتمثل في الظهور الأول للقمر عقب ولادته الفلكية، عندما يبدو كخط رفيع من الضوء وقد تطورت دلالة الهلال لتتجاوز المعطى الطبيعي، إلى معطى ثقافى ورمزي، حيث أصبح رمزاً للبدايات الجديدة، وللأشهر القمرية، ولالأعياد الدينية مثل رمضان وشوال. فالهلال عند العرب والمسلمين يمثل إشارة إلى قدوم أوقات مباركة، و يحمل غالباً معانى الفرح والتجدد والنقاء.

ثالثاً: مصطلح "حلوة الهلال" كمركب ثقافى اصطلاحى

عند الجمع بين المصطلحين "حلوة" و "هلال"، يتولد تعبير مركب يعبر عن صنف تقليدي من الحلويات المحلية، يتميز بشكله المستوحى من هيئة الهلال القمري.

"حلوة الهلال" هي إذن حلوى معدة بعناية من عجينة غنية (تجمع عادة بين الدقيق، الزبدة، ماء الزهر، واللوزاو الفول السوداني أي "الكاوكا")، تصاغ يدوياً على شكل هلال، وتطهى في الفرن

من حيث الدلالة الاجتماعية، ترتبط "حلوة الهلال" بمواسم الفرح، والأعياد، والأعراس، وي نظر إليها كرمز للأمل والخير القادم، انسجاماً مع الدلالة الرمزية للهلال كفاتحة لدورات زمانية جديدة.

أما من حيث الوظيفة الثقافية، فإنها تؤكد على استمرارية الإبداع الشعبي في تشكيل المأكولات بطريقة تعبيرية تحرم الرموز الدينية والثقافية.

إن مصطلح "حلوة الهلال"، بما يحمله من أبعاد لغوية وثقافية واجتماعية، يعكس بجلاء تداخل المادي بالرمزي في الثقافة التلمسانية والعربية عموماً. إنه نموذج واضح عن كيفية تحويل الطقوس الدينية والطبيعية إلى منتج غذائى فى يحتفظ بجمال الشكل، وحلاوة الطعم، وعمق الدلالة الثقافية. إلا أن هذه الحلوى ورمزها الدلالى يبعى لدى المتلقى المحلى رمزا حاملا لذكرياته وللمناسبات السعيدة، على عكس المتلقى الأجنبى فقد يبدأ بطرح عدة أسئلة منها ماهو المقابل؟ كيف هو الشكل؟ المذاق واللون. فبناء على هذه الإشكالية، امر الى تحليل المقادير الأساسية لايجاد مصطلح مقابل كحل لهذه الإشكالية.

المكونت الأساسية:

المكون الأول:

دقيق ابيض تم داسته سابقا.

المكون الثاني:

البيض أيضا تم تدراسه سابقا المكون

الثالث:

القول السوداني

تعريف الفون السوداني كمكون أساسي في "حلوة الهلال" (الكوكاو)

ي عرف "القول السوداني" في اللهجة الجزائرية بأنه "او او" أو "الكوكار" تختلف التسمية حسب المنطقة ، وهو مكون أساسي واسع الاستخدام في صناعة الحلويات التقليدية، خاصة في الغرب الجزائري ومناطق تلمسان. كلمة "قول" مأخوذة محليا للدلالة على مادة مسحوقة دقيقة جاهزة للاستعمال، بينما "سوداني" تشير إلى أصل القول السوداني، نسبة إلى انتشاره في أفريقيا الاستوائية.⁸³ وي سمي شعبيا أيضا الكوكاو (مشتقة من الكلمة البرتغالية caucau أو الإسبانية cacahuete).

من الناحية الثقافية:⁸⁴

استخدام الكوكاو بدل اللوز يعكس مبدأ التكيف الاقتصادي والاجتماعي للحلويات التقليدية؛ فالقول السوداني أكثر اقتصادية من اللوز مع احتفاظه بجودة الطعم وقدرته على منح الحلوى طابعا غنيا ومغذيا. وبالتالي، يرمز استعماله إلى التوازن بين الحفاظ على المذاق الفاخر والالزام بالمعطيات الاقتصادية.

دور القول السوداني في "حلوة الهلال" يعطيها نكهة ومزيج متناسق بين بين الطعم.

رمز للكرم البسيط: فبما أن الهلال يرمز للتجدد والدورة الطبيعية، فإن القول السوداني، بمغازه الرابى وغناه الغداى، يعزز فكرة الوفرة الطبيعية والضيافة المتواضعة الراقية⁸⁵

المصطلح المبتكر: Crecentflour

المصطلح	المقابل في الاغة الانجليزية	المكونت الأساسية	المصطلح المقابل
---------	-----------------------------	------------------	-----------------

- ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، بيروت، الطبعة الثالثة، 1994م، ج5، ص253.

- ديلة حروش، المطبخ التلمساني التقليدي، دار القصبة للنشر، الجزائر، 2021، ص. 88.

حلوة الهلال	Crescent sweet	دقيق ابيض البيض القول السوداني	Crecentflour
-------------	----------------	--------------------------------------	--------------

تحليل لمصطلح "Crescentflour"

يمثل مصطلح Crescentflour نموذجاً أصيلاً لابتكار المصطلحات حيث يعتمد هذا المبدأ على انتقاء العناصر الجوهرية للمنتج، و ادماجها ضمن البيئة الثقافية المستهدفة بطريقة تحافظ على المعنى العام مع إضافة بعد رمزي يتماشى مع الثقافة الجديدة.

جاء اختياري لهذا المصطلح من كلمة Crescent أي (هلال) نسبة الى شكله و حمولته لدلالات رمزية قوية، خاصة في الثقافات العربية والإسلامية، حيث يعد الهلال رمزاً للخصوبة، النعومة، البدايات الجديدة ام كلمة Flour (طحين) تحيل مباشرة إلى العنصر الأساسي في صناعة المنتج، وهو الطحين الأبيض.

المصطلح التاسع: مقروط التمر

يُعتبر مقروط التمر من أشهر الحلويات التقليدية في المطبخ الجزائري، خاصة في مناطق الغرب مثل تلمسان، حيث يحمل هذا الطبق رمزية ثقافية واجتماعية عميقة. يصف مقروط التمر ضمن الحلويات المعسلة التي تعتمد على مكونات بسيطة لكنها ذات دلالات غذائية وتراثية كبيرة.

كما ان مصطلح "مقروط التمر" من المصطلحات الغذائية المركبة، المتأصلة في الموروث الثقافي، والجزائري خاصة. ويتألف هذا المصطلح من لفظتين: "مقروط" و"تمر"، الأولى مشتقة من الجذر العربي (ق ر ط) الذي يفيد القطع والقضم، كما جاء في لسان العرب لابن منظور: "قروط الشيء قوطاً: قضمه بأسنانه". أما "التمر" فهو العنصر الغذائي الأساسي الذي يحشى به هذا النوع من الحلويات، ويعد من الأغذية المركزية في الثقافة الإسلامية، إذ ورد في الحديث النبوي: "بيث لا تمر فيه جبايع أهله"، كما أكد الباحث عبد الباسط السيد على أن "التمر يعد من الأغذية الكاملة، لاحتوائه على الفيتامينات والمعادن الضرورية للإنسان".

عبد الباسط، محمد السيد. الطب النبوي والعلم الحديث. القاهرة: مكتبة التوفيقية (2005) . .

يمتاز "مقروط التمر" ببنيته المتفردة التي تجمع بين السميد نصف خشن، السمن أو الزبدة، والتمر، مع طهيه إما في الفرن أو بالقليل. هذا التمازج بين المكونات ليس عشوائياً، بل يعكس تقاليد غذائية متجذرة في البيئة المغاربية. وقد بين عبد السلام حمدان أن "السميد يعد أحد المصادر الرئيسية للطاقة في المطبخ العربي، ويدخل في عدة وصفات تقليدية مثل المقروط والكسكس". أما السمن، فقد أشار هارولد ماكجي إلى "دوره الحيوي في إثراء النكهة ومنح العجائن قواماً غنياً ومتماسكاً"

غير أن الترجمة الحرفية لهذا المصطلح إلى اللغة الإنجليزية، لا توجد يمكن فقط ترجمة التمر إلى Date أما مقروط فلا يوجد أو Semolina Date Cake، ولاكنه لا يعبر عن المعنى الحقيقي للمصطلح كما تفرغه من حمولته الثقافية، وتبرز الشكل أو المكون فقط دون ربطه بالمخيل الجمعي أو الوظيفة الرمزية. وهذا ما يطرح إشكالية غياب المكافئ في اللغة الهدف. فبناءً على تحليل العناصر الجوهرية /Date/ Semolina honey سيتم ابتكار مصطلح لكي يتسنى للقارئ الأجنبي فهم الحمولة الدلالية والثقافية معاً، زيادة على ذلك لاتاح الفرصة للمنجلالبروز في السوق العالمي. وهذا ما أكدته Temmerman

*"Traditional terminology theory has impeded a pragmatic and realistic description of many categories and terms. Inspired by cognitive sciences, the sociocognitive approach proposes a combined semasiological and onomasiological perspective, recognizing that only few categories can be clearly delineated, and that definitions vary according to category types and user requirements. Synonymy and polysemy are functional in special languages, and a diachronic approach is unavoidable"*⁸⁸

تحليل المكونات الأساسية:

المرجع نفسه: ابن منظور، 1998، ج. 12، ص.

Harold McGee, On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen, 275Scribner, New York, 2004, p.132

Temmerman, R. Towards New Ways of Terminology Description: The Sociocognitive Approach. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. (2000)p03.

السميد والعسل تم دراستهما سابقا

المكون الثالث: التمر "date"

تمر ذو رمزية دينية وثقافية وغذائية.

غنى بالألياف، السكريات الطبيعية، والمعادن. يمثل الصلة

بالتراث الإسلامي والبيئة الصحراوية: المصطلح المبتكر

المصطلح	المقابل في اللغة الإنجليزية	المكونت الأساسية	المصطلح المبتكر
مقروط التمر	مقروط لا يوجد له مقابل التمر date	سميد تمر عسل	dalinney

جاء اختياري لمصطلح *Dalinney* نتيجة دمج مدروسه لأجزاء من المكونت الأساسية لهذه الحلوى التقليدية: من *semolina* استخلص المقطع "lina" ، ومن *date* أخذ "da" ، بينما أضيف "nney" من *honey*. بهذا التشكيل، يجمع *Dalinney* بين المكونت الثلاثة الى تمثل جوهر "مقروط التمر" التلمساني، في صيغة لغوية واحدة تنسجم مع طبيعة الحلوى ومذاقها.

ما يميز هذا المصطلح أيضا هو بساطته ووضوحه؛ إذ ينطوي على إيقاع صوتي سلس يجعل لفظه سهلا وقريبا حتى لغير الناطقين بالإنجليزية. لا يحتاج هذا الاسم إلى تفكيك معجمي معقد أو شرح مطول، بل يؤدي وظيفته الدلالية و الثقافية بفعالية، مما يوفر للقارئ الأجنبي مدخلا لفهم البنية الدوقية والثقافية التي تركز عليها هذه الحلوى.

وعليه، فإن اختيار *Dalinney* لم يكن اعتباطيا، بل هو اختيار لغوي ذو بعد إنساني وثقافي، يجمع بين الوفاء للأصل المحلي والانفتاح على الفهم العالمي، دون أن يفقد المصطلح خصوصيته التلمسانية الأصيلة.

وانطلاقاً من التحليل المصطلحي الذي تناول أسماء الحلويات التلمسانية من حيث بنيتها اللغوية وحمولتها الثقافية، تم العمل على وضع جدول اصطلاحي يبرز المقابلات المحتملة لهذه المصطلحات في اللغة الإنجليزية، إلى جانب اقترح مصطلحات مبتكرة تراعى الخصوصية الدلالية والثقافية للأطباق المدروسة، مع محاولة الحفاظ على طابعها المحلي والرمزي. يتكون هذا الجدول من ثلاثة أعمدة رئيسية ، الأول يضم المصطلحات الغذائية الأصلية، والثاني يبين مقابلاتها (إن وجدت) في اللغة الإنجليزية، بينما يتضمن الثالث اقترحات مصطلحية إبداعية قابلة للتوظيف في السياقات التسويقية والرجمية الحديثة:

الجدول المصطلحات المبتكرة:

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المصطلح المبتكر
الكعك	cake	aniflournal
العصارة	juicer	semiflour
مقروط العسل "مقيرط"	لا يوجد	Hoster
الغريبة	لا يوجد	butflina
القريوش	لا يوجد	Tegglour
الطمينة	لا يوجد	Butsegar
حلوة الطابع	Sweet printed	sweetflour
حلوة الهلال	Sweet crecent	Crecentflour
مقروط التمر	التمر date	dalinney

لقد تم ابتكار هذه المصطلحات الجديدة استناداً إلى تركيبات لغوية تجمع بين الجذر الدلالي المرتبط بطبيعة المنتج المحلي، وعناصر لغوية مستمدة من اللغة الإنجليزية تحاكي وظيفته أو مظهره أو مكونه الأساسي. وقد أخذ بعين الاعتبار في بناء هذه التوليفات أن تكون منسجمة صوتياً، سهلة النطق، وجذابة للمتلقى غير العربي، مع السعي قدر الإمكان إلى الحفاظ على إيقاع صوتي أو شكل لغوي يحاكي النسق الأصلي للمصطلح العربي.

وتأتي هذه المقترحات الاصطلاحية في إطار محاولة أولية لتقريب الهوية الغذائية المحلية من الفضاء التداولي العالمي، من خلال توليد مصطلحات تتماشى مع متطلبات الترجمة المتخصصة، وفي الآن ذاته تتيح إمكانيات التوظيف ضمن استراتيجيات التسويق الثقافي للمنتج. وهو ما يفتح آفاقاً جديدة نحو بلورة قاموس غذائي مزدوج الوظيفة: تواصلية وتسويقية.

بعض الأفكار والمقترحات لتسويق المحلي الى السوق العالمي :

في ختام الفصول النظرية الى عالجت الإشكالية من زوايا لغوية وثقافية ومصطلحية والجانب التطبيقي الذي حلل المصطلحات، يأتي هذا الفصل كعنصر ليجسد الجانب التطبيقي من البحث، وذلك في إطار رؤية وظيفية تسعى إلى خدمة أهداف تسويقية واتصالية على المستوى العالمي. فكما أشرت في المقدمة، لا يقيصد من هذا

العمل مجرد توليد مقابلات لغوية، بل إثراء جهاز مصطلحي عملي قابل للاستخدام في مجالات الإشهار، التعليب، السياحة الغذائية، والتجارة الإلكترونية. فنجاح أي منتج غذائي تقليدي في الوصول إلى الأسواق الدولية، لا يمر فقط عبر الجودة أو الذوق، بل أيضاً عبر قوة خطابه الترجومي، ودقته المصطلحية، وجاذبيته الاتصالية.⁸⁹

ومن أجل بلوغ الأهداف المرجوة، يصبح من الضروري اعتماد جملة من الاستراتيجيات والمقترحات التي من شأنها أن تسهم في إبراز المنتج المحلي وتعزيز حضوره على الساحة الدولية، من خلال تعريف الجمهور العالمي به والعروج لقيمه الثقافية. ويكسب هذا التوجه أهمية مبررة في ظل ما يشهده العالم المعاصر من تحولات رقمية وثقافية جعلت منه قرية كونية، حيث باتت آليات الإشهار الحديثة قادرة على تجاوز الحدود الجغرافية والثقافية، مما يمنح المنتجات المحلية فرصة فعلية للانتقال من فضائها الضيق إلى آفاق عالمية أوسع. مقترحات لتفعيل المصطلحات في السوق العالمي. وكأول خطوة أساسية في بناء خطاب تسويقي متكامل يقرح إنشاء بنك

مصطلحات ثنائي اللغة (عربي-إنجليزي) خاص بالحلويات التقليدية، يسمح بتوحيد المفاهيم وتسهيل تداولها في

المحافل التجارية الدولية. ويستحسن تبني استراتيجية ترجمة توفق بين الإبقاء على التسمية الأصلية

(Transliteration) مع تقديم وصف وظيفي أو شرحي contextual explanation ، مثل :

Faber, P., & León Araúz, P. Food and Terminology: Cultural and Communicative Processes. Routledge. (2017).p213

Makrout – Semolina Date Pastry، ما يضمن الحفاظ على الطابع المحلي للمنتج وجعله في آنٍ واحد مفهومًا في بيئة لغوية مغايرة. أو توليد مصطلحات بناءً على المكونات الأساسية، لكي يتيح للقارئ الأجنبي التعرف على المكونات والمعنى الدلالي واللغوي في آن واحد. لناخذ مثال حلوة الطابع كلمة مركبة وكل واحدة تحمل معنى فحلوى تعني "sweet" وكلمة الطابع تعني "character" أو بمعنى آخر "printed" إذن ليس لها ترجمة دقيقة هذا ما يجعل اللجوء إلى الابتكار عملية مهمة في التسويق. ويمكن أيضا إضافة الموقع الجغرافي للحفاظ على الهوية الثقافية.

وفي السياق نفسه، تمثل الترجمة الثقافية أحد الأعمدة الأساسية في تسويق المنتجات الغذائية، إذ لا تقتصر وظيفتها على نقل الوصفة أو الاسم، بل تمتد لتشمل البعد العرقي للمنتج. كما يشير Snell⁹⁰ Hornby (1995) إلى أن

"Cultural translation is not about words only, but about transmitting a whole system of values and experiences"

هذا المفهوم يبرز أهمية النظر إلى الترجمة كعملية تواصل ثقافي متكامل، لا تقتصر على الجانب اللغوي فقط، بل تشمل أيضا الأبعاد الاجتماعية والتاريخية التي تؤثر في استقبال وفهم النص أو المنتج في السوق المستهدفة. لذلك، فإن نجاح تسويق المنتجات المحلية مثل الحلويات التلمسانية في الأسواق العالمية يعتمد بشكل كبير على قدرة الترجمة على نقل هذه القيم الثقافية بفعالية، مما يعزز من جاذبية المنتج ويضمن تواصله مع جمهور متنوع ثقافيا.

وبناء عليه، يقرح أيضا تضمين الخلفية الاجتماعية والدينية المرتبطة بالحلوى في الخطاب الإشهاري المرحم، كما في:

"Algerian traditional sweets crafted for Eid celebrations and weddings since centuries"

تعزيز هذه الاستراتيجية من الصورة الذهنية للمنتج (brand image)، حيث تساهم في بناء هوية ثقافية قوية للمنتج لدى المستهلك الأجنبي، من خلال شحنه بقيم ومعاني ثقافية ودينية ذات دلالة. وبهذا، يصبح

- Wierzbicka, A. Semantics: Primes and Universals. Oxford University Press.
jbe-platform.com. Frame-based Terminology and Food
Categorie(1996).P75

المنتج أكثر جاذبية وارتباطاً بالمستهلك، مما يزيد من فرص نجاحه في الأسواق الدولية. من جهة أخرى، تمثل الوسائط الإعلامية والتغليف التجاري فضاءً فعالاً لتموقع الترجمة المتخصصة، حيث يجب الحرص على إعداد ملصقات ثنائية اللغة (عربية-إنجليزية) تراعى صحة المصطلح ودقته، إلى جانب الفرح الثقافي المرتبط بالمكون. ويعد التسويق الرقمي (خصوصاً عبر وسائل التواصل الاجتماعي والمواقع الإلكترونية) أحد أهم الأدوات الحديثة في هذا المجال. وفي هذا الصدد، ترى (Koller 2004) أن

"In marketing translation, it is essential to adapt terminology not only linguistically but also culturally and functionally, so that the translated terms resonate with the target audience and enhance the product's acceptance and market success

(Koller, 2004) و يشير والركولر في هذا الاقتباس إلى أن الترجمة في مجال التسويق تتطلب مراعاة عدة أبعاد تتجاوز مجرد نقل الكلمات من لغة إلى أخرى. أولاً، البعد اللغوي الذي يركز على الدقة في نقل الكلمات والمعاني لضمان وضوح الرسالة وسلامتها اللغوية. ثانياً، يأتي البعد البراغماتي الذي يهتم بالغرض من الرسالة وكيفية صياغتها بطريقة تحقق التأثير المطلوب على المتلقي، سواء كان ذلك إقناعاً أو تحفيزاً على الشراء. وأخيراً، يلعب البعد الثقافي دوراً محورياً في الترجمة التسويقية، حيث يشمل القيم والعادات والتقاليد التي تؤثر بشكل كبير في فهم الرسالة ومدى قبولها من قبل الجمهور المستهدف. إن التكامل بين هذه الأبعاد يضمن أن تكون الترجمة فعالة وملائمة ثقافياً، مما يعزز من فرص نجاح الحملات التسويقية في الأسواق المختلفة. وبالتالي فإن الترجمة التسويقية الناجحة هي التي تدمج هذه الأبعاد الثلاثة لضمان تواصل فعال مع الجمهور

المستهدف، مما يعزز من فرص نجاح المنتج من خلال شحن الرسالة بقيم ثقافية تؤثر إيجابياً على المستهلك.

ومن أجل تحقيق التكامل الفعال بين صناع الحلوى والمرجمين والمسوقين، يفرح اعتماد استراتيجية تضمن توليد مصطلحات جديدة قابلة للتداول التجاري والثقافي. ولتعزيز حماية هذه المصطلحات وضمان حقوق الملكية الفكرية، يوصى بتسجيل الحلويات التقليدية ومصطلحاتها الجديدة كعلامات تجارية محمية في الأسواق العالمية للأغذية. هذه الخطوة تساهم في تعزيز هوية المنتج، وتوفير حماية قانونية، وتسهيل انتشاره ونجاحه في الأسواق الدولية. وي ستحسن.

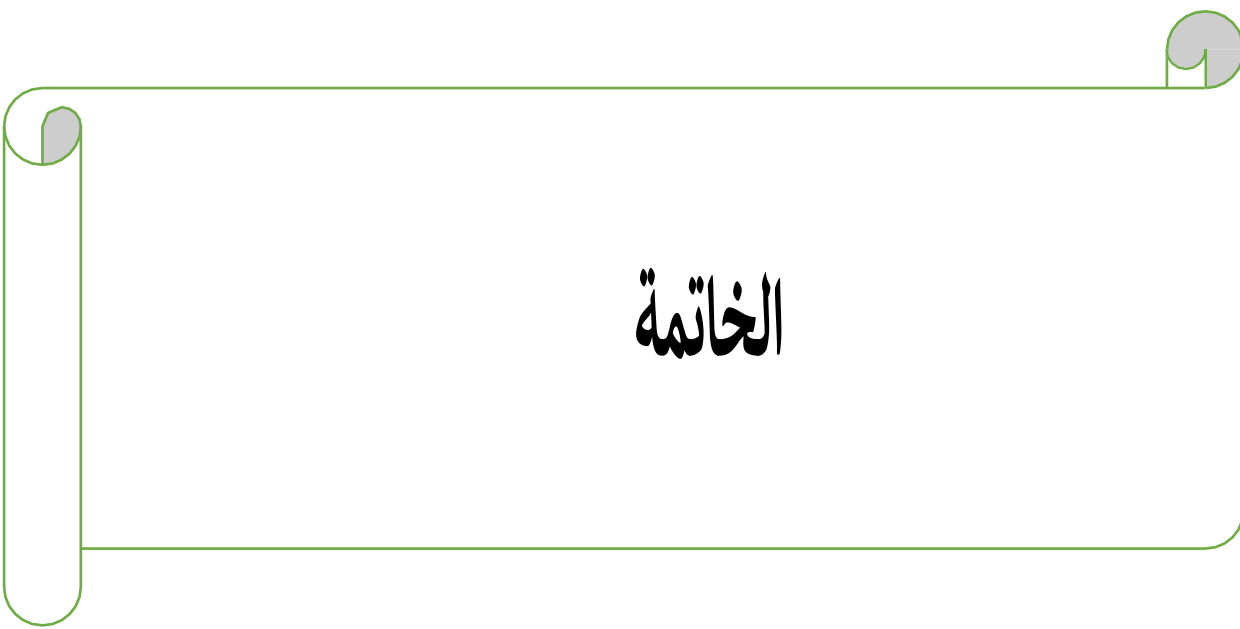
أما من الناحية التطبيقية، فإن الدورات التدريبية لصناع الحلويات حول أهمية المصطلح الصحيح تكسب بعدا استراتيجيا، كونها ترفع من وعي الفاعلين المحليين بالرجمة كقيمة مضافة تجارية. كما يقرح إعداد كتيب ثنائي اللغة موجه للسباح والمستثمرين يتضمن الفروحات اللازمة حول المصطلحات الغذائية الجزائرية. ويمكن تعزيز هذه المقاربة من خلال إدماج الحلويات التلمسانية ضمن المعارض الدولية المتخصصة في الأغذية، باستعمال ترحمات مدروسة تسويقيا ولغويا و توظيف المرجم كجزء من سلسلة القيمة الاقتصادية للمنتج الغذائي، وليس فقط مرجما للنصوص.

إن تفعيل وتسويق المنتج المحلي الجزائري، وعلى رأسه الحلويات التلمسانية، لا يمكن أن يتم بمعزل عن الترجمة المصطلحية الدقيقة والمبدعة، الى تحفظ الطابع الثقافي، وتضمن الفهم العالمي. ولعل خلق جسور تواصل لغوي بين صانع الحلوى، والمرجم، والمسوق، هو الخطوة الأهم نحو ولوج هذه المنتجات إلى الأسواق العالمية بثقة وهوية.

ولتعزيز تجربة المستهلك وربط المنتج بجذوره الثقافية، يمكن وضع رموز QR على أغلفة علبة المصمة كما الى في الملحق، بحيث تتيح للمستهلكين مشاهدة فيديو قصير يروي تاريخ الحلوى وطريقة تقديمها او كيفية صنعها. كما أن الحصول على شهادات جودة دولية مثل ISO الغذائية أو شهادات "منتج طبيعي" و"خالٍ من المواد الحافظة" يسهم في تسهيل دخول المنتج إلى الأسواق والمتاجر الكبرى حول العالم، ويعزز ثقة المستهلكين بجودته.

تلعب المشاركة في معارض الغذاء الدولية مثل SIAL Paris أو Gulfood في دبي دورا محوريا في التعريف بالمنتج، خاصة عند تقديمه بمواد دعائية فنية وترجمة احرفية تعكس هويته الثقافية. ويمكن أيضا العمل على تسجيل المنتج كعنصر من التراث غير المادي لدى منظمة اليونسكو، ما يمنحه قيمة ثقافية مضافة تسهل ترويجه خارجيا.

وتجسيدا لهذه الاستراتيجيات، تظهر في قائمة الملاحق صورة لعلبة مبتكرة لحلوى "المقروط بالتمر" من تلمسان، تحمل اسم "Dalinney" تتميز العلبة بتصميم أنيق يحمل رموزا تراثية وعصرية في آن واحد، مع إبراز شعار "من روح تلمسان إلى العالم". الألوان مستوحاة من الطبيعة التلمسانية درجات لون التمر و العسل للإشارة الى الاصل، رموز تراثية دقيقة. خط عصري و واضح للمتلقى مع إضافة شرح للاسم اسفله. كما تحتوي العلبة على رمز QR يتيح للمستهلك الانتقال مباشرة إلى فيديو يوضح كيفية تحضير الحلوى ، ما يضيف بعدا تفاعليا وحديثا على تجربة الشراء. إضافة إلى ذلك، توضح العلبة معلومات حول المكونات الطبيعية، وشهادات الجودة مثل "خالٍ من الغلوتين"، "حلال"، و"بدون مواد مضافة"، مما يعزز جاذبية المنتج للمستهلك العالمي الباحث عن الجودة والأصالة. كما تم الإشارة أيضا الى تمور الجزائر المعروفة "دقلة نور" بوضع صورة لتمر على الجانب و أيضا لاثراء التصميم تمت ادراج الموقع الجغرافي لمدينة تلمسان في الواجهة تحت الاسم المبتكر. بهذا الدمج بين التراث والابتكار الرقمي والبحري، يمكن للحلويات التقليدية الجزائرية أن تحقق حضورا عالميا مميرا وتنافس بقوة في الأسواق الدولية.



الخاتمة

الخاتمة:

تعد الترجمة المتخصصة من أهم وسائل نقل المعارف وبناء جسور التفاهم بين الثقافات، إذ لا تقتصر وظيفتها على الجانب التقني المرتبط بتحويل المصطلحات من لغة إلى أخرى، بل تتجاوزه إلى مقارنة أعمق تصل إلى البعد الثقافي و الهوية الثقافية الذي تحمله تلك المصطلحات. وقد بينت هذه الدراسة، التي تمحورت حول إشكالية المصطلح في الترجمة الغذائية من خلال دراسة حالة الحلويات التلمسانية، أن الترجمة في هذا المجال تواجه جملة من التحديات، لعل أبرزها غياب المكافئات الدقيقة، وصعوبة تكيف المصطلحات مع السياقات الثقافية المختلفة، فضلاً عن ندرة المعاجم المتخصصة التي تراعي الخصوصيات المحلية للموروث الغذائي.

وفي ضوء ما تقدم، لم يعد المصطلح الغذائي مجرد وحدة لغوية منعزلة، بل بات ي نظر إليه باعتباره بنية دلالية حاملة لرموز ثقافية واجتماعية، مما يستدعي من المترجم تحلياً بدرجة عالية من الوعي الثقافي والمعرفي، واستخدام استراتيجيات ترجمة مرنة تستجيب لتعدد السياقات وتباين الخلفيات الثقافية.

كما تم التأكيد على أهمية التكامل بين الترجمة والتسويق، بوصفه عنصراً ضرورياً في تعزيز حضور المنتج الغذائي التقليدي في الأسواق الدولية. وعليه، فإن الحفاظ على التراث الغذائي يتجاوز حدود الإنتاج والاستهلاك، ليشمل كذلك عملية نقله إلى الآخر عبر ترجمات دقيقة تراعي الخصوصية الثقافية، وتسويقات ذكية تضمن استمرارية حضوره في الذاكرة الجماعية العالمية. فكل ترجمة محكمة هي فعل تواصل عابر للثقافات، وكل منتج غذائي ي سوق بلغته وثقافته هو رسالة حضارية موجهة إلى العالم.

وقد ركزت الدراسة على الجانب التطبيقي من خلال توليد مصطلحات غذائية متخصصة تتماشى مع المعايير الدولية، معتمدة على الحلويات التلمسانية كنموذج دراسي. هذا الجانب لم يقتصر على الجانب اللغوي فحسب، بل شمل أيضاً الحفاظ على الهوية الثقافية لهذه المنتجات، لتضمن نقل المعنى بدقة وفعالية.

علاوة على ذلك، تم أخذ البعد التسويقي بعين الاعتبار للمنتج المحلي، حيث تبين أن الترجمة الدقيقة للمصطلحات الغذائية تلعب دوراً محورياً في بناء صورة تسويقية ناجحة تعزز من مكانة المنتج في الأسواق العالمية، وتساهم في ترويج التراث الغذائي المحلي بطريقة تجذب المستهلكين وتفتح آفاقاً جديدة للتصدير.

وعلى غرار ما توصلت إليه هذه الدراسة، فإن البحث في مجال الترجمة الغذائية يظل ميداناً خصباً يستدعي المزيد من التوسع والتعمق، سواء من خلال دراسات مقارنة تعالج نماذج ترجمية من بيئات ثقافية مختلفة، أو عبر تحاليل نقدية تركز على التحديات المصطلحية والسياقية في مجالات غذائية أخرى. كما يـنـتـظر من الباحثين مستقبلاً استثمار هذه الأرضية من خلال مقاربات تفاعلية ترصد أثر الترجمة الغذائية على المتلقى الأجنبي، بما يـسـهم في بناء أسس علمية صلبة لترجمة غذائية متخصصة، تتسم بالدقة والعمق والفعالية التواصلية

القرآن الكريم

سورة النحل الآية: 69

باللغة العربية:

الكتب:

ابن جني، أحمد بن يوسف. (1989). الخصائص. تحقيق: محمد عبد القادر، دار عطا، بيروت. ابن جني. (1952).

الخصائص. تحقيق: محمد علي النجار. القاهرة: دار الكتب المصرية، ج 1. ابن سينا. (2000). القانون في الطب

(محمد الزحيلي، محقق). دمشق: دار القلم. (المجلد 2). ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، بيروت، الطبعة الثالثة،

1994

ابن منظور، لسان العرب، مادة "خطب"، الطبعة الأولى، دار الكتب العلمية، بيروت، 1998

البوخاري، عبد العزيز. (2009). علم المصطلح: المفاهيم والأسس النظرية. بيروت: دار الفكر المعاصر. بالحسن، مي. التراث

الغذائي المغاربي: تاريخ وتأثيرات. هارماتان، باريس، 2014

برا، يامينة. الحلويات الجزائرية: تاريخ وتقاليد. دار القصبة، الجزائر، 2010

بوجمعة، نوال. المطبخ التلمساني: إرث وتقاليد. دار الكلمات، تلمسان، 2012

بن عميروش، رشيدة. مذاق الجزائر: التراث والذاكرة. دار شهاب، الجزائر، 2015

دليلة حروش، المطبخ التلمساني التقليدي، دار القصبة للنشر، الجزائر، 2021

عبد الباسط محمد السيد. الطب النبوي والعلم الحديث. مكتبة التوفيقية، القاهرة، 2005

عبد السلام حمدان. علم التغذية. دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، 2005

مجمع اللغة العربية بالقاهرة. (2000). المعجم الوسيط (الطبعة الرابعة). القاهرة: دار الدعوة. مجمع اللغة العربية

بالقاهرة، المعجم الوسيط، دار المعارف، القاهرة، الطبعة الخامسة، 1989

محيي الدين محمد إسماعيل. علم تغذية الإنسان. دار الفكر العربي، القاهرة، 2002

نعيمة قنديل. فن الطهي العربي التقليدي. دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، 2010 الدورات:

بورايو، عبد الحميد. (2019). إشكالية المصطلح في الترجمة المتخصصة. مجلة دراسات الترجمة، العدد

7.

براء، يامنة. الحلويات الجزائرية: تاريخ وتقاليد. دار القصة، الجزائر، 2010

Bouzar, D. (2019). الأطعمة النباتية في الموروث الثقافي الغذائي بالمجتمع المحلي لمنطقة الأوراس. المجلة العربية للعلوم

الإنسانية والاجتماعية, 12(2)

المقالات:

الجرجاني، الشريف. (1985). دلائل الإعجاز. تحقيق: محمد عبد الله دراز. القاهرة: دار المعارف. الجرجاني، الشريف.

(د.ت). التعريفات. بيروت: دار الكتاب العربي

المواقع:

نبذة عن مصطلحات التغذية الأكثر. SS Sports Blog. (2022).

شيوعًا. <https://www.sssportsblog.com/nutrition-terms>.

Aleph. الترجمة المتخصصة في مكاتب الترجمة الرسمية. Aleph. Langues, Médias &

Sociétés, vol. 11, no. 2-3, 2024,

Edinum, <https://aleph.edinum.org/2333?lang=ar>.

القواميس والمعاجم:

ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، بيروت

المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية بالقاهرة، دار المعارف، القاهرة، الطبعة الخامسة، 1989

باللغة الأجنبية :

Les ouvrages :

- Basil Hatim and Ian Mason. The Translator as Communicator. 1st ed., Routledge, 1997.
- Cabré, Maria Teresa. Terminologie : théorie, méthode et applications. Ottawa / Paris : Les presses de l'Université d'Ottawa / Armand Colin, 1998.
- Chesterman, A. (Ed.). Readings in Translation Theory. Helsinki: Oy Finn Lectura Ab.
- de Man, J.M. Principles of Food Chemistry. 3rd Edition, Springer.
- Faber, P., & León Araúz, P. Food and Terminology: Cultural and Communicative Processes. Routledge, 2017.
- Felber, H. Introduction to Terminology Science. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 1984.
- Felber, H. Terminology Manual. Vienna: Infoterm / UNESCO, 1984.
- Foucault, Michel. The Archaeology of Knowledge. Translated by A.M. Sheridan Smith. New York: Pantheon Books, 1972.
- Gambier, Y., & Van Doorslaer, L. (Eds.). Handbook of Translation Studies: Volume 8 – Translation and Specialized Knowledge. John Benjamins Publishing Company, 2017.
- Gouadec, D. Profession : traducteur – Métiers des langues/Langues des Métiers. Paris: Maison du Dictionnaire, 2002.
- Guidère, M. Introduction à la traductologie: Penser la traduction hier, aujourd'hui, demain. L'Harmattan, 2019.
- Hermans, Adrien. La terminologie : principes et applications (1re éd.). Bruxelles : De Boeck Université, 2000.
- Kocourek, J. Terminology and Terminography. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 1982.
- Koller, W. Introduction to translation studies. London, UK: Routledge, 2004.
- Lerat, Pierre. Les langues spécialisées. 1st ed., Presses Universitaires de France, 1995.

Montagné, P. (Ed.). Larousse gastronomique: The world's greatest culinary encyclopedia (Completely revised & updated ed.). Clarkson Potter, 2009.

Newmark, Peter. A Textbook of Translation. New York and London: Prentice Hall International, 1988.

Nord, Christiane. Translating as a Purposeful Activity: Functionalist Approaches Explained. Manchester: St. Jerome Publishing, 1997.

Potter, Norman N., & Hotchkiss, Joseph H. Food Science. 5th ed. New York: Springer, 1995.

Rey, Alain (dir.). Le Petit Robert de la langue française. Paris: Dictionnaires Le Robert, édition 2021.

Sager, J. C. A Practical Course in Terminology Processing. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 1990.

Saussure, Ferdinand de. Course in General Linguistics. Translated by Wade Baskin. New York: McGraw-Hill Book Company, 1959.

Sepälä, S. Terminology and Standardization. Helsinki: University of Helsinki Press, 2004.

Snell-Hornby, M. Translation studies: An integrated approach (Revised ed.). John Benjamins Publishing Company, 1995.

Temmerman, R. Towards New Ways of Terminology Description: The Sociocognitive Approach. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2000.

Venuti, L. The Translator's Invisibility: A History of Translation. 2nd ed. Routledge, 2012.

Wierzbicka, A. Semantics: Primes and Universals. Oxford University Press, 1996.

Wüster, Eugen. Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektrotechnik. Die nationale Sprachnormung und ihre Verallgemeinerung. Berlin: VDI-Verlag, 1931.

Journals/Revues:

Pratama, A., Susini, N., & Putri, D. Techniques in translating food and beverage packaging: A case study. *Journal of Translation Studies*, 12(1), 2024,

Rana Al-Jarf, "Translation Challenges in the Food and Nutrition Sector: Strategies for Accuracy and Cultural Adaptation," *Journal of Specialized Translation* 31 (2019):

Said-Belarbi, Djelloul. « Rédaction technique comme tralangue au profit d'une compétence traductionnelle et productosémique du mot ». *Taikomoji kalbotyra*, no. 15, 2021

Articles/Chapters:

Jean-René Ladamir, "La traduction spécialisée," in *Traductologie: Principes et méthodes*, edited by Jean Delisle, Jean-René Ladamir, and Herbert Pöchhacker, 123-145 (Montréal: Presses de l'Université de Montréal, 1994).

Mona Baker, *In Other Words: A Coursebook on Translation*. 1st ed. London: Routledge, 1992.

Norman, W. S. *Cereal Grains: Properties, Processing, and Nutritional Attributes*. CRC Press, 2012.

Walstra, Pieter, et al. *Dairy Science and Technology*. 2nd edition, CRC Press, Boca Raton, 2006.

Krishnamurthy, K., and S. S. Raghavan. *Sesame: The Genus Sesamum*. CRC Press, 2007.

Faber, P., & León Araúz. *Communicating Food: A Framework for Cross-Cultural Understanding*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 2017.

Finglas, P. M., de la Guardia, M., & Toldrá, F. (Eds.). *Introduction to human nutrition*. Oxford: Wiley-Blackwell, 3rd ed., 2019.

Smith, J. A., & Jones, E. R. (2018). The role of specialized language in food science and nutrition. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58(9), 1495.

Websites:

Drugs.com. (n.d.). Anise: Uses, Benefits & Side Effects. <https://www.drugs.com/npc/anise.html>

Etymonline. (2025). Discourse. In Online Etymology Dictionary. <https://www.etymonline.com/word/discourse>

FAOLEX. Food Codex Regulation (Turkey), 2023. <https://www.fao.org/faolex>

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2024). The state of food and agriculture 2024. <https://openknowledge.fao.org/items>

Escola Online Academy. "Importance of Translating Food Labels for Global Compliance." <https://www.escolaonlineacademy.com>

1StopAsia. (2024). The translator's role in food safety and compliance. <https://www.1stopasia.com/blog/translation-in-food-safety/>

Translation-in.com. "Food Label Translation Services," 2024. <https://www.translation-in.com>

Nestlé Family. (n.d.). Common nutrition terms explained. <https://www.nestle-family.com/nutrition-terms>

Dictionaries:

Oxford English Dictionary. (2000). Oxford English Dictionary (2nd ed.). Oxford: Oxford University Press.

Rey, A. (1992). Dictionnaire historique de la langue française. Paris: Le Robert.

صورة لمجموعة من الحلويات التلمسانية التقليدية "العصارة"



صورة تمثل مقروط التمر



تجسد هذه الصورة الى أجواء العيد والاحتفال بالحلويات التقليدية



الجدول المصطلحات المبتكرة:

المصطلح	المقابل في اللغة الانجليزية	المصطلح المبتكر
الكعك	cake	aniflournel
العصارة	juicer	semiflour
مقروط العسل "مقيرط"	لا يوجد	Hoster
الغريبة	لا يوجد	butflina
القريوش	لا يوجد	Tegglour
الطمينة	لا يوجد	Butsegar
حلوة الطابع	Sweet printed	sweetflour
حلوة الهلال	Sweet crecent	Crecentflour
مقروط التمر	التمر date	dalinney

العلبة المبتكرة من أجل التسويق



فهرس المحتويات

الصفحة	العنوان
	الاهداء
	الشكر و العرفان
أ-ث	المقدمة
1	الفصل الأول: الترجمة المتخصصة في مصطلحات الحلويات التلمسانية بين الدقة والهوية
2	التمهيد
2	المبحث الأول: الترجمة المتخصصة
5	المطلب الأول: مفهوم الترجمة المتخصصة
14	المطلب الثاني: الترجمة الغذائية في مجال الحلويات
29	المبحث الثاني: الخطاب العام و الخطاب المتخصص
29	المطلب الأول: تعريف الخطاب المتخصص
32	المطلب الثاني: الخطاب المتخصص في المجال الغذائي: نموذج الحلويات التلمسانية
36	المبحث الثالث: علم المصطلح
36	المطلب الأول: مفهوم علم المصطلح
41	المطلب الثاني: الفرق بين الكلمة والمصطلح
46	المبحث الرابع: مكان ودور المصطلح في ميدان الغذائي
51	المطلب الأول: غياب المصطلح في الترجمة المتخصصة "الغة الإنجليزية"
52	المطلب الثاني: تعدد المعاني والتداخل الثقافي
54	المطلب الثالث: التكيف الثقافي في ترجمة مصطلحات صناعة الحلويات
57	الفصل الثاني: ابتكار المصطلح وترجمته في حلويات تلمسان -دراسة تطبيقية-
58	المطلب الأول: تعريف بالمدونة
63	المطلب الثاني: اسباب ابتكار المصطلح في مجال الحلويات التلمسانية

64	المطلب الثالث: دراسة وتحليل خاصة بمصطلحية
96	بعض الأفكار والمقترحات لتسويق المحلى الى السوق العالمى
100	الخاتمة
103	مكتبة البحث
108	الملاحق
118	الملخص

ملخص

تغوص هذه الدراسة في عمق التفاعل بين الثقافة واللغة ضمن مجال الترجمة المتخصصة، مركزةً على التحدي الدقيق المتمثل في تحويل أسماء الحلويات الجزائرية، وبالأخص الحلويات التلمسانية، إلى اللغة الإنجليزية. فهذه الحلويات هوية تراثية يصعب التعبير عنها بالترجمة الحرفية دون أن تفقد معناها العميق ودلالاتها السياقية الغنية. من خلال ابتكار مصطلحات غذائية دقيقة وحساسة ثقافيًا تتماشى مع المعايير الدولية للترجمة المتخصصة، تقدم الدراسة حلولاً مبتكرة تضمن نقل جوهر الحلويات التلمسانية بأمانة، مع الحفاظ على هويتها الثقافية الأصيلة، وفي الوقت ذاته تفتح آفاقاً لترويجها وجذبها للأسواق العالمية. كما تقترح الدراسة إطاراً "لغويًا" وتسويقيًا "ديناميكيًا" يعزز من حضور المنتجات المحلية على الساحة الدولية، جامعاً بين أصالة التراث وروح الحداثة في سرد مشوق يجمع بين الطعم والثقافة.

الكلمات المفتاحية: الترجمة المتخصصة، المطبخ التلمساني، المصطلحية، الثقافة.

Abstract

This study explores the profound interplay between culture and language within the field of specialized translation, focusing on the intricate challenge of rendering the names of Algerian sweets

into English. These sweets is heritage particularly those from Tlemcen and identity that resist literal translation without losing their deep meaning and rich contextual nuances.

By developing precise and culturally sensitive culinary terminology aligned with international standards in specialized translation, this research offers innovative solutions to faithfully convey the essence of Tlemcen's sweets, preserving their authentic cultural identity while opening avenues for their promotion and appeal in global markets.

Furthermore, the study proposes a dynamic linguistic and marketing framework to strengthen the international presence of local products, blending the authenticity of tradition with the spirit of modernity in a compelling narrative that unites taste and culture.

Keywords: Specialized Translation, Tlemcen Cuisine, Terminology, Cultur.

resume

Cette étude examine l'interaction profonde entre culture et langue dans le domaine de la traduction spécialisée, en se concentrant sur le défi complexe de la traduction en anglais des noms des gâteaux algériennes, notamment celles de Tlemcen. Ces douceurs qui résistent à une traduction littérale sans perdre leur sens profond et leurs riches nuances contextuelles.

En développant une terminologie culinaire précise et culturellement sensible, conforme aux normes internationales de la traduction spécialisée, cette recherche propose des solutions innovantes pour transmettre fidèlement l'essence des gâteaux tlemcenien, préservant leur identité culturelle authentique tout en ouvrant des perspectives pour leur attractivité sur les marchés mondiaux. Par

ailleurs, l'étude présente un cadre linguistique et marketing dynamique visant à renforcer la présence internationale des produits locaux, alliant authenticité de la tradition et esprit de modernité dans un récit captivant qui unit saveur et culture.

Mots-clés : Traduction spécialisée, cuisine de Tlemcen, terminologie, culture.