

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

MINISTRY OF HIGHER EDUCATION & SCIENTIFIC RESEARCH

ⵎⵓⵍⵓⵔ ⵎⵎⵎⵔⵉⵣⵓⵣⵓ
ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵉⵎⵎⵓⵔ ⵉⵎⵎⵓⵔ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ
ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵉⵎⵎⵓⵔ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ
ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ ⵏ ⵉⵔⵉⵎ

UNIVERSITY OF MOULOU D MAMMERI TIZI OUZOU

FACULTY OF LETTERS AND LANGUAGES

DEPARTMENT OF TRANSLATION AND
INTERPRETING



جامعة مولود معمري - تيزي وزو

كلية الآداب واللغات

قسم الترجمة

رقم الترتيب.....

الرقم التسلسلي.....

مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر

الميدان: آداب ولغات أجنبية

الفرع: الترجمة

التخصص:

إشكالية ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري المترجمة من العربية
إلى الفرنسية في كتب الطبخ ثنائية اللغة - الطبخ القبائلي نموذجاً

إشراف الأستاذ (ة):

- كاهينة حميدي

إعداد الطالبة:

- بن اممر وردية

لجنة المناقشة

رئيسا

مشرفا ومقرراً

مناقشا

جامعة تيزي وزو

جامعة تيزي وزو

جامعة تيزي وزو

سلمية اقزوح

كاهينة حميدي

أمنية حماني

السنة الجامعية: 2023-2024

أعوذ بالله من الشيطان الرجيم

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿ رَبِّ أَوْزِعْنِي أَنْ أَشْكُرَ نِعْمَتَكَ الَّتِي أَنْعَمْتَ عَلَيَّ

وَعَلَى وَالِدَيَّ وَأَنْ أَعْمَلَ صَالِحًا تَرْضَاهُ وَأَدْخِلْنِي

بِرَحْمَتِكَ فِي عِبَادِكَ الصَّالِحِينَ ﴿١٩﴾

صدق الله العظيم

سورة النمل (الآية 19)

إهداء

الحمد لله الذي أعاننا بالعلم وزيننا بالحكم وأكرمنا بالتقوى

الحمد والشكر لله أولا الذي قدرني على هذا

إلى من كان سببا في وصولي إلى هذه الدرجة بعد الله، مصدر فخري واعتزازي

والديا العزيزان حفظهما الله ورعاهما...

إلى من بهم أكبر وعليهم اعتمد... إلى الشموع التي تنير ظلمات حياتي...

إلى من بهم اكتسب قوة ومحبة لا حدود لها إخوتي الأعزاء

إخوتي وأخواتي...

إلى كل الأصدقاء... إلى من تحلوا بالإخاء وتميزوا بالوفاء والعطاء

إلى من معهم سعدت وبرفقتهم فرحت إلى كل من كانوا معي في طريقي للنجاح

والمضي إلى الإمام... أصدقائي بدون استثناء

وأخيرا إلى كل من ساعدني وكان له دورا من قريب أو بعيد في اتمام هذه الدراسة

سائله المولى الله عز وجل ان يجزي جميع خير الجزاء في الدنيا والآخرة



شكر وعرهان:

يا رب لك الحمد كما ينبغي لجلال وجهك وعظيم سلطانك،

تباركت يا ربي وتعاليت سبحانك لا علم لنا إلا ما علمتنا إنك أنت العليم الحكيم.

ونصلي ونسلم على خير خلق الله سيدنا محمد عليه أذى الصلاة وأفضل التسليم

وعلى آله وصحبه الطاهرين

نتقدم بأسمى عبارات الشكر والعرهان لأستاذنا المشرفة " كهينة حميدي "

التي ذلت لنا كل الصعاب وسهلت علينا تقديم هذا العمل الذي قمنا به،

وكذلك كل الشكر والتقدير لكل أساتذتنا الكرام على دعمهم ونصحهم...

لنا طوال مشوارنا الدراسي...

كما لا ننسى أن نتقدم بالشكر الجزيل لكل من ساعدنا بمعلومة،

نصيحة أو بكلمة طيبة في أي مكان...

مقدمة

تعد الترجمة واحدة من التحديات الرئيسية في عملية تبادل المعرفة الثقافية واللغوية بين الثقافات المختلفة، ومن بين هذه المجالات التي تتطلب دقة ومهارة في الترجمة يأتي مجال الطبخ، حيث يعتبر الطبخ الجزائري ذو تنوع وغنى فريد من نوعه، حيث يتمتع بتاريخ ثقافي غني وتقاليد متنوعة تتجلى في مكوناتها في نصوص مترجمة من العربية إلى الفرنسية، وبذلك يلعب المصطلح الغذائي دورا حاسما في تحقيق فهم دقيق للوصفات والإرشادات المقدمة للقراء، ومع ذلك فالترجمة لهذه المصطلحات تشكل تحديا حقيقيا نظرا للفروق الثقافية واللغوية بين العربية والفرنسية، والتي يجب معالجتها بعناية لضمان نقل المعنى بشكل دقيق وفهمه بوضوح. فماذا لو كانت هذه المصطلحات قبائلية؟

من أجل لذلك سنتعرف على تحليل عملية ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري من العربية إلى الفرنسية أو العكس في كتب الطبخ ثنائية اللغة، وسيتم التركيز على فهم التحديات التي تواجه المترجمين في تحويل المفردات والمصطلحات الغذائية الجزائرية إلى الفرنسية، وتحليل الأخطاء الشائعة والصعوبات التي يمكن أن يؤثر على دقة الترجمة وفهمها.

وسنستخدم في دراستنا منهجية تحليلية تعتمد على دراسة الأدب السابق في مجال الترجمة واستخدام مصادر متنوعة لجمع النصوص المترجمة والمصطلحات ذات الصلة، لذلك سيتم تحليل النصوص وتحديد الصعوبات السائدة والأخطاء النموذجية، ليتم تطوير استراتيجيات ترجمة فعالة لتحسين دقة الترجمة وتسهيل فهم المفردات والمصطلحات الغذائية الجزائرية في الفرنسية.

فترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ ثنائية اللغة تعتبر مهمة حيوية لتحقيق فهم دقيق وشامل للقارئ. في هذا السياق يتطلب الأمر منا النظر في عدة أساليب ترجمة للحفاظ على أصالة المفردات والمفاهيم الفريدة للطهي الجزائري. ونظرا لتمتع الطهي الجزائري وتنوعه وثرائه الفريد بمختلف أنواعه، مما يجعل مهمة ترجمة المصطلحات ذات الصلة بالطبخ من العربية إلى الفرنسية ضرورية لنقل التجربة الغنية للقراء. لهذا تعتبر الترجمة من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ تحديا حقيقيا أمام المترجم من أجل تحقيق توازن بين الدقة في الترجمة والمحافظة على التفرد الثقافي واللغوي للمأكولات الجزائرية.

تشكل اللغة والتواصل اللغوي جزءا هاما في التراث الثقافي للطبخ الجزائري حيث يحتوي المطبخ الجزائري على مجموعة من المصطلحات والمفردات الخاصة التي تصف المكونات والطرق والتقنيات المستخدمة في الطهي،

ومن المهم ترجمة هذه المصطلحات بدقة وفهمها بشكل صحيح لتحقيق التواصل الفعال بين الثقافات وتوفير المعلومات الصحيحة للقراء والمهتمين حول الطبخ الجزائري.

خلال هذه المذكرة سوف نتطرق أساسيا لدراسة وتحليل عملية ترجمة هذه المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري من العربية إلى الفرنسية أو العكس في كتب الطبخ ثنائية اللغة، وسيتم استكشاف التحديات اللغوية والثقافية التي تواجه المترجمين وتأثيرها على دقة وفهم الترجمة. وذلك من أجل تحسين فهم المفردات الغذائية الجزائرية في اللغة الفرنسية وتطوير استراتيجيات فعالة لتحسين عملية الترجمة وتوفير موارد أكثر دقة للقراء وهواة الطبخ من مختلف الفئات.

تواجه ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري تحديات عديدة، حيث تتعلق هذه التحديات بالفروق الثقافية واللغوية بين اللغتين والتعقيدات الثقافية والغذائية في مختلف ربوع الجزائر التي يجب توصيفها وترجمتها بدقة، وتعد مشكلة عويصة أمام المترجم الذي يجب عليه فهم المصطلح المحلي لكي يستطيع ترجمته، لأن القراء والمهتمون بالطبخ يعتمدون على الترجمة الدقيقة للمصطلحات لفهم الوصفات والإرشادات بشكل صحيح وتنفيذها بنجاح.

الإشكالية:

وعليه يمكننا طرح التساؤل الرئيسي التالي:

- ما هي إشكالية ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري المترجمة من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ ثنائية اللغة؟

وانطلاقا من هذه الإشكالية الرئيسية ثم صياغة التساؤلات الفرعية التالية:

- من يتولى ترجمة كتب الطبخ؟
 - هل هم مترجمون متخصصين؟ أم أشخاص خارج الترجمة؟
- وللإجابة على هذه التساؤلات، نطرح الفرضيات التالية:

الفرضيات:

1. التحديات اللغوية والثقافية في ترجمة المصطلحات الغذائية الجزائرية، خاصة تلك المتعلقة بالطهي القبائلي، من العربية إلى الفرنسية. قد تتطلب هذه التحديات فهمًا عميقًا للثقافة الغذائية الجزائرية وتفصيلها اللغوية الدقيقة.
2. يؤثر العنصر الثقافي والتراثي في اختيار المصطلحات الغذائية والطهي القبائلي.
3. عادة ما يتولى ترجمة كتب الطبخ أشخاص من خارج مجال الترجمة.

مبررات اختيار الموضوع:

إن التوجه إلى اختيار موضوع ما والقيام بدراسته والبحث في جوانبه إنما يتم بفعل عوامل وأسباب تدفع الإنسان للقيام بذلك، وهذا البحث مثل باقي البحوث كانت ورائه أسباب ومبررات للتطرق إليه وتتمثل فيما يلي:

- قلة الدراسات الموجهة في هذا الإطار.
- محاولة التعرف على دور إشكالية ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ ثنائية اللغة.
- إبراز أهمية المطبخ القبائلي بالنسبة لطبخ الجزائري.

أهداف الدراسة:

يهدف موضوعنا إلى التطرق وتحليل جميع الفروق اللغوية التي تواجه الطبخ الجزائري ومن بين هذه الأهداف:

- * دراسة التحديات اللغوية والثقافية التي تواجه ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري من العربية إلى الفرنسية.
- * تحليل الفروق الثقافية واللغوية بين العربية في المصطلحات والمفردات الغذائية الجزائرية.
- * تحديد الصعوبات والتحديات الشائعة في ترجمة المفردات والمصطلحات الغذائية الجزائرية.

- * توفير موارد متخصصة ودقيقة لمترجمي الطبخ الجزائري في كتب الطبخ ثنائية اللغة.
- * تهدف هذه المذكرة إلى تحسين ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطبخ الجزائري في كتب الطبخ ثنائية اللغة وتعزيز التواصل الفعال والفهم الدقيق للمفردات الغذائية الجزائرية في اللغة الفرنسية.

أهمية الدراسة:

ينطوي كل بحث على أهمية معينة وأهمية هذا البحث تتمثل فيمايلي:

- تنبع أهمية البحث من كونه يتناول إحدى المفاهيم الحديثة التي تدرج ضمن المطبخ الجزائري.
- البحث في جانب حيوي متعلق بنشاط الطبخ الجزائري ولما يقدمه من صورة حضارية داخل الجزائر وخارجها.
- الدور الكبير الذي تلعبه المأكولات القبائلية على مستوى المطبخ الجزائري.

الفصل الأول:

الطبخ القبائلي تحليل ثقافي

وترجمة مصطلحاته

تمهيد:

لطالما اعتبر مفهوم الضيافة والكرم أمرا بديهيا في الجزائر وليكتمل حسن الضيافة من خلال المأكولات التي توارثتها الأجيال عبر الزمن، لاحتفاء من خلال تناول الطعام ومشاركته بفيض كبير من الحماسة والدفء العائلي، وفي الأزمنة الغابرة في الخيم البدوية وتحت أضواء النجوم في الصحراء الجزائرية الجميلة. حيث يتوفر المطبخ الجزائري في باقة كبيرة من المطاعم العصرية والمخيمات الصحراوية التراثية والمنتجعات التقليدية التي من خلالها يختبر الزوار تقليد تناول الطعام القديم، بالإضافة إلى المقاهي والمطاعم الرائعة في الشوارع الموزعة بأحاء الجزائر، ومنها الأطباق ووصفات الطبخ القبائلية.

وفي هذا الفصل سنتطرق إلى الجانب الثقافي للطبخ القبائلي ومراجعة المصطلحات الطبخ القبائلية وترجمتها الطبخية من العربية إلى الفرنسية.

المبحث الأول: الجانب الثقافي للطبخ القبائلي

يعتبر الطبخ جانب من جوانب ثقافة أي منطقة فهو يعبر عن أصالة أجدادنا ومدى ارتباطهم وتمسكهم بمكونات بيئتهم ومدى استفادتهم منها.

المطلب الأول: ماهية كتب الطبخ

1- تعريف الطبخ:

أ. لغة:

طها، يطهوه، ويطهاه طهوا وطحوا وطحاه وطهيا عالجها بالطبخ.

والاسم الطهي، يقال الطهر والطهي أيضا الخبز.

إبن الأعرابي: الطهي الطبخ، والطاهي الطباخ وقيل الشواء وقيل الخباز: كل مصطلح للطعام أو غيره معالج له طاه، رواه الأعرابي له أولا، والأول أما أن تكون هوائية وهو أني أو أرضية كالجمر والتكيب، والثاني وهو ما يكون بينهما واسطة كالقدر فإن كانت الحرارة تأثر في المتوسط في الطعام من غير أن يكون معه شيء آخر فهو القلي. وإن كان ماء فهو الطبخ...

والجمع طهارة وطهي (ابن منظور، 2010، ص22).

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

له أولاً، والأول أما أن تكون هوائية وهو أي أو أرضية كالجمر والتكيب، والثانية هو ما يكون بينهما واسطة كالقدر فإن كانت الحرارة تأثر في المتوسط في الطعام من غير أن يكون معه شيء آخر فهو القلي. وإن كان ماء فهو الطبخ (مُحَمَّد بن حسين بن عبد الصمد الحارثي، 2008، ص22).

يقال: أتطبخون قديرا، أم مليلا وأطبخ واشوي لنفسه الطبخ أجله جيدة اللحم والمرق وخبزة جيدة. طبخ الصاغ البقم وغيره وأخذ طباخه. هذا مطبخهم وشوانهم، ما أطيب طبخهم وهو يشرب الطبخ المنصف البقم فصبغ بما وطرح سائرهما واسم ما يحتاج إليه مما يطبخ كالطهارة والعصارة.

ب. إصطلاحا:

الطبخ هو عملية تحضير الطعام وجعله قابلا للإستعمال ويطلق المصطلح عادة على تلك الوجبات الغذائية التي يتم تحضيرها باستخدام الحرارة- النار- ويشمل الطبخ عدة أساليب وتقنيات منها السلق، الشواء القلي وغيرها.

ويعتمد على عدة وسائل وتجهيزات أو دمج هذه التقنيات فيما بينها للوصول إلى أكالات شمية قابلة للهضم ومفيدة للجسم وتقديمها في أطباق بمظهر جميل ومزين. الطهي هو تغيير المادة الغذائية من الحالة النيئة إلى الحالة الناضجة بواسطة الحرارة وتحويلها من الحالة الفيزيائية والتركيبية الكيميائية وتجعلها قابلة للاستهلاك والهضم.

2- أهمية كتب الطبخ:

كتب الطبخ تحتل مكانة بارزة في ثقافتنا، وتحمل أهمية كبيرة على العديد من الأصعدة الثقافية والتاريخية، سياحية... ولمختلف هذه الأسباب نذكر أبرز النقاط التي تسلط الضوء على أهمية كتب الطبخ:

- توثيق التراث الغذائي: تعكس كتب الطبخ تنوع الثقافات والتقاليد من خلال وصف وتوثيق الأطعمة التقليدية. تعتبر هذه الكتب سجلاً حياً للتراث الغذائي الذي ينتقل من جيل إلى جيل.

- تحفيز الإبداع والتجربة: تشجع كتب الطبخ على تجربة وإعداد أطعمة جديدة، مما يثري تجربة الطهي ويفتح أفقًا للإبداع في المطبخ.
 - توفير مصدر للتعليم: تعتبر كتب الطبخ مصدرًا قيمًا للمعلومات حول تقنيات الطهي، ومكونات الأطعمة، وأسرار إعداد وجبات لذيذة.
 - تعزيز الصحة والتغذية: تقديم وصفات صحية ومتوازنة تساهم في تحفيز إتباع نظام غذائي صحي، وتسهيل الضوء على قيم التغذية.
 - تعزيز التواصل الاجتماعي: يمكن أن تكون كتب الطبخ مصدر إلهام للأسر والأصدقاء للجلوس معًا ومشاركة وجبات لذيذة، مما يعزز التواصل الاجتماعي.
 - تشجيع على استكشاف الثقافات الأخرى: تمكن كتب الطبخ من فتح نوافذ لاستكشاف المأكولات العالمية، مما يعزز التفاعل مع ثقافات أخرى وتبادل التجارب الغذائية.
- بشكل عام، تُعد كتب الطبخ ليست فقط مصدرًا للوصفات، ولكنها أيضًا عنصرًا ثقافيًا يساهم في تعزيز تواصلنا من خلال الطعام وذلك لتوثيق تراثنا الغذائي.

3- طريقة كتابة الوصفات:

- إن كتابة وصفات الطبخ يتطلب دقة ووضوح لضمان فهمها بسهولة من قبل القراء، ومن أجل ذلك يجب تتبع خطوات توجيهية لكتابة وصفة طهي بطريقة فعّالة:
- عنوان جذاب: تبدأ كتب الطبخ بعنوان يلفت الانتباه وتعبّر عن جوهر الوصفة، يمكن أن يحتوي على اسم الطبق وتفاصيل مثيرة.
- مقدمة موجزة: إضافة مقدمة تشرح للقارئ سياق الوصفة، سواء كانت ذلك قصة شخصية أو تفاصيل مثيرة حول المكونات.
- قائمة المكونات: تقدم كتب الطبخ قائمة بالمكونات بشكل واضح، توضع في ترتيب واضح وسهل القراءة وذلك باستخدام مصطلحات مألوفة ودقيقة.

- **خطوات الطهي:** يتم تقسيم الوصفة إلى خطوات متسلسلة، حيث تبدأ بالخطوات الأساسية وتترك التفاصيل لاحقاً، وذلك باستخدام لغة واضحة ومفهومة.
 - **نصائح واقتراحات:** يتم إضافة قسمًا للنصائح والاقتراحات التي قد تساعد الطهاة الهواة، مثل التعليقات حول التقنيات أو البدائل الممكنة.
 - **صور ملهمة:** إذا كان ذلك ممكناً إضافة صوراً عالية الجودة للوصفة، مع ذكر التعليمات المناسبة لتحضير الطعام.
 - **معلومات حول التغذية (إن وجدت):** إذا كانت تقدم وصفة صحية، يمكنك إضافة جدول للقيم الغذائية كمعلومات إضافية.
 - **ختاماً دعوة للتجربة:** نختم كتب الطبخ بوصفة بتحفيز القارئ لتجربة الطهي وتذوق الطعام، واستخدام تعبير إيجابي يشجع على المحاولة.
- عند كتابة الوصفات يجب أن تكون اللغة واضحة ومحبية، مما يتيح للقراء فهم الخطوات بسهولة والاستمتاع بتحضير الوصفة.

4- أشهر كتب الطبخ في الجزائر:

توجد العديد من الكتب المميزة في مجال الطبخ التي ألفها كتاب جزائريون، والتي تعكس تنوع المأكولات والتراث الغذائي في الجزائر. ومن أبرز وأشهر كتب الطبخ في الجزائر نذكر:

﴿ حلويات الجزائر لـ "فاطمة البروق" ﴾

تعتبر هذه الكتابة مرجعاً مميّزاً في عالم الحلويات الجزائرية، حيث تقدم العديد من الوصفات التقليدية والمعاصرة.

﴿ مأكولات الجزائر الأصيلة لـ "شفيق مطر" ﴾

يقدم الكتاب تشكيلة واسعة من الوصفات الجزائرية التقليدية، مع التركيز على المأكولات الشعبية والأصيلة.

➤ الطهي الجزائري العصري لـ " فاطمة العيادي ":

يقدم هذا الكتاب تجديدًا للوصفات التقليدية بمزجها مع لمسات عصرية، مما يجعله مفيدًا لأولئك الذين يبحثون عن تجارب جديدة.

➤ أطباق الجزائر التقليدية لـ " نورية الجوهرى ":

يركز الكتاب على تقديم وصفات الأطباق التقليدية الشهيرة في الجزائر مع شرح مفصل لطريقة التحضير.

➤ المطبخ الجزائري لـ " أسماء بن عمر ":

يقدم هذا الكتاب تشكيلة واسعة من الوصفات التقليدية والحديثة في المطبخ الجزائري.

تُعتبر هذه الكتب مراجع مهمة للمهتمين بالطهي الجزائري، حيث تقدم مجموعة غنية من الوصفات والمعلومات حول المأكولات التقليدية والتراث الغذائي في الجزائر.

5- أشهر رواد كتب الطبخ:

هناك العديد من رواد كتب الطبخ الذين قدموا إسهامات كبيرة في هذا المجال، وأصبحت كتبهم مراجع مهمة لعشاق الطهي، ومن أشهر رواد كتب الطبخ نذكر:

• جوليا تشايلد:

أحد أيقونات عالم الطهي، قدمت جوليا تشايلد العديد من الكتب التي أثرت في مطبخ الطهي الأمريكي، مثل (Mastering the Art of French Cooking) التي كتبتها مع سيمون بيك.

• جيم أوليفر:

شهير بأسلوبه البسيط والعملي، قدم جيم أوليفر العديد من الكتب التي تركز على الطهي السهل واللذيذ، مثل (Jamie's 30-Minute Meals).

• نيجيلا لوسون:

معروفة بأسلوبها اللذيذ والمفعم بالحماس، كتبت نيجيلا لوسون العديد من الكتب المشهورة مثل (How to Eat) و(Nigella Bites).

• يوتام أوتولينجي:

يُعتبر من أشهر الطهاة الفرنسيين، وقد قدم العديد من الكتب التي تركز على فنون الطهي الفرنسي، مثل (The Art of French Cooking) الذي كتبه مع سيمون هوبيج.

• ديليا سميث:

صاحبة الكتب الطهي البريطانية الشهيرة، مثل (Delia's Complete Cookery Course)، والتي قدمت وصفات سهلة ومفصلة للمطبخ المنزلي.

• مارك بيتمان:

يُعتبر من رواد المأكولات العالمية، وقد قدم العديد من الكتب التي تدور حول المأكولات الدولية وتقنيات الطهي المبتكرة.

ترك كل هؤلاء الرواد بصمة قوية في عالم كتب الطبخ أو المطبخ العالمي بمختلف أنواعه وأذواقه، وأثروا في تطور وتنوع الطهي حول العالم.

6- أول كتاب طبخ نشر في الجزائر:

الكتاب الأول للطهي الذي نُشر في الجزائر هو ((مختار الطبخ والسمط النافع للصحة))، والذي كان من تأليف "الشيخ الحسن الداوي". نشر هذا الكتاب في العصر الاستعماري الفرنسي للجزائر، وتحديدًا في القرن التاسع عشر. يعتبر هذا الكتاب من المراجع التي تُلقي الضوء على تقاليد الطهي والأطعمة التقليدية في المنطقة، وقد تمثل في تلك الفترة نقطة انطلاق لتوثيق تراث الطهي الجزائري.

المطلب الثاني: تعريف الطبخ القبائلي وأهميته في ثقافة المجتمعات القبلية

يتميز الطبخ القبائلي بثروته المستمدة من إنتاجه المحلي المتنوع لينتج مجموعة من الأطباق المتنوعة، معتمدا على اللحوم والخضروات والحبوب الفواكه الفصلية والمجففة... وذلك حسب كل موسم ومناسبة، والتي تعطي لوحة مطبخية متنوعة جدا.

1- ثقافة الطبخ الشعبي الجزائري:

ثقافة الطبخ الشعبي الجزائري تعكس تنوعاً ثقافياً غنياً وتاريخياً متشعباً يجمع بين مئات السنين من التأثيرات والتطورات، ويتجلى هذا التنوع في مجموعة واسعة من الأطعمة التي تعكس التراث الثقافي المتنوع للجزائر وتعكس التأثيرات الإقليمية والتبادل الثقافي.

وتعتبر اللحوم والحبوب والخضروات أساساً للعديد من الأطعمة الجزائرية الشعبية، ولا تكتمل نكهة الطهي إلا بالتوابل والبهارات الغنية برائححتها الزكية، مما يمنح الأطعمة نكهات مميزة كالكسكس والطاجين... هما من بين أبرز الأطعمة الرئيسية التي تحمل روح الضيافة الجزائرية، حيث تُعد في المناسبات الخاصة وتجمع العائلة والأحباء حول الطاولة.

تظهر الفروق الإقليمية في أنماط الطهي، حيث يميل الشمال الجزائري إلى استخدام الطماطم والفلفل الحار، في حين يعتمد الجنوب على المزيغ الفريد من الحبوب والتوابل. تعتبر الأعياد والمناسبات فرصاً لتبادل الأطعمة التقليدية واستعراض التنوع الثقافي.

يُعتبر الشاي أحد رموز الضيافة الجزائرية، حيث يُقدم في معظم المجتمعات كعربون ترحيب واحترام، ويُعد تحضير الشاي فناً يتنافس عليه أبرز طهاته، ولا تكتمل جلسات الشاي إلا بتشكيلة مختلفة من الحلويات التقليدية ترافقه بشكل شائع.

تتجسد ثقافة الطبخ الشعبي الجزائري في تجارب الطهي المشتركة والتي تنعكس في تواصل الأجيال والحفاظ على التقاليد. إنها ثقافة طهي تعكس الفخر والهوية الوطنية الجزائرية، وتمثل جزءاً لا يتجزأ من التراث الثقافي الغني لهذا البلد (أحمد الكيلوي، 2008، ص 07).

2- ماهية ثقافة الطبخ القبائلي:

قبل أن ندخل في أهم الأطباق القبائلية يجب أولاً أن نتعرف على أهم الأدوات (الأواني) أو الأثاث التي تستعمل في المطبخ القبائلي وتميزه، والتي تعتبر من بين أهم العناصر في نطق المورث الشعبي بحيث كان الإنسان الشعبي قديماً يتأث من تلقاء نفسه بالمواد المتوفرة في بيئة المحلية فقط، وتختلف العائلات من حيث امتلاكها للأثاث وهذا ما يعود بالضرورة التي وضعها الاقتصادي.

ونذكر على سبيل المثال ما جاء على لسان "مولود فرعون" حول نوع من الأثاث الشعبي القبائلي التي تستخدم بكثرة بل ضرورة في الحياة اليومية القبائلية خاصة ومنها:

أ. الكسكاس:

وهي من أبرز الأواني الشعبية وأكثرها استعمالا في الوسط القبائلي تصنعه المرأة من الطين فالمرأة التي تتقن ذلك قديما يعتبر عيبا فيها، هو دائري الشكل، مثقوب بثقوب صغيرة يخرج منها البخار أثناء طهي الكسكسي، مما يساعد على استواء الطبق الكسكسي، ويوضع فوق القدر فيه مرق أو ماء وهذا ما صوره لنا الروائي قائلا: انتظر بفاغ البصير بداية خروج البخار مسك الكسكاس بثبات ووضعه جانبا (مولود فرعون، 2014، ص380).

ب. الرحي الحجرية:

كانت من الأثاث الضرورية في ذلك الوقت وأكثرها استعمالا في منطقة القبائل، تقريبا لا يوجد بيت يخلو من هذه الآلة التقليدية يعتمد في صناعتها على الحجر فالخشب، تتكون من طبقتين الأولى قاعدة تلتصق بالأرض وطبقة الثانية فيها ثقب يمرر فيه القمح ويوجد في الطرف عود خشبي تحرك من خلاله الطاحونة، هكذا تتم عملية طحن القمح فتجعله مادة جاهزة لطهي أشهى الأطباق التقليدية كسكس البركوكس، الإسفنج، الفطائر... إلخ.

وهذا ما أشار إليه الروائي "الكمومة طاحونة يدوية شئت مباشرة قبلة الباب والجميع يعرف أن هذه الطاحونة شاغرة وجاهزة للإستعمال في أي وقت" (مولود فرعون، 2014، ص89). مضيفا "إن طحن القمح لا يقوم به أي كان من العائلة بل يكون على يد الكنة أو البنات البكر من تقوم بذلك، أما فيما يخص العائلات التي لا تمتلك الطاحونة تقوم بطحن قمحها من بيت آخر مقابل قليل من الشعير، وهذا ما ذكره الروائي، وقد أضحى من عادة اللائي لا يملكن طاحونة أن يذهبن للطحن لدى يما كمومة... ولكن الكنة تجبرها على الأخذ بغمزة ذات دلالة" (مولود فرعون، 2014، ص29).

ج. القصعة:

هي من الأواني التي يرمز لها للتراث الأمازيغي كونها من أهم الحرف اليدوية المتوارثة عبر الأجيال، تصنع القصعة من الخشب أو الطين وهي دائرية الشكل منها الكبيرة ومنها الصغيرة وكذلك متوسطة الحجم، يختلف

استعمالها على أساس حجمها، فإذا كانت صغيرة الحجم فهي تستعمل للأكل وهذا ما أكده الروائي "اجتمع أفراد العائلة حول قصعة الطعام".

إذ من العادة أن يقدم فيها الأكلات الشعبية التقليدية كالكسكس والبركوكس لتدور حولها العائلة من كبيرها لصغيرها لتتغذى في جو حميمي لا مثيل له، في حين تستعمل القصعة الكبيرة لقتل الكسكسي أو البركوكس أو عجن الإسفنج والفطائر على حد قول الروائي: "كانت منهمكة في قتل الدقيق من الشعير على القصعة الكبيرة لتعد شيئا من الطبق الكسكسي" (مولود فرعون، 2014، ص 189). فالكسكسي المفتول في القصعة التقليدية يختلف تماما على الكسكسي المصنوع، هذا ما يشهده كبار السن في مختلف مناطق القبائل.

كما تطرق مولود فرعون إلى عدة نماذج من الأكل الشعبي القبائلي:

• الكسكس:

تم تصنيفه في قائمة التراث الثقافي اللامادي أي تقرير منظمة التراث الثقافي اللامادي أي تقرير اليونسكو، كما قالت الباحثة في المركز لويزة غالبية أن الكسكس طبق يعود إلى آلاف السنين وهو ملك لشعوب عدة، وأوضحت أن الكسكسي يعود إلى العصور القديمة، كما قالت أن... من تلك الأدوات التي تستخدم في صناعة الكسكس عثر عليها في قبور تعود لحكم الملك البربري ماسينيسا... قبل المسيح الذي وحد مملكة نوميديا والتي ضمة شمال الجزائر راها وأجزاء من ترتيب وليس اليوم.

يعتبر من الأطباق التي تشتهر بها منطقة القبائل ومن أشهى الأطباق التقليدية ويعد الطبق الرئيسي لكل عائلة شعبية قبائلية، إذ يعتبر طعام الضيف وأكلة المناسبات و طبق الإحتفالات يتم إعداد هذا الطبق التقليدي بالدقيق الذي يحصل عليه من القمح أو الشعير أو الذرة.

ومن عادات العائلات القبائلية عند استقبالها أي ضيف عندها وفي بيتها أن تقدم له طبق الكسكس، فهو من رموز حسن الكرم والضيافة وهذا ما أكده الروائي عندما تحدث من تعثر ننة مالحة أمام الضيف عامر لتحضر له الطبق الكسكسي: "لذلك كان صحن الكسكسي محطوطا فوق القصعة الخشبية الكبرى" (مولود فرعون، 2014، ص 193).

ومن العادات أيضا تقديم الصحن الكسكسي للجيران عند طبخه باللحم ما يسمى بالقبائلية ((تونطيشت))، وكذلك لكبار السن والنفساء والمرضى... فهذا واجب أكثر مما هو عادة، ذلك ما عبر عنه مولود فرعون: "أما أولئك الذين يقيمون حفلا فإنهم لا ينسوها أبدا ويعثون لها صحننا من الكسكسي مع قطعة من اللحم" (مولود فرعون، 2014، ص31).

• البركوكس:

من الأكلات الموسمية التراثية المعروفة لدى القبائل فهي أكلة الشتاء والبرد تلجأ إليها المرأة القبائلية عندما تعود من الزيتون أو عندما تصبح قريتها في حلة البيضاء، أو عندما تبرز الشتاء على أنيابه وبرده القارص، وهي وجبة سريعة ودافئة حيث يتم فتله في القصعة ويشبه كثيرا الكسكس في صناعته (فتله)، إلا أن حباته كبيرة ومرقة مختلف وهذا ما ذكره الروائي قائلا: "أخذت شابحة قصعة كبيرة واختارت أجود دقيق لها وشرعت في فتل البركوكس" (مولود فرعون، 2014، ص200).

• الكسرة:

أو كما يقال لها في القاموس القبائلي ((أغروم)) من الأكلات المشهورة بين العائلات القبائلية تحضر من القمح أو الشعير أو البلوط المطحون هذا ما بينه الشاعر في قوله: "يمكن تحضير كسرة بثلاثين من البلوط وثلت من الشعير" (مولود فرعون، 2014، ص31).

• السفنج:

الخفاف أو الفطائر نوع من الحلويات المعروفة بكثرة لدى العائلات القبائلية، تحضر في الأيام العادية خاصة عند تجمع العائلة، هذا ما أشار إليه الروائي قائلا: "عجل واتنا بالإسفنج والبيض" (مولود فرعون، ص102).

وذكر أيضا في روايته الأرض والدم قائلا: "بلغ سمعها صوت ارتطام العجين بداخل القصعة تحضيراً للفطائر" (مولود فرعون، 2014، ص32).

لقد كان وراء ذكر مولود فرعون لهذه النماذج من الطبخ الشعبي دلالات مختلفة، لعل أولها كما سبق وقلنا سابقا التعريف بعادات منطقتهم والحفاظ على مقومات الهوية الجزائرية، فهو نجاح بإدخال القارئ إلى البيوت القبائلية للتعرف على أدق تفاصيلها، كما سعى الروائي إلى عكس الوضع الجغرافي والاقتصادي السائد في تلك الفترة، إذ كان آنذاك الإنسان الشعبي مرتبطا عموما بالنشاط الفلاحي الذي يمارسه فقط الشعير، القمح، البلوط... إلخ.

كما أشار من خلال هذه التوظيفات التراثية إلى قيم اجتماعية مهمة في المجتمع القبائلي ككرم الضيف والتآزر والتآخي الموجود بين العائلات القبائلية.

المطلب الثالث: تأثير التقاليد والثقافة القبائلية على الطبخ القبائلي

1- مميزات المجتمعات القبائلية:

تتميز المجتمعات القبائلية على غرار أي مجتمع من المجتمعات الأخرى، بثقافتها ومنظومتها القيمية، وتعتبر الأسرة القبائلية من أكثر الأسر تمسكا بالعادات والتقاليد، إذ أن الدور والفضل يرجع للتنشئة الاجتماعية التي هي أساس تكوين الفرد وتنميته من خلال نمط عيش الأسرة التي يتفاعل مع سلوكياتها ويتشرب من معين عاداتها وتقاليدها، وقيمها وسلوكياتها، ومعاملاتها الاجتماعية، لتنمو معه هذه المعاملات مُشكّلة ما يسمى بالنمط السلوكي الذي يتبعه أفراد الجماعات المحيطة.

أما المرأة فكانت تقوم بعدة اهتمامات في الداخل والخارج، ففي الداخل كانت تعد الأكل وتعتني بالصغار وتنظف البيت وتغسل الملابس، أما في الخارج فكانت تجلب الماء وتمارس الفلاحة في البستان القريب وتجنّي الثمار والزيتون، "بينما المرأة المزايية لم تكن لتمارس مثل هذه الاهتمامات، وتشاركت النساء القبائليات في المنسج والنسيج، فهو بمثابة الزوج الأثوي للحرث، فالرجل يحرث خارجا والمرأة تحرث في النسيج لتساعد الزوج في تحمل أعباء الأسرة" (Genevois, 1969, p60).

تعرض المرأة القبائلية منذ ولادتها إلى تربية خاصة، وهي طفلة صغيرة تتعود على الاستماع إلى القصص والحكايات الشعبية والأمثال ومواعظ وخبرات من الأمهات والجندات، وكلها تتعلق بأفكار وتمثيلات المجتمع الذي تنتمي إليه.

2- تأثير الثقافة على الغذاء القبائلي:

يحمل الطعام في بنياته إضافة إلى الحاجة الفسيولوجية والشعورية للجسم الكثير من العناصر الثقافية والرمزية، خاصة وأن أغلب ثقافات العالم إن لم نقل جميعها تشير إلى الطعام بالمائدة التي تعبر عن التجمع حولها سواء من طرف أفراد العائلة أو الأسرة الواحدة أو خلال المناسبات والطقوس الظرفية والمرتبطة في العادة بطقوس معينة، وقد أشار إلى ذلك عالم الأنثروبولوجيا الفرنسي "كلود ليفي ستروس" في كتابه ((أصل المائدة)) "مطبخ مجتمع ما هو إلا لغة تترجم بنيته بطريقة لاشعورية وتكشف عن تناقضاته"، وتبدو هذه العبارة فصيحة وبالغة من عالم أنثروبولوجي مشهود له علميا في حقل البحوث والدراسات الأنثروبولوجيا.

هناك بحوث ودراسات أنثروبولوجية تناولت موضوع الغذاء في الجزائر، ومن أمثلة ذلك نجد مقالة بحثية بعنوان: "قدسية الغذاء في المجتمع الجزائري خلال القرن التاسع عشر: مقارنة تاريخية أنثروبولوجية"، لـ "كعوان فارس وساتة أحلام"، يونيو/ حزيران 2021، صادرة عن مخبر أنثروبولوجيا الأديان ومقارنتها، جامعة تلمسان. حيث تناولت المقالة قدسية الغذاء في مجتمع غالبا ما هدد بالجماعة والخوف من الجوع وارتبط به من ممارسات ضاربة في القدم لا تزال موجودة حتى أيامنا هذه، وقد عالج البحث قدسية الحبوب باعتبارها غذاء رئيسيا يشكل الخوف من فقدانه حاجسا يملك النفوس، إضافة إلى دخولها في إعداد الوجبات الطقوسية، ذات الصلة بإحياء المناسبات المختلفة كأعياد السنة الفلاحية، أو بعض المناسبات الاجتماعية الخاصة كالولادة، ومن أبرز ما استخلصته هذه المقالة العلمية هو أن قدسية الغذاء خاصة الحبوب قد أخذت نصيبا وافرا من تمثيلات الفرد والجماعة وفق طابع قدسي سواء في فترات الرخاء أو الندرة.

مع الطفرة الجديدة التي طرأت على المائدة الجزائرية بصفة خاصة والأكل والأطعمة على النطاق العام، نجد بعض المساهمات البحثية لباحثين جزائريين وكأمثلة على ذلك قمنا بجرد واطلاع على بعض البحوث في هذا المجال ومن باب التمثيل نجد مقالا للباحثين "بووشمة الهادي" بعنوان: "بالطعام والرباط الاجتماعي في المجتمع المحلي المتوسط: مقارنة انثروبولوجية بمدينة الشلف" حيث ربطا بين الطعام وأبعاده الطبيعية البيولوجية والثقافية والاجتماعية بين الرابطة الاجتماعي الذي ينشأ في خضم هذه التفاعلات الإنسانية بين الأفراد والجماعات، أين استعملا في تحليلهما المقارنة النظرية الرمزية التأويلية للطعام، باعتباره على حسبهم يحمل في ثناياه الكثير من الدلالات والمعاني الرمزية، انطلاقا من رابطة القرابة التي استفاضا في وصفهم للدلالات المعبرة عن قرابة الملح وامتدادها الحضاري بين الأمازيغ والعرب.

ومن خلال ما تطرقنا إليه وبربطه مع موضوعنا يمكن القول أن للثقافة القبائلية دور كبير مع طبيعة ونوعية غذائها.

المبحث الثاني: مراجعة المصطلحات الطبخ القبائلية

المطلب الأول: مفهوم المصطلح الطبخ القبائلي ومجالاته

1- تعريف المصطلح:

المصطلحية علم يبحث في العلاقة بين المفاهيم العلمية والمصطلحات اللغوية التي تعبر عنها. وهو علم ليس كالعلوم الأخرى المستقلة، لأنه يركز في مبناه ومحتواه على علوم أبرزها علوم اللغة، والمنطق، والإعلامية (علم الحاسبات الالكترونية)، وعلم الوجود، وعلم المعرفة، وحقول التخصص المختلفة، ويستفيد من ثمار هذا العلم: المتخصصون في العلوم والتقنيات، والمترجمون، والمسؤولون عن التخطيط اللغوي القومي، والعالمي.

ويمكن تعريفه بصورة عامة بـ "العلم الذي يبحث في العلاقة بين المفاهيم العلمية والمصطلحات اللغوية التي تعبر عنها".

وهو علم مشترك بين علوم اللغة، والمنطق وحقول التخصص العلمي ويهم هذا العلم المتخصصين في العلوم والتقنيات، والمترجمين، والعاملين في الإعلاميات، وكل من له علاقة بالاتصالات المهنية والتعاون العلمي.

2- مجالات المصطلح الطبخ القبائلي:

الطبخ القبائلي يمثل مفهوماً خاصاً في عالم الطهي، حيث يتعلق بالتقاليد والعادات الغذائية للقبائل والمجتمعات القروية. يُفهم الطبخ القبائلي بأنه عملية إعداد الطعام التي تندرج ضمن تقاليد وثقافة مجتمعات قبائل محددة. يمتاز هذا النوع من الطهي بالاعتماد على المكونات المتاحة في المناطق الريفية وتقنيات الطهي التقليدية.

مجالات الطبخ القبائلي تشمل:

- استخدام المكونات المحلية: يتميز الطبخ القبائلي بالاعتماد على الموارد المحلية المتاحة، مثل اللحوم المحلية، والخضروات، والحبوب التي تنمو في المنطقة.

- تقنيات الطهي التقليدية: يتميز الطبخ القبائلي باستخدام تقنيات الطهي التقليدية، مثل الشواء على النار المفتوحة، واستخدام أواني التقديم التقليدية.
 - التأقلم مع الظروف البيئية: يتطلب الطبخ القبائلي مهارات في التأقلم مع الظروف البيئية المتغيرة، مما يشمل التكيف مع مواسم الطقس وتوفر الموارد.
 - التشارك والتواصل الاجتماعي: يشكل الطبخ القبائلي جزءاً هاماً من التواصل الاجتماعي، حيث يتم مشاركة الطعام بين أفراد المجتمع كمظهر من مظاهر التضامن والتواصل.
 - التراث والتاريخ: يعتبر الطبخ القبائلي جزءاً من التراث الثقافي والتاريخي للمجتمعات القبائلية، حيث ينتقل من جيل إلى جيل كجزء من التراث الثقافي المحلي.
- بشكل عام، يعكس الطبخ القبائلي تكامل المجتمع مع البيئة المحيطة به ويعبر عن هويتهم الثقافية من خلال طرق إعداد طعامه.

المطلب الثاني: أهمية المصطلح الطبخ القبائلي

- تتجلى أهمية المصطلح "الطبخ القبائلي" في عدة جوانب، حيث يمثل هذا النوع من الطهي جزءاً أساسياً من التراث الثقافي والاجتماعي للمجتمعات القبائلية، ولذلك نذكر أبرز النقاط التي تسلط الضوء على أهمية المصطلح الطبخ القبائلي:
- الحفاظ على التراث الثقافي: يعكس الطبخ القبائلي تقاليد وعادات المجتمعات القبائلية، ويساهم في الحفاظ على التراث الثقافي الفريد لهذه المجتمعات. يُعتبر الطعام وطرق إعداده جزءاً لا يتجزأ من الهوية الثقافية لأي منطقة.
 - الاستدامة والتكيف مع البيئة: يتطلب الطبخ القبائلي استخدام المكونات المتاحة في المنطقة وتكنيكات الطهي التقليدية، مما يعزز مفهوم الاستدامة والتكيف مع البيئة المحيطة به.
 - تعزيز التواصل الاجتماعي: يُعتبر إعداد الطعام ومشاركته في المجتمعات القبائلية جزءاً من التواصل الاجتماعي، حيث يتم تقديم الطعام كمظهر من مظاهر التضامن والتواصل بين أفراد المجتمع.

- تعزيز الهوية الجماعية: يشكل الطبخ القبائلي جزءًا من بناء الهوية الجماعية للمجتمعات القبائلية، حيث يتم مشاركة القيم والتقاليد من خلال تحضير وتناول الطعام معًا.
 - الترويج والتبادل الثقافي: يُعزز الطبخ القبائلي التفاعل والتبادل الثقافي، حيث يتم نقل تقنيات الطهي ووصفات الطعام بين الأجيال، مما يسهم في إثراء التجربة الثقافية للمجتمعات.
 - تعزيز القيم الأسرية: يعد تحضير الطعام وتناوله جزءًا من الأنشطة الأسرية، مما يعزز التواصل بين أفراد العائلة ويعمق الروابط الأسرية.
- يُظهر الطبخ القبائلي أهمية كبيرة في الحفاظ على التراث والهوية الثقافية، ويعتبر وسيلة لنقل القيم وتعزيز التواصل داخل المجتمعات القبائلية (مُجد مراياقي، 2004).

المبحث الثالث: ترجمة المصطلحات الطبخية من العربية إلى الفرنسية

المطلب الأول: مفهوم ترجمة المصطلح النحوي العربي إلى الفرنسية

ليس من السهل العثور على تعريف موحد للترجمة وذلك راجع في الأساس إلى المنطلقات والمرجعيات المعرفية التي تختلف من منظر إلى آخر حيث أن "من يتأمل مسار الترجمة غير العصور يستنتج أنه قد اتفق على أهميتها في نقل المعارف والاطلاع على المخزون الفكري عند الغير ولم يتفق على مفهومها وكيفيةها" (مُجد الديداوي، 2007، ص53). لذا سنعمل على عرض العام من التعريفات التي تبتعد عن كل المساجلات النظرية التي عرفتها الترجمة.

تعني الترجمة في عرف اللغة التفسير والتوضيح: "فترجم الكلام بينه ووضحه" (إبراهيم مصطفى وآخرون، ص115). أما في الاصطلاح، فيورد في شأنها حسن غزالة موضحة أن الترجمة في مفهومها العام تشمل كل ما يطره المترجم بغية نقل المعنى الذي يورده الأصل قائلاً:

“ La traduction fait généralement référence à tous les processus et méthodes utilisés pour restituer et/ou transférer le sens du texte en langue source dans la langue cible de manière aussi fidèle, complète et précise que possible ”.(Hassan Ghazala Beirut, 2008, p01).

وبناء على ما تقدم تم ترجمة العبارة إلى "تدل الترجمة عموما على تلك الآليات والمنهجيات المستعملة بهدف نقل المعنى من اللغة الأصل إلى اللغة الهدف على أغرب وأكمل وأدق وجه ممكن".

أما بيتر نيومارك، فيقول: "الترجمة هي نقل معنى نص قد يكون مفردة أو كتابا من لغة إلى أخرى من أجل قارئ جديد، ولا يبدو أن هناك تعريفاً أبين وأقرب من هذا، ومع ذلك فلا وجود له في أي معجم، وهذا شيء يؤسف له" (مُجَدّ الديدواوي، 2005، ص20). ويختص هذا التعريف عما سبقه بتحديدده لطبيعة المنقول: أي النص والذي يتراوح من المفردة إلى الكتاب.

والخيط المشترك والمتناسك بين هذين التعريفين هو انطلاقيهما من أن حقيقة الترجمة نقل للمعنى والتعبير عنه بلغة غير التي جاء فيها فذاك متكوّنها والهدف الذي تتمركز حوله.

وقد ركز فرانسوا أوست على أهم جانب من جوانب الترجمة وهو الأمانة التي شغلت أهل الترجمة لأمداد طويلة جاعلا منها شرطا لا بد من استغائه وذلك من خلال قوله:

“ La Traduction au sens strict, passage d'une langue à l'autre dans la fidélité au message d'origine ” (François Ortraduire, 2009. p12).

وبناء على ما تقدم تم ترجمة العبارة إلى "الترجمة بمعناها الدقيق انتقال من لغة إلى أخرى مع توخي الأمانة للرسالة الأصل".

ومما تقدم، يتضح أن الترجمة يجب تتوفر على الأمانة والإفهام، غير أنه يجب أن يفهم من الأمانة الصدق في نقل المعلومة وعدم تشويه الحقائق وليس الالتصاق بالأصل معنى ومبنى، كما هو شائع في الترجمة (مُجَدّ الميداوي، 2005، ص19)، إلا أن الوفاء في الترجمة ليس بمطلق، وهو ما ذهب إليه جون فلامون حين قوله:

“ La fidélité n'est pas en soi figée, Elle dépend de: Pas de fidélité totale ou absolue ” (Jaques Flamand, 1984, p 332).

وبناء على ما تقدم تم ترجمة العبارة إلى "ليست الأمانة بثابتة في ذاتها وإنما تتعلق ب: فلا وجود لأمانة تامة أو مطلقة".

وعلى ضوء ما سبق، نستشف أن الترجمة في جوهرها نقل للمعنى مهما تعددت السبل لتحقيق ذلك مع مراعاة الأمانة التي تبقى نسبية واللافهام الذي أساسه البيان والبعد عن الاستغراق والإبهام.

وإذا كانت الترجمة "هي التعبير بلغة ثانية عن المعاني التي تم التعبير عنها بلغة ثانية فإن ترجمة المصطلحات هي التعبير عن مفاهيمها بلغة غير التي وردت فيها" (علم المصطلح لطلبة العلوم الصحية والطبية، 2005، ص99). وهذا النوع من الترجمات يدعى الترجمة المتخصصة: "لأنها تعنى بترجمة المصطلحات العلمية بكل أنواعها الطبية، والفيزيائية والكيميائية (...) وغيرها من التي يضمها عديد فروع العلوم" (Hassan Ghazala, 1995, p156).

وباعتبارها نقلا لمفاهيم المصطلحات المراد ترجمتها والتعبير عنها بغير اللسان الذي جاءت فيه لا بد للمتوكل أن يضع نصب عينيه هدف إيجاد ما من شأنه أن يعكس الشحنة المفهومية ذاتها للمصطلح الأصل: أي أن يسعى إلى تحقيق التكافؤ الدلالي، ويمكن القول بأنه محقق عندما يتطابق المحتويان الدلاليان لكل من الأصل، وهذا النوع يكون على مستوى المفردات دون الفقرة أو النص بأكمله (Gladys Gonzalez Matthews, 2003, p55).

المطلب الثاني: دور المصطلح في الترجمة المتخصصة

ذهب رأي المختصين في مجال علم المصطلح إلى أنه لكل مصطلح ما يقابله في اللغات الأخرى، وهو الرأي الذي يؤكد وجود صلة قوية بين علمي المصطلح والترجمة ولا شك أن الترجمة من أهم الوسائل لوضع وترجمة المصطلح العربي، وهي ليست مجرد إيجاد معنى مقابل لمدلول اللفظ الأجنبي ومن ثمة التعبير عنه بكلمة أو أكثر، وإنما هي وضع مصطلح علمي عربي، ذلك أن المفردات اللغوية العامة تختلف عن المصطلحات العلمية المتخصصة وهذا ما يترتب عليه اختلاف الترجمة العامة عن الاصطلاحية.

"إن المصطلحات بمعناها العام الذي يشمل الألفاظ التقنية والعلمية أصبحت تعتبر اليوم أساس كل تكوين. إذ لا تخصص في العلوم والتقنيات بدون مصطلحات مضبوطة" (الديداوي محمد، 2000، ص64)، من هنا تظهر أهمية المصطلح في مجال الترجمة التي تمت في الوقت الراهن إثر التطور العلمي والتكنولوجي الذي فرض التعامل بين الدول. فالصعوبة الأساسية التي يصادفها المترجم أثناء ترجمته من اللغة الأجنبية إلى اللغة العربية،

خاصة إذا تعلق الأمر بالترجمة المتخصصة، وتكمن هذه الصعوبة في إيجاد المصطلح المناسب الذي يقابل المصطلح الأجنبي.

وهنا يرى (مُحَمَّد الديدواوي، 2000، ص98) أن المترجم يكون أمام احتمالين:

➤ **أولاً:** توفر المصطلح: "فالمصطلح إما يكون موجوداً وعلى المترجم أن يتصيد به ويهتدي إليه"، وهنا تكمن أهمية المعاجم المختصة والموحدة التي تسهل عمله وبالتالي عملية الترجمة.

➤ **ثانياً:** غياب المصطلح: ففي بعض الأحيان يصعب على المترجم إيجاد المصطلح وهنا "تشكل الترجمة المصطلحية، أي ترجمة المفاهيم، عنصراً رئيساً في هذه العملية التي ينبغي أن لا يتصدى لها سوى مترجم قادر على الإلمام بالموضوع ومتمرس في ترجمته أو أخصائي له رכיعة لغوية متينة وقدرة على النقل" (الحاج صالح عبد الرحمان، 2007، ص125).

المطلب الثالث: مناهج ترجمة كتاب الطبخ

1- البحث التوثيقي:

فضلاً عن البحث المصطلحي، يعتبر البحث التوثيقي من أهم مراحل الترجمة المتخصصة، حيث أن هذا البحث يمكن المترجم من الانسجام مع موضوع النص، وإدراك العبارات والأساليب المستعملة في لغة الاختصاص، فهدف البحث التوثيقي إيجاد مقابلات المصطلحات في اللغة الهدف، ورصد المعلومات رسداً منهجياً غير عشوائي كي يفى بالغرض (كرستين دوريو، 2007، ص24).

يبدأ المترجم بتحديد ميدان النص ثم يقوم بجمع المصطلحات الواردة فيه وتحليلها، كما تمكنه هذه العملية من تحديد طبيعة النص ونوعه ووظيفته، ولا يخفى عن المترجم أن قراءة النص المتكررة والمتأنية تمكنه من فهم ما صعب عليه في قراءة النص الأولية.

تعد عملية البحث التوثيقي مرحلة أساسية في الترجمة المتخصصة، حيث أن الهدف المنشود من الترجمة هو إحداث الأثر نفسه في متلقي النص الهدف، ومن أجل الوصول إلى هذه النتيجة يتوجب على المترجم التوثيق باللغتين، الأصل والهدف، حتى يتقرب أكثر من موضوعه ويتسنى له فهم النص الأصل فهماً أفضل، ومنه يكتسب القدرة على ترجمته ترجمة صحيحة.

والمترجم مطالب بأن يكون منهجيا، فيبدأ يوثق باللغة الهدف حتى يجد المصطلحات المقابلة فيها، فما يعسر عليه فهمه من أفكار ومصطلحات في اللغة الأصل يسهل عليه لدى قراءته الوثائق نفسها تقريبا باللغة الهدف مما يسمح له أيضا بربح الوقت، فكلما زاد رصيده المعلوماتي، كانت ترجمته أفضل وأدق وأصح (كرستين دوريو، 2007، ص 45).

والوسيلة الأولى هي الموسوعة فيطلع على المقالات التي تمت بصلة مباشرة إلى موضوعه، ثم يرجع إلى النص الأصل حتى يقيس درجة وضوح النص بعد ذلك وإن كان بطريقة كافية أو وجب عليه مواصلة البحث التوثيقي.

وإن أكبر فائدة تعود على المترجم من التوثيق الثنائي اللغة هي إيجادها مقابل المصطلح الأصل في اللغة الهدف دون الرجوع إلى المعاجم المتخصصة التي تكمن أهميتها وفائدتها في حسن انتقاء المترجم المصطلح الهدف، حيث تقترح عدة مكافئات للمصطلح الواحد، وعلى المترجم اختيار الأنسب منها ولا يتسنى له هذا الأمر إلا إذا فهم وأدرك المصطلح الأصل في السياق الذي ورد فيه، إدراكا واضحا صحيحا.

إن الموسوعات والمجلات حتى الجديدة منها- غير كافية لأنها لا تتطرق إلى المواضيع تطرقا دقيقا، فلذا يجب أن تكون وثائق المترجم جديدة حتى يكون على علم بالمستجدات وتكون أيضا في صميم موضوع نصه ليتمكن من إدراك النصوص التي يقوم بترجمتها وتساعد شبكة الإنترنت المترجم على توثيقه أيضا، فيجد فيها كل المقالات والبحوث الصادرة حديثا، حيث يسهل عليه اختيار الوثائق التي يود الإطلاع عليها وكلما زادت خبرة المترجم زادت معها معلوماته الشخصية وقاعدة معطياته الذاتية، فإدراك المترجم لموضوعه ينعكس على النص الهدف حيث تقل حاجته إلى التوثيق قبل الشروع في الترجمة، وهذا لا يعني إلغاء البحث التوثيقي بالضرورة بل يعني أن المترجم المتخصص الخبير قد يتوثق أقل من المترجم المتخصص المبتدئ فخبرته تمده بكثير من المعلومات وتكسبه إدراكا لمعظم المصطلحات (Durieux, 1998, p57).

2- أساليب الترجمة عند "فييني" و"داريليني":

“Au moment de traduire, le traducteur rapproche deux systèmes linguistiques, dont l'un est exprimé et figé, l'autre est encore potentiel et adaptable. Le traducteur a devant ses yeux un point de départ et élabore dans son esprit un point d'arrivée, nous avons dit qu'il va probablement Explorer son texte évaluer le contenu descriptif, affectif intellectuel des UT qu'il a découpées,

reconstituer la situation qui informe le message, peser et évaluer les effets stylistiques. Il ne lui reste qu'à contrôler son texte pour s'assurer qu'aucun des éléments LD n'a été oublié, et le processus est terminé ” (Vinary Jean & Paul et Darbelnet Jean, 1958,p46).

وبناء على ما تقدم تم ترجمة العبارة إلى "يقرب المترجم أثناء القيام بالترجمة بين نظامين لسانيتين، إحداهما معبر عنه وجامد والآخر محتمل وقابل للتكييف، ويضع المترجم نصب عينيه نقطة انطلاق ويتمثل نقطة وصول، فيقوم المترجم بتقييم المحتوى الوصفي والشعوري والفكري لوحدات الترجمة التي جزأها، ويعيد تشكيل الوضعية التي تخبرنا عن الخطاب، ويقوم بالتأثيرات الأسلوبية ويقوم بترجمة النص المتحصل عليه للتأكد من تواجد كل عناصر لغة الأصل وهنا ينتهي المسار".

ولقد قسم المنظران الكنديان "فيني" و"داربلي" أساليب الترجمة كما يأتي:

1. الترجمة المباشرة (La Traduction Directed):

هي الترجمة التي يكون فيها تطابق تام بين لغتين سواء من ناحية المفردات أو البنية النحوية وتحقق بنجاح غالبا بين لغتين متقاربتين لسانيا وثقافيا وتشمل الترجمة المباشرة ثلاثة أساليب وهي:

أ. الاقتراض (L'emprunt):

وهو أبسط أساليب الترجمة يستعمله المترجم عندما تعوزه المرادفات في اللغة التي يترجم إليها، وغالبا ما يختص الاقتراض بالمفردات الجديدة التي أبرزتها مختلف التقنيات الحديثة.

ب. النسخ (Le Calque):

هو نوع خاص من الاقتراض وذلك بالركون إلى أساليب تعبيرية مفترضة حرفيا من اللغة الأجنبية والنسخ نوعان:

- نسخ تعبيرية (Calque D'expression): وهو الذي يراعى فيه التركيب النحوي للغة المصدر.
- نسخ تركيبية (Calque De Structure): ينقل إلى اللغة الهدف تركيبا جديدا مثل "الخيال العلمي" من "Science Fiction" وتلعب وسائل الإعلام الدور الرئيسي في شيوع مثل هذه التعبيرات التي تكرس الركائز في غالب الأحيان وتثير إشكالية صعوبة الفهم بالنسبة الأحادي اللغة.

ج. الترجمة الحرفية (La Traduction Littérale):

أما في هذا من الترجمة فيراعى نقل عناصر النص من اللغة المترجم منها إلى تلك المترجم إليها فتكونان في هذه الحالة متطابقتين بشكل كلي أو شبه كلي، لكن بشرط سلامة المعنى وخلو الأسلوب من الركاكة وتكون هذه الترجمة أكثر توثيقاً بين اللغات المتقاربة كالفرنسية والإسبانية، الإنجليزية والألمانية فمثلاً يصعب على المترجم ترجمة "عاد بخفي حنين" إلى إحدى هذه اللغات ترجمة حرفية لأنه سيقع في فخ الترجمة الحرفية مما يحدث خلل في المعنى.

2. أساليب الترجمة غير المباشرة أو الملتوية (La Traduction Indirecte/Oblique):

يستعين المترجم بأساليب الترجمة غير المباشرة عند تعذر وجود التعبير المقابل في اللغة الهدف، والترجمة غير المباشرة هي عكس سابقتها ذلك أنها لا تسمح بإحداث التطابق التام بسبب الاختلافات اللسانية والثقافية بين اللغات ولتفادي هذا التشويش يلجأ المترجم إلى هذه الترجمة.

3. الإبدال (La Transposition):

وهو التغيير في شكل النص، ويتم فيه تعويض قسم من أقسام الكلام في اللغة المصدر بقسم آخر من اللغة الهدف دون تغيير النص كتحويل الفعل إلى مصدر أو العكس والإبدال نوعان اختياري وإجباري:

- الاختياري: وهو الذي يتيح للمترجم صياغة العبارة بأكثر من طريقة وذلك مثل إبدال الفعل في الجملة الفرنسية (Il Nous A Annoncé Qu'il Reviendrait) بالمصدر في الترجمة العربية "أبلغنا بعودته" أو باسم الفاعل "أبلغنا بأنه عائد" أو بالفعل "أبلغنا بأنه سيعود".
- الإجباري: وهو الذي يلجأ إليه المترجم عندما لا تقبل العبارة إلا صيغة واحدة في اللغة المترجم إليها.

4. التكيف (La Modulation):

هو يؤثر على النص لا على الشكل، وذلك حسب المؤلفين بتغيير وجهة النظر كأن نقول عقدين بدل "عشرين سنة" أو "شبعنا" بدل "Je N'ai Plus Faim".

ويقسم المؤلفان التكيف إلى نوعين:

- تكيف معجمي: ويكون في مستوى المفردات مثل سمك أحمر ← Poisson Rouge (تكيف لوني).

- تكييف تراكيبي: ويكون في مستوى التراكيب لتعديل الخطاب وفق مقتضيات اللغة المترجم إليها لكن دون المساس بالمعنى العام للنص.

5. التكافؤ (L'équivalence)

ويتحقق التكافؤ حسب فيني وداريلني عندما يعبر نص اللغة المصدر ونص اللغة الهدف عن الموقف نفسه لكن باستعمال وسائل أسلوبية وتراكيبية مختلفة خاصة بكل منهما على حدى.

ويعمل التكافؤ على المعنى الإجمالي للرسالة التي يريد النص إبلاغها البنية العميقة لا على الشكل الخارجي للنص (البنية السطحية) ولذلك تأتي النصوص المتكافئة غالبا في شكل وحدات ترجمة أو في صيغ ثابتة تتم ترجمتها كوحدة لا تتجزأ.

ويرى المؤلفان أن الحاجة إلى خلق مكافئات يتبع من الموقف، ومنه يتعين على المترجم أن يبحث على حل انطلاقا من الموقف الموجود في اللغة المترجم منها، لأن التكافؤ ينطلق من الموقف أي أنه استبدال موقف في اللغة الأصل بموقف ثان مشابه في اللغة الهدف. وهو نوعين:

- التكافؤ الشكلي: هو الأسلوب الذي يقوم على إيجاد كلمة أو صيغة تشكل المكافئ الأقرب في اللغة المترجم إليها، وهذا النوع من التكافؤ لا يوجد دائما في جميع اللغات لذلك لا ينصحان باللجوء إليه إلا إذا تطلبت الترجمة.

- التكافؤ الديناميكي: هو المبدأ الذي يقوم على ترجمة معنى النص من اللغة الأصل إلى اللغة الهدف باختيار المكافئ الطبيعي الأقرب باعتماد أسلوب يحدث من قوة البلاغة والتأثير على قراءة الترجمة ما يحدثه على قراءة النص الأصلي.

6. التصرف (L'adaptation):

ويصنفه المؤلفان بين الترجمة والإبداع ويعتبرانه أقصى حد للترجمة بحيث يستنجد به المترجم في حال وجود تشابه بين موقفين قد لا يكون أحدهما موجودا في ثقافة اللغة الهدف أو قد يكون موجودا لكنه لا يؤدي المعنى، وبالتالي يضطر المترجم إلى إيجاد موقف آخر يتماشى مع ثقافة اللغة الهدف شرط أن يحدث نفس التأثير على قراءة الترجمة ويصبح للتصرف أهمية كبيرة في المواقف التي تختلف فيها اللغتان من حيث الثقافة والدين.

خاتمة الفصل:

الطبخ القبائلي يشكل جزءًا أساسيًا من ثقافة المجتمعات القبائلية، حيث يتجلى من خلالها جزء من التراث والتقاليد في مختلف جوانبه. ويعتمد هذا النوع من الطهي على الاستخدام الحكيم للمكونات المحلية وبتقنيات تقليدية. يُظهر الطعام كلغة تعبير تنقل التاريخ والهوية الثقافية لمجتمعه، ويعكس التكامل بين الإنسان والبيئة.

يبرز التضامن الاجتماعي في مفهوم مشاركة الطعام، حيث يجتمع أفراد المجتمع لتحضير وتناول الطعام سوياً، ما يُعزز الروابط الاجتماعية ويعكس قيم الجماعة والتكافل.

وباختلاف اللغات تختلف معها الثقافات، مما يعيق مسار الترجمة ليتيح الفرصة لمزدوجي اللغة في ممارسة الترجمة رغم جهلهم لقواعدها، فكثير منهم من يظن أن الترجمة نقل كلام من لغة إلى أخرى. فأصبحت الترجمة في صراع واستبعدت كثيرا من الممارسة ولم يتم النهوض بها بشكل جيد رغم أنها رمز التطور والحضارة. وعلى المترجم مراعاة القواعد وتطبيقها بأمانة وبشكل صحيح.

الفصل الثاني:

تحليل وترجمة المصطلحات الطبخية

القبائلية في كتب الطبخ ثنائية اللغة

(عربي-فرنسي)

تمهيد:

في كتب الطبخ ثنائية اللغة التي تتعامل مع المأكولات القبائلية، يظهر التحليل والترجمة للمصطلحات الطبخية بين اللغة العربية واللغة الفرنسية. يتضمن هذا توظيف المصطلحات القبائلية والتعبيرات الثقافية بدقة. إليك بعض التحليل والترجمة لبعض المصطلحات

وفي هذا الفصل سنتطرق إلى: تحليل المصطلحات الطبخية القبائلية في الكتب ثنائية اللغة (عربي- فرنسي).

المبحث الأول: تحليل المصطلحات الطبخية القبائلية في الكتب ثنائية اللغة (عربي-فرنسي)

المطلب الأول: الطريقة والأدوات المستخدمة

يتطلب أي بحث إتباع منهجية دقيقة وصارمة.

بالنسبة لبحثنا هذا استخدمنا التصنيف، وهي طريقة تتمثل في عمل سلسلة من التصنيفات للأسماء الصحيحة للأطباق التقليدية من وجهة نظر مورفولوجية ودلالية. وكذلك استخدمنا مسألة الإحصاءات المعجمية والمورفولوجية لتسليط الضوء على الأشكال الأكثر تكرارًا وأبرز الفئات الدلالية.

أيضًا، نحدد أن تحليلنا لغوي بحث وأن لغويات فرديناند دي سوسور هي التي سنشير إليها، إنها لغويات وصفية تكتفي بوصف اللغة كما هي وليس كما ينبغي.

معظم أسماء الأطباق في مجموعتنا هي للوهلة الأولى من أصل عربي، لذلك من الضروري العودة إلى لغويات الأخيرة، حتى تتمكن من رسم فئات الأشكال والمعاني. وهكذا، فإن الأسماء الصحيحة التي تظهر في مجموعتنا ستوصف بأنها باللغة الأصلية.

سنتطرق في هذا الفصل إلى تحليل ترجمة كتب الطبخ الجزائرية والقبائلية من اللغة العربية إلى اللغة الفرنسية مع تصحيح المصطلحات باستخدام قاموس ومعجم الترجمة (Dictionnaire urbain)، قاموس ومعجم كامبريدج للترجمة (Le dictionnaire de Cambridge)، قاموس ومعجم (Dictionnaire de mots) croisés Chambers الذي يعطي ترجمة دقيقة للمصطلحات، قمنا بالاستعانة بالكتب التالية:

1- كتاب الطبخ الجزائري لـ " فاطمة بوعياض " باللغة العربية (ENAG édition):

كتاب الطبخ الجزائري لفاطمة بوعياض، الذي نشرته (ENAG édition)، يعد مرجعًا هامًا في عالم الطهي الجزائري. يقدم الكتاب مجموعة من الوصفات التقليدية والشهية التي تعكس تنوع المأكولات في الجزائر.

تتميز أعمال فاطمة بوعياض بالدقة في وصف الخطوات واستخدام المكونات الشهيرة في المطبخ الجزائري. يسهم الكتاب في الحفاظ على التراث الغذائي الجزائري وتشجيع المهتمين بالطهي على تجربة تحضير الأطباق اللذيذة.

من خلال (ENAG édition)، تأتي هذه النشرة لتعزيز التواصل الثقافي والغذائي في المجتمع الجزائري. يُعتبر كتاب الطبخ هذا مصدرًا قيمًا لكل من يبحث عن تجربة الطهي الجزائري التقليدي بطريقة دقيقة وشهية.

المطلب الثاني: تحليل للأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية

إذا كان الاسم الصحيح يمكن أن يكون له معنى غالبًا فيما يتعلق بمهنة أو خصوصية جسدية: مولر باللغة الألمانية، ميلر باللغة الإنجليزية: الطاحونة؛ شميت/سميث الحداد (Faivre): الحرفي (النسيج باللاتينية)... إلخ وكذلك الأسماء الأولى (Grégoire): المستيقظ (André): الرجل (الذكر)؛ ميلاني: الأسود؛ كارول: الملك (باللغة الروسية) إلخ. تضمن أسماء الأطباق ثلاث وظائف مرجعية دلالية رئيسية: الأولى لها قيمة تفسيرية، والثانية تشكل شكلاً من أشكال تصنيف التسمية والأخيرة (في عملية معجمية تمامًا أم لا) التي تميز قيمة المقام الصحيح الأصلي (Faivre, 2012, p39).

أما بالنسبة للتحليل الدلالي لمجموعتنا، فيمكننا تحديد العديد من فئات المعنى المتعلقة: شكل أو ملمس الطبق، ومكونات الطبق، وطريقة التحضير، وأدوات التحضير، والأسماء البشرية.

المطلب الثالث: تحليل ومناقشة النتائج

الإطباق من كتاب فاطمة الزهراء بوعياض:

1- سكسو ثغديوث:



ترجمته	←	النص الأصلي	←	ترجمته
Cicsou Thgddioth	←	سكسو ثغديوث	←	Seksou Thaghediwth

التعريف بالكلمة

كسكس بالقرنية (أو ثغديوث) هو طبق تقليدي قبائلي، يتكون أساسًا من حبوب القمح المطحونة رقيقة جدًا ومبخرة، والتي تُطهى بالبخار حتى تصبح خفيفة وهشة. يُقدم الكسكس بالقرنية عادةً مع اللحم (مثل اللحم الغنم أو الدجاج) المطهو بتوابل مميزة، والخضروات المطهية، مثل الجزر والبطاطس والكوسا، بالإضافة إلى صلصة غنية ومبهجة. يُعد الكسكس بالقرنية من الأطباق الشهيرة في المطبخ المغربي ويُعد رمزًا للضيافة والتقاليد الاجتماعية في المناسبات الخاصة والعائلية.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "كسكس بالقرنية" باقتراض كلمة "ثغديوث"، نجد أن الاقتراض يعكس الفكرة العامة للطبق ولكنه قد يكون غير شائع أو معروف لدى الناطقين باللغة العربية خارج القبائل. من الأفضل استخدام تعبير "كسكس بالقرنية" مع إضافة شرح أو توضيح لمعنى الكلمة "قرنية" لتسهيل فهمها لغير الناطقين واللغة (اللهجة) القبائلية.

2- رفيس قبائلي:



الرفيس قبائلي ← النص الأصلي
Rafis Kabyle ← ترجمته

التعريف بالكلمة:

رفيس قبائلي هو مصطلح يستخدم في بعض الثقافات العربية للإشارة إلى الطعام الذي يتم تحضيره وتناوله خلال الأفراح والمناسبات الاجتماعية الكبيرة. يتميز الرفيس القبائلي بأنه طبق شهير في تقاليد بعض القبائل العربية، يتكون عادة من اللحم (مثل لحم الضأن) والخضروات والتوابل، ويُطهى على النار في قدر كبير. يُعد الرفيس قبائلي عادة طعامًا جماعيًا يتم تناوله بشكل اجتماعي وعائلي، ويعتبر رمزًا للترابط الاجتماعي والضيافة في تلك الثقافات.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "رفيس قبائلي" باستخدام النسخ، يمكن استخدام كلمة "رفيس" بدون تعديل، ولكن قد يحتاج الجزء الثاني "قبائلي" إلى تعديل ليتناسب مع النطق والكتابة بالنسخ. يمكن استخدام كلمة "قبيلة" بدلاً من "قبائلي"، وذلك ليتناسب مع القاعدة النحوية في النسخ، وتصبح الترجمة "رفيس قبيلة".

3- بركوكس القرع الأحمر (كابويا):



ترجمته	←	النص الأصلي	←	ترجمته
Gourde Rouge (Capuya)	←	بركوكس القرع الأحمر (كابويا)	←	Berkoukas a La Citrouille

التعريف بالكلمة:

بركوكس القرع الأحمر (كابويا) هو طبق شهير في بعض الثقافات القبائلية، يتميز بتحضيره باستخدام حبوب الكسكس مع القرع الأحمر (الكابويا). يتم طهي الكسكس والقرع معًا مع توابل مميزة، مما يضفي على الطبق نكهة فريدة ومميزة. يُقدم هذا الطبق غالبًا في المناسبات الخاصة والأعياد، ويُعتبر من الأطباق الشعبية والمحبوذة في المطبخ العربي.

تحليل الترجمة:

"بركوكس": هو طبق شهير في المطبخ العربي يتكون من حبيبات القمح المدقوقة. "القرع الأحمر (كابويا)": يُشير إلى القرع الأحمر، عند ترجمة الكلمة "الكسكس القرع الأحمر" إلى النسخ، يمكن تقديمها بالشكل التالي: "بركوكس القرع الأحمر".

4- خبز مقلي:



ترجمته ← النص الأصلي
Kobz Maqli (Pain Pérdu) ← خبز مقلي

التعريف بالكلمة:

كلمة "خبز مقلي" تشير إلى الطريقة التي يتم بها إعداد الخبز عندما يتم تحميره أو قليه في الزيت أو السمن. يتم غمر شرائح الخبز في البيض المخفوق ومن ثم تقلى في الزيت حتى تصبح ذهبية اللون ومقرمشة. يتم تقديم الخبز المقلي عادة كوجبة فطور سريعة أو كوجبة خفيفة.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "خبز مقلي" باقتراض كلمة "ث خبز مقلي"، نجد أن الاقتراض يعكس الفكرة العامة للطبق ولكنه قد يكون غير شائع أو معروف لدى الناطقين باللغة العربية خارج القبائل. من الأفضل استخدام تعبير "خبز مقلي" مع إضافة شرح أو توضيح لمعنى الكلمة "مقلي" لتسهيل فهمها لغير الناطقين باللهجة.

5- بركوكس بالخضرة:



النص الأصلي



ترجمته

بركوكس بالخضرة



Berkoukes B'l Khodra

التعريف بالكلمة:

كلمة "بركوكس بالخضرة" تعني باللغة العربية "البروكسيل بالخضار"، وهو طبق مشهور في المطبخ القبائلي. يتم إعداده عن طريق قلي قطع البروكسيل مع الخضار الأخرى مثل الجزر والبصل والثوم في الزيت، ثم يتم إضافة التوابل والبهارات حسب الذوق. يقدم البروكسيل بالخضار عادة كجانب للوجبات الرئيسية.

تحليل الترجمة:

تحليل ترجمة "بركوكس بالخضرة" باقتراض يتضمن استعارة المصطلح "بركوكس" من اللغة الأجنبية، وهو يشير إلى نوع من الخضار، وإضافة كلمة "الخضرة" التي توضح أن البركوكس يتم تحضيره بالإضافة إلى أنواع أخرى من الخضار. يعبر هذا الاقتراض عن عملية إعداد الطعام بطريقة معينة ويوفر وصفًا محددًا للطبق.

6- تيفثين:



النص الأصلي



ترجمته

تيفثين



Ifitine Pâte Aux Sauce

التعريف بالكلمة:

كلمة "تيفثين"، وهو طبق مشهور في المطبخ القبائلي.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "تيفثين" باستخدام النسخ، يمكن استخدام كلمة "تيفثين" بدون تعديل، ولكن قد يحتاج الجزء الثاني "قبائلي" إلى تعديل ليتناسب مع النطق والكتابة بالنسخ. يمكن استخدام كلمة "قبيلة" بدلاً من "تيفثين"، وذلك ليتناسب مع القاعدة النحوية في النسخ، وتصبح الترجمة "تيفثين".

7- طعام بالخليع:



النص الأصلي



ترجمته

طعام بالخليع



Tâm B'lakhli/Couscous A La Viande Confite

التعريف بالكلمة:

كلمة "طعام بالخليع"، وهو طبق مشهور في المطبخ القبائلي.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "طعام بالخليع" باستخدام النسخ، يمكن استخدام كلمة "طعام بالخليع" بدون تعديل، ولكن قد يحتاج الجزء الثاني "قبائلي" إلى تعديل ليتناسب مع النطق والكتابة بالنسخ. يمكن استخدام كلمة "طعام بالخليع" وذلك ليتناسب مع القاعدة النحوية في النسخ، وتصبح الترجمة " (Tâm B'lakhli /Couscous A La Viande Confite).

8- الخفاف / سفنج:



ترجمته ← النص الأصلي
Sfendj / Khfaf ← الخفاف / سفنج

التعريف بالكلمة:

كلمة "الخفاف / سفنج"، وهو طبق مشهور في المطبخ القبائلي.

تحليل الترجمة:

عند ترجمة كلمة "الخفاف" باستخدام النسخ، يمكن استخدام كلمة (Khfaf) بدون تعديل، ولكن قد يحتاج الجزء الثاني "قبائلي" إلى تعديل ليتناسب مع النطق والكتابة بالنسخ. يمكن استخدام كلمة "سفنج" (Beigne) وذلك ليتناسب مع القاعدة النحوية في النسخ، وتصبح الترجمة (Beignets).

9- ميسس:



النص الأصلي



ترجمته

ميسس



Mbesseskobz Mbesses

التعريف بالكلمة:

طبق تقليدي سمي بهذا الاسم نظرا لأن الخبز. هو العنصر الرئيسي في الوصفة.

تحليل الترجمة:

هي نوع من الافتراض حيث تم افتراض التعبير بشكل معنوي مباشرة من اللغة العربية إلى الفرنسية بدون

تعديل في التركيب أو المعنى.

10- ثاشبات:



ترجمته ← النص الأصلي
Thachepat ← ثاشبات

التعريف بالكلمة:

طبق تقليدي من عجينة ناعمة مصنوعة من السميد يتم خلطها مع الحليب أو البيض يقلى في الزيت يقدم كوجبة خفيفة ممكن أيضا كحلوى.

تحليل الترجمة:

تمت ترجمة الكلمة حرفياً حيث تم نسخ النص بنفس الهيكل والتسلسل في اللغة الفرنسية دون تغيير كبير في الهجاء والنطق.

11- بغيرير الجزائر:



ترجمته ← النص الأصلي
← بغيرير الجزائر Baghrir Algéroise

التعريف بالكلمة:

طبق تقليدي شهير في الجزائر بالخصوص في منطقة القبائل، وهو عبارة عن فطائر صغيرة مثقوبة تقدم عادة مع العسل أو الزبدة، ومكوناته الطحين والخميرة والملح والماء.

تحليل الترجمة:

تمت ترجمة النص مباشرة حيث تم تحويل الاسم من العربية إلى الفرنسية بشكل مباشر دون تغيير في الهيكل أو التركيب.

12- بركوكس بالحليب:



ترجمته ← النص الأصلي
Berkoukes au Lait ← بركوكس بالحليب

التعريف بالكلمة:

طبق تقليدي أمازيغي يتكون من الحبوب القمح والشعير والمكون الآخر الحليب لتناوله.

تحليل الترجمة:

هي ترجمة حرفية حيث تمت ترجمة كلمة بركوكس إلى (Berkoukes) بنفس التركيب والتسلسل في الفرنسية.

13- بركوكس بالخضرة/العيش:



النص الأصلي ← ترجمته
بركوكس بالخضرة/العيش ← Berkoukes/au légumes

التعريف بالكلمة:

طبق تقليدي أمازيغي يتكون من حبوب القمح والشعير يتم طهيه بالخضرة المختلفة.

تحليل الترجمة:

ترجمة الكلمة بركوكس بالخضرة تعني (L3ich) بركوكس بالخضرة في لغة معينة لأنها محلية، ولا يستعمل هذا المصطلح إلا عند الفئات القليلة من الناس، وتعتبر ترجمة غير رسمية.

14- تيمبصلت:



النص الأصلي



ترجمته

تيمبصلت



Thimbessalt/Ognions aux Feves

التعريف بالكلمة:

طبق متكون من مقاديره الرئيسية البصل والبقول يعتبران أهم مكونين، وهو طبق أمازيغي تقليدي.

تحليل الترجمة:

هي نوع من الترجمة الحرفية حيث تم تحويل النص الكتابي إلى صوت بشكل مباشر ودقيق.

15- تيمشوبشت:



النص الأصلي



ترجمته

تيمشوبشت



Timchepoucht/Omlettes aux miel

التعريف بالكلمة:

أكلة تعتبر كحلوى مشهورة في المطبخ الجزائري والقبائلي خاصة، وهو عبارة عن عجينة البيض المخفوق والسميد والملح والخميرة وتشوى في مقلاة مع القليل من الزيت بشكل دائري ويتم وضع العسل على الوجه لتقديمها كوجبة حلوى.

تحليل الترجمة:

ترجمة حرفية حيث تم نقل النص بشكل مباشر من اللغة العربية إلى اللغة الفرنسية دون تحريف.

16- تيميزرت:



النص الأصلي



ترجمته

تيميزرت



Thimeyzert/ crêpes aux lentilles

التعريف بالكلمة:

شربة العدس هي نوع من الحساء المعروف بطهييه بالعدس كمكون رئيسي، تشتمل مكوناتها عادة على العدس والماء أو الشورية، والبصل والثوم والتوابل مثل الملح والفلفل والكمون، وغالبا ما يتم إضافة خضروات أخرى مثل الجزر أو الكرفس لتحسين النكهة وهو غني بالفيتامينات والمعادن.

تحليل الترجمة:

هي ترجمة حرفية تم تحويل النص الكتابي إلى صوت بشكل مباشر.

خاتمة

في نهاية دراستنا المخصصة لتحليل الأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية، تمكنا من العثور على أن غالبية الأسماء الصحيحة للأطباق التي تمت دراستها تستمد أصلها اللغوي من اللغة العربية، كما أسهمت لغات أخرى ليست أقل أهمية في تكوين هذه الأسماء، مثل اللغة التركية واللغة الأمازيغية، واللغة الفرنسية التي تشترك فيها جزئيا، وفي المرتبة الأخيرة جاءت كل من اللغتان الإسبانية والإيطالية واللتين تستحقان الذكر حتى لو ظهرتا بشكل ضئيل جدًا.

كشف الجانب المورفولوجي للأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية عن وجود فئتين رئيسيتين: الأسماء المركبة والأسماء البسيطة. الأسماء المركبة أكثر عددًا من الأسماء البسيطة.

في الواقع، تتميز الأسماء المركبة بعدد المصطلحات التي تؤلفها، وقد حددنا أسماء تتكون من مصطلحين وثلاثة مصطلحات وأربعة مصطلحات، ونحدد أن أسماء المصطلحين هي الجزء الرئيسي من هذه الفئة من الأسماء. أسماء الأطباق في الغالب في شكل مركب، على عكس الأسماء البسيطة، تعمل الأسماء المركبة على تحديد وتواصل وإعطاء المزيد من التفاصيل بشكل أفضل، وهذا ما يؤكد (Cheriguen): «كلما زاد عدد المكونات التي يمتلكها الاسم، زاد دقته وتميزه».

سمح لنا الجانب الدلالي للأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية بتحديد العديد من الفئات الموضوعية للمعنى، ووجدنا أطباق تم تسميتها فيما يتعلق بشكلها، والمكونات المؤلفة لها، وملمسها أو طريقة تحضيرها، بالإضافة إلى أدوات التحضير، ولكن أيضًا الأسماء المتعلقة بأشياء مختلفة وغير شفافة. كشف تصنيف الأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية حسب الفئات الدلالية أن اسم جزء كبير من الأسماء مرتبط بالمكونات، تليها الأسماء المتعلقة بالطريقة ثم الشكل، ثم الملمس وأخيرًا أدوات التحضير.

تم تسمية الاسم الصحيح للطبق الجزائري التقليدي بشكل خاص فيما يتعلق بمجموعة المكونات التي تؤلفه، والشكل الذي يصفه، والطريقة والأداة المستخدمة في صنعه. أخيرًا، مثل قائمة الأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية التي يمكننا تحديد الصلة المنطقية بين الاسم والمرجع، واجهنا أسماء أخرى لا تزال بدون تفسير ولا تسمح بأي تحليل، تم تجميعها في فئة ما يسمى المعنى المبهم.

نتائج منهجية:

لنقل المصطلحات المتعلقة بالطبخ من اللغة العربية إلى اللغة الفرنسية في كتب الطبخ القبائلي، يُفضل إتباع بعض الخطوات المثلى:

* **التفاهم العميق للثقافة القبائلية:** يجب على المترجم أن يمتلك تفاهماً عميقاً للثقافة القبائلية، بما في ذلك العادات الغذائية والمكونات المحلية المستخدمة في الطبخ.

* **تحليل السياق:** قبل ترجمة المصطلحات، ينبغي على المترجم تحليل السياق الذي يظهر فيه المصطلح. هل يشير إلى مكون غذائي خاص، أسلوب طهي، أو عادة محلية؟

* **الاستشارة مع خبراء في الطهي القبائلي:** من المفيد التحدث مع خبراء في الطهي القبائلي لضمان دقة الترجمة وفهم صحيح للمصطلحات.

* **استخدام مصطلحات محلية:** عند الإمكان، يُفضل استخدام المصطلحات المحلية وترجمتها بشكل دقيق للحفاظ على طابع الأصالة.

* **التواصل مع الجمهور المستهدف:** يجب على المترجم مراعاة جمهور الكتاب واستخدام مصطلحات يمكن أن يفهمها القراء الفرنسيون بشكل أفضل.

* **التحقق من دقة الترجمة:** ينبغي على المترجم التحقق من دقة الترجمة وملائمتها للسياق الثقافي والطهي القبائلي.

مع الالتزام بتلك الخطوات، يمكن تحقيق نقل فعال ودقيق للمصطلحات المتعلقة بالطبخ القبائلي من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: المصادر:

1. كتاب فاطمة الزهراء بوعبيد.

2. كتاب خالتي نعيمة بنة زمان.

ثانياً: المراجع باللغة العربية:

3. إبراهيم مصطفى وآخرون. (1972). المعجم الوسيط. القاهرة- مصر: المكتبة الإسلامية للطباعة والنشر.

4. ابن منظور. (2010). لسان العرب. بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.

5. أحمد الكيلوي. (2008). العجيب والعادي- كتاب الطبخ الجزائري. الجزائر: ENA.

6. الحاج صالح عبد الرحمان. (2007). الترجمة والمصطلح العربي. مجلة بحوث ودراسات في اللسانيات العربية. العدد 2.

7. علم المصطلح لطلبة العلوم الصحية والطبية. (2005). شبكة تعريب العلوم الصحية المكتب الإقليمي للشرق المتوسط ومعهد الدراسات المصطلحية. فاس- المملكة المغربية.

8. فارس كعوان وأحلام سارة. (2021). قدسية الغذاء في المجتمع الجزائري خلال القرن التاسع عشر: مقارنة تاريخية أنثروبولوجية. مجلة أنثروبولوجيا الأديان. المجلد 11. العدد 02.

9. في دول المغرب لإدراج الكسكس على قائمة التراث العالمي M.M.Cdouliya.com

10. كرسطين دوريو. (2007). أسس تدريس الترجمة التقنية. ترجمة هدى مقنض. ط1. بيروت- لبنان: المنظمة العربية للترجمة.

11. مُجَّد الديداوي. (2000). الترجمة والتواصل. ط1. الدار البيضاء- المغرب: المركز الثقافي العربي.

12. مُجَّد الديداوي. (2005). منهج المترجم بين الكتابة والاصطلاح والهواية والاحتراف. المغرب: المركز الثقافي العربي.

13. مُجّد الديدواوي. (2007). مفاهيم الترجمة: المنظور التعريبي لنقل المعرفة. ط1. الدار البيضاء- المغرب: المركز الثقافي العربي.
14. مُجّد بن حسين بن عبد الصمد الحارثي العاملي الهمداني بماء الدين. (2008). الكشكول. بيروت- لبنان: دار الكتب العلمية.
15. مُجّد مراياتي. (2004). المصطلح في مجتمع المعلومات: أهميته وإدارته. المؤتمر الثالث لمجمع اللغة العربية. أكتوبر/تشرين الأول. دمشق. سوريا.
16. مولود فرعون. (2014). الدم والأرض. ترجمة عبد الرزاق عبيد. بجاية- الجزائر: دار تلاتيقت للنشر.
17. الهادي بوشمة. (2020). الطعام والرباط الاجتماعي في المجتمع المحلي المتوسط: مقارنة انثروبولوجية بمدينة الشلف. مجلة الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية. المجلد 12. العدد 02.
- ثالثا: المراجع باللغة الأجنبية:
18. François Ortraduire. (2009). Defense et illustration du longuisme. Paris: Librairie artheme Fayard.
19. Gladys Gonzalez Matthews. (2003). **L'équivalence en traduction juridique: analyse des traduction au sein de l'accord de libre échange nord américain (ALENA)**. These pour l'obtention du grade de (Ph.D). Département de LLT. Faculté des letters. Université de Laval. Quebec.
20. Hasan Ghazala. (1995). **Translation. as Problems And Solutions**. A Textbook for University Students and Trainee Translators.
21. Hassan Ghazala. (2008). Translation as Problems and Solutions. Special Edition.
22. Henri Genevois. (1969). **La Femme kabyle: Les Travaux et les jours**. Paris: Fort National. F.D.B. N°103.
23. Jaques Flamand. (1984). **Qu'est ce qu'une bonne traduction**. Mera Trasnlator's. Journal Vol.29. N°3.
24. Vinary Jean & Paul et Darbelnet Jean. (1958). **Stylistique Comparée de Français et de l'Anglais**. Paris: Didier Editions.

ملاحق

الملحق (01):

كتاب خالتي نعيمة بنة زمان



الملحق (02):

La cuisine algérienne livre FATIMA BOUAYAD en français

LA CUISINE ALGÉRIENNE

Fatima-Zohra BOUAYED



SOCIÉTÉ NATIONALE D'ÉDITION ET DE DIFFUSION - ALGER

فهرس الموضوعات

الصفحة	الموضوع
....	إهداء
....	شكر وعرهان
1	مقدمة
الفصل الأول: الطبخ القبائلي تحليل ثقافي وترجمة مصطلحاته	
6	تمهيد
6	المبحث الأول: الجانب الثقافي للطبخ القبائلي
6	المطلب الأول: ماهية كتب الطبخ
6	1- تعريف الطبخ
7	2- أهمية كتب الطبخ
8	3- طريقة كتابة الوصفات
9	4- أشهر كتب الطبخ في الجزائر
10	5- أشهر رواد كتب الطبخ
11	6- أول كتاب طبخ نشر في الجزائر
11	المطلب الثاني: تعريف الطبخ القبائلي وأهميته في ثقافة المجتمعات القبلية
12	1- ثقافة الطبخ الشعبي الجزائري
12	2- ماهية ثقافة الطبخ القبائلي
16	المطلب الثالث: تأثير التقاليد والثقافة القبائلية على الطبخ القبائلي
16	1- مميزات المجتمعات القبائلية
17	2- تأثير الثقافة على الغذاء القبائلي
18	المبحث الثاني: مراجعة المصطلحات الطبخ القبائلية
18	المطلب الأول: مفهوم المصطلح الطبخ القبائلي ومجالاته
18	1- تعريف المصطلح
18	2- مجالات المصطلح الطبخ القبائلي

19	المطلب الثاني: أهمية المصطلح الطبخ القبائلي
20	المبحث الثالث: ترجمة المصطلحات الطبخية من العربية إلى الفرنسية
20	المطلب الأول: مفهوم ترجمة المصطلح النحوي العربي إلى الفرنسية
22	المطلب الثاني: دور المصطلح في الترجمة المتخصصة
23	المطلب الثالث: مناهج ترجمة كتاب الطبخ
23	1- البحث التوثيقي
24	2- أساليب الترجمة عند " فيني " و " داريلني "
28	خاتمة الفصل
الفصل الثاني: تحليل وترجمة المصطلحات الطبخية القبائلية في كتب الطبخ ثنائية اللغة (عربي - فرنسي)	
30	تمهيد
30	المبحث الأول: تحليل المصطلحات الطبخية القبائلية في الكتب ثنائية اللغة (عربي - فرنسي)
30	المطلب الأول: الطريقة والأدوات المستخدمة
31	1- كتاب الطبخ الجزائري لـ " فاطمة بوعيداد " باللغة العربية (ENAG édition)
31	المطلب الثاني: تحليل للأسماء الصحيحة للأطباق الجزائرية التقليدية
31	المطلب الثالث: تحليل ومناقشة النتائج
32	1- سكسو ثغديوث
33	2- رفيس قبائلي
34	3- بركوكس القرع الأحمر (كابويا)
35	4- خبز مقلي
36	5- بركوكس بالخضرة
37	6- تيفنثين
38	7- طعام بالخليج

39	8- الحفاف / سفنج
40	9- مبيس
41	10- ثاشبات
42	11- بغير الجزائر
43	12- بركوكس بالحليب
44	13- بركوكس بالخضرة/العيش
45	14- تيمبصلت
46	15- تيمشوبشت
47	16- تيميزرت
49	الخاتمة
52	قائمة المصادر والمراجع
55	الملاحق
58	فهرس الموضوعات
--	الملخص

ملخص الدراسة

ملخص:

في كتب الطبخ ثنائية اللغة التي تتناول الطبخ الجزائري وتقدم الترجمة من العربية إلى الفرنسية، يتم ترجمة المصطلحات المتعلقة بالطهي والمكونات بعناية لضمان فهم دقيق وشامل للوصفات.

فيما يلي ملخص حول ترجمة بعض المصطلحات أهداف نقل المصطلحات المتعلقة بالطبخ من اللغة العربية إلى اللغة الفرنسية في كتب الطبخ القبائلي تشمل:

- السعي إلى الحفاظ على أصالة المصطلحات القبائلية وترجمتها بشكل يعكس الطابع الثقافي والتقاليد الفريدة للطهي القبائلي.
- تكييف المصطلحات مع الفهم الثقافي والطهو القبائلي، وتجنب إشكاليات الترجمة التي قد تفقد الدلالة الثقافية.
- تحقيق وضوح في نقل المصطلحات بحيث يفهمها القراء الفرنسيون بسهولة ويتمكنوا من تطبيقها بشكل صحيح في المطبخ.

نتائج عملية نقل المصطلحات يجب أن تكون:

- كتب الطبخ تحقق شعبية بين القراء الفرنسيين وتثير اهتمامهم للتعرف على تقاليد وأساليب الطهي القبائلي.
- توفير تجربة طهي ممتعة ومثيرة للفرنسيين، وتشجيعهم على تجربة وتناول الأطعمة القبائلية.
- تحقيق فهم ثقافي أعمق بين القراء حول الطهي القبائلي وتقديرهم للتنوع الثقافي والغذائي.

باعتبارها عملية معقدة، يتطلب نقل المصطلحات الطبخية من العربية إلى الفرنسية في كتب الطبخ القبائلي جهداً دقيقاً وفعالياً لتحقيق أهداف فعّالة ونتائج إيجابية.

Résumé:

Dans les livres de cuisine bilingues qui couvrent la cuisine algérienne et proposent une traduction de l'arabe vers le français, les termes liés à la cuisine et aux ingrédients sont soigneusement traduits pour garantir une compréhension précise et complète des recettes. Vous trouverez ci-dessous un résumé de la traduction de certains termes.

Les objectifs du transfert de la terminologie liée à la cuisine de l'arabe au français dans les livres de cuisine kabyle comprennent:

- S'efforcer de préserver l'authenticité des termes tribaux et de les traduire d'une manière qui reflète le caractère culturel unique et les traditions de la cuisine tribale.
- Adapter la terminologie à la compréhension culturelle et à la cuisine tribale, en évitant les problèmes de traduction qui pourraient perdre leur connotation culturelle.
- Parvenir à la clarté dans la transmission des termes afin que les lecteurs français les comprennent facilement et soient capables de les appliquer correctement en cuisine.

Les résultats du processus de transfert de terminologie devraient être:

- Les livres de cuisine sont appréciés des lecteurs français et suscitent leur intérêt pour l'apprentissage des traditions et méthodes culinaires kabyles.
- Offrir une expérience culinaire amusante et passionnante aux Français et les encourager à essayer de manger des aliments tribaux.
- Parvenir à une compréhension culturelle plus profonde parmi les lecteurs sur la cuisine tribale et leur appréciation de la diversité culturelle et alimentaire.

En tant que processus complexe, le transfert de la terminologie culinaire de l'arabe vers le français dans les livres de cuisine kabyle nécessite un effort minutieux et interactif pour atteindre des objectifs efficaces et des résultats positifs.