

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي جامعة 8 ماي 1945 قالمة

Ministère de L'enseignement Supérieur Et de la recherche scientifique

Université 8 Mai 1945 Guelma

Faculté :des lettres et des langues

Département Lettre et Langue arabes

N°



جامعة 8 ماي 1945 قالمة

كلية الآداب واللغات

قسم اللغة والأدب العرب

الرقم:.....

رسالة مقدّمة لنيل شهادة الماستر

ألفاظ الأطعمة والأشربة في منطقة قالمة

– دراسة معجميّة –

(تخصّص: لسانيات تطبيقية)

إشراف الدكتور:

إبراهيم براهيم

إعداد الطالبتان:

✓ خلود مسعودي

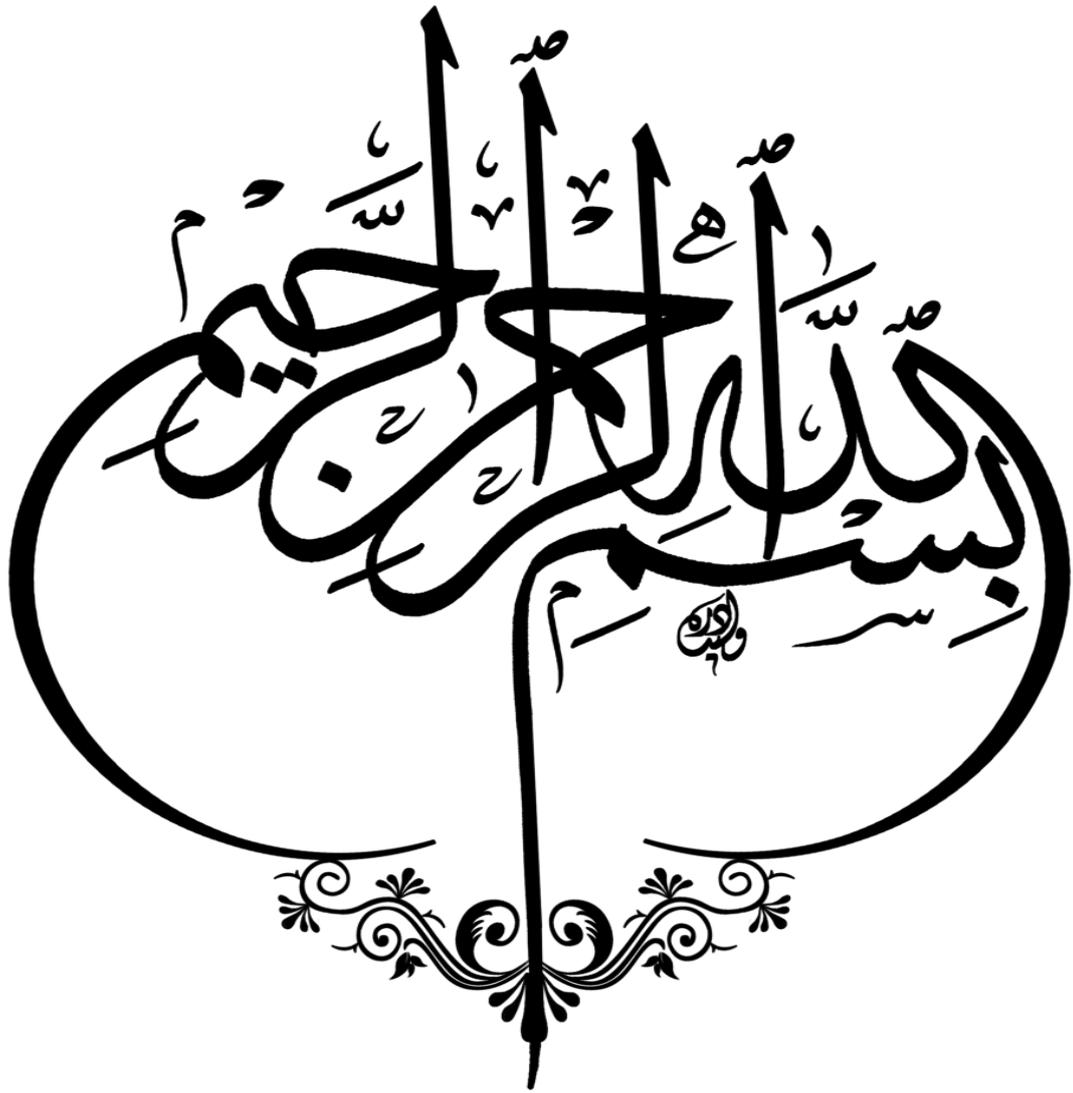
✓ فاطمة سلمى

تاريخ المناقشة: 2021/7/13.

أمام لجنة المناقشة:

الاسم واللقب	الرتبة	الجامعة	الصفة
أمينة جاهمي	أستاذة محاضرة "ب"	جامعة 8 ماي 1945	رئيسا
إبراهيم براهيم	أستاذ محاضر "أ"	جامعة 8 ماي 1945	مشرفا ومقررا
حدّة روابحية	أستاذة محاضرة "أ"	جامعة 8 ماي 1945	ممتحنا

السنة الجامعية: 2021 / 2020



شكر وعرfan

يقول الله تعالى: ﴿لئن شكرتم لأزيدنكم﴾

يستحق الشكر الله تعالى القدير الذي سهل لنا سبيل العمل من فيض علمه الذي وسع كل شيء، فله الحمد الذي بنعمته تتم الصالحات وله الفضل كله في إتمام العمل

كما يقول خير الخلق سيدنا محمد ﷺ:

"مَنْ لَمْ يَشْكُرِ النَّاسَ لَمْ يَشْكُرِ اللَّهَ"

نشكر الأستاذ الكريم الدكتور: "إبراهيم براهيم" الذي أعاننا في جمع المادة العلمية وقدم لنا الكثير من النصائح والتوجيهات
نشكر جميع الأساتذة الذين أشرفوا على تدريسنا طوال مشوارنا الدراسي، وكذلك نشكر القائمين على المكتبة المركزية لقسم اللغة والأدب العربي.
نشكر جميع أصدقائنا وزملائنا الطلبة على دعمهم وإلى كل من ساهم في هذا العمل من قريب أو بعيد.

فاطمة سلمي

خلود مسعودي

الإهداء

أهدي هذا العمل:

إلى منبع الحنان، والشمس الساطعة

في حياتي، والتي دوّما تحثني على الصبر لأن الصبر مفتاح الفرج، وترافقني

بدعائها إلى أمي الحبيبة "مسعودة"

إلى البدر الذي يضيء طريقي، وينبوع العطاء الذي زرع في نفسي الطموح

والمثابرة ومنحني السعادة والأمان، في الحياة أبي الغالي "عبد المجيد"

لكما كل التجلي والاحترام

إلى زوجي "أشرف" الذي أنار دربي وكان دائما سر نجاحي أدامه الله في حياتي

وإلى مصدر قوتي وقرّة عيني إخوتي: "بدر الدين، عبد القاهر، عبد الرؤوف"

إلى أجمل أختين "مريم، نور الهدى"

إلى كل أقربائي وأصدقائي الذين شاركوني فرحتي

بالفعل والكلمة الحلوة

خلود

الإهداء

أهدي هذا العمل: إلى ثمرة جسدي ومنبع الحنان أمي "نورة"
التي تتسابق الكلمات للتعبير على مكنون ذاتها حفظها الله وأطال عمرها
وإلى من عمل بكد في سبيلي علمني معنى الكفاح والجهد
وأوصلني إلى ما أنا فيه أبي الغالي "مسعود" أطال الله في عمره
إلى زوجي "مُحَمَّد" الذي أنار دربي وكان دائما سر نجاحي أدامه الله في حياتي
إلى إخوتي الذين حملوا في عيونهم ذكريات الطفولة والشباب
"نور الدين" "أنيس نور الإسلام"
إلى كل أقبائي وأصدقائي الذين شاركوني فرحتي
بالفعل والكلمة الحلوة

فاطمة

مقدمة

اهتمت الدراسات اللسانية المعاصرة باللغة في الاستعمال فشاعت الأبحاث اللهجية والدراسات التي تهتم بالتخاطب والتواصل اللغوي اليومي أي دراسة علاقة اللغة بالسياق الاجتماعي والثقافي وقد نتج عن ذلك البحث في علاقات اللهجات باللغة الفصحى المعيار.

وركزت الأبحاث عن اللهجات العربية الحديثة وصلتها باللغة العربية الفصحى فتوالت الدعوات إلى كتابة معاجم ألفاظ الحياة العامة تحت تنسيق، ورعاية مؤسسات ثقافية عربية (جامعة اللغة العربية - المجامع اللغوية العربية)، وتكمن أهمية هذه الدعوة في ممارسة ما يعرف بالتهيئة اللغوية أي تنقية اللغة العربية المستعملة والنظر في الدخيل والمعرب فيها.

إن إدراكنا لأهمية هذا الموضوع بهذه الصورة هو الذي يدفعنا إلى دراسة ألفاظ الحياة العامة في منطقة قائمة التي تتميز بتنوع بيئتها وتضاريسها، وتكوينها الاجتماعي وهذا ما ينعكس على ثراء السجل اللغوي المستعمل وقد اقتصر حديثنا على جانب محدد من ألفاظ الحياة العامة وهي (ألفاظ الأطعمة و الأشربة) المتصف بالثراء والتنوع المنتوج النباتي والحيواني وسواه وقد اجتمع لدينا عنوان البحث بهذه الصورة "ألفاظ الأطعمة و الأشربة في منطقة قائمة كدراسة معجمية".

إن اهتمامنا بهذا النوع من السجل اللغوي لما له من مكانة في الحضارات الإنسانية المتعاقبة ومن ذلك الحضارة العربية الإسلامية حيث ازدهر البحث اللغوي في ألفاظ الأطعمة و الأشربة في التراث اللغوي العربي لارتباط هذه الألفاظ بالحياة اليومية للإنسان، وهو ما دعانا إلى التساؤل والبحث عن ألفاظ الأطعمة والأشربة في واقعنا اللغوي الجزائري اليومي ويمكن أن نصوغ ذلك من خلال الإشكالية الآتية:

- هل امتد الفصحى في التراث العربي ليشمل جميع الموجودات في بيئة الإنسان، بما في ذلك أطعمته وأشربته؟ أم أنّ البعض منها سقط من غربال الفصحى إلى أرضية اللفظ العامي؟.
- ومن هذه الإشكالية تتفرع عنها التساؤلات الآتية:
- ما هي أهم تسميات الأطعمة و الأشربة؟.
- ما علاقة ألفاظا لأطعمة و الأشربة العامية المستعملة باللغة العربية الفصحى؟.

- ما هو الحيز الذي تشغله الألفاظ الدخيلة والمعربة في سجل الأطعمة و الأشرية في منطقة قلمة؟.
 - كيف ترتبط ألفاظ الأطعمة والأشرية بالسياق الثقافي والاجتماعي لولاية قلمة؟.
- ولذلك حمل البحث مرامٍ نوجزها فيما يأتي:
- دراسة الواقع اللغوي .
 - الكشف عن العلاقة بين العامي والفصيح في ألفاظ الحياة العامة.
 - استثمار الدرس اللغوي المعاصر في معالجة ما يواجه اللغة العربية من تحديات العصر.
 - اكتشاف السجل اللغوي لألفاظ الحياة العامة في منطقة قلمة.
- وقد سلطنا في هذا البحث المنهج الوصفي المرتكز على شرح والتحليل والتفسير.
- أما هيكل البحث فقد جاء تقسيمه كما يأتي:
- مقدمة فيها بيان لأهمية البحث وإشكالية، وفصوله.
 - مدخل تضمن أهم التحديدات مفهومية للبحث ومنها:
 - مفهوم المعجمية ودلالاتها.
 - اصطلاح الطعام ومرادفاته.
 - اصطلاح الشراب ومرادفاته.
 - فصل أول حمل عنوان "ألفاظ الأطعمة والأشرية دراسة نظرية" وقد تضمن:
 - ألفاظ الأطعمة والأشرية في التراث العربي الإسلامي.
 - ألفاظ الأطعمة والأشرية في التراث اللغوي العربي وتضمن:
 - أصل الأطعمة والأشرية.
 - تسميات الأطعمة والأشرية.
 - تصنيف الأطعمة والدعوات في التراث العربي.
 - آداب الطعام في التراث العربي.
 - المحرمات من الأطعمة والأشرية بين الدين والعلم الحديث.

- مضار الأطعمة ومنافعها.
 - المفارقات بين موائد الملوك والعامّة في التراث العربي.
 - الدلالات الرمزية للأطعمة في التراث العربي.
- فصل ثاني يحمل عنوان "ألفاظ الأطعمة والأشربة في منطقة قاملة" تضمن:
- أنواع الأطعمة.
 - أنواع الأشربة.
 - الحلويات.
 - الفواكه
 - أدوات الطعام والشراب.
 - خاتمة تضمنت أهم نتائج البحث.
 - قائمة المصادر والمراجع.
- وقد ارتكزنا في إنجاز البحث على دراسات سابقة:
- كتاب الطبخ، البغدادي..
 - فقه اللغة وأسرار العربية، الثعالبي.
 - غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب، خالد مصطفى.
- أما عن الصعوبات التي واجهتنا في إنجاز البحث فتمثل في وجه الخصوص:
- عدم وجود دراسات تطبيقية سابقة.

وإننا نجد في الآخر أنفسنا في موضع الشكر الجزيل والاحترام الكبير للأستاذ المشرف د/ إبراهيم براهيم، عرفانا وتقديرا لما أبداه لنا من ملاحظات قيمة وتوجيهات رشيدة ونصائح مفيدة وكل ما بذله من جهد من أجل إثراء هذا البحث والارتقاء به إلى مستوى علمي منشود ولا ننسى كل من علمنا حرفا أو شيئا نجعله.

مدخل:

تحديدات مفهومية.

أولا. مفهوم المعجمية ودلالاتها.

ثانيا. اصطلاح الطعام ومرادفاته.

ثالثا. اصطلاح الشراب ومرادفاته.

أولا. مفهوم المعجمية ودلالاتها:

تعد المعجمية علما حديث النشأة، فأصبحت محور إهتمام المؤسسات العلمية والتربوية، وغدا هذا العلم يستفيد كثيرا من العطاء العلمي للسانيات العامة والتطبيقية وهي محل اهتمام الباحثين في علوم اللغة، كانت غايتهم تحقيق نظرية معجمية متكاملة، كما هو الحال مع علوم لغوية كثيرة، الأمر الذي حفز المعجميين العرب على نقل قضاياهم ومباحثهم عن طرق الترجمة إلى العربية، هادفين إلى تأسيس نظرية معجمية عربية أصيلة.

وقد اختلفت تعريفات المعجمية فنجد آلان بولجير (alain bolger) يعرفها على أنها:

"هي العلم الذي يدرس الظواهر المتعلقة بالألفاظ، الفرع الرئيس في اللسانيات"⁽¹⁾.

وعرفها جورج ماطور (georges matour) في كتابه "منهج المعجمية": هي مادة ذات

طبيعة تركيبية، تعسى إلى القيام بدراسة أفعال الحضارة"⁽²⁾.

ويرى علي القاسمي في كتابه المشهور "علم اللغة وصناعة المعجم أن "المعجمية تشتمل علمين أساسيين هما " علم المفردات أو علم الألفاظ والصناعة المعجمية، فالأول يشير إلى دراسة المفردات ومعانيها في لغة واحدة أو في عدد من اللغات، ويهتم علم المفردات من حيث الأساس باشتقاق الألفاظ وأبنيتها المعنوية والإعرابية و التعابير الاصطلاحية والمترادفات وتعدد المعاني"⁽³⁾.

ويسميتها "حلمي خليل" علم المعاجم ويعرفه على أنه "فرع من فروع علم اللغة يقوم بتصنيف

ودراسة مفردات أي لغة بالإضافة إلى شرح معناها أو دلالتها (lexical Meaning) استعداد العمل المعجم"⁽⁴⁾.

(1) آلان بولجير، المعجمية وعلم الدلالة المعجمي مفاهيم أساسية، تر: هدى مقتص، مراجعة: نادر سراج، المنظمة العربية للترجمة، ط1، 2012م، بيروت، لبنان، ص25.

(2) جورج ماطور، منهج المعجمية، تر: عبد العلي الود غيري، مطبعة المعارف الجديدة، د.ط، 1993م، المغرب، الرباط، ص160.

(3) د/علي القاسمي، علم اللغة وصناعة المعجم، مطابع جامعة محمد سعود، ط2، 1991م، السعودية، ص25.

(4) د/ حلمي خليل، دراسات في اللسانيات التطبيقية، دار المعرفة الجامعية، د.ط، 2010م، ص268.

وتبين لنا أنّ المعجمية تتألف من شبكة من المفاهيم المتناسقة والمنظمة تنظيماً منطقياً ما سمح بفهم أفضل لطبيعة المعاجم مما يساعد القارئ على معرفة الكلمات ومفرداتها ودلالاتها فالكلمات هي قلب المعرفة اللغوية بما أنّ التحدث بلغة ما يعني أولاً معرفة تركيب الكلمات في جمل بهدف التواصل⁽¹⁾.

ثانياً. اصطلاح الطعام ومرادفاته:

من أكثر الألفاظ شيوعاً في اللغة وارتباطها بحياة الإنسان لفظة الطعام، فهو وقود الحياة الرئيس بالنسبة لجسمه، عند تناوله يشعر بسريان الطاقة في سائر أجزاء جسده فضلاً عن أن لكل نوع من الغذاء فائدة كبيرة يتميز بها، فهي تساعد على استكمال نموه أو تحصيله من أنواع عديدة من الأمراض المختلفة.

وقد ذهب بعض اللغويين إلى تعريف الطعام على أنه: "اسم جامع لكل ما يؤكل، وقد طعمَ يَطْعُمُ طُعْمًا، فهو طَاعِمٌ إِذَا أَكَلَ أو ذاق وفي التنزيل: ﴿فَإِذَا طَعِمْتُمْ فَانْتَشِرُوا﴾⁽²⁾ [الأحزاب: 53]. وأرد في معجم مقاييس اللغة لابن فارس: "الطاءُ والعينُ والميمُ أصلٌ مطردٌ منقاسٌ في تذوقِ الشيءِ يُقالُ طعمت الشيء طعمًا، الطعام هو المأكول"⁽³⁾.

أما في معجم الوسيط: "هو كلُّ ما يؤكَلُ وبه قوامُ البدنِ ويُطلقه أهلُ الحجازِ والعراقِ على البُرِّ خاصّةً"⁽⁴⁾.

(1) آلان بولغير المعجمية وعلم الدلالة المعجمي مفاهيم أساسية، ص 15.

(2) ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، 1414هـ، بيروت، لبنان، ج 12، ص 363.

(3) ابن فارس، مقاييس اللغة، تح: عبد السلام محمد هارون، دار الفكر والنشر والتوزيع، د. ط. د. ت. ط. ج 3، ص 410، 411.

(4) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مكتب الشروق الدولية، ط 4، 2004م، مصر، ص 557.

الطعام مجاز بمعنى الشبع، يقال ما يطع أكل هذا الطعام، أي ما يشبع، ويقال إن هذا الطعام طعم؛ أي: يطعم من أكله، فهو يشبع وفي الحديث عن ابن عباس أنه قال في زمزم/ "إنها طَعَامٌ طُعِمَ وَشَفَاءٌ سُقِمَ" أي يشبع الإنسان إذا شرب ماءها كما يشبع من الطعام⁽¹⁾.

إذن فالطعام في اللغة يطلق على كل ما يؤكل ويغذي جسم الإنسان من مختلف أنواعه التي خلقها الله عز وجل سواء كانت حلالا أو حراما أو مما صناعة الإنسان من مواد غذائية مثل المصبرات الغذائية كالطماطم المعلبة وغيرها.

الطعام في الاصطلاح يطلق على: "كل ما يتناول من الغذاء"⁽²⁾، وكل شيء يأكله الإنسان وغير الإنسان يسمى طعاما، فهو: "اسم لكل ما يؤكل ويطعم"⁽³⁾، فلا يختص لفظ الطعام بأصناف معينة مما يؤكل، بل كل ما يؤكل فهو طعام، نلاحظ أن لفظة الطعام وردت في القرآن الكريم 48 مرة⁽⁴⁾، وجاءت على أربعة أوجه⁽⁵⁾:

1. كل ما يطعم منه: ومنه قوله تعالى: ﴿الَّذِي أَطْعَمَهُمْ مِّنْ جُوعٍ﴾ [قريش: 04].
2. السمك: ومنه قوله عز وجل: ﴿أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ﴾ [المائدة: 96].
3. الذبائح: ومنه قوله تعالى: ﴿وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَّكُمْ﴾ [المائدة: 05]، أي ذبائحهم.

(1) ابن أثير، النهاية في غريب الحديث والأثر، تقديم: علي بن حسين بن علي بن عبد الحميد الحلبي، دار ابن الجوزي، ط1، 1421هـ، السعودية، 563.

(2) الأصفهاني، المفردات في غريب القرآن، تح: مُجَدِّد سيد كيلاني، دار المعرفة، ط4، د. ت. ط، بيروت، لبنان، ص304.

(3) عادل الدمشقي الحنبلي، اللباب في علوم الكتاب، تح: عادل أحمد عبد الموجود وعلي مُجَدِّد معوض، دار الكتاب العلمية، ط1، 1998م، بيروت، لبنان، ج5، ص391.

(4) مُجَدِّد فؤاد عبد الباقي، المعجم المفهرس لألفاظ القرآن الكريم، مكتبة بربل، د. ط، 1936م، ج3، ص544 - 561.

(5) المقاتل بن سليمان، الوجوه والنظائر في القرآن العظيم، تح: د/ حاتم صالح الضامن، مكتبة الرشد، ط2، 2011م، الرياض، السعودية، 237.

4. الشراب: ومنه قوله تعالى: ﴿فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي﴾ [البقرة: 249] أي من لمن يشربه.

يتضح مما سبق أن لطعام ألفاظ أو مفردات عديدة من بينها:

1. الأكل: فهو الطعام نفسه فهما وجهان لعملة واحدة، حيث ورد في لسان العرب لابن منظور: "من أكل الطعام يؤكله أكلا، فهو أكل الإكلة، الحال التي يؤكل عليها متكئا أو قاعدا، يقال: إنه لحسن الإكلة والأكلة المرة الواحدة حتى يشبع والإكلة: اسم اللقمة وقال اللحيائي الأكلة والأكلة كاللقمة، اللقمة يعني بهما جميعا المأكول"⁽¹⁾.

ويعرفه الشريف الجرجاني في كتابه تعريفات من الناحية الاصطلاحية أن الأكل: "هو إيصال ما يتأتى فيه المضغ إلى الجوف مضموغا كان أو غيره، فلا يكون اللبن والسويق مأكولا"⁽²⁾.

يتبين لنا أن الصلة بين الطعام والأكل هي: أن لفظ الأكل هو التعبير عن عملية الأكل وتستعمل للدلالة على ما يؤكل، أما الطعام فيراد به دائما ما يؤكل، لذا يقال تناولت طعامي، وينذر أن يقال تناولت أكلي ومنه قوله تعالى: ﴿وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَنْ نَصْبِرَ عَلَىٰ طَعَامٍ وَاحِدٍ﴾ [البقرة: 61].

2. الغذاء: من الفعل غذى بمعنى: نمى، والغذاء كل ما يتغذى به، وقيل: ما يكون به نماء الجسم وقوامه، ومن الطعام والشراب واللبن، وقيل: اللبن، غذاء الصغير وتحفة الكبير"⁽³⁾.

ومنه فالغذاء يزود الجسم بالطاقة لإبقائه على الحياة والنمو حيث يؤخذ عن طريق الفم. إذن فالصلة بينهما هي: أن الغذاء والطعام في نفس المعنى، ولا يكاد يظهر فرق بين اللفظين إلا أن لفظ الغذاء فيه تركيز على معنى التغذية والنمو المستفاد من تناوله، أما لفظ الطعام ففيه تركيز على الطعم الذي يجده الإنسان عند تناوله، وكذلك: أن لفظ الطعام أعم من لفظ الغذاء، فالطعام كل ما

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (أكل).

(2) الشريف الجرجاني، معجم التعريفات، تح: محمد صديق المنشاوي، دار الكتب العلمية، ط1، 1983م، بيروت، لبنان، ص31.

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (غذاء).

يتم أكلة أي: لأشياء القابلة للأكل سواء كان إنسان أو حيوان أما الغذاء هو الطعام المتوازن لاحتياج الجسم ونماءه وقال الله تعالى: ﴿فَلَمَّا جَاوَزَا قَالَ لِفَتَاهُ آتِنَا غَدَاءَنَا لَقَدْ لَقِينَا مِنْ سَفَرِنَا هَذَا نَصَبًا﴾ [الكهف: 62].

3. القوت: جاء في لسان العرب أن القوت هو ما يمسك الرمق من الرزق ابن سيدة: القوت، والقَيْتُ، والقَيْتَةُ، والقائت: المسكة من الرزق⁽¹⁾. وفي الصحاح: هو ما يقوم به بدن الإنسان من الطعام⁽²⁾.

ومنه فإن الطعام والقوت يحملان نفس المعنى إلا أن القوت مركب من قوت جسماني أي ما يؤكله الإنسان ويعيش به، وقوت روحي مثل: العلم، المعرفة، الصلاة... كقوله ﷺ: «أبيت عند ربي يطعمني ويسقيني» (رواه مسلم).

4. المائدة: هي كل ما يوضع عليها من أصناف الطعام والاسمية حِوَانُ فنجد في الوسيط أن المائدة هي الحِوَانُ عليه الطعام والشراب، والطعام نفسه (ج) موائد⁽³⁾.
فالصلة التي تربط بين المائدة والطعام هي أنهما يشتركان في نفس المعنى إلا أنه يغلب استعمال لفظة المائدة لدلالة على الطعام لذلك يقال قدم المائدة للضيوف، أي: طعام ومنه قوله تعالى: ﴿هَلْ يَسْتَطِيعُ رَبُّكَ أَنْ يُنَزِّلَ عَلَيْنَا مَائِدَةً مِنَ السَّمَاءِ﴾ [المائدة: 112].

5. الذوق: وهو إدراك طعم الشيء بواسطة الرطوبة المنبثة بالعصب المفروش على عضل اللسان يقال ذقت الطعام أدوقه ذوقا وذوقانا وذواقا ومذاقا إذا عرفته بتلك الوسطة⁽⁴⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (قوت).

(2) الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تح: د/ محمد محمد تامر، دار الحديث، د. ط، د. ت. ط، 2009م، القاهرة، ص974.

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (مائدة).

(4) الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، دار الكتب العلمية، د. ط، د. ت. ط، بيروت، لبنان، ج1، ص211.

ويتبين لنا أن التذوق له صلة بالطعام حيث أن التذوق يقع فعلا بلقمة طعام أو رشفة شراب ولا يكون إلا أن يتخذ براحة حتى يستمتع بطعمه وهو عكس الأكل الذي يخص بالكثر، وجاء في كتاب المنزل قوله تعالى: ﴿فَأَذَاقَهَا اللَّهُ لِبَاسِ الْجُوعِ وَالْخَوْفِ﴾ [النحل: 112].
والتذوق نوعان الظاهري والباطني، وهذا الأخير لا يكون بحاسة الفم ومنه قوله ﷺ: «وذاق طعم الإيمان من رضي الله رباً...» [رواه مسلم].

ثالثاً. اصطلاح الشراب ومرادفاته:

يعد الشراب من النعم التي أنزلها الله عز وجل على عباده من السماء أو منابع من الأرض أو ما تم عصره من الثمار أو الزهر، إذ جاء في قوله تعالى: ﴿وَأَنْزَلْنَا مِنَ السَّمَاءِ مَاءً طَهُورًا، لِنُحْيِيَ بِهِ بَلْدَةً مَيِّتًا وَنُسْقِيَهُ مِمَّا خَلَقْنَا أَنْعَامًا وَأَنْبِيَ كَثِيرًا﴾ [الفرقان: 48 - 49] فيه تقوم الحياة الإنسان ومن دونه تضيع.

الشراب مصدر مشتق من فعل شرب، إذ ورد في لسان العرب: الشَّرَابُ: ما شرب من أي نوع كان⁽¹⁾، وهذا يعني الماء أو غيره من السوائل التي يرتوي بها خلق الإنسان، وجاء في مقاييس اللغة لابن فارس "الشَّيْبُ والرَّاءُ والبَاءُ أصلٌ واحدٌ منقاسٌ مُطْرِدٌ وهو الشرب المعروف، ثم يَحْمَلُ عَلَيْهِ مَا يَقَارِبُهُ مَجَازًا وَتَشْبِيهًا، تَقُولُ شَرِبْتُ الْمَاءَ أَشْرَبُهُ شَرْبًا وَهُوَ الْمَصْدَرُ، وَالشَّرْبُ الاسمُ الشرب: القوم الذين يشربون، الشَّرْبُ: الحِطُّ مِنَ الْمَاءِ، الْمَشْرُوبُ: الوجهُ الَّذِي يَشْرَبُ مِنْهُ، وَيَكُنُّ مَوْضِعًا وَيَكُنُّ مَصْدَرًا وَالْأَشْرَابُ: لونٌ قد أَشْرَبَ مِنْ لَوْنٍ، يُقَالُ فِيهِ شَرْبَةٌ حَمْرَةٌ، وَيُقَالُ: أَشْرَبَ فُلَانٌ حَبَّ فُلَانٍ، إِذْ خَالَطَ قَلْبُهُ، قَالَ اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ: ﴿وَأَشْرَبُوا فِي قُلُوبِهِمُ الْعِجْلَ بِكُفْرِهِمْ﴾⁽²⁾ [البقرة: 93].

وفي المعجم الوسيط: "شَرِبَ الْمَاءَ وَنَحْوَهُ، شَرْبًا: جَرَعَةً، فَهُوَ شَارِبٌ (ج) شَارِبُونَ، وَشَرْبَةٌ"⁽³⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (شَرِبَ).

(2) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (شَرِبَ).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (شَرِبَ).

يضح مما سبق أن الشرب في اللغة يدر حول معنى واحد وهو تناول كل سائل كان سواء ماءً أو غيره، حيث قال تعالى في صفة أهل الجنة: ﴿وَسَقَاهُمْ رَبُّهُمْ شَرَابًا طَهُورًا﴾ [الإنسان: 21].
 المعنى الاصطلاحي للشرب نفس المعنى اللغوي إذ الشرب في الاصطلاح من الشرب، والشرب "تناول كل مائع كان أو غيره"⁽¹⁾، ووضع ابن عاشور الشرب: "المائع الذي تشتقه الشفتان وتبلغه إلى الحلق، فيبلع دون مضغ"⁽²⁾.

نستخلص مما وورد نذكر أن لفظة الشرب لا تختص بلفظ معين أو صنف معين بل كل سائل يصلح لشرب سواء أحله الله أو حرمه.

ونلاحظ كذلك أن لفظة الشرب وردت في القرآن الكريم 39 مرة⁽³⁾، وجاء على أربعة أوجه⁽⁴⁾:

1. الشرب المعروف، ومنه قوله تعالى: ﴿فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي﴾ [البقرة: 249].
 2. الحظ والنصيب ماءً، ومنه قوله تعالى: ﴿قَالَ هَذِهِ نَاقَةٌ لَهَا شِرْبٌ وَلَكُمْ شِرْبُ يَوْمٍ مَّعْلُومٍ﴾ [الشعراء: 155] ويعني حظهم ونصيبهم من الماء.
 3. موضوع الشرب، ومنه قوله تعالى: ﴿قَدْ عَلِمَ كُلُّ أُنَاسٍ مَّشْرَبَهُمْ﴾ [البقرة: 60].
 4. المخالطة وحب الشيء، ومنه قوله عز وجل: ﴿وَأَشْرَبُوا فِي قُلُوبِهِمُ الْعِجْلَ﴾ [البقرة: 93].
- يتبين مما سبق أن لفظة الشرب لها مرادفات من بينها:
- الجرء: هو تناول كل سائل جرعة جرعة على الاستمرار أي الشرب بالتقطع ومنه قوله عز وجل:
- ﴿يَتَجَرَّعُهُ وَلَا يَكَادُ يُسِيغُهُ﴾ [إبراهيم: 18].

(1) الأصفهاني، المفردات في غريب القرآن، ص 257.

(2) ابن عاشور، التحرير والتنوير، الدار التونسية للنشر والتوزيع، ط2، 1964م، تونس، ج14، ص1444.

(3) محمد فؤاد عبد الباقي، المعجم المفهرس لألفاظ القرآن الكريم، ج3، ص84، 95.

(4) السمين الحلبي، عمدة الحفاظ في تفسير أشرف الألفاظ، محمد باسل عيون السود، دار الكتب العلمية، ط1، 1996م، بيروت، لبنان، ج2، ص257.

وجاء في مقاييس اللغة لابن فارس "الجيمُ والرأُ والعينُ يدلُّ على قِلَّةِ الشَّيْءِ المشْرُوبِ"⁽¹⁾، وكذلك في لسان العرب، "جَرَعَ الماءَ وَجَرَعَهُ يَجْرَعُهُ جَرَعًا...، بَلَعَهُ"⁽²⁾ ومنه فإن الصلة بين الجرع والشرب لهما نفس المعنى وهي تناول الماء أو غيره، إلا أن الجرع يزيد عن الشرب في قلة الشيء المشروب.

- النهل: يعد اللغويين النهل ضرب من الشرب فنجد ابن فارس في معجمه يعرفه على أن "النهل: شرب في أول الورد"⁽³⁾ أي أول الشرب.

نستخلص أن الشرب والنهل يتفقان إذا كانا مرة واحدة ويلاحظ أن الشرب قد يكون مرة ومرتين، وقد يحصل منه الرِّي، أما النهل فلا يكون إلا لأول الشرب، ولا يحصل منه الرِّي غالبًا. ونلاحظ كذلك أن لفظ الأكل والشرب توجد بينهما صلة حيث أن كلاهما من الأطعمة، لكن غلب استعمال الشراب على السوائل مثل الماء عصير، والأكل على ما يمضغ من الطعام مثل الشريد....

أيضا هناك صلة بين الطعام والشراب، فإذا استعمل الذوق جاز فيما يأكل يشرب لكن الطعام أعم من الشرب.

(1) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (جَرَء).

(2) ابن منظور، لسان العرب، مادة (جَرَء).

(3) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (نَهَل).

فصل أول:

ألفاظ الأطعمة والأشربة

دراسة نظرية

أولاً. ألفاظ الأطعمة والأشربة في التراث العربي الإسلامي.

ثانياً. ألفاظ الأطعمة والأشربة في التراث اللغوي العربي.

1. أصل الأطعمة والأشربة.

2. تسميات الأطعمة والأشربة.

3. تصنيف الأطعمة والدعوات في التراث العربي.

4. آداب الطعام في التراث العربي.

5. المحرمات من الأطعمة والأشربة بين الدين والعلم الحديث.

6. المفارقات بين موائد الملوك والعامّة في التراث العربي.

7. الدلالات الرمزية للأطعمة في التراث العربي.

أولاً. ألفاظ الأطعمة والأشربة في التراث العربي الإسلامي:

الطعام الشراب حاجتان أساسيتان لكل إنسان منحها الله سبحانه وتعالى إليه منذ نزول آدم عليه السلام على سطح الأرض، فقال في كتابه المنزل: ﴿إِنَّ لَكَ أَلَّا تَجُوعَ فِيهَا وَلَا تَعْرَى، وَأَنَّكَ لَا تَظْمَأُ فِيهَا وَلَا تَصْحَى﴾ [طه 118 - 119].

بدأت الأطعمة عند العرب قبل الإسلام بسيطة لم يكن فيها تنوع في الطعام أو الشراب، فقد اعتمدوا على التمر، الماء، ولحم الحيوان ففي البوادي تميزت موائدهم بأنواع محدودة وبسيطة الصنع إلا أن الأمر يختلف في وصف موائد الحواضر العربية حيث كان الاختلاط بالأعاجم ساهم في إدخال بعض أنواع الأطعمة، فكان الطباخين الأعاجم يتقنون في أنواع المأكول الأعجمية التي لا يعرفها العرب من قبل.

اتسمت موائد الملوك والأثرياء العرب كانت حافلة بأنواع مختلفة من الأطعمة والأشربة وقد قال الجاحظ: "وإذا نظرت في أشعارهم علمت أنهم قد أكلوا الطيب وعرفوه لأن الناعم من الطعام لا يكون إلا عند أهل الثراء"⁽¹⁾.

منذ بداية الدعوة الإسلامية عاش المسلمون حياة الزهد وكان الرسول ﷺ يمر عليه الشهر والشهران لا يوقد في بيته نار ويعيش وأهله على الأسودين التمر والماء، فكان جل طعامهم اللحم الثريد واللبن والعسل كانوا قوما لا يأكلون حتى يجوعوا ولو أكلوا لا يشبعون بحسب الواحد منهم لقيمات يقمن الأولاد، وذلك من خلال قوله ﷺ: «نحن قوم لا نأكل حتى نجوع وإذا أكلنا لا نشبع».

وقال كَرِبَ ﷺ سمعت رسول الله ﷺ يقول: «ما ملأ آدمي وعاء شرا من بطن؛ بحسب ابن آدم أكالات يقمن صلبه؛ فإن كان لا محالة فثلث لطعامه وثلث لشربه وثلث لنفسه» (رواه أحمد والترمذي)

(1) الجاحظ، البخلاء، تح: طه الحاجر، دار الكتب المصرية، د. ط، 1948م، مصر، ص 229.

حتى أقبلت عليهم الدنيا بعد الفتوحات وراقت الحياة وانفتحوا عليها وامتزجت حضارتهم طاب لهم رغد العيش فتنوعت الأطعمة والأشربة عندهم فعرفوا أصناف مختلفة من الطعام مثل الحريرة، التلبية والعصيدة، السويق وكذلك الشراب والفواكه والبقوليات.

عرف العصر الأموي مظاهر الترف فمثلما تعددت عندهم الأطعمة تعددت مناسباتها وأصبح لكل مناسبة طعام خاص بها، ففي الولادة يقدم للنساء التُّفساء (الغريقة): هي حلبة تضم إلى اللبن والتمر⁽¹⁾، قد حرص الخلفاء الأمويين على وجود الأطباء للإشراف على موائدهم كما اهتموا بإعداد الطعام والشراب خاص لكبار السن يتلاءم ومقدرتهم على تناوله مثل (الحريرة) أن ينصب القدر بلحم يقطع قطع صغارا على ماء كثير فإذا نضح ذر عليه الدقيق فإن لم يكن لحم فهو عصيدة⁽²⁾.

أما الحلويات فقد تعددت أصنافها في هذا العصر ومنها ما يقدم على مائدة الفقراء وأخرى على موائد الخاصة بالأثرياء حيث يتناول بعد الطعام مثل: الكنافة فهي حلوى تتخذ من عجين الخنطة يجعل على شكل خيوط دقيقة ويتم إنضاجها بالسمن في التنور أو نحوه ثم يضاف إليها السكر...⁽³⁾، وكذلك القطائف. بينما نجد في العصر العباسي تقديم الطعام والشراب لدى الخاصة يختلف عن العامة، فالخلفاء العباسيون كانوا يحرصون على ألا يفوتهم من لذائد المأكول والثمار شيء كما تحمل إليهم من كل بلد ما حسن فيها من مأكول أو تمر أو زهر مثل العسل من الموصل، العنبر والزبيب من الحجاز، التفاح من دمشق...

كما أن أكثر ميل ملوك بني العباس كان لحوم الدجاج يقول الجاحظ: "وملوكنا وأهل العيش منّا، لا يرغبون في شيء من اللحمان رغبتهم في الدجاج وهم يقدمونها على البط والنواهض، والقبح

(1) محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب، المصحح، مُجَدِّدٌ بهجة الأثري، دار الكتاب المصري، ط2، 1923م، القاهرة، ج1، ص383.

(2) نفسه، ج1، ص385.

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كَنَف).

والدَّرَاج نغم وعلى الجداء الأعنق الحَمَّر من نبات الصفايا، وهو يعرفون طبعها وسوء قوتها، وهو مع ذلك يأكلون الرّواعي، كما يأكلون المسمنات"⁽¹⁾.

أما العصر العثماني اشتهر بالإبداع في الطبخ حيث كان يزيد عن 10 آلاف شخص يوميا من طهارة في القصور، ويضيف زكي: أما نقابات الصناع والحرفيين فقد كان عليهم توفير أجدد البضائع للقصر وأهله وهو ما جعل الجزائريين وصيادي السمك والمزارعين والرعاة وتجارة التوابل يعيشون مرحلة مزدهرة من الرخاء.

وتشير بلقيس شرارة في كتاب "الطباخ - دوره في حضارة الإنسان"، إلى أن المطبخ العثماني تميز باستخدامه كثيرا للخضار، ولهذا برع الطباخون بإنتاج كثير من أطباق الخضار المطبوخة بالزيت في عهد بايزيد الثاني، الذي كان يستخدم زيتا عديم الرائحة⁽²⁾، كما استهلك الزبدة والنقانق ولحوم الطيور والدجاج والبط... وكانت الفاكهة الفاخرة والمتنوعة على موائدهم وخاصة لدى السلاطين، كما كانوا يؤكلون كميات كبيرة من الأرز ويضيفون الزعفران والتوابل والعسل والزبدة لمعظم أنواع الطعام. ثم تطورت الأطباق وأضيف العديد منها إلى موائدهم مثل أطباق السمك، كما أن العثمانيين بقوا محافظين على عاداتهم تقاليدهم في تناول الطعام على الأرض حول صينية المغطاة بالقماش والمليئة بشتى أنواع المأكولات، وفي نهاية القرن التاسع عشر غير العثمانيين عاداتهم القديمة إلي العادات الأوروبية وبدأ الحكام يجلسون حول الطاولة ويستخدمون السكاكين والشوك⁽³⁾.

وفي عصر المماليك عرف أهل مصر أنواع عديدة من الأطعمة مثل اللحوم وخاصة لحم الطيور، والخبز، الجعة، وكذلك بعض الأطعمة البسيطة مثل الخضر واللبن والبيض والسمك وغيرها⁽⁴⁾، كان

(1) الجاحظ، الحيوان، تح: عبد السلام مُجَّد هارون، ط2، 1965م، ج1، ص133.

(2) صلاح الدين المنجد، صور من العصر العباسي، مجلة الرسالة، العدد 658، (11/2/1946م)، طبع عليه بتاريخ www. Wiki source. Org. 2021/2/26

(3) كمال قدورة، جذور المطبخ التركي ... من البداوة إلى بلاط السلاطين، مجلة الشروق الأوسط، العدد 1، لندن، 17 يوليو 2016م، أطلع عليه 3 ماي 2021 www. Aawsat. Com

(4) وائل جمال الدين، ماذا كان على مائدة طعام المصريين القدماء؟، مجلة بي بي سي العربي (BBC News)، القاهرة، 12 أبريل/ نيسان 2018م، أطلع عليها 3 ماي 2021م. Www. BBC. Com

المصريين إذا تناولوا أكلهم جلسوا على الأرض ومحافظين على آداب الأكل وذلك بذكر البسملة في أول طعامهم والحمدلة في آخره، وجلوس على الفخذ الأيسر والأكل بثلاثة أصابع، وتصغير اللقمة، وعدم الكلام حين يقدم على الأكل.

تميز هذا العصر أن الأغنياء من مصر يتناولون بكثرة قصب السكر مما أدى إلى أمراض بأسنانهم حيث قال جان فيلد "على أن أسنان المصريين تالفة لأنهم يمضون بكثرة قصب السكر"⁽¹⁾.

كما اتصفت أثرياء المدن بشراهة ويصنعون أطعمة بسيطة الإعداد ليتناولوها بكميات كبيرة جدا (وهذا بصفة خاصة عند المماليك)، أما الفلاحين شديد والقناعة بشكل لافت للنظر فهم لا يتناولون من هذا الطعام إلا ما يكفي كي يقيم أودهم⁽²⁾.

واشتهر باللحم في المناسبات والخضروات الطازجة والسمك، وأنواع من الحمص والفاصوليا، كان الأغنياء يأكلون الخبز المصنوع من القمح أما الطبقة البسيطة فيتناولون جذور الجزر، وثمار البامية، الباذنجان، والخيار، والشمام والبطيخ...⁽³⁾.

كانت أطعمتهم تختلف بحسب الفصول، وتنوعت عندهم المشروبات والحلويات فنجد مثلا (القطائف): وهي من أشهر حلويات العصر المملوكي، وخاصة في شهر رمضان وهي ألوان: فمنها المحشوة وهي التي تحبز مستطيلة ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعما وتطوى وتصف ويلقى عليها ماء الورد والفسق المدقوق ناعما⁽⁴⁾.

نلاحظ أنه عند تقديم ألوان الطعام المختلفة، أتبع المصريون في ذلك العصر، النظام نفسه الذي تتبعه اليوم فيقدم الطعام أولا ثم الحلوى من بعده وأخيرا الفاكهة.

(1) علماء الحملة الفرنسية، موسوعة وصف مصر (المصريون الحديثون) تر: زهير الشايب، ط3، د. ت. ط، ج1، ص59.

(2) نفسه، ص59.

(3) نفسه، ص104.

(4) البغدادي، الطبخ، مطبعة أم الربيعين، د. ط، 1934م الموصل، ص80.

شهد العصر الحديث تحولات هائلة في الأطعمة والأشربة إذ أصبحت هناك مأكولات سريعة، وجاهزة مثل البيتزا ومشروبات متنوعة منها غازية وغير غازية كالعصير، وشكل من الفواكه تحليات، وتنوعت الحلويات، فأصبحت الأطباق كفسيفساء ذوق دقيقة حينما تضع على مائدة الطعام.

ثانيا: ألفاظ الأطعمة والأشربة في التراث اللغوي:

حضارة الشعوب لا تقاس بالكتب والاكتشافات فقط بل إن المأكل والمشرب نمط البناء والفنون حيث أن لكل حضارة أنماطها وأشكالها تختلف عن غيرها، فأنماط الطعام والشرب في الجزائر ليست نفسها في المغرب أو تونس أو السعودية ولكنها تتلقى في أصولها وأسسها وربما بسبب اختلاف يعود إلى البيئة الجغرافية.

يتعرض الإنسان في نفسه لجدلية اللذة بين اللذة والحاجة فإذا أشبع حاجته حضرت لذته وبينهما فترة إشباع لا بد منها مثلا لنومه حاجة، وفي أكله وشربه حاجة، ولكن هذه الحاجة إلى الأكل والشرب جعلته يتفنن في أساليب الطبخ، ركز العرب في أصناف طعامهم على التمر واللبن وتفننوا فيه حتى عرف العرب بأنهم أمة تامرة لابنة فصنعوا منها ألوان من الطعام.

أُلفت في هذا المجال عدد كبير من الكتب من بينها كتاب "الطبخ" لمحمد بن حسن البغدادي (937هـ/1239م) يشرح فيه فن الطبخ في العصر العباسي، حيث الترف وتقدير الطعام والتفنن به، فقسم كتابه إلى عشر أبواب منها: "في الحوامض وأنواعها، في السواذج على اختلافها، في القلايا النواشف وأجناسها، في الهرائس والتنويرات وما يناسبها في السموك طربها وألوانها، في الحلويات وأصنافها، في القطائف والخشكناج و ما يجري مجرى ذلك"⁽¹⁾.

وخصص ابن قتيبة (276هـ) في كتابه "أدب الكاتب" فصلا في الأطعمة والأشربة حيث بين فيه أسماء الأطعمة وما يناسبها، ذكر بعض أنواع الأشربة الأطعمة.

أما الثعالبي في كتابه "فقه اللغة وأسرار العربية" أدرج ضمنه بابا في الأطعمة والأشربة وما يناسبها وقسمه إلى سبعة عشرة باب وهي:

(1) البغدادي، كتاب الطبخ، ص 88.

- تقييم أطعمة الدعوات وغيرها.
- في تفصيل أطعمة العرب.
- فيما يختص من الطعام والشراب.
- فيما يناسب في الخلط.
- فيما يقاربه من جهة يباعده من أخرى.
- في تفصيل أحوال القصيدة.
- في تفصيل أحوال اللحم المشوي.
- في معالجة اللحم بالودك.
- في أصناف المخ.
- في الطعوم سوى الأصول، وهي الحلاوة والمرارة والحموضة والملوحة.
- في تفصيل أشياء حامضة.
- في ترتيب الحامض.
- في اتباعات الطعوم.
- في ترتيب أحوال اللبن تفصيل أوصافه.
- في تفصيل أسماء الخمر وصفاته.
- في تقسيم أجناسها.
- في ترتيب الشكر⁽¹⁾.

(1) الثعالبي، فقه اللغة أسرار العربية، ضبطه: د/ ياسين ابوي، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، ط2، 2000م، صيدا، بيروت، ص604.

1. أصل ألفاظ الأطعمة والأشربة⁽¹⁾:

كانت غاية ابن بطوطة بالربط بين اللفظ وأصله وذلك من خلال رحلاته، حيث ينسب اللفظ إلى بلده الأصلي.

وما ذكره من ألفاظ الأطعمة والأشربة نوعان:

الأول: ذكر أصله بنسبة إلى البلد الذي سمعه فيه: يمكن تبيان هذا العنصر من خلال الجدول الآتي:

الاسم	نوعه	البلد	اللغة
إبرا	تمر	أفريقية - سجلماسة	البربرية
الدَّقْنُو	شراب	أفريقية	البربرية
الفُني	حبوب	أفريقية - إلى مالي	البربرية
البُورْخاني	طعام	تركيا	التركية
البُورَة	شراب (نبيذ الدوقي)	تركيا	التركية
الدوقي	حبوب	تركيا	التركية
رباغ أو روغان	السمن	تركيا	التركية
القمير	شراب (لبن الخيل)	تركيا	التركية
قمر الدين	حلواء	تركيا أنطاليا/أصفهان	التركية
قسطنة	القسطل	تركيا - يزنيك	التركية
القوز	الجوز	تركيا - يزنيك	التركية
التلّ	حلواء	بلاد المعبر	سنسكري
جلد الفرس	حلواء (الملبن)	بعلبك	العربية

(1) د/ عبد العزيز بن حميدة، ابن بطوطة وجهوده اللغوية والجغرافية ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجًا، دار السويدية للنشر والتوزيع، ط1، 2011م، أبو ظبي، ص37 - 38.

العربية	بعلبك	حلواء	المليّن
العربية	الطائف	فاكهة (التين)	الحَمَط
العربية	ظفار	حبوب (قمح)	العَلَس
العربية	المغرب	سمك	(1) تازّرت
العربية	المغرب	الكرز	حبّ الملوك
العربية	المغرب	نوع من الحساء	الحريرة
العربية	المغرب	حيوان (أم حبين)	حنيشة الجنة
العربية	المغرب	لحم	الخليع
العربية	المغرب	شراب	الفُقّاع
العربية	المغرب	طعام (الكسكس)	الكسكسو
العربية	المغرب	خبز	المشرك
العربية	المغرب	حلوء	المقرضة
الفارسية	_____	زهرة الرمان	الجلنار
الفارسية	فارس - أصفهان	حلوء	قمر الدين
الفارسية	فارس - أصفهان	اللبن	ماس
الفارسية	فارس - أصفهان	الخبز	نان
الفارسية	فارس - خوارزم	فاكهة	العَلُو
الفارسية	فارس - خوارزم	حلواء (خبز معجون بالسمن)	كُلَيْجَا
الفارسية	بالمركب إلى جزيرة مصيرة	سمك	شيرماهي
الفارسية	قرية طيلي (إلى عمان)	الموز	المرواري

(1) د/ عبد العزيز بن حميدة، ابن بطوطة وجهوده اللغوية والجغرافية ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجًا، ص 39.

الفرسية	تركيا	طعام	الرشتا
الفرسية أو التركية	الهند	حبوب	القال
المالديفية	جزائر ذبية المهل	الرمان	أنار
المالديقية	جزائر ذبية المهل	عسل النار جيل	الفرزباني
المالديقية	مالي	سمك	قُلب الماس
المالديقية	الهند	فاكهة	القاقي
الهندية	الهند	حلواء	الحشّتي
الهندية	الهند	الكركم	زرد شوبة
الهندية	الهند	الجلاب المحلول بالماء	الشربة
الهندية	الهند	فاكهة	الشكي/البركي
الهندية	الهند	فاكهة	كسيرا
الهندية	الهند	طعام (المنج والرز)	كُشري
الهندية	الهند	حبوب (الجُبانة)	المسُنك
الهندية	الهند	لقيمات القاضي	الهاشمي
الهندية	الهند	فاكهة	المهوا
الهندية	الهند	فاكهة	التندو
الهندية	الهند	فاكهة (المانجا)	العنبّة
الهندية	الهند	حبوب	الموت
الهندية أو الفارسية	الهند	طعام	السموسك
الهندية أو الفارسية	الهند	فاكهة	الأذكولا
الهندية	الهند	حبوب	الكذرو
الهندية أو الفارسية	الهند	حبوب	المنج

نلاحظ مما سبق أن الألفاظ الهندية هي التي تحتل الصدارة وهذا إن دل فإنما يدلّ على التنوع والتفنن

في الأطعمة والأشربة وتليها العربية ثم الفارسية، ثم التركية، ثم المالديفية، ثم البربرية والمالية.

ونلاحظ أيضا ظهور الأصل العربي في الكلمات الأعجمية كالشربة وغيرها من الكلمات.

الثاني: لم يذكر لغته الأصلية بل أورد اللفظ دون ذكر بلاده أو لغته: (1)

ففي هذا النوع ذكر ابن بطوطة ألفاظ الأطعمة والأشربة من دون أن يصرح باللغة، وذلك راجع إلى عدم الدقة في بعض الألفاظ لأنه ذكر الأصل القريب للفظ، وهذا قد يعود إلى جهله بأصل التسمية وانتشاره وشيوعه في كثير من البلدان.

الاسم	نوعه	البلد الذي ذكر اللفظ فيه	اللغة
العَرَبِيّ	فاكهة	أفريقية	—
اليَمّ	فاكهة	—	—
الجر جور	حبوب	جزيرة سواكن	—
الكوشان	طعام (الإدام، اللبن الرائب)	مقدوشو/هنور/سيلان	—
البَسَلَا	حبوب	مصر	أيطالية
البيرون	سمك	المغرب	البربرية
أيلي	حبوب	بلاد السودان/ أيولاتن	البربرية
السردين	سمك	ظفار/ذبية المهل	الرومانية أو اليونانية
البطيخ	فاكهة	خوارزم/أصفهان/الصين/نابلس/الهند/أير والاتن	السريانية
الإجاص	فاكهة	تركيا/الصين/المغرب	العبرية أو السريانية
الهريسة	طعام	شيراز	العربية
الأترجّ	فاكهة	منيسى/الهند/تستر/البحرين/ذبية المهل	الفارسية [دخلت العربية]
الصيحاني	تمر	بعد خروجه من جدة بالصحراء	الفارسية

(1) ابن بطوطة وجهوده اللغوية والجغرافية ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجًا، د/ عبد العزيز بن حميدة، ص 39 - 40.

البرني	تمر	بعد خروجه من جدة بالصحراء	الفارسية
الليمون	فاكهة	منبسي [تكتب الآن مصاسا في كينيا]	الفارسية
النارحيل	فاكهة	ظفار/الصين/ذبية المهل/جاوة	الفارسية ⁽¹⁾
الناربخ	فاكهة	الهند/جاوة/تستر	الفارسية
الماش	حبوب	الهند	الفارسية
الكَبُو	حبوب	دير الفاروص عند اللاذقية	الفارسية
العُستق	حبوب	المعرة/بعلبك	الفارسية
الجُبَّان	الحبوب	الهند/الصين	الفارسية
الجُلاب	شراب	الهند/تركيا	الفارسية
السَيَّلان	عسل التمر	البصرة	الفارسية
اللويبا	حبوب	الهند/مالي	الفارسية أو الآرامية أو اليونانية
الشاماح	حبوب	الهند	الفارسية أو الهندية أو البرتغالية
الكعك	حلواء	إلى جزيرة مصيرة استصب الكعك في المركب	الفارسية
البُوري	سمك	مصر/إلى جزيرة سواكن	المصرية أو التركية على خلاف
الجَمَّون	فاكهة	جاوة/منبسي/ذبية المهل	نسبة التسمية إلى أهل مونباسا
الصابونية	حلواء	الهند	هندية، الفارسية، التركية ، العربية

(1) د/ عبد العزيز بن حميدة، ابن بطوطة وجهوده اللغة مروية والجغرافية ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجًا، ص 43.

وعليه فإن لكل لفظ منبته، وهذا ما اعتمد عليه ابن بطوطة في جمعه للألفاظ ونسبها البيئة الموجودة فيها، وذلك من خلال سماعه اللفظ على أفواه الناطقين به، إلا أنه عجز في بعض الألفاظ لنسبها لأصلها ولتعددتها في كثير من المناطق، اعتمد على الأصل القريب لها.

2. تسميات الأطعمة والأشربة⁽¹⁾:

الطعام والشراب عنصرين أساسيين بالنسبة لجسم الإنسان، فضلا عن أن لكل نوع طعام أو شراب منفعة تعود عليه، وتسمية خاصة به تميزه عن غيره وقد تعدد التسميات للفظة واحدة بحسب اختلاف المكان الذي تتداول فيه بين الناس.

كما اعتنى به ابن بطوطة في رحلته وهو يجوب الآفاق أسماء الأشياء التي يراها ويتحدث عنها، ومع أنه معدود فالرحالة لكن ما لديه من معرفة بالغة لفتت نظره إلى اختلاف تسميات تلك الأشياء في البلاد المختلفة، ولولا ما لديه من حس لغوي لما اعتنى بهذه المسألة، فالناظر في الرحلة يراها زاخرة بذكر تلك الأسماء، فهو في الغالب يقول في ذلك: "ويسمون... فذكر اختلاف التسمية مقصودة لديه وله فيها عناية.

فيما يلي أورد بعض المواضع التي ذكر فيها تسميات الشعوب للأطعمة والأشربة وما يتصل بها، وسيأتي تفصيل شرحها في موضعها من البحث على ترتيب الحروف وتصنيف الأنواع لمن الحبوب والأشربة والأطعمة والحلواء ونحوها.

- تسمية أهل مدينة ظفار نوعا من القمح بـ (العَلَس): قال: "ولهم قمح يسمونه العلس وهو في الحقيقة نوع من السلت".
- تسمية المغاربة أم الجبين بـ (حنيشة الجنة): قال عن مدينة سيوستان بالهند: "وأهلها يأكلون السقنقور، وهي دويبة شبيهة بأم جبين التي يسميها المغاربة حنيشة الجنة إلا أنها لا ذنب لها".
- تسمية المغاربة أحد أنواع السمك بـ (تازرت): قال عن سمك شيرما هي: "وهو يشبه الحوت المسمى عندنا بتا زرت".

(1) د/ عبد العزيز بن حميد الحميد، ابن بطوطة وجهوده اللغوية الجغرافية (ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجا)، ص 27، 30.

- تسمية الخوخ بـ (الفرسيك): قال عندما ذكر رباطا للصوفية في مكة، وأن أهل الطائف يأتونه بالفواكه: "ومن عادتهم أن كل من له بستان من النخيل والعنب والفرسيك وهو الخوخ والتين وهم يسمونه الخمط، يخرج من العش لهذا الرباط".
- تسمية أهل الطائف التين بـ (الخمط): كما في النقطة السابقة.
- تسمية أهل مرسى حاسك سمكهم بـ (اللخم).
- هذه بالنسبة لتسميات العرب، أما تسميات العجم كالآتي:
- تسمية الهنود الجلبان بـ (المشبك): قال عن طعام مدينة سوستان: وطعامهم الذرة والجلبان ويسمونه المشنك، ومنه يصنعون الخبز".
- تسمية الهنود طبخ المنج مع الأرز بـ (كشري)، قال: ويطبخون المنج مع الأرز ويأكلونه بالسمن ويسمونه كشري، وعله يفطرون في كل يوم، وهو عندهم كالخيرة ببلاد المغرب".
- تسمية الهنود الجلاب محلولاً بالماء بـ (الشربة)، قال: "ويوق بأقداح الذهب والفضة والزجاج مملوء بماء النبات وهو الجلاب محلاً في الماء، ويسمون ذلك الشربة، ويشربونه قبل الطعام".
- تسمية الهنود فاكهة بـ (كيسرا)، قال: "ومن فواكههم فاكهة يسمونها كيسرا، يحفرون عليها الأرض، وهي شديدة الحلاوة تسمية القسطل".
- تسمية الهنود الحبة التي على ثمر المهوا بـ (الأنكور)، قال: "وهو يسمون هذه الحبة الأذكور، وتفسيره بلسانهم: العنب".
- تسمية أهل مدينة سيوستان بالهند الكركم بـ (زرد شوبة)، قال: "ورأيتهم يحفرون الرمل ويستخرجونها منه ويشقون بطنها ويرمون بما فيه ويخشونه بالكركم، وهو يسمونه زرد شوبة، ومعناه العود الأصفر".
- تسمية الهنود لقيمات القاضي بـ (الهاشمي).
- تسمية الترك حليب الخيل بـ (القمز)، قال: "ويشربون عليه لبن الخيل، وهم يسمونه القمز".

- تسمية الترك طعامًا بـ البورخانيّ، قال: "ويستعملونه في بعض الأوقات طعاما يسمونه البورخاني، وهو عجين يقطعونه قطيعات صغارًا، ويثقبون أوساطها ويجعلونها في قدر، فإذا طبخت صبوا عليها اللبن الرائب وشربوها".
- تسمية الترك نبيذ حبّ الدوقي بـ (البُوزة)، قال: "ويسمون هذا النبيذ المصنوع من الدوقي البوزة".
- تسمية أهل مدينة يَزْنِيك التركية القسطل بـ (قسطنة)، والجوز بـ (القوز)، قال: "ويسمون القسطل بالنون، والجوز القوز بالقاف".
- تسمية أهل جزائر ذبية المهل الرمان بـ (أنار)، قال عنه: "ورأيتُه ببلاد جزائر ذبية المهل لا ينقطع له ثمر، وهم يسمونه أنار وأظنّ هو الأصل في تسمية الجُلنار، فإن جُلّ بالفارسية الزهر وأنار الرمان".
- تسمية أهل جزائر ذبية المهل نوعًا من السمك بـ (قُلب الماس)، قال: وإنما أكل أهلها سمك يشبه البيرون، يسمونه قلب الماس، ولحمه أحمر، ولا زفر له، إنما ريحه كريح لحم الأنعام".
- تسمية أهل جزائر ذبية المهل عسل النار جيل بـ (القرباني)، قال: "وبعث الوزير إليّ صبيحة الليلة كسوة وضيافة، فيها الأرز والسمن والخليع وجو النار جيل والعسل الموضوع منها، وهم يسمونه القُرْماني، ومعنى ذلك ماء السكر".
- تسمية أهل خوارزم الخبز المعجون بالسمن بـ (الكليجا)، قال: "وحُبُّرٌ معجونٌ بالسمن يسمونه الكولجيا".
- تسمية أهل أصفهان الخبز بـ (النان) واللبن بـ (الماس)، قال: "وربنا دعا أحدهم صاحبه فيقول له: اذهب معي لتأكل نان وماس، والنان بلسانهم الخبز، والماس اللبن، فإذا ذهب معه أطعمه أنواع الطعام العجيب مباحيًا له بذلك".
- تسمية الترك السمن رباغ في تحقيق التازي (رُوغان).
- تسمية أحد أنواع الموز في الفارسيّة بـ (المرواري)، قال عنه قربة طيّبي في الطريق إلى عُمان: "وبها الموز المعروف بالمرواري والمرواري بالفارسية هو الجوهريّ".

● تسمية أحد أنواع السمك في الفارسية بـ (شيرماهي)، قال: عن رجلته بالمركب إلى جزيرة مصيرة: "وكانوا يصطادون بالغزو والعشي سمكا يسمى بالفارسية شيرماهي، ومعناه أسد السمك لأن شيرهو الأسد، وها هي السمك".

ومنه نرى الطعام والشراب يأخذان حيزًا كبيرًا من اهتمام العرب وهذا مما جعلهم يتفننون ويصنفون الكثير من الأطباق وجعلوا لكل طبق اسم يختص به وذلك من خلال مكوناته، فكثيرا ما نجد نفس المكونات للأكلة الواحدة لكن تسميتها تختلف من منطقة إلى أخرى.

3. تصنيف الأطعمة والدعوات في التراث العربي:

كثيرة هي المناسبات والدعوات التي تدعى لها الناس، من بينها ما يدعى لها الجمع الكثير، وأخرى يدعى لها الأقارب خاصة، وثالثة يدعى لها الأصدقاء، ومنها ما كان واجبا، أو مستحبا، أو مباحا ومنها ما كان محرما أو مكروها على خلاف بين الفقهاء وفي غالب تلك المناسبات تمد موائد الطعام، وتحصل الألفة والوثام، يجدد العهد، وتوثق العلاقات بين الأهل والأقارب الأصدقاء والجيران. وقد عد العلماء - رحمهم الله تعالى - من أنواع الضيافات عشرا، وهي الشائعة بين الناس قديما وحديثا، فلقد ذكر العلامة ابن عبد البر خمس ضيافات⁽¹⁾، أما الثعالبي ذكرها في اثنا عشر ضيافة⁽²⁾. وقد نظموا عدد من الأبيات تجمع الضيافات التي تدعى إليها الناس. قال أحدهم⁽³⁾:

وللضيافةِ وليمةِ العرسِ تم
كذا العقيقةُ للمؤلودِ ثم الوكيرةُ
ثم النقيعةُ عند العودِ من وفي الختانِ هو الإعدار

(1) النمري الأندلسي، التمهيد لما في الموطأ من المعاني في الأسانيد، تح: سعيد أحمد أعراب، دار إحياء التراث، د. ط، 1981م، ج10، ص182.

(2) الثعالبي، فقه اللغة أسرار العربية، ص291.

(3) خالد بن محمد آل الصمي بطين، إجابة الدعوة في المناسبات العامة والخاصة ضوابط وأحكام، مجلة كلية الشريعة والقانون بطانطا، العدد 2، مكة المكرمة، 12 أبريل 2018م، ص632.

وَضِيْمَةٌ لِمَصَابٍ ثُمَّ مِنْ غَيْرِ مَا سَبَبَ جَاءَتْكَ
وَالسِّنْدُخِيُّ لِإِمْلَاكِ فَقَدْ اتَّسَعَّ وَقُلْ لِلَّذِي بِدَرِيْسِهِ

3-1- وليمة العرس:

وتسمى وليمة النكاح وهو طعام يصنع في هذه المناسبة بمختلف أنواعه مثل الشخشوخة، الشورية، والأشربة والحلويات بأنواعها.

3-2- العقيقة:

وهي مناسبة سعيدة بسبب قدوم المولود الجديد تصنع في اليوم السابع، يذبح فيها عن الذكر شاتان أو كبش وعن الأنثى شاة واحدة، وعند العامة تسمى العقيقة تيممة، يقولون: لأنها تتم أخلاق المولود الجديد، وأخذوا هذا من قوله ﷺ في الحديث: «كل غلام مرتحن بعقيقة» فإن المعنى أنه محبوس عن الانطلاق والانشراح، وكذلك عن الحماية من الشيطان⁽¹⁾.

3-3- الإعدار:

وتسمى (وليمة الختان): وهي الوليمة التي تصنع بمناسبة ختان المولود في يوم سابعه.

3-4- الخرس أو الخرسة:

وهي وليمة يصنع فيها الطعام بمناسبة قيام المرأة الوالدة من نفاسها بسلامة وقد يسميها البعض بـ (الأربعينية)، عقب فراغ المرأة من نفاسها، ومن بين الأطعمة المقدمة لها نجد البسيصة.

3-5- النقيعة:

سميت بذلك لأنها مأخوذة من النقع وهو الماء المتجمع في الغدير⁽²⁾، وهي طعام يصنعونها بمناسبة قدوم المسافر من سفره.

(1) دار ابن الجوزي، الشرح الممتع على زاد المتقنع، صالح العثيمين، 1، رجب 1424هـ، السعودية، ج7، ص490 - 491.

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (نَقَعَ).

3-6- الوكيرة:

وهي طعام يصنعه من ابني دارا يسكنها، وقد أصبح الناس يحتفلون بهذه المناسبة، يجتمع فيها الأقارب والأصدقاء والجيران.

3-7- الحذاق:

وهي مناسبة يجمع لها والد الشاب أحيائه وأقربائه عندما يحتتم ولده القرآن بإتقان، فيضع لهم طعاما وحلوا يجتمعون عليه يسمى (الحذاق) يقال: حَذَقَ الغلام القرآن حذقا وحذاقًا، والاسم الحِذَاقَةُ، مأخوذ من الحذق وهو القطع⁽¹⁾، ويوم حذاق الصبي: يوم ختمه للقرآن⁽²⁾.

3-8- الشندخي أو الشندخية:

مأخوذة من قولهم: فرس شندخ أي يتقدم على غيره، كذلك هذا الطعام وتلك المناسبة، لأنه يتقدم على العقد وعلى الدخول أو هي طعام بمناسبة الإملاك على الزوجة⁽³⁾، وتسمية الناس اليوم (الملكة) أو (الشبكة).

3-9- الوضيمة:

وتسمى وليمة الحزن، وهو طعام المأتم⁽⁴⁾، وهي ما يقدم من أكل عند المصيبة، بحيث يصنع أهل الميت للناس ولائم تمتد لثلاثة أيام أو أكثر.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (حَذَقَ).

(2) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، تح: أنيس مُجَدَّ الشامي و زكريا جابر أحمد، دار الحديث، د. ط، 2008م، القاهرة، ص341.

(3) أبو الحسن، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، تح: مُجَدَّ حامد الفقي، مطبعة السنة المحمدية، 1956م، المدينة المنورة، السعودية، ج8، ص316.

(4) الثعالبي، فقه اللغة وأسرار العربية، ص219.

3-10- المأدبة:

وهي طعام متخذ ضيافة بلا سبب، كأن يدعوا جماعة أو فرادى إلى منزله ويصنع لهم طعاما من أجل المؤانسة والمجالسة.

3-11- التحفة:

وهي الطعام القادم⁽¹⁾.

3-12- القفي أو الزلّة:

وهي طعام الكرامة⁽²⁾، أي إطعام لمن ينزل عليك للضرورة مثل الضيف.

ونستنتج مما سبق أن العرب كانت تحتفل أيضا بالمناسبات الدينية كرمضان، وعيد الفطر، والحج، وعيد الأضحى، ورأس السنة الهجرية، المولد الشريف، عاشوراء، وكذلك بموسم الربيع فتشتهر فيه بالرفيس وكسرة لبراج، والبن والحليب.

اشتهر العرب في القدم بالأطعمة الطبيعية، حيث اعتمدوا على زراعة الخضر وأكل اللحم من المشاة والماعز والإبل، وكذلك شرب لبنها وحليبها، فصنفوا الأطعمة إلى ثلاثة أصناف وتمثلت فيمايلي:

"أطعمة لطيفة يتولد منها دم لطيف"، فمنها لباب خبز الحنطة، ولحم الدجاج، وأجنحة الطيور وما لان لحمه من صغار السمك، وذكروا من الخضار (القرع) ومن الحبوب (الماش)⁽³⁾.

وهذا النوع من الأطعمة نافع لمن ليس له حركة، وكانت الحركة الغريزية في بداية الضعيف ولم يأمن أن يتولد في بدنه كيموس⁽⁴⁾ غليظ، أو يتولد في كبده أ طعامه سددا أو في كلاه، أو في صدره، أو في دماغه، أو في شيء من مفاصله من البلغم⁽¹⁾.

(1) أبو الحسن، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، ج8، ص316.

(2) الثعالبي، فقه اللغة وأسرار العربية، ص219.

(3) خليفة إسماعيل الإسماعيل، أجدادنا والغذاء، مجلة العين الإخبارية، أبو ضبي، 19 جانفي 2016م، 02:31 بتوقيت أبو ضبي، طلع عليها 15 ماي 2021م، (www. Al.ain. com)

(4) الكيموس: كتلة حمضية شبه سائلة، وهذه هي الصورة التي يمر فيها الطعام من المعدة إلى الأمعاء وحركات الطحن في المعدة.

أما الصنف الثاني: "الأطعمة الغليظة في نفسها الملقفة لغيرها": وحصرها في البصل والجزر والفجل والسَّلجم⁽²⁾ والعدس، ولحم الأرنب والبيض المسلوق، واللبن المطبوخ طبخا كثيرا وعصير العنب المطبوخ، واللوبياء وما شبه ذلك⁽³⁾.

فهذه الأطعمة في نفسها غليظة⁽⁴⁾، وتلطيف ما تبقى من الشيء الغليظ، فهي تولد كيموسًا غليظًا، ومن ما طبخ شيء منها أو شرى ذهب عنه قوة الحرافة والتقطيع، وقد يتناول للمنفعة هي الأطعمة وتلطيفها وتكون على ثلاثة جهات: إما أن تطبخ فتلطف كالذي يفعل بالبصل، وإما أن تعصر أو تطبخ ثم يستعمل ماؤها، وإما أن تؤكل نيئة فتقطع البلغم⁽⁵⁾.

وينصحوا العرب من أحب أن يأكل من تلك الأطعمة أن لا يكثر منها.

أما الصنف الثالث فوصفوه بالأطعمة اللطيفة الملقفة لأطعمة غيرها": وهذا الجنس من الأطعمة قسم إلى أربعة أصناف فمنها ما هو حلو لطيف مثل: ماء الشعير، البطيخ، والتين اليابس، والجوز، والعسل، والفسق".

وما هو حار مثل: الثوم، والكراث والكرفس والكرنب والصعتر، والنفع وزعموا أنها مفيدة للكبد والطحال وأوجاع الصدر والرأس وأكدوا أنها تساعد في إخراج البلغم من الصدر⁽⁶⁾.

(1) العقد الفريد، ابن عبد ربه الأندلسي، تح: د/ عبد المجيد الترحيني، دار الكتب العلمية، ط1، 1983م، بيروت، لبنان، ج8، ص26.

(2) السَّلجم: اللفت.

(3) كيف ارتبط الغذاء بالدواء قديماً؟، جريدة العرب الاقتصادية الدولية، الرياض، الأربعاء 20 يناير 2016م، اطلع عليه 15 ماي 2021م (Comwww.aleqt).

(4) الغليظة: الأطعمة الغليظة كلها اللبس والزوجة، فمنها شيء يكون اللبس والزوجة من طبعه ومنها ما يكسب اللبس وغيره.

(5) العقد الفريد، ابن عبد ربه الأندلسي، ج8، ص28.

(6) أجدادنا والغذاء، خليفة إسماعيل الإسماعيل، مجلة العين الإخبارية، أبو ضبي، 19 جانفي 2016م، 02:31 بتوقيت أبو ضبي، طلع عليها 15 ماي 2021م.

وما هو مالح يذهب ويلطف بملوحته كالمريء⁽¹⁾ مثل السمك واللحم المقدد (أي المجفف بالملح) وكل ما حفظ من أطعمة بالملح مثل المخلالات والزيتون المالح، والجبن الأبيض ومن الخضار السلق.

وهذا الصنف من الأطعمة مفيد لتنقية المعدة والأمعاء وتلين الطبيعة أبلغ⁽²⁾.
والنوع الأخير هو الحامض مثل الخل، وحامض الأترج⁽³⁾، وماء الرمان الحامض وكل ما يتخذ بها من الأطعمة.

وهذا الصنف نافع لمن كانت معدته وسائل بدنه حارًا إذا تولد فيه بلغم من غلط ما يتناول من الأغذية ومن كثرتها⁽⁴⁾.

وعليه فإن العرب اعتمدوا على كل ما هو طبيعي من الأطعمة واجتنبوا كل ما هو مصنع وخاصة أهل البوادي فنجدهم يتمتعون بصحة.

4. آداب الطعام في التراث العربي:

الطعام عند العرب الغذاء والعشاء، فالغذاء وقت الغدّي والعشاء وقت العشيّ أما الفطور ما يتناوله الإنسان صباحًا، ويعبر عن الطعام بـ "الزاد وهو طعام السفر والحضر جميعًا"⁽⁵⁾.

للطعام أنواع وأصناف وإعداد وتقديم فهو مكون من الحضارة والثقافة حيث يختلف من مجتمع إلى آخر ومن بيئة إلى أخرى، كما يختلف حسب الظروف المناخية (الحرارة والجفاف)، والظروف الاجتماعية (الغنى، الفقر)، والظروف البيئية (السهول، السواحل، الصحاري، والبوادي، والمدن) فأطعمة البوادي غير أطعمة المدن التي تتصف بالتأنق والتفنن وطرق أكله، وكذلك أواني وأدواته، أفلا ترى أن البدانة والتخمة أكثر شيوعًا بين أهل المدن والنحافة في أهل البوادي؛ قيل لأعرابي ما

(1) المريء: ضرب من الأدوية القديمة.

(2) العقد الفريد، ابن عبد ربه الأندلسي، ج8، ص27.

(3) حماض الأترج، ما في جوفه مثل الليمون، والأترج ضرب من الفاكهة.

(4) العقد الفريد، ابن عبد ربه الأندلسي، ج8، ص27.

(5) لسان العرب، ابن منظور، مادة (طَعَم).

طعامكم؟ قال: الهبيد، والضباب واليرابيع والقنافذ والحيات وربما والله أكلنا القد وشربنا الجلد وكان أحدهم إذا نال شربة من اللبن الممدوق بالماء، وخمس تمرات صغار، ظن نفسه ملكاً، ودب إليه نشاطه"⁽¹⁾.

كما أنه حضر أعرابي على مائدة بعض الخلفاء، فقدم جدي مشوي، فجعل الأعرابي يسرع في أكله منه، فقال له الخليفة أراك تأكله مجرد⁽²⁾ كأن أمه نطحتك، فقال الأعرابي: أراك تشفق عليه كأن أمه أرضعتك"⁽³⁾.

كما أن العرب اتصفت بإكرامك الضيوف حتى ولو كان بهم جوع ومنه قوله تعالى:
﴿وَيُطْعَمُونَ الطَّعَامَ عَلَىٰ حُبِّهِ مِسْكِينًا وَيَتِيمًا﴾ [سورة النساء: 08].

وقال الشاعر دعبل الخزاعي في ديوان "العصر العباسي" القائل⁽⁴⁾:

الله يَعْلَمُ أَنِّي مَا سَرَرِي شَيْءَ كَطَارِقَةِ الضُّيُوفِ النُّزْلِ
مَا زَلْتُ بِالْتَّرَجِيحِ حَتَّى حَلَّتْنِي ضَيْفًا لَهُ وَالضَّيْفُ رَبُّ الْمَنْزِلِ

مع حبهم للأطعمة ولذاتها، كان من عاداتهم الإقلال من الأكل فيعبون الرجل الأكل الجشع.

ولهم في الأكل آداب مخصوصة وأخلاق معلومة وطبائع محمودة، فأول ما يستعملوه تصغير اللقم والتجالل عند الشره والنهم ولا يتعدون مواضعهم ولا يلبعون أطابعهم، ولا يملأون باللُّقْم أفواههم، ولا يجعلون في مضغهم ولا يأكلون بجاني الشدقين، ولا يغمسون في المرق، ولا يضعون لقمة، ولا يأكلون

(1) المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، د/ جواد علي، جامعة بغداد للنشر، ط2، 1993م، بغداد، ج5، ص59.

(2) الحرد: الغيظ.

(3) المستطرف في كل فن مستظرف، الاشبيهي، ص260.

(4) المستطرف في كل فن مستظرف، الاشبيهي، ص263.

في النهار أكثر من أكلة، ولا يكثرون من الضحك والكلام عند حضور المائدة والطعام، ولا يتخللون على المائدة قبل أن تفرغ⁽¹⁾.

وكذلك في الأدب في الوضوء أن يبدأ صاحب البيت فيغسل يده قبل الطعام ويتقدم أصحابه إلى الطعام، وليأكل كل واحد من بين يديه⁽²⁾.

وروي عن حذيفة بن اليمان أن رسول الله ﷺ قال: «من قلَّ طعامه صحَّ بدنه وصفا قلبه ومن كثرَ طعامه سقمَ بدنه وقسا قلبه».

النهي عن النفخ في الطعام والشراب، وقال علي رضي الله عنه نهي رسول الله ﷺ أن يؤكل الطعام الحار⁽³⁾.

وأيضاً يستحسن عندهم اللقمة الصغيرة تؤكل بأطراف الأسنان ويستقبحون اللقمة الكبيرة، لأن الفم يبدو منتفخاً فيها.

ومن آداب إذا استقبل أحدهم ضيفاً، ويظهر لهم الغني، وبسط الوجه فقد قيل البشاشة في الوجه، خير من القرى، وأن يقوم بخدمتهم، ومن آداب المضيف أن يحدث ضيفه بما تميل إليه أنفسهم ولا ينام قبلهم ولا يشكو الزمان بحضورهم؛ ومن البخلاء من يعزم على الضيف فيعتذر له فيمسك عنه بمجرد الاعتذار كأنه تخلص من ورطة وقيل لبعض البخلاء: ما الفرج بعد الشدة؟ قال: يعتذر الضيف بالصوم⁽⁴⁾.

كره الشره في الأكل إذ جاء في حديث الرسول ﷺ: «إن كثر الأكل شؤم».

سؤل الحارث بن تلده طيب العرب، ما أفضل الدواء؟.

قال: الأزم يريد قلة الأكل.

(1) الموشى أو الرف والظرفاء، أبو الطيب، تح: كمال مصطفى، مكتبة الخانجي للطباعة والنشر، ط2، 1953، مصر، 167 - 168.

(2) العقد الفريد، ابن عبد ربه الأندلسي، ج8، ص10 - 11.

(3) المستطرف في كل فن مستظرف، الاشبيهي، ص260.

(4) المستطرف في كل فن مستظرف، الاشبيهي، ص263 - 266.

وقيل: لآخر: ما أفضل الدواء.

قال: أن ترفع يدك عن الطعام وأنت تشتهيهِ⁽¹⁾.

5. المحرمات من الأطعمة والأشربة بين الدين والعلم الحديث:

نظم الإسلام للإنسان حياته العامة والخاصة تنظيماً دقيقاً، وأوضح له الحلال والحرام في مأكله ومشربه ولباسه، ليعيش حياته وفق هداية السماء، يتمتع بكل ما هو طيب حلال، ويتجنب كل ما هو خبيث محرم، ومن بينها:

5-1- أكل الميتة⁽²⁾:

وهي كل ما مات من الحيوانات حتف أنفه من غير ذكاة ولا اصطياد، والتذكية، وهي ذكر اسم الله عند الذبح. نُهانا الله عزّ وجلّ عن تعاطي هذه المحرمات (الميتة)، لما لها مضرّة على الدين والبدن، لاحتوائها على مكروبات التي أدت إلى موتها وذلك تخوفاً من أن تنتقل للإنسان عند أكله لهذه الميتة.

هذه من الناحية الشرعية، أما بالنسبة إلى إثباتات العلم الحديث عن أضرار أكل الميتة، من المعروف علمياً أن موت الحيوان قبل تذكيته أي بغير ذبح لاستنزاف دمه بالكامل يجعله عرضة لتوالد البكتيريا الضارة وأشهرها (السالمونيلا)، التي تسبب ما يشبه التسمم الغذائي مثل القيء والإسهال وارتفاع درجة حرارة الجسم وكذلك أنواع أخرى من الفطريات مثل "المونيليا" ونواتج العفن الذي يسبب تجلط الدم داخل الأوعية، وأيضاً انحباس الدم داخل جسم الحيوان الميت الذي لم يستنزف دمه عن طريق التذكية الشرعية يساعد على تراكم مواد كيميائية ضارة، وقد يكون موت الحيوان بسبب ابتلاع مواد سامة مثل المبيدات الحشرية التي ترش بها المزروعات أو ابتلاع سم مثل (السيانور) فيصيب الإنسان وقد يقتله ولهذا فإن عدم ذبح الحيوان يؤدي إلى أضرار كثيرة جداً، ويودج حديث

(1) عبد ربه الأندلسي، العقد الفريد، ج8، ص12.

(2) عادل عبد القادر حميدة، ينظر، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، تقديم: أ.د/ السيد محمد نوح - م. محمد عبد القادر الفقي، الدار العالمية، ط1، 2009م، مصر، الإسكندرية، ص33 - 36.

مهم يجب التنويه عليه قبل أن ننهي الحديث عن الميتة وهو أكل ما قطع من أجزاء الحيوان وهو حي: ورد عن شهر بن حوشب عن تميم الداري قال: قال رسول الله ﷺ: «يكون في آخر الزمان قوم يجبون أسنمة الإبل ويقطعون أذنان الغنم، ألا فما قطع من حي فهو ميت»⁽¹⁾ (أخرجه ابن ماجة).

5-2- تحريم الدم المسفوح:

وهو الدم المهرق، أي الدم الذي يخرج من البهيمة بعد الذبح لقوله تبارك وتعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ﴾ [الأنعام: 145].

وقال قتادة: حُرِّمَ من الدم ما كان مسفوحًا فأما ما صار في معنى اللحم كالكبدة والطحال وما كان في اللحم غير مسفوحًا فإنه ذلك غير حرام لإجماع الجميع على ذلك، وعن ابن عباس أنه سُئِلَ عن الطحال فقال: كلوه فقالوا: إنه دم، فقال: إنما حرم عليكم الدم المسفوح.

وجاء في قول الأعشى:

وَإِيَّاكَ وَالْمَيْتَانَ لَا تَقْرُبْنَهَا وَلَا تَأْخُذَنَّ عِظْمًا حَدِيدًا فَتَصْدَا.

بمعنى أن أحدهم إذا جاع يأخذ أي شيء محددًا من عظم ونحوه، فيجمعها يخرج منه من الدم فيشربه ولهذا حَرَّمَ الله تعالى الدم المسفوح على هذه الأمة.

أما بالنسبة إلى العلم الحديث:

- فقد أثبت أن المسفوح قد يؤدي إمّا إلى ارتفاع البولينا بالدم أو بارتفاع الأمونيا في الدم وحدوث غيبوبة كبدية.

- ويحتوي الدم إلى جانب ذلك على أستجاب مع الأجسام المضادة، وأيضا يحتوي الدم إلى جانب ذلك على الكثير من المواد السامة التي يعمل الكبد على تخليص الجسم منها.

(1) ينظر، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، ص37.

- كما أنه يوجد بالدم مادة (الهستامين) التي تؤدي إلى الهبوط الشديد قياس الضغط وتسبب الكثير من أمراض الحساسية مثل الربو.
- وأيضاً يحتوي الدم مادة (الهيدوكستربتامين) والتي تؤدي إلى حالات الإجهاد الإنسان، حتى الحيوان⁽¹⁾.

5-3- تحريم لحم الخنزير:

جاء هذا التحريم في قوله تعالى: ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَحُمَّ الْخَنزِيرِ وَمَا أَهْلَ بِهِ لغيرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ [البقرة: 173].

من هذا التحريم معجزة بالغة للقرآن وقد كان الناس قديماً يعللون تحريم أكل لحم الخنزير لأن الخنزير يتغذى على القاذورات ويبنى جسمه من المواد الأولية التي يتناولها ويفضل العيش في أقدر البيئات بفطرته، ولكن هذا التعليل يعتبر نقطة في بحر المعرفة عن الحكم والأسباب التي من أجلها حرم الله - عز وجل - أكل لحم الخنزير، فسخر له - الجمادات، ورزقه العلم والمعرفة من فضله فشكّل الإنسان وابتكر من هذه الجمادات الأجهزة العلمية والأجهزة المجهرية الكاشفة التي عن طريقها يستطيع العلم والعلماء أن يثبتوا ويدونوا على صفحات الدهر الإعجاز القرآني الذي نزل على الصادق الأمين الذي لا ينطق عن الهوى إن هو إلا وحي يوحى محمد بن عبد الله من أكثر من ألف وأربعمائة عام من الهجرة، لكن في ذلك الوقت لا توجد⁽²⁾ الأجهزة والإمكانات التي تساعد الإنسان على أن يكشف حكمة الله من تحريم بعض الأطعمة والأشربة. وما يزيد إثباتاً لهذا التحريم الأمراض الناجمة عن أكل لحم الخنزير لقول وحيد الدين خان: "إن لحم الخنزير يسبب أمراضاً كثيرة لأنه يحتوي على أكبر كمية من (حمض البولييك) بين سائر الحيوانات على ظهر الأرض، أما الحيوانات الأخرى غير الخنزير فهي تفرز المادة بصفة مستمرة عن طريق البول، وجسم الإنسان يفرز 90% من هذه المادة بمساعدة الكلتيين لكن الخنزير لا يستطيع إخراج حمض البولييك إلا بنسبة 2% والكمية الباقية

(1) ينظر، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، ص38.

(2) نفسه، ص39 - 40.

تصبح جزءا من لحمه، ولهذا يشكوا الخنزير من آلام في المفاصل وهذا مما يؤدي إلى انتقال هذا المرض إلى آكله أيضا.

ونجد أيضا في قوله تعالى: ﴿إِنَّهُ رَجَسٌ﴾⁽¹⁾، فالخنزير ينقل إلى الإنسان كثيرا من الكائنات الدقيقة الخطرة حيث يصاب الخنزير بعدد كبير من الأمراض البوائية لا تقل عن 490 مرضا، وهذا الأخير يقوم بنقل 75 مرضا وبائيا للإنسان، إضافة إلى بعض الأمراض الأخرى مثل: تليف الكبد، وعسر الهضم، والحساسية الغذائية، وتصلب الشرايين، وتساقط شعر الرأس، وضعف الذاكرة، والعقم، وكثرة هذه بالنسبة إلى الأمراض العادية. إضافة إلى هذا نجد أيضا أمراضا أخرى ناجمة عنه: كالحويصلات الخنزيرية، والحمى المتموجة، والدودة الكبدية، وداء وابل، وداء المكيسات اللحمية، والمشيمة، وداء الشعيرات الحلزونية، والديدان السوطية، وداء السل، وداء المبيضات الفطرية، ... إلخ.

5-4- تحريم شرب الخمر:

سمي بهذا الاسم لأنه يخمر العقل وتستره أي تغطيه وتفسد إدراكه، فكان العرب في الجاهلية مولعين بشرب الخمر والمداومة عليها حتى ظهر ذلك في لغتهم، فجعلوا لها نحوًا من مائة اسم، لدرجة أنهم كانوا يتغنون بها في أشعارهم، إلى أن جاء الإسلام أخذهم بمنهج تربوي حكيم وقد كانوا يشربون الخمر حتى هاجر الرسول ﷺ من مكة إلى المدينة فأنزل الله تبارك وتعالى ما يجرمها لقوله: ﴿يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا﴾ [البقرة: 291]، أي المقصود أن في تعاطيهما ذنبا كبيرا لما فيهما من الأضرار والمفاسد المادية والدينية.

ثم نزل بعد ذلك التحريم أثناء الصلاة تدرجا مع الناس الذين ألفوها وعدوها جزءا من حياتهم، لقوله تعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَقْرَبُوا الصَّلَاةَ وَأَنْتُمْ سُكَارَى حَتَّى تَعْلَمُوا مَا تَقُولُونَ﴾ [النساء: 42] وكان سبب ظهور هذه الآية هو دخول رجل إلى الصلاة وهو سكران فقرا: «قل يا أيها الكافرون أعبد ما تعبون» إلى آخر الصورة دون قراءة (لا) النافية، وهذا تمهيدا لتحريمها نهائيا.

(1) ينظر، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، ص 40.

ثم نزل حكم الله بتحريمها نهائياً في قوله تبارك وتعالى: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ
وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ﴾⁽¹⁾ [المائدة: 90]

من خلال ما سبق ذكره فإن شريعة الإسلام أوضحت الحلال والحرام من الأطعمة من خلال
العديد من الآيات القرآنية التي تحث على الطيب من الطعام منها قوله تعالى: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ
لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ﴾ [المائدة: 04].

وكل طعام حرمة واجب على المسلم أن يمتنع عنه، والتحليل والتحريم مرتبطة بمصلحة الإنسان
فما فيه مصلحة ومنفعة للإنسان أباحته وحثت عليه، وكل ما يلحق ضرراً به حذرت منه، وكذلك
نهى رسول الله ﷺ عن كل ذي محلب وكل ذي ناب.

6. مضار الأطعمة ومنافعها:

الغذاء باختصار ليس بكمياته بل بنوعياته، وهذا المنظور الشائع لدى الكثيرين والمتمثل بأن
كثرة تناول الأطعمة يعطي صحة أفضل للإنسان. ووفق أبحاث ودراسات فإن الإكثار من أي عنصر
غذائي فوق حاجة الجسم قد يسبب أضراراً صحية.

وبناء على ما سبق لا بد من القول إن الغذاء المثالي هو غاية الإنسان والذي يؤدي لإشباع
احتياجات الجسم من مصادر التغذية.

أما في حال نقص إشباع مصدر ما كنقص الحديد مثلاً في الجسم فهذا قد ينتج عنه نقصاً
بالغذية وبالتالي قد يلحق ذلك المرض بالجسم. وبالنظر إلى منافع الأطعمة على جسم الإنسان، إلا
أنها قد تكون ضارة في بعض الأحيان إذا استخدمت بطريقة مخالفة أو إذا أضفنا لها بعض المواد،
ومنها:

6-1- البصل والثوم:

دخل داخل على نصر بن سيار وحوله بنون له صغاراً، فقال: "هل تدررون ما ولدي هؤلاء؟
هؤلاء بنو البصل؛ وكان يأكله نيئاً ومشوياً ومطبوخاً.

(1) ينظر، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، ص 101.

والأطباء تقول في البصل: انه يشهي إلى الطعام إن أكل مشويا أو نيئا، ويشهي إلى الجماع. وإن دق وشم عطس وشهى الطعام. وإن اكتحل بمائه مع العسل جلى البصر، وإن وضع على الملح والسذاب على عضّة الكلب الذي ليس بكلب نافع، والإكثار منه يفسد العقل، والمسلق منه يدر البول والدمعة.

العصافير إن أكلت بالزنجبيل والبصل هيّجت شهوة الجماع وأكثرت المني⁽¹⁾.

6-2- الكرنب والقنبيط:

قالوا: الكرنب معين على الإكثار من النييد إذا أكل، وهو مدر للبول. وقالت الروم: بين الكرنب والكرم عداوة؛ ولا يكاد يصلح الكرم والكرنب إذا تجاورا. قالت الأطباء: إن احتملت المرأة بزّر الكرنب بعد الحيض أسهل المنيّ وأفسده ولم يكن معه حمل، وشرب مائه مع الشّيخ الأرمني غير المطبوخ أو ماء التّرؤمس المُنقَع مخرُج حبّ الفزع من البطن.

والقُسْطُ أيضا خاصة بزره يفسد المنيّ إذا احتملته المرأة بعد ظهرها؛ ومقدار ما يحتمل وزن درهمين. وتقول الروم: الكرنب إن طبخ وخلط ماؤه بالحنديق⁽²⁾ وسقي التي تأخر حيضها حاضت لجنبها، قالوا: وإذا خلط ماء الكرنب بالبنج كان نافعا للسهال⁽³⁾.

6-3- الحلبة:

نبات يشبه الحث في مظهره جاء في كتاب الطب النبوي: قال رسول الله ﷺ: «استشفوا بالحلبة»... وقال بعض الأطباء العرب لو علم الناس منافعها لاشتروها بوزنها ذهباً ويذكر ابن قيم

(1) ابن قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، شرح وتعليق: د/مفيد مُجّد قميحة، دار الكتب العلمية، ط3، 2003م، بيروت، لبنان، ص305.

(2) الحندقوق: نوع من الحشيش، وقيل هو الهبيد أي الخنضل.

(3) ابن قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، ص305.

الجوزية يعط منافع الحلبة قائلاً: "إذا طبخت بالماء لينة الحلق والصدر والبطن وتسكت السعال والخشونة والربو وعسر التنفس وهي جيدة لطرد الغازات والبواسير"⁽¹⁾

6-4- السَّلْجَمُ⁽²⁾ والفُجْل:

تقول الأطباء في الفجل: إنّه مهيج للجماع زائد في المنى، وبزره نافع من السموم قالوا: والفُجل هاضمٌ للطعام، فإن أُكِلَ بزره بعسل كان دواءً من السعال والفُواق⁽³⁾؛ قطعة فجل فطُرحت على عقرب ماتت، وماؤه وبزره للسموم بمنزلة الترياق⁽⁴⁾.

وإذا طلى أحدٌ يده بمائه ثم قبض على حيّة أو غيرها من الهوام لم يضارّ ذلك الموضع، قالوا: وإن دُقَّ بزره مع الكندر⁽⁵⁾ وطُلي به البهقُ الأسود في الحمّام أذهبه، وإن شرب ماءً ورقه نفع من الأوقات⁽⁶⁾ الحادث من الطحال⁽⁷⁾.

6-5- الباذنجان:

قالوا: والباذنجان مُكلف للوجه يورث داء السرطان والأورام الصُّلبة، وحدّثني أبي عن الحارث جُميّر أنه سمعه يقول في الباذنجان: لا يأكله لون العقرب وشبه المحجمة، قيل له: فقد رأيناك تأكله على خوانٍ فلانٍ، قال: كان مَيِّتَةً وأنا مضطّر⁽⁸⁾

(1) توليد مصطلحات وجبة غذائية من التراث - الطبخ التلمساني نموذجاً - إعداد الطالبتين: لبلق مليكة، بنحدوش سهيلة، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في الترجمة، قسم اللغة الإنجليزية، كلية الآداب واللغات، جامعة تلمسان، دفعة 2017، ص 40.

(2) السَّلْجَم: هو اللفت.

(3) شُدِيحْتُ: قطعت وشرحت.

(4) التَّرياق: دواء السموم فارسي معرف.

(5) الكندر: ضرب من العلك وهو اللبان الذكر.

(6) الأرقان: داء يصب الناس يصفر منه الوجه.

(7) ابن قتيبة الدّينوريّ، عيون الأخبار، ص 309 - 310.

(8) نفسه، ص 310.

6-6- الخيار والقثاء:

قالوا: شَمَّ الخيار نافع لمن أصابه العَشْيُ من الحرارة، وبزُر القثاء إذا شربه من به حمى الأسي نفعه، وإن أصابت رضيعًا حمى فألزقت به خيارتين تمسان جلدَه إحداهما من يمينه والأخرى عن شماله، أقلعة الحمى عنه⁽¹⁾.

6-7- الخردل:

نبات عشبي، يعرف بنوعيه الخردل الأبيض والأسود وهو منبه الهضم يستعمل كوصفة على الجلد في حالات التهاب المفاصل الروماتيزميّ وكذلك يستعمل لتلطيف الآلام المصيبة والنزلات الصدرية من برد وسعال⁽²⁾.

6-8- الزعتر:

الزعتر العادي هو الشائع الاستعمال حيث أنّ رائحته زكية ويساعد على الهضم ومضاد للتخمرات المعدية والصعوبة، كما أن مغلي الزعتر يفيد في علاج الكُساح والشعب التنفسية واحتقانات الكبد وهو يشكل عامل يساعد على الهضم⁽³⁾.

6-9- الكركم:

يعتبر من المكونات الأساسية في الكاري Curry وهو يستعمل كبهارات وكمادة ملونة وطاردة ملونة وطاردة للغازات من المعدة ومصحح السود وصبغة الصفراء⁽⁴⁾.

6-10- السلق:

قالوا: والسلق إن دُقَّ مع أصله وعُصِر ماؤه وعُسل به الرأسُ ذهب بالأتربة وأطال الشعر⁽⁵⁾.

(1) ابن قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، ص310.

(2) توليد مصطلحات وجبة غذائية من التراث - الطبخ التلمساني نموذجاً - إعداد الطالبتين: لبلق مليكة، بنحدوش سهيلة، مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في الترجمة، قسم اللغة الإنجليزية، كلية الآداب واللغات، جامعة تلمسان، دفعة 2017، ص41.

(3) نفسه، ص41.

(4) نفسه، ص42.

(5) ابن قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، ص310.

6-11- القرع:

قالوا: إذا شوي القرع بالنار ثم عصر فَجُعِلَ من مائه في أذن من اشتكى أذنه نفعه، وإن دُهنت منابت شعر اللحية بدهن القرع المرّ، وقثاء الحِمَارِ مُدَابًا فيه شيخُ أرمنيّ أسرع فيها نبات الشّعْر⁽¹⁾. وكان اللحم أحب الطعام إلى رسول الله ﷺ، وعن أبي الدرداء رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال: «سيد طعام أهل الدنيا وأهل الجنة اللحم»، وكان عليه الصلاة والسلام يقول: «هو سيد الطعام في الدنيا والآخرة، وهو يزيد في السمع، ولو سألت ربي أن يطعمه كل يوم لفعل». وأحب أيضا اللباء، حيث قال: «يا عائشة إذا طبختم قدرًا فأكثرُوا فيها من اللباء، فإنها تشد القلب الحزين وهي شجرة أخي يونس».

وعنه أفضل الصلاة والسلام أنه قال: «عليكم بالقرع فإنه يشد الفؤاد ويزيد في الدماغ، وعليكم بالعدس فإنه يرق القلب، ويغزر الدمعة».

وعن أبي رافع قال: كان أبو هريرة رضي الله عنه يقول: "أكل التمر أمانًا من الفولنج، وشرب العسل على الريق أمان من الفالج، وأكل السفرجل يحسن الولد. وأكل الرمان يصلح الكبد والزبيب يشد العصب، ويذهب بالنصب والرصب⁽²⁾، والكرفس يقوي المعدة، ويطيب النكهة... وقيل أيضا أن الأرز يزيد في العمر، وقال أبو صفوان: الأرز الأبيض بالسمن والسكر ليس من طعام أهل الدنيا⁽³⁾. إذا فالطعام والشراب لهما فائدة كبيرة لجسم الإنسان تزوده بطاقة تساعد على اكتمال نموه، كما لهما أضرار تسبب في ضعفه، وقد صح عنه عليه الصلاة والسلام قوله: «المؤمن القوي خير من المؤمن الضعيف وفي كل خير».

وليست منافع وأضرار الطعام والشرب من ناحية النوع فقط، بل أيضا من ناحية تناوله فكما كان أقل منه نفعًا صاحبه وكلما أكثر منه وُلد له ضررًا ومنه قول الإمام القرطبي: "إن في قلة الطعام

(1) ابن قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، ص 311.

(2) بالنصب والرصب: الإعياد والمرض.

(3) شهاب الدين الاشبيهي، المستطرف في كل فن مستطرف، ص 258.

منافع كثيرة منها: يكون الرجل أصح جسما، وأجود حفظا، وأزكى فهما وأقل نومًا وأخف نفسًا، وفي كثرة الأكل كظ المعدة، وبتن التخمة ويتولد منه الأمراض المختلفة".

7. المفارقات بين موائد الملوك والعامّة في التراث العربي:

7-1- موائد طبقة الملوك:

إن طعام الملوك يندرج ضمن مظاهر التفرد الملوكي، بحيث أن غذاء الملك أو طعمه يختلف عن حوله في الدولة، لمائدة الملك، إذن دلالة خاصة تميزها عن سائر الموائد لأنها تعد رمزًا ملوكيا يدل على الثقافة الإنسانية، فهي تتميز بتنافسها وألوانها المختلفة ومأكولاتها المتعددة، ووفرة محتوياتها⁽¹⁾.

وقد شملت أطعمة وأشربة الملوك، شتى أنواع المأكولات منها ما هو من مصدر حيواني ومنها ما هو من مصدر نباتي، فنذكر على سبيل المثال بعض الأطباق، فنجد طبق يسمى "الأسفيريا" وهي أخذ من اللحم الأحمر، ويدق كما تقدم، ويجعل شيء من الماء ويضاف عليه من الخمير المحلل في البيض قدر ما يحتمل اللحم، ومن الملح والفلفل والزعفران والكمون والكزبرة اليابسة ويضرب الجميع، ثم ترفع مقليات بزيت عذب على النار، فإذا غلى الزيت غرف من الأسفيريا مغرفة، وصب في المقليات برفق حتى تعقد رغفا رفاقا، ثم يصنع لها مرقة⁽²⁾.

كما تميزت موائدهم الفخمة بالعجل المشوي، وصفته أن يؤخذ كبش سمين، يفتح جوفه بيت أفخاده فتحا ضيقا، ويخرج جميع ما في جوفه من أحشائه، ثم يدخل في جوفه إوزة مشوية، وفي جوفها دجاجة مشوية، وفي جوف الدجاجة فرخ حمام مشوي، وفي جوف الحمام زرزور مشوي، وفي جوف الزرزور عصفور مشوي ثم يشوى العجل، ويخل في جوف العجل ثم يدهن بمرق خاص بالشواء ثم يوضع في النار حتى ينضج⁽³⁾.

(1) عز الدين علام، الآداب السلطانية، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، د. ط، 2006م، الكويت، ص 125 - 126.

(2) مؤلف مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تح: أمبروزيو أوبيتي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الإصلاحية في مدريد، د. ط، 1961م/1962م، ص 11.

(3) مؤلف مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، ص 19.

وتنوعت موائد الملوك، فأمرء كانوا لا يشربون إلا العسل، وهو شراب متخذ من العسل المطبوخ⁽¹⁾.

فلاحظ من المأدبة الغذائية التي ترأسها أمير المؤمنين لها معنى إطعام العرب الوافدين عليه والترحيب بإمامهم بعد صلاة الجمعة، فأطعم العرب وغيرهم لمدة خمس عشرة يوم، وقد صنع لهم الرب، كلما أكلت طائفة سلمت عليه ثم شربة الرب⁽²⁾.

وكذلك يوجد طبق يعرف بالأمخاخ قد شكل أحدهم الموائد الملوكية، وكان كثير من الملوك والرؤساء يجب أن يؤكل منه ويجعله جل غذائه، وصنعتة أن يؤخذ دماغ الخروف فيضاف إليه سمنا طريا ويصا ولبنا وحليبا وشيئا من السكر، ويحشى به مصران ويطبخ في القليل من التوابل، ويتركه يطبخ على النار حتى ينضج المخ ويتركه يبرد ثم يقدم⁽³⁾.

ولم تقتصر أطعمة الخاصة على الأطباق المحلية بل تنوعت وتعددت فنجد مثلا في الدولة العباسية طبائخ الدجاج⁽⁴⁾، كما صنفتوا الحلويات مثل القاهرات والكنافات والقطائف فلا يوجد أحذق بصنعها منهم⁽⁵⁾.

ولم تتميز أطعمة الخاصة بالتنوع فحسب بل تعدتها إلى أشياء أخرى مثل مراعات كيفية تقديمها في الألوان المناسبة وغيرها حتى أن بعض الفئات منها كانت تستعمل السباني. وهي عبارة عن مناديل كبيرة تستعمل أثناء الطعام وكانت أثمن أنواع السباني تتخذ من القطن والكتان الرفيع مما يشير إلى

(1) مؤلف مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، ص224.

(2) عبد الملك بن صاحب الصلاة، المن بالإمامة، تح: د/ عبد الهادي التازي، دار الغرب الإسلامي، ط3، 1987م، بيروت، لبنان، ص344.

(3) مؤلف مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، ص23.

(4) البغدادي، كتاب الطبخ، ص51.

(5) عبد المنعم الحميري، الروض المعطار في خبر الأقطار، تح: د/ إحسان عباس، مكتبة لبنان، ط1، ط2، 1975م - 1884م، بيروت لبنان، ص125 - 126.

مدى الرخاء المادي، مع الرفاهية التي كانت تحياها طبقة الملوك، وعليه فكانت موادهم تشمل أكثر من صنف ولون في نظام وترتيب⁽¹⁾.

7-2- موائد طبقة العامة:

إن غذاء الطبقة العامة كان يعتمد غالباً على الخبز بكافة أنواعه، فقد كان أبو الحسن علي ابن عبد الرحمان بن صغار، الذي يعرف بابن الدلال من أهل القرن 6هـ/12م يخدم أهل المحلة التي كان يسكن فيها ويتصرف في حوائج الضعفاء ويستقي الماء بالأنامل ويحمل لهن الخبز إلى الفرن⁽²⁾.

كما اعتاد البعض في غذائهم على البقول مثل الفول، الفاصولياء، والبازلاء، الشعير وغيرها. ومن الأطعمة أيضاً المصنوعة من الحبوب نجد الكسكس أو المسمى بالطعام بالدرجة الجزائرية، هذه الأطعمة منتشرة بكثرة في الجزائر وبلاد المغرب ويتم تحضيرها عن طريق الدقيق والماء وتفتل على شكل حبيبات صغيرة حتى نتحصل على الكسكسي، ومن عجيب الأمر أن هذا الطعام برغم شهرته إلا أن المصادر قلما تذكره ما عدا بعض الإشارة القليلة جداً، كما كان الحمص والعدس من بين البقول التي اعتمد عليها العرب. كما حضى غذائهم بالخضروات المتنوعة من بينها البيذنجان والقرع... أما شراهم كان اللبن لدرجة أنهم استغنوا به عن الماء، فيبقى الرجل فيهم أشهراً لا يشرب الماء ومع ذلك فإن أبدانهم كانت مثبتة قوية⁽³⁾.

وكان العرب خاصة سكان المغرب الأوسط (الجزائريين) يتناولون البسيصة ويتم تحضير هذه الأكلة بطحن القمح والشعير وخلطها بالسمن والعسل وهي أكلة لذيذة لا يزال الكثير من سكان بلادنا يتناولونها في الشتاء أو من قبل المرأة النفساء⁽¹⁾

(1) المقري، نفخ الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين ابن الخطيب، تح: إحسان عباس، دار صادر، د. ط، 1988م، بيروت، لبنان، ج3، ص128.

(2) ابن الزيات، التشوف إلى رجال التصوف في أخبار أبي العباس السبتي، تح: أحمد توفيق، الدار البيضاء، ط2، 1997م، الرباط، ص341.

(3) أبي القاسم عبيد الله مولى أمير المؤمنين، المسالك والممالك، دار صادر، د. ط، 1889م، بيروت، لبنان، 170.

8. الدلالات الرمزية للأطعمة ف التراث العربي:

الطعام حقل غني بالمعان والرموز الاجتماعية والثقافية كأن يدخل جسم الإنسان ويصبح جزءا من مبناه كما يدخل في تحديد ردود فعله وضبط سلوكه عن طريق الثواب والعقاب، ومن هذه المعاني والتفاعلات ما يلي⁽²⁾:

- كيفية جلوس الناس لتناول الطعام على الأرض مع وضع الأواني على قطعة من القماش أو الجلوس على كراسي حول المائدة أو طاولة طعام؛ ذلك قد يحدد الطبقة التي ينتمي ليها العائلة وقد يميز سكان الريف عن سكان المدن وقد يميز الأطفال عن الكبار.
- أكل أفراد العائلة من الطبق نفه أو كل واحد من صحن مستقل كونهم يستعملون أيديهم في تناول الطعام أو استعمال أدوات خاصة بالأكل مثل الشوكة والسكين، وقد تختلف هذه الممارسة بحسب وجود الضيوف أو عدم وجودهم أو حسب الوجبات إن كانت يومية عادية أو مناسبة خاصة.
- ترتيب الجلوس حول المائدة حيث يكون عشوائيا ولا يأتي بالصدفة وهناك مكان مخصص لرب العائلة وكبار السن أو الأطفال أو النساء أو الضيوف، قد يكون ترتيب زمني لتناول الطعام، وفي بعض العائلات الممتدة قد يأكل الرجال أولا ثم النساء ثم الأطفال أو يجري إطعام الأطفال أولا ثم الرجال فالنساء، ومثال على ذلك في الأعراس يقدم الطعام لكبار السن أولا ثم الشباب ثم النساء والأطفال وقد يأكل "الغرب" (من هم من بلدة أخرى) رجالا ونساء أولا ثم "المعربون" (المحليون أهل العرس) بعد ذلك.

- اختلاف في طريقة تحضير الطعام حيث أن قيمة الطعام ومعناه حسب طريقة الطبخ أو تحضير مع ثبات نوع المادة المستعملة. إذ أن هناك فرق كبير بين المسلوق والمشوي والمقلي والمطبوخ.

(1) ابن عذاري، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، تح: بشار عواد مغروف، ومحمود بشار عواد، دار الغرب الإسلامي، ط1، 2013م، تونس، ج1، ص27.

(2) كناعنة، ينظر: دراسات في الثقافة والتراث والهوية، الشريف تح: مصلح كناعنة، مواطن المؤسسة الفلسطينية للدراسة الديمقراطية، د. ط. د. ت. ط، فلسطين، ص203 - 205.

مثلا كرم الضيف يقدم له خروف محشي كامل يحمل معنى يختلف عن تقديم القليل من قطع اللحم الصغيرة.

- دلالة الدور في تحضير الطعام على مكانة عضو الأسرة: حيث توزع الأدوار وطبيعة العلاقات داخل العائلة من خلال معرفة من يتخذ القرارات المناسبة بالنسبة لأنواع الطعام أو من المسؤول عن تحضيره ومن يقوم بتقديمه أو تقسيمه بين أفراد العائلة.
- الطعام في الدين لا يقتصر على رموز الطعام في دلالاتها على علاقة الإنسان بالإنسان بل تتخطاها إلى علاقة الإنسان بالله عن طريق الابتعاد عن المحرمات في الطعام وتقديم الأضاحي في الأعياد، الامتناع عن الطعام في رمضان.

فصل ثان:

ألفاظ الأطفمة والأشربة في منطقة قامة - أنموزجا-

أولا. أنواع الأطفمة.

ثانيا. أنواع الأشربة.

ثالثا. الحلويات.

رابعا. الفواكه.

خامسا. أدوات الطعام والشراب.

أولاً. أنواع الأطعمة:

1. أطباق تقليدية وحديثة تستهوي منطقة قالمة:

ساعدت البيئات المختلفة والمتعددة التي يعيش فيها سكان الجزائر على تنوع الأكلات الشعبية في هذا البلد العربي، أكلات تزين موائد العائلات الجزائرية في معظم الأوقات وتمنح كل منطقة طابعا خاصاً بها، بحيث تتفنن ربات البيوت في تقديم الأصناف المختلفة من الأطباق الشعبية التقليدية والجديدة، ويعدّ المطبخ القالمي من المطابخ الجزائرية الأصيلة المعروفة بأكلاتها اللذيذة والصحية، وستتعرف على البعض منها من خلال بحثنا هذا.

1-1- الكُسْكُس: [كُسْكُسي]:

لفظة عربية فصيحة، الكسكس هو سيد المائدة الجزائرية ويعدّ من أبرز الأكلات الشعبية في منطقة قالمة وعلى اختلاف لهجاتها تختلف تسمية هذا الطبق فنجد من يطلق عليه اسم: الطّعام، البربوشة، المسفوف، المفتول، البركوكس، البركوكش، حيث يحتل هذا الأخير المكانة الأولى في موائد أفراحهم وأحزانهم وفي شتى المناسبات وحتى في سائر الأيام.

ولفظه الكسكس لها جذور في المعاجم العربية الفصيحة من بينها: المنجد في اللغة، "الكُسْكُس: طَعَامٌ يُعْمَلُ مِنَ الدَّقِيقِ وَقَطْعِ لَحْمٍ صَغِيرَةٍ"⁽¹⁾.

ونجدها في المعجم الوسيط: "طَعَامٌ لِأَهْلِ الْمَغْرِبِ، يُتَّخَذُ مِنْ طَحِينِ الْبُرِّ الْمَفْرُوكِ، وَيُنْضَجُ عَلَى الْبُخَارِ"⁽²⁾.

وعرّفها أحمد مختار عمر: "كُسْكُسٌ [مُفْرَدٌ]: طَعَامٌ يَشِيْعُ فِي الْمَغْرِبِ الْعَرَبِيِّ، يُتَّخَذُ مِنْ طَحِينِ الْقَمْحِ الْمَفْرُوكِ، وَيُنْضَجُ عَلَى الْبُخَارِ يَجْعَلُ الْكُسْكُسَ مَعَ لَحْمِ الضَّأْنِ أَوْ مَعَ السَّمَكِ"⁽³⁾.

(1) لويس معلوف، المنجد في اللغة، مادة (كُسْكُس).

(2) إبراهيم أنس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كُسْكُس).

(3) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (كُسْكُس).

ويطهى الكسكس من سميد القمح أو الشعير المعروف عندنا بكسكس "بمغلوث"⁽¹⁾، ويتم إعداده عن طريق قتل حبات صغيرة من دقيق القمح وعادة يتم فتله في قصعة مصنوعة من الخشب ثم يوضع في إناء مثقب يعرف بالكسكاس، ويطهى بالبخار ويقدم على شكل كومة به سمن وزبدة وحساء وبصل وفلفل وخضر ويسمى بالمرق وله أنواع: كسكس باللحم، وكسكس بالخضر، وكسكس بالسّمك وهذا الأخير مشهور كثيرا في منطقة عنابة، تختلف الأذواق باختلاف طريقة أكله إضافة إلى تناوله بالمرق فهناك من يصب عليه اللبن أو الحليب ويككل ذلك كله عند الأغنياء بالزبيب أو التين أو شرائح الطبخ.

والكسكس ذكر في كتاب - ابن بطوطة وجهوده اللغوية الجغرافية - بتسمية الكسكسو، وهو طعام لأهل المغرب، قال عنه طريقة من أيوالائن إلى مالي: "إذا وصل قرية، جاء نساء السودان بأنلي واللبن والدجاج ودقيق النبق والأرز والفؤني، وهو كحب الخردل يصنع من الكسكسو". وقال التازي: "يبدو أن ابن بطوطة أول من استعمل هذا اللفظ بهذه الصيغة (الكسكسو)"، لكن الحقيقة أن ابن بطوطة لم يكن هو أول من استعمل ذلك اللفظ، بل وجدت ابن رزين التجيبي في القرن السابع الهجري - في حدود 640هـ تقريبا - قد ذكر الطعام باسم (الكسكسو)، وفضل طريقة طبخه وأنواعه المتعددة.

وذكر د. سليم النعيمي أنه طعام معروف في الشمال الإفريقي من طرابلس الغرب إلى المغرب، لا يزالون يتخذونه، وسمّونه الكسكس أو الكسكسي⁽²⁾.

(1) كسكس بمغلوث، وهي تحضير بخلط الخنطة والشعير بالماء ثم تفتل، ولفظة بمغلوث فصيحك" فعلت: الخلط، وفي المحكم الغلت خلط البرّ بالشعير أو الذرة، وعمّ به بعضهم".

(2) د. عبد العزيز بن حميد الحميد، ابن بطوطة وجهوده اللغوية الجغرافية (ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجا)، ص 57.

1-2- الشَّخْشُوخَةُ: [شَخْشُوخَةٌ]:

لفظة مؤلدة⁽¹⁾، وهي من أبرز الأطباق التي يشتهر بها الشرق الجزائري - قالمة - وهي طبق الأفراح والمناسبات، وتختلف طريقة تحضير "الشخشوخة" من منطقة إلى أخرى. وهذا المصطلح مؤلّد لأنه غير موجود في العربية الفصحى، بالرغم من هذا لا ننكر وجود الحروف (ش، خ، ش، خ) المجموعة في لفظة شَخْشَخْ، ففي لسان العرب فهي دالة على: صَوْتُ السِّلَاحِ⁽²⁾.

أما بالنسبة لمعجم اللغة العربية المعاصرة: "شَخْشَخْ، يُشَخْشَخُ، شَخْشَخَةٌ، فهو مُشَخْشَخٌ. شَخْشَخَ القَسُ ونحوه سَمِعَ لَهُ صَوْتُ: -شَخْشَخَ الصَّبِيُّ: لَعِبَ بالشُّخْشِيخَةِ، -شَخْشَخَةَ الوَرَقَ: حَفِيفُهُ أو صَوْتُهُ، -شَخْشَخَ بالنُّقُودِ المَعْدَنِيَّةِ، -شَخْشَخَةَ السِّلَاحِ."⁽³⁾

وتعرف الشخشوخة بأنها عجينة من القمح اللين والملح والماء ويتم عجنها بشكل جيّد، ثم تقطيعها لقطع صغيرة يتم ترقيقها باليد وتطهى على الطاجين (الطين أو الحديد) والشخشوخة أنواع منها: شخشوخة الظفر، وشخشوخة الفول، وشخشوخة الرفيس وتشتهر منطقة قالمة بـ:

- شخشوخة الظفر: سميت بهذا الاسم نسبة إلى الظفر، لأنه يتم استعمال الأظافر للتفتيت، تحضر من دقيق وماء وملح تخلط لتكون عجينة طرية ثم تحبز كالكسرى وبعدها تطهى وتقطع مستطيلا ثم تفتت بالظفر إلى قطع صغيرة، وتقدم مع المرق.
- شخشوخة المورقة: سميت كذلك لأنها تكون خفيفة ومورقة، مقارنة بشخشوخة الظفر، حيث تطهى فوق طاجين الحديد توضع طبق فوق طبقة وبين كل طبقة يتم وضع الزيت ثم تطوى على شكل مثلث وبعد طهيها تفتت وتتناول مع المرق.
- شخشوخة الفول: عبارة عن فول مفور يتم مزجه مع شخشوخة الظفر بعد تفويرها بالزبدة ورشها بالقليل من الحليب، وتكثر هذه الأكلة في موسم جني الفول.

(1) د. إبراهيم براهمي، ألفاظ الأطعمة والأشربة في الشرق الجزائري، الثقافة الشعبية، ع: 45، أطلع عليه يوم 6 مارس 2021. www.folculturpebh.org

(2) ابن منظور، لسان العرب، مادة (شخشخ).

(3) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصر، مادة (شَخْشَخْ).

1-3- الثريد: [ثريده]:

لفظ عربي فصيح، وهو من الأطباق المشهورة في الجزائر وهو من المعجنات، ويرجع تاريخه إلى الطباق العربي الثريد، حيث تحرص العائلات القالمية على تواجد الطبق التقليدي الثريدة التي تعتبر من الأطعمة الرئيسية بالمنطقة.

جاء لفظ الثريد في لسان العرب على أنه: "ثرد: الثريد معروفٌ. والثرد: الهشيم، ومنه قيل لِمَا يُهَشِّمُ مِنَ الخُبْزِ وَيَبُلُّ بِمَاءِ القَدْرِ وَعَظِيْرِهِ: ثريْدَةٌ. والثرد: الفت، ثرده يثرده ثردًا، فهو ثريدٌ. وثردت الخبز ثردًا: كسرتُه فهو ثريدٌ ومثروُدٌ، والاسم الثردة-بالضم - . والثريد والثرودة: ما ثرد من الخبز" (1).
أما في مقاييس اللغة: "الثاء والراء والدال أصل واحد، وهو فت الشيء، وما أشبهه. يقال ثردت الثريد يثرده. ويقال- وهو من هذا القياس- إن الثرد تشقق في الشفتين. وجاء في الحديث في ذكر الذبيحة: «كُلُّ مَا فَرَى الأوداجَ غَيْرَ مُثَرَّدٍ»، وذلك أن لا تكون الحديد حادةً فيثرد موضع الذبح، كما يثشق الشيء ويتشظى" (2)

وورد في المعجم الوسيط: (ثرد) الخبز ثردًا: فته ثم بله بالمرق. فهو ثارد، والخبز ثريد ومثروُد. والثريد ما يرد من الخبز وزبد الحمر" (3).

يتكون هذا الطبق من العجين واللحم والمرق، ولها شكل يميزها عن غيرها من العجائن حيث تأخذ شكل مستطيل أو مربع، والتي يتم صنعها من السميد الناعم والملح والماء على أنه يتم فتحها بمادة النشاء، وتقطع العجينة الناتجة بألة خاصة لمن أرد ذلك، ويعتبر الثريد أحب الطعام إلى الرسول ﷺ حيث قال: "كَمَلْ مِنَ الرِّجَالِ كَثِيْرٌ، وَلَمْ يَكْمُلْ مِنَ النِّسَاءِ إِلاَّ أَسِيْبَةُ امْرَأَةٍ فِرْعَوْنُ، وَمَرِيْمُ بِنْتُ عِمْرَانَ وَإِنَّ فَضْلَ عَائِشَةَ عَلَى النِّسَاءِ كَفَضْلِ الثَّرِيْدِ عَلَى سَائِرِ الطَّعَامِ".

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (ثرد).

(2) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (ثرد).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، (ثرد).

1-4- الرشته: [رَشْت]: لفظ دخيل من الأصول الفارسية

الرشته طبق تقليدي من الأطباق الجزائرية اللذيذة والمشهورة، بالرغم من أنها أقل شهرة من الكسكس الذي يحتل العالمية إلا أنها أكلة محبوبة جداً، وعادة ما تقدم في المناسبات كأول محرم والمولد النبوي الشريف وفي بعض الأحيان في الأعراس.

تعود تسميتها إلى أصول فارسية من خلال كلمة رشت التي تعني الخيط ورشته نوع من الشعرية (المعكرونة)⁽¹⁾.

الرَّشْتَةُ طَعَامٌ يَعْمَلُ مِنَ الْعَدَسِ يُلْقَى فِيهِ قَدِيدٌ مِنْ رُقَاقِ الْعَجِينَةِ⁽²⁾، هذا ما ذكر في معجم محيط والمحيط، أما معجم المنجد في اللغة: "الرَّشْتَةُ طَعَامٌ مَصْنُوعٌ الْعَدَسِ وَفَتَائِلِ الْعَجِينَةِ (فارسية)"⁽³⁾. و"الرَّشْتَةُ: (بفتح الراء وكسرهما) عَجِينٌ فَطِيرٌ يُعْمَلُ رِقَاقًا وَيُقَطَّعُ طَوِيلًا وَيُكْسَرُ حِينَ يُجْفُ، وَيُطَبَّخُ بِاللَّبَنِ غَالِبًا"⁽⁴⁾.

تصنع الرشته من عجينة وملح ودقيق وماء ويتم تقسيمها لخطوط رقيقة جدا في حين تحضر المرق الخاصة بها بالحمص واللفت وبعض التوابل والقرفة ولحم الدجاج، واختلفت تحضيراتها من منطقة إلى أخرى بعدما أصبحت عنوان لعيد الفطر في مختلف ربوع الوطن⁽⁵⁾.

كما ذكرها ابن بطوطة و جهوده اللغوية والجغرافية عند ذكره ما قدم أمامه في طعام سلطان الترك أوزنيك في رمضان، ولم يرد على ذكرها دون تعريفها قال: "وَلُحُومُ الْأَعْنَامِ وَالرَّشْتَا وَهُوَ يُشْبَهُ الْأُطْرِيَّةَ، يُطَبَّخُ وَيُشْرَبُ بِاللَّبَنِ"⁽⁶⁾.

(1) رينهارت دوزي، تكملة المعاجم العربية، تر: د/محمد سليم النعيمي، دار الرشيد للنشر، د ط، د ت ط، العراق، ج5، ص: 143.

(2) البستاني، معجم محيط المحيط، مكتبة لبنان، د ط، د ت ط، لبنان، ص: 335.

(3) لويس معلوف، المنجد في اللغة، مادة (رَشْت).

(4) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (الرشته).

(5) جريدة الأوراس، الرشته العاصمة تكنتسح موائد الشاوية، جريدة الأوراس، ع28، 26 ماي

2020م www.elouresshexs.com

(6) د. عبد العزيز بن حميد الحميد، ابن بطوطة وجهوده اللغوية والجغرافية (ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجا)، ص 56.

1-5- التليتي: [تليتي]: لفظ معرب.

يعدّ التليتي طبق عريق ويحتل شهرته في الشرق الجزائري وهو من الأطباق الرئيسية الشعبية، تميز مذاقه المميز وسرعة تحضيره، لا يختلف شكله عن ما يعرف بلسان العصفور أو لسان الطير، فكثير ما يقع خلط بينهما في التسمية.

يرجع أصل طبق التليتي حسب ما روي قديما أنه بعد سقوط الأندلس، فرّ اليهود والمسلمين من الحملة الصليبية، وحينها حلا سكان مدينة طليطلة على الشرق الجزائري وأدخلوا معهم طبقهم الذي ينسب إليهم وصار يطلق عليه اسم طليطي.

وتغير من لفظة "طليطي" إلى تليتي حسب اللهجة القسنطينية ثم عمت في بقية ربوع الجزائر، أين تفننوا في طبخها⁽¹⁾.

ولفظة تليتي غير واردة في المعاجم العربية الفصيحة، وهذا مما يجعلنا نرجحها ضمن الألفاظ العامية.

يحضر طبق التليتي بوضع كل من الزيت والبصل والتوابل والملح على النار ثم يضاف له قطع اللحم والحمص، هذا بالنسبة إلى المرق، أما التليتي فيوضع في كسكاس ويطهى بالبخار ثم يعاد وضعه في المرق ليتم طهيه بشكل كامل، ثم يقدم في طبق ويزين باللحم والحمص والبيض المسلوق.

1-6- السّفنَج: [سّفنَج]:

لفظ عربي فصيح، وهو نوع من الفطائر التقليدية يعرف باسم الخفاف في المغرب أي الخفيف، وأصل كلمة سفنج من الإسفنج لأن له ثقب كبيرة من الداخل كالتالي في الإسفنجة نتجت عن تفاعل الخمائر والمواد المكونة للعجين.

(1) ينظر:خلودلعدايسية، تعرف على قصة طبق التليتي المفضل لدى الجزائريين، مجلة تحواس براس، 10 أشهر www.tawaspresse.com اطلع عليه: 7 جوان 2021.

وردت لفظة السفنج في المعاجم اللغوية الفصيحة، ففي القاموس المحيط: "السَفْنَجُ: الظَّلِيمُ الخَفِيفُ، وطائرٌ كثيرُ الاستِنانِ"⁽¹⁾.

يعد بخلط الدقيق والملح والخميرة والماء الدافئ ويترك حتى يتخمر مدة ثم يعجن ويقسم إلى كويرات صغيرة تخبز وتثقب في الوسط وتقلى في الزيت ثم تغمس في العسل، يُقدم السفنج كطور الصباح مع الحليب والقهوة.

1-7- الكسرة: [كسرة]:

لفظ فصيح من الأصول العربية، تطلق على الخبز التقليدي ويمكن أن يؤكل ساخن أو باردا وحده أو مع دهون (زبدة، مربي، عسل ...) أو محشوة أو مغموسة في الزيت الزيتون ... وهي أنواع منها كسرة الخسيس، كسرة المعجونة، كسرة المفلوح، كسرة الشعير، ولكل نوع طريقة تحضيره وتطهى على النار بواسطة طاجين من الطين، وكانت في الماضي تطهى على الرماد الذي أخذته نار لتوها⁽²⁾، وتصاحب الإفطار أو وجبة العشاء والغداء.

الكسرة: منالكسر. "وهي الهزيمة وَيُقَال وَفَعَت عَلَى الْقَوْمِ الكسرة انْهَزَمُوا. (الكسرة) القطعة المَكْسُورة من الشّيء وَمِنْهُ الكسرة مِنَ الخبزِ (ج) كسر"⁽³⁾.

وعرفه الفيومي: "والكسرة القطعة من الشّيء المَكْسُور وَمِنْهُ الكسرة مِنَ الخبزِ والجَمْعُ كِسْرٌ مِثْلَ سِدْرَةٍ وَسِدْرٍ"⁽⁴⁾.

(1) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (سَفْنَج).

(2) د. إبراهيم براهي، ألفاظ الأطعمة والأشربة في الشرق الجزائري، الثقافة الشعبية، ع: 45، أطلع عليه يوم 6 مارس 2021.

www.folcultupebh.org

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كسر).

(4) الفيومي، المصباح المنير، مادة (كسر).

1-8- غرايف أو البغريير: [لغرايف]

لفظة عامية، لم نقف على معناها هي نوع من المعجنات، له عدة تسميات في الجزائر، بينها "لغرايف" في ولايات الشرق الجزائرية، أو "القرصة" في المناطق الغربية، أما بالنسبة للهجات القبائل يقال له "تغريفن"، وباللهجة الشاوية "هوذيفيست" و"هيغريفين"، وباللهجة المزابية "ثيملين".
تقدم بالأخص في المناسبات السارة كالنجاح، ويرمز إلى الخير والبركة والفرح والفخر والكرم⁽¹⁾، وهو عبارة عن دقيق وماء وخميرة تطهى في طاجين من الطين ثم يضاف إليها الزبدة الذائبة والسكر أو العسل.

1-9- العصيدة: [لعصيدة]

من ألفاظ الأطعمة التقليدية العامة الفصيحة⁽²⁾، "وهي دقيق يلكُ بالسمن ويُطبخُ (ج) عَصَائِدٌ"⁽³⁾، حيث تطبخ في القدر مع التحريك المستمر وقلب ما في القدر، وعندما ينضب الماء يضاف له السكر والزبدة، تقدم في أوقات معلومة مثل أيام الشتاء أو لكبار السن.

1-10- العصبان: [عصبانة]

لفظ عامي، لم نقف على معناه في المعاجم، فلا يمضي عيد الأضحى دون أن يستمتع الجزائريون بأكلة العصبان، وتنتشر كذلك في تونس وليبيا، ومصر وتسمى "مبار"، تحضر من أمعاء الخروف والبقر والإبل، وتكون محشوة بحشوات متنوعة منها البطاطا والبادنجان والسمك واللحم المقدد والكسكس والأرز، أيضا هناك من يحضرها بحشوة من التمر والدقيق⁽⁴⁾.

(1) البغريير... أكلة تقليدية جزائرية مغاربية منذ 900 عام، يونس بورنان، العين، الأربعاء 25 نوفمبر 2020م، WWW.

CDN. AMPPROJECT. ORG. 10 :43.

(2) د/ إبراهيم إبراهيم، ألفاظ الأطعمة والأشربة في الشرق الجزائري، الثقافة الشعبية، ع45: www.folkculturebh.org

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (عَصَد)

(4) ينظر: أشهر 10 مأكولات من الجزائر، حمزة الترابوي، العربي الجديد، 31 أكتوبر 2016، www.dealaraby .

11-1 - (مَعَكْرُونَةٌ - مَكْرُونَةٌ): [مَقْرُونَةٌ] لفظ معرب من أصول إيطالية .

وهي أحد المعجنات الجافة والمجوفة، ولها أشكال متعددة منها الحلزوني أو الصديني أو الفراشات... وباختلاف أشكالها تختلف أنواعها أيضا كالسباغيتي، باستا بيني وهذه الأخيرة تتميز بشكلها الأنبوبي، إضافة إلى هذه الأنواع هناك لسان العصفور ولازانيا (عبارة عن شرائح مستوية). وهذا التنوع جعلها من أهم الأطعمة الشهيرة في العالم، حيث يتم استخدامها في إعداد العديد من الأطباق المختلفة والمميزة.

ولهذه اللفظة معنى هي الأخرى في المعاجم العربية نذكر منها:

المنجد في اللغة: "المعكرونة: نَوْعٌ مَعْرُوفٌ، إِيْطَالِيًّا"⁽¹⁾.

معجم اللغة العربية المعاصرة: "مَعَكْرُونَةٌ: [مفردة: مَعَكْرُونَةٌ، نوعٌ من الطعام يُصنَعُ من دَقِيقِ القَمْحِ ويُشكَلُ بِأَشْكَالٍ مُتَّخِفةٍ وَيَجْفَى، ثم يطهى بكيفيات مختلفة"⁽²⁾.

وللمعكرونة أصول من التركيبة ماكارنا (makarna) شُعيرية غليظة (باستا) وباستا أصلها إيطاليا: pasta (عجين القمح مصنع على شكل شعيرات يابسة غليظة وطويلة) وقد تأخذ أشكالا أخرى متنوعة⁽³⁾.

المعكرونة من الأكلات المحبوبة للجميع، وإن كثرة تنوع أصنافها جعلها تتميز بتحضيرها بعدة طرق كالمعكرونة بالصلصة الحمراء وهذه الأخيرة مشهورة في ولايات قالمة، حيث توضع المعكرونة في وعاء الطبخ وتغمر بالماء ثم توضع على نار هادئة لكي تسلق ثم يضاف في وعاء آخر القليل من الزيت، والبصل، والثوم، والملح، والفلفل الأسود، ومعجون الطماطم وتخلط جيدا ثم تضاف المعكرونة بعد تصفيتها إلى المزيج الناتج، وتقلّب معه جيّدًا ثم توضع في طبق التقديم لتكون بذلك جاهزة للأكل.

(1) لويس معلوف، المنجد في اللغة، مادة (مَعَكْرُونَةٌ).

(2) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (مَكْرُونَةٌ).

(3) خالد مصطفى، "غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب"، الأرشيف العربي العلمي، باريس، فرنسا، ص204.

وعليه فإن أكلة المعكرونة أو المكرونة فصيحة في اللغة العربية إلا أن أهل قالمة استصعبوا نطقها ولهذا لجؤ إلى إبدال حرف الكاف بالقاف لتسهيل النطق في عاميتهم.

اشتهرت الكثير من المطابخ الجزائرية بثقافتها المختلفة في تحضير الكثير من أنواع العجائن، التي لها طابع خاص ونكهة مميزة، سواء كانت حديثة مبتكرة أو تراثية، وزيادة على ذلك تضيفي المائدة القالمية أطباق أخرى منها:

• الشُّورْبَةُ: [شُرْبَةُ]

لفظ معرب من الأصول الفارسية، الشربة هي رمز من رموز الطبخ الجزائري الأصيل، وهي عبرة عن حساء تقليدي الذي يحظى بشعبية كبيرة في جميع أنحاء الجزائر مثل: حساء الحريرة المغربي أو شوربة التشيشة التونسية، بالرغم من تعدد تسمياتها فإن منطقة قالمة تشتهر بشوربة الفريك والتي تتواجد بشكل خاص في شهر رمضان كطبق رئيسي، والتي يضرب عليها المثل بأنها سلطان مائدة رمضان والتي يتم تقديمها في العادة مع البوراك إضافة إلى الكسرة.

قال هشام النحاس عن الشوربة: "شُرُوبًا مُعْرَبٌ قَدِيمٌ من الفارسية (شُرْبًا أو جوربا) معناه المَرَقُ أو الحَسَاءُ وهي أنواعٌ كثيرةٌ..."⁽¹⁾.

وفي معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها نجد لفظة "الشُّورْبَةُ": بضم الشين ضَمًّا غير مشبع، وسكون الرَّاءِ حَسَاءٌ حُلاصَةٌ لحم أو عَدَسٍ أو حُضْرَوَاتٍ، فارسي وهو مركب من "شُور" بمعنى مَالِح، "بَا" بمعنى المَرَقُ"⁽²⁾.

يحضر طبق الشوربة من مكونات بسيطة، الفريك والطماطم والنعناع والدبشة والكرافس واللحم والزيت مع التوابل الخاصة بها.

(1) هشام النحاس، معجم فصحاء العامية، مكتبة لبنان، ط1، 1997م، بيروت، لبنان، ص398.

(2) د. ف. عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها، دار القلم، ط1، 2011م، دمشق، ص136.

• المرق حَلْوَى: [مَرْقَى حُلْوَة]

لفظ عامي لم أقف على معناه في المعاجم، وهو معروف بـ: "طاجين حلوى" أو "عين البقر" الذي يعد من الأطباق الشهية والمشهورة في المطبخ القالمي خاصة في اليوم الأول من شهر رمضان، حيث يتكون من الفواكه المجففة كالزبيب المجفف والمشمش وعين البقر.

المِرْقَة حَلْوَى عبارة عن مركب لفظي يتكون من لفظتين "المِرْقَة: عامية مِرْقَة: حساء لحم الغنم أو الدجاج يغلى في قدر"⁽¹⁾.

أما حِلْوَى: "الحاء وللام وما بعدها معتل، ثلاثة أصل: فالأول طيب الشيء في ميل النفس إليه، والثاني تحسين الشيء، والثالث - وهو مهموز - تنحية الشيء"⁽²⁾.

تطهى المِرْقَة حَلْوَى بتقطيع اللحم بعد غسله مع إضافة الملح والبهارات والزيت وتركه يشوى قليلا فوق النار وبعدها نضع لتر ونصف من الماء حتى ينضج اللحم وأخيرا نضيف الفواكه المجففة وعود القرنفل والقرفة ورشة من ماء الزهر.

• مَرْقَى الزَيْتُونُ: [مَرْقَى زَيْتُونُ]

لفظة عامية، الزيتون الأخضر هو ثمار شجرة مباركة لكرم الله عز وجل له في كتابه الكريم: ﴿وَالَّتَيْنِ وَالزَّيْتُونِ، وَطُورِ سِينِينَ، وَهَذَا الْبَلَدِ الْأَمِينِ﴾ [سورة التين: 3]، وهذه الشجرة مشهورة في مناطق البحر الأبيض المتوسط وبالأخص الجزائر ولذلك تعده طبق الزيتون الأخضر وتنوع تحضيره في المطبخ الجزائري.

أما مِرْقَة زَيْتُونُ: فمِرْقَة: عامية، ذكر معناها سابقا في طبق مِرْقَة حَلْوَى، "والزَيْتُونُ) من العُضَاهِ، ويقال لثَمَرِهِ (الزَيْتُونُ) أَيضًا، وَلِدُهْنِهِ (الزَيْتُ)"⁽³⁾.

(1) رينهارت دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج10، ص46.

(2) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (حَلْوَى).

(3) المطرزي، المغرب في ترتيب أخبار المغرب، تح: محمود فاخوري عبد الحميد مختار، مكتبة أسامة بن زيد، ط1، 1979، حلب، سورية، ص376.

وَالزَّيْتُونُ [جمع]: من زَيْتُونَةٍ: (زيت) شجرٌ زيتيٌّ مثمرٌ، من الفصيلة الزيتونية، وتُطلق الكلمة أيضاً على ثمارِ هذا الشجر، وهي ثمار تُوكل بعد ملحها ويعصر منها الزيت"، باع الفلاح وحصول الزيتون ﴿يُنْبِتْ لَكُمْ بِهِ الزَّرْعَ وَالزَّيْتُونَ﴾، ﴿ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا، فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا، وَعَيْنًا وَقَضْبًا، وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا﴾، ﴿يُوقَدُ مِنْ شَجَرَةٍ مُبَارَكَةٍ زَيْتُونَةٍ﴾⁽¹⁾، مرق الزيتون أو طاجين الزيتون هي من الأطباق التي لها إقبال كبير خاصة عند فئة الشباب، ويطهى هذا الأخير بوضع الدجاج والفلفل الأسود والفلفل الأحمر والزيت والملح والبصل وتركها تطهى ثم نظيف حبات الزيتون ونتركها حتى تصبح كثيفة ثم تقدم.

وعليه فغن الزيتون هو عبارة عن مكون في مكونين يحتوي على الزيت الذي لا يكاد تعدّ فوائده وبإضافة الواو والنون للويت تصبح زيتون وهذه ثمرة تفنن في إعدادها الكثيرون. ولفظة زيتون فصيحة لأنها ذكرت في المعاجم العربية وفي القرآن الكريم.

• مَرَقُ الْجَلْبَانَةِ: [مَرَقَى جَلْبَانَةً]:

لفظة عامية، مرق جلبانة أو مرق جلبانة، أو طاجين الجلبان إذا أعد في طاجين، وهو نوع من المرق الذي يعد بحبوب الجلبان بشكل رئيسي مع اللحم والدجاج، لها شعبية كبيرة خاصة في المناطق الفلاحية التي تتعاطى نشاط زراعة الجلبانة.

"والجَلْبَانَةُ هو حبٌ أَغْبَرُ أَكْدَرُ على لونِ الماشِ، إلا أنه أشدُّ كُدْرَةً منه وأعظم جرمًا، يُطَبَّحُ"⁽²⁾. والجلبانة طبق يكثر طهيه خاصة في فصل الربيع أي في موسم جنيها ويقدم هذا الطبق مع القرنون وهذا ما هو شائع في ولاية قالمة، كما نجده يقدم مع بقية الخضراوات أيضا، لم نقف على طبق مرقة الجلبانة في المعاجم؛ وهذا لا يعني وجود معنى كل واحدة منها على حدى.

(1) أحمد مختار، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (زَيْتُونٌ).

(2) ابن منظور، لسان العرب، مادة (جَلَبَ).

● كُمُونِيَّة: [كُمُونِيَّة]

لفظة عامية، كمونية من الخفيفة والرائعة متكونة من الكبد سواء الخروف أو البقر أو الدجاج، ويشتهر طهيها خاصة في أيام عيد الأضحى، وقد تختلف طريقة تحضيرها من بلد لآخر لكن مكوناتها تكون واحدة.

لا وجود للفظه الكمونية في المعاجم، فهي لفظه عامية، سميت كذلك نسبة إلى مكوناتها ل=الرئيسي الكمون وهذا الأخير هو: "نَبَاتُ زَرَاعِي عُشْبِي حَوِيٌّ مِنْ الفَصِيلَةِ الحَيْمِيَّةِ، بزوره من التَوَابِلِ، وَأَصْنَافُهُ كَثِيرَةٌ، مِنْهَا: الكَرْمَانِيُّ، والنَّبْطِي والجَشِيَّ والكمون الحلو هو الآنسون، والأرمني هو الكَرْوِيَّ"⁽¹⁾، تحتاج الكمونية إلى لحم ولفن وحمص، وفلفل وثوم وكزبرة خضراء، يسلق اللحم ويقلى بالثوم والكزبرة والفلفل، وتعيد على لحم المرق، ويقطع اللحم ويضاف إليه في القدر⁽²⁾، هذا إذا تفننا في إعدادها، أما الكمونية المشهورة في ولاية قالمة تقوم على الكبد والكمون وصلصة الطماطم.

● مُلُوخِيَّة: [مُلُوخِيَّة]

لفظة عربية فصيحة، فمن لا يعرف الملوخية أو ذاق طعمها الرائع؟ إنها بالفعل واحد من أطيب وأشهر المأكولات التقليدية اللذيذة والتي تفرض وجودها في معظم الأوطان العربية كمصر وسوريا وتونس والجزائر... فبالرغم من اختلاف طريقة إعدادها فإنها تتمتع بمذاقها الرهيب نفسه عند الجميع.

والملوخية نبات حوي⁽³⁾ يتفاوت طول سيقانها، تزرع من أجل أوراقها الخضراء التي تستعمل طازجة أو بعد تجفيفها أو طحنها وطهوها مع اللحم، فقد وردت لفظه الملوخية في المعاجم الحديثة، ففي المعجم الوسيط: "(المُلُوخِيَّة): نَبَاتٌ حَوِيٌّ زَرَاعِيٌّ مِنْ فصيلة الزيزخونية، يُطْبَخُ وَرَقُهُ"⁽⁴⁾.

(1) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كَمَن).

(2) الحنفة، زهر الحديقة في الأطعمة الأنيقة، تح: محمد عبد الرحمان الشغل، الجزيرة لنشر والتوزيع، ط2007، م1، القاهرة، ص45.

(3) نبات حوي: هو نبات يعيش لسنة واحدة أو موسم زراعي واحد أي تزهر وتعطي البذور وتتجدد زراعتها سنويا.

(4) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (المُلُوخِيَّة).

ويقال أن أصل الملوخية يعود إلى أحد الملوك الفرعنة، حيث تشير القصة إلى أن أحد ملوك مصر القدماء مرض، وكان مرضه في المعدة، فاتخذ له الطبيب الخاص شوربة من الملوخية ليشفى من آلامه، واستلذها الملك وأحب أن تقدم على مائدته كل يوم، وبعدها نسبت للملك، وأصبحت تسمى مُلُوكِيَّة⁽¹⁾.

يحتاج طبق الملوخية إلى لحم ودهنٍ وملوخية، وتطهى أيضا بالدجاج أو فراخ حمامٍ، وثوم وفلفل، يسلق اللحم ويصفى، ويدق الثوم والفلفل والكسبرة والكرابوية، وبصلة مشوية تعمل في المدقة مع المكونات، ويعمل المرق على اللحم في القدر وتخلط الملوخية، فإذا على الماء على اللحم توضع الملوخية عليها، وتغلى عليها إلى أن تنضج⁽²⁾.

يبدو أنه ليس هناك فارق بين المعنى المعجمي والمعنى في اللهجات الدارجة، فالملوخية التي حولت عن الملوكية، نبات زراعي يطبخ ورقه، أما من الناحية الصوتية فإن معظم أهل قالمة يقولون مُلُخِيَّة بتسكين الميم، بدلا من الملوخية.

● الكَفْتَةُ: [كَفْتَةُ]:

لفظة دخيلة ذات أصول فارسية، وهي من الأكلات اللذيذة جداً والسريعة في التحضير وهي مشهورة في عالمنا العربي ويمكن تحضير هذا الطبق بطرق مختلفة ومتنوعة باختلاف البلدان. ارتبطت لفظة الكفتة باسم داوود باشا أوالي ثالث حكم مصر (من الحكم العثماني)، وذلك لعلاقة داوود باشا بالكفتة .

فالمصريون كانوا يعرفون الكفتة العادية، لكن الكفتة على طريقة داوود باشا غير معروفة، لأنه جلبها معه من تركيا حيث كان يحتفل بضيوفه بتقديم هذا الطبق لهم وكان يستعمل خدعة بسيطة ليجديهم إلى هذه الأكلة فيوضع خاتم فضة في حبات الكفتة المقدم لهم ويخبرهم بأن من يجد الخاتم

(1) ينظر، الملوخية... عربية تتكلم بكل اللهجات، الشرق الأوسط، القاهرة، الأحد 1 يونيو 2008، العدد: 10778.

www.AR.Thve.aawsat.com

(2) الحنفة، زهرة الحديقة في الأطعمة الأنيقة، ص 44 - 45.

فهو من نصبه، وقد تلقى هذا الطبق فيما بعد انتشارًا واسعًا بين المصريين وفي كل المطاعم وكل مستوياتها⁽¹⁾.

ووردت لفظة كفتة في المعجم الوسيط : " (الكُفْتَةُ) : طَعَامٌ مِنْ لَحْمٍ يُقَطَّعُ وَيُدْقُ وَيُضَافُ إِلَيْهِ التَّوَابِلُ وَالْبَصَلُ، وَيَعْمَلُ عَلَى هَيْئَةِ أَصَابِعٍ أَوْ أَقْرَاصٍ وَيَشْوَى فِي السَّفُودِ عَلَى النَّارِ أَوْ يُقَلَى " (2).
وعرفها د/ عبد الرحيم: "الكُفْتَةُ: بِالضَّمِّ أَصَابِعٌ وَأَقْرَاصٌ مِنَ اللَّحْمِ الْمُفْرَمِ الْمُتَبَلِّ تُوَكَّلُ مَشْوِيَةً" (3).

● الشكشوكة: [شكشوكه]:

لفظة عربية فصيحة من الفعل شكّ، والشكشوكة أكلة شعبية عربية بسيطة وسهلة التحضير تتكون من البيض المخفوق والمخلوط بالطماطم والبصل ويطهى في مقلاة وتقدم مع الخبز أو الكسرة، والشكشوكة كلمة عربية جاءت من كلمة شكّ ذكرها الجوهري في معجمه "الشكُّ اللزوم والالصوق" (4).

وورد لفظ الشك في معجم اللغة العربية المعاصرة: "شك الشيء لصق بعضه في بعض واتصل" (5).

والشكشوكة أو الجكجوكة من التركية "أشيك شكاسي" eseksakasi: بيض، خدعة، مزحة ... وهي شائعة ببصل والمعنى الطعام مكون من البيض والطماطم مع البصل والزيت (6).

يتبين لنا أن لفظة شكشوكة تندرج ضمن لهجات قالمة مع تغيير طفيف في النطق بإبدال فتحة (ش) إلى كسرة (ش) لتصبح شكشوكة وهذا لتسهيل النطق فقط.

(1) ينظر: مصطفى فراج ، أصل كفتة داوود باشا في "يدوم العز" ، جريدة مبتدا ، 5 جوان 2017.

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (الكُفْتَةُ).

(3) د/ عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية ولهجاتها، مادة (كُفْتَةُ).

(4) الجوهري، الصحاح تاج اللغة و صحاح العربية، مادة (شَكَل).

(5) أحمد مختار عمر ،معجم اللغة العربية المعاصر ، مادة (شَكَس).

(6) خالد مصطفى، غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب، ص 127.

بالرغم من شيوع كفتة داوود باشا في الدول العربية إلا أنها لازالت غير معروف في الجزائر وخاصة منطقة قالمة، فشائع عندها الكفتة العادية هذا بالنسبة إلى الذوق أما الصوت فقد أبدلت الضمة فتحة فأصبحت (كفتة) وهذا هو اللفظ المتداول في الحياة العامة.

وورد لفظ الشك في معجم اللغة العربية المعاصرة: "شك الشيء لصق بعضه في بعض واتصل"⁽¹⁾

• القَدِيدُ أو الخَلِيعُ: [قَدِيد]:

لفظ عامي فصيح من أصول عربية، وهو من القَد أي التقطيع والشق طولاً، حيث عُرف منذ أزل فكان أجدادنا يجعلون من لحم العيد خاصة شرائح رقيقة على شكل شرائط ثم ملحوها وربما تبلوها ونقعوها ثم يجففونها في مكان مهوى ومشمس ويسمونها القديد أو الخليع.

والخليع من أصل الخَلْع، ويقول الزمخشري في أساس البلاغة: "وشواءٌ مُخَلَّعٌ: خَلَعْتُ عِظَامَهُ. والخَلْعُ: اللَّحْمُ تُخَلَعُ عِظَامُهُ ثُمَّ يُطَبَّخُ وَيَبْرَزُ"⁽²⁾ (أي يتبل).

وجاء في معجم الصحاح وتاج اللغة وصحاح العربية للجوهري: "وَخَلَعُ لَحْمٌ يُطَبَّخُ بِالتَّوَابِلِ ثُمَّ يُجَعَلُ فِي القَرَفِ"⁽³⁾، والقَرَفُ وعاء من جلد، ويتزود به في الأسفار.

وفي معجم اللغة العربية المعاصرة: "قَدِيدٌ لَحْمٌ مَقَطَّعٌ مُمَلَّحٌ فِي الشَّمْسِ وَالهِوَاءِ.. يَقَالُ اليَوْمَ اسْتَعْمَالُ القديد"⁽⁴⁾.

وعليه فإن لفظة القديد لاتزال تستخدم في منطقة قالمة إلى يومنا هذا رغم تطور في الحياة العامة من ألفاظ الأطعمة، ونجد معهم يحبون أكله بالعيش وخاصة في فصل الشتاء.

(1) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصر، مادة (شكس).

(2) الزمخشري، أساس البلاغة، تح: مُجَدِّدٌ باسِلٌ عِيون السُّود، دار الكتب العلمية، ط1، 1998م، بيروت، لبنان، ص 262.

(3) الجوهري، الصحاح وتاج اللغة وصحاح العربية، مادة (قَد).

(4) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (قدد).

• اللبأ: [لَب]

لفظ عربي فصيح وهو ذلك الحليب الذي يخرج من الشاة أو البقرة أو الماعز بعد وضع مولودها على شكل حليب خاثر، وأحيانا يتشكل في قطع أو كريات صغير عند طهيه، لفظة اللبأ هي لفظة عامية تنطق دون حرف الألف، وهذه اللفظة جذور في المعاجم العربية: فوردت في معجم الصحاح: "اللبأ: بكَسَرَ الْفَاءِ وَفَتْحِ الْعَيْنِ: أَوَّلُ اللَّبَنِ فِي النَّتَاجِ، تَقُولُ: لَبَأْتُ لَبْأً بِالتَّسْكِينِ، إِذَا حَلَبْتُ الشَّاةُ لَبْأً"⁽¹⁾.

وعرفه الزبيدي: أَوَّلُ الْأَلْبَانِ اللَّبْأَ عِنْدَ الْوِلَادَةِ. وَأَكْثَرُ مَا يَكُونُ ثَلَاثُ حَلَبَاتٍ، وَأَقْلَهُ حَلْبَةٌ"⁽²⁾.
إذن فإن لفظة اللبأ هي لفظة عربية فصيحة لا تزال تستخدم في الحياة اليومية بين أفراد مجتمع قالمة، فقد حافظ هذا الأخير على شكله اللغوي إلا نطق الهمزة في الأخير، أما المعنى والدلالة لم تتغير.

(1) الجوهري، الصحاح تاج اللغة و صحاح العربية، مادة (لَبْأ).

(2) الزبيدي، معجم تاج العروس، مطبعة الكويت، ط2، 1965م، ج1، ص414.

2. وجبات خفيفة وسريعة:

تميزت الأنماط الحياة الحديثة اللجوء إلى الأطعمة المنتشرة في الأسواق حيث يعتمد الكثير من الأشخاص على الوجبات الغذائية الجاهزة على اختلاف أنواعها، كونها تخفف الكثير من الأعباء والأعمال المنزلية في المطبخ، فقد يستهلك الناس وجبات مختلفة مثل شاورما، هامبورجر البيترز... كوجبة أساسية في اليوم.

2-1- الشاورمًا: [شَوْرَمًا]

لفظ دخيل من الأصول التركية وهو عبارة عن وجبة سريعة تحضر من مصادر مختلفة. وذكر هذا اللفظ في كتب اللغة ومعجمها، فقد ورد في معجم اللغة العربية المعاصرة: "شاورمًا: لَحْمٌ يُوضَعُ فِي عُوْدٍ مِنْ حَدِيدٍ دَوَّارٍ يُنْضَجُ عَلَى وَهَجِ النَّارِ"⁽¹⁾.

وعرفها خالد مصطفى: "شاورمًا من التركية "جفرميك": دَوَّرَانٌ يَدُوْرُ حَيْثُ يُكَدَّسُ اللَّحْمُ أَوْ يُضَبَّطُ فِي قَضِيْبٍ مَعْدَنِيٍّ عَلَى شَكْلِ مَخْرُوْطٍ لِيَدُوْرَ حَوْلَ مَصْدَرٍ حَرَارِيٍّ كَهَرَبَائِيٍّ"⁽²⁾.

وعليه فإن كلمة شاورما تعود إلى اللغة التركية، تحديداً إلى منطقة أناتوليا في تركيا، وهو يعرف باسم سيفيرم (Çevirme) وهي تعني الدوران نظراً إلى دوران السيخ على النار⁽³⁾، حيث تم إعدادها من قبل شخص تركي قام بوضع رقائق اللحم مرصوصة في سيخ معدني طويل مضيء إليها بهارات خاصة، وتم تعريضها للحرارة المباشرة وتكون قابلة للدوران حتى تتحمر بأكملها وأطلق عليها في البداية اسم "قاورما" ثم عدلت بعد ذلك إلى شاورما، ثم انتشرت في الشام أثناء موسم الحج وذلك بمرور الحجاج الأتراك بالشام وصنعها فرآهم شخص وقام بأخذ الفكرة وعدل عليها حتى وصلتنا بالطريقة التي نعرفها⁽⁴⁾، وهي عبارة عن وضع لحم الدجاج الضمآن على السيخ غالباً ما يكون عودي

(1) أحمد مختار، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (شاورمًا)

(2) خالد مصطفى، غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب، ص125.

(3) الشاورما... تركية الأصل عربية الانتشار، الاتحاد، بيروت، السبت 14 ديسمبر 2013م، 20:50،

www.alittinad.ae

(4) ينظر: مريم نصر الله، ما هو أصل الشاورما؟، موضوع، 12 أكتوبر 2014، 15:48، www.mawdoo.com

مع تتبيله بالبهارات الخاصة به وفي الأحيان تستمر عملية شويها لمدة تصل حتى يوم كامل، ثم يتم تقطيع قطع اللحم للتقديم، كما يمكن تقديمها في طبق بشكل عام مع البطاطا والسلطة والجبن وغيرها، أو كسندوتش بالخبز أو الرغيف.

2-2- البيترزا: [بيترزا]

هي لفظة دخيلة ذات أصول إيطالية، وهي أكثر المأكولات المنتشرة والمحبة لدى الجميع سواءً كبار أو صار فهي متواجدة منذ القدم تختلف طرق طهيها وتناولها من بلد لأخرى أو من مكان لآخر. وتعرف البيترزا بسكون التاء طعام إيطالي وهو عبارة عن قرص يخبز بالفرن وعليه إدام مكون من الجبن والطماطم وما إلى ذلك.

علمًا بأن حرف (Z) ينطق باللغة الإيطالية كالكاف المكسكة أي كتاء ساكنة تليها سين (تس) والصواب أن يقال "بتس" بالسين بدلا من "بيترزا"⁽¹⁾.

والأصول الأولى للبيترزا كانت في دول الشرق البحر الأبيض المتوسط كاليونان وتركيا حيث كانوا يقومون بإنضاج طبقة من العجين على حجر ساخن ويغطونها بأنواع المكونات المختلفة مثل اللحم والخضروات ثم نقلها الجنود الإيطاليين إلى إيطاليا مع إضافة صلصة الطماطم والجبن ثم انتشرت في الدول العالم، أما أصل تسميتها أنه يوجد في القدم أحد العلماء وقد تزوج من امرأة تدعى بيترزا وكان يحبها حبًا شديدًا وفي يوم من الأيام قرر أن يعد لها وجبة تشمل جميع الأصناف التي تحبها وهي الخضروات والزيتون والجبن والعجين، ثم أطلق اسم البيترزا عليها فيما بعد⁽²⁾.

ولإعداد البيترزا نقوم بمرحلتين هما:

- مرحلة إعداد العجينة وذلك بوضع في إناء البيض والملح والسكر، خميرة الحلوة، والحليب والطحين، ثم جمعها بالماء حتى تصبح عجينة متماسكة ثم نتركها تتخمر.

(1) د/ ف. عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها، مادة (بيترزا).

(2) ينظر: آية صلاح، لماذا سميت البيترزا "بيترزا"، وما هو أصل البيترزا؟، مجلة لماذا، 15 يونيو، www.dlimaza.com.

● أما المرحلة الثانية إعداد صَلَّصَة وهي عبارة عن طماطم، بصل، ثوم، فلفل حار وحلو والزيتون وغيرها ثم يطهى وبعد ذلك توضع الصَّلَّصَة على العجينة بعد طرحها في صينية الفرن وتطهى وتزين بالزيتون والجبن وغيرها

2-3- هَامْبُورْجَر [هَامْبُورْجَر]:

لفظ دخيل من أصول ألمانية، وهي وجبة سريعة في كل أنحاء العالم حتى أصبحت من وجبات الدولة،" وهي عبارة عن قرص مقلي من اللحم بقري مفروم يوضع بين شفتي رغيف مدّور صغير ويؤكل، يقال له كذلك "برجر" بحذف المقطع الأول، وفي الإنجليزية hamburger وهو منسوب إلى مدينة هامبرج hamburg في ألمانيا⁽¹⁾، تقدم هذه الأكلة مع مشروبات غازية كوجبة غذائية، يتتهج الأطفال بتناولها.

2-4- المَحَاجِبُ [مَحْجُوبَة - لَمَحَاجِب]:

لفظة عامية، لم نقف على معناها في المعاجم وهي تعتبر من الأطباق المطلوبة بكثرة في مدينة قالمة، ويفضل الجزائريون تناول هذا الطبق في فصل الشتاء لأنه يحتوي على مذاق الحار وخاصة في الأيام الباردة جدا، ويعود أصل هذا الطبق الجزائري إلى قصة امرأة كانت تمكث طيلة الوقت في البيت وتغلق الباب على نفسها، لا تعرف أي شيء عن أحد، ولا أحد يعرف عنها شيئا، وهي كانت تعد المحاجب وترسلها مع ابنها لبيعها في السوق وهو يقول "هذه من المحجوبة سخونة وحارة" من هنا سميت الأكلة أولا بالمحجوبة من ثم أصبحت المحاجب⁽²⁾.

وهذا الطبق كونا من عجين يحشى بصلصة الطماطم والبصل وتطهى في طاجين من الطين أو الحديد.

(1) د/ ف. عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها، مادة (هبرجر).

(2) ما هي أصول المحاجب الجزائرية؟ وكيف تحضرينها؟، درر العراق، العدد2، 3 جويلية 2020، www.dorar.net.

إضافة إلى ذلك ففي كلامنا العامي يطلق على المرأة التي لا تخرج من البيت بالمحجوبة، فيقال (أنت محجوبة فالدار) وتطلق أيضا على المرأة التي ترتدي الحجاب.

2-5- البريك: [البوراك، البوراق]:

لفظ دخيل من أصول تركية، لم نقف على معناه في المعاجم العربية الفصحى، ويعني "فطيرة صغيرة تحشى لحما"⁽¹⁾، يحتوي البوراك على حشوة ثرية بالمكونات الغذائية حسب الأذواق والإمكانيات، فيمكن أن يكون محشوا بالدجاج أو اللحم المفروم أو البطاطا والجنين مع البصل والبيض والبقدونس، وتوضع على ورق الديول، ويقلى في الزيت الحار أو يخبز في الفرن حتى يصبح لونه ذهبي، ويكون بأشكال عديدة.

يقدم عادة مع الشوربة ويكثر تناوله في شهر رمضان حيث يلقيه الجزائريون بسلطان المائدة.

2-6- الساندويتش: [سندويتش]:

لفظ دخيل و هي فطيرة أو السندويتش أو الكسكروط أو الكسكروت وهي أي طعام بالخبز يمكن تناوله على عجل باردًا كان أو ساخنًا، يتناولها المرء عادة في المكتب أو على قارعة الطريق إسكاتا لجوعه وقد يتناولها في الرحلات والأسفار مستعصيا بها عن الوجبات الدسمة المألوفة في البيوت والمطاعم جاءت لفظة سندوتش في معجم اللغة العربية المعاصرة بلفظتين "سندويتش [مفردة] ج سندوتشات، سندويش شطيرة .

سندويش [مفردة] ج سندوتشات : سندوتش؛ شطيرة."⁽²⁾

ويرجع أصل اسم سندويتش إلى الرجل البريطاني المدعو جون مونتاغو الملقب بايرال سندويتش كان يلعب مع زملائه بالألعاب الورقية والقمار ومن كثرة الإدمان عليها كان لا يتناول طعامه وفي يوم من الأيام طلب من خادمه وضع قطعة لحم بين قطعتي الخبز حتى يتناولها بسهولة دون أن يتسخ المكان والطاولة، فراح زملاءه يطلبون من الخادم نفس الشيء ويقولون: "أعطينا مثل ساندويتش"

(1) رينهاث دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج 1، ص 479.

(2) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (سندويش).

فأعجبتهم الفكرة التي تسمح لهم بالأكل واللعب في وقت واحد، وأصبحوا في كل مرة يطلبون وجبة ساندويتش وهكذا انتشرت باسم ساندويتش⁽¹⁾.

إذن فلفظة ساندويتش لفظة عصرية بالنسبة لمنطقة قاملة فقد تطورت من كلمة كسكروط إلى لفظة سنّديتش فأصبح العامة يستخدمونها في حياتهم اليومية .

(1) أصل كلمة ساندويتش والاحتفال أول مطعم بمرور 250 عام، مجلة مزمز، 23 يوليو 2012.

ثانياً. أنواع الأشربة:

ألفاظ الأشربة لا تقل أهمية عن ألفاظ الأطعمة، فهي متنوعة الاستعمال فمنها ما يشرب في جلسات المتعة ولحظات الفرح أو الحزن ومنها ما هو علاج الأمراض...، ومن أهم ألفاظ الأشربة السائدة في قالمة:

1. الماء: [لَمًا]

لفظ عربي فصيح فهو عصب الحياة وأصل الوجود على هذا الكوكب، وهو من أعظم النعم فإن وجد وجدت الحياة وإن فقد فلا تغني عنه كنوز الكون لو حضرت بين يدي فاقده، ولأهميته ذكره الله عز وجل في كتابه المقدس ثلاثاً وستين مرة حيث قال الله تعالى: ﴿وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاءِ كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ أَفَلَا يُؤْمِنُونَ﴾ [سورة هود: 7].

ذكر الماء في المعاجم اللغوية وكتب اللغة فورد في الوسيط: "الماء): سَائِلٌ عَلَيْهِ عِمَادُ حَيَاةٍ فِي الْأَرْضِ يَتَرَكَّبُ مِنَ اتِّحَادِ الْإِدْرُوجِيِّنَ وَالْأَكْسِجِينِ، بِنِسْبَةِ حَجْمَيْنِ مِنَ الْأَوَّلِ إِلَى حَجْمٍ مِنَ الثَّانِي، وَهُوَ فِي نَقَائِهِ شَفَافٌ لَا لَوْنَ لَهُ وَلَا طُعْمَ وَلَا رَائِحَةَ"⁽¹⁾.

وقد ورد ذكره أيضاً في معجم اللغة العربية المعاصر: "ماء [مفرد]: ج. أَمْوَاهُ وَمِيَاهُ، مَثْمَاءَانِ وَمَاوَانٍ وَمَايَانٍ: (كم) سَائِلٌ عَلَيْهِ عِمَادُ الْحَيَاةِ فِي الْأَرْضِ، وَهُوَ فِي نَقَائِهِ شَفَافٌ لَا لَوْنَ لَهُ وَلَا رَائِحَةَ وَلَا طُعْمَ، يَغْلَى عِنْدَ 100⁰م، وَيَتَجَمَدُ عِنْدَ دَرَجَةِ الصِّفْرِ الْمَثْوِيِّ"⁽²⁾.

وعليه فإن لفظ الماء، في لهجة قالمة لا يختلف في معناه المعجمي، إلا أنه يحدث فيه تغيير في البنية بحذف حرف الهمزة الأخيرة في العامية.

(1) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (الماء).

(2) أحمد مختار، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (ماء).

2. العسل: [عَسَل]

لفظ عربي فصيح، هو من أهم الألفاظ الأشربة الشائعة منذ القديم إلى يومنا هذا، وتوجد بالأخص عند من يربون النحل ويعيشون في الأرياف وخاصة الجبال حيث تكثر الأنهار وأشجار والأزهار، فالعسل يختلف ألوانه طبقاً لنوعية الرحيق الذي تمتصه من الأبيض اللون، ومنه الأصفر، والأحمر.

وتكمن قيمة هذا اللفظ في فوائده، واستطاب به في كثير من الأمراض، ولأهميته ذكره الله تعالى في كتابه فقال: ﴿وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ (68) ثُمَّ كُلِي مِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ بَطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَٰلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ (69)﴾ [سورة النحل: 68 - 69]

وعرفه ابن منظور في معجمه لسان العرب: "العسلُ في الدنيا هو لُعَلْبُ النَّحْلِ وقد جَعَلَهُ اللهُ تعالى بُلُطْفِهِ شِفَاءً لِلنَّاسِ، والعَرَبُ تَذْكُرُ العَسَلَ وتُؤَنِّئُهُ وتُذَكِّرُهُ لَعَةً مَعْرِفَةً وَأَكْثَرُ"⁽¹⁾.
أما في القاموس المحيط: "العسلُ: حَبَابُ المَاءِ، إِذَا جَرَى، ولُعَابُ النَّحْلِ، أَوَطَّلَ حَفِيٌّ يَفْعَعُ عَلَى الرَّهْرِ وغيره، فليَقْضُهُ النَّحْلُ"⁽²⁾.

3. اللبُّ: (لَبْنُ)

لفظ عربي فصيح وارد في المعاجم اللغوية، ففي لسان العرب: "اللَّبُّ: معروفٌ اسمُ الجِنْسِ، اللَّيْتُ حُلَاصُ الجَسَدِ ومُسْتَحْلَصُهُ من بَيْنِ القَرْتِ والدمِ، وهو كالعُرْقِ يَجْرِي فِي العُرُوقِ، والجَمْعُ اللَّبَانُ"⁽³⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة [عَسَل]

(2) الفيروز أبادي، القاموس المحيط، مادة (عَسَل)

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (لَبْن)

وهو مشروب سائل أبيض اللون تنتجه الحيوانات الثديية كما تنتجه أيضا الإناث من البشر من أجل إرضاع مولودها وجاء في قوله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً ۖ نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبْنَا خَالِصًا سَائِعًا لِلشَّارِبِينَ﴾ [سورة النحل: 66]

واللبن: هو حليب يخضع لدرجة حرارة معينة يتم تخميره لساعات طويلة حتى يصبح قوامه سميكًا ويسمى في هذه المرحلة بالحليب الرائب أو الرواب ثم يصب في شكوة⁽¹⁾، ثم تعلق على الحمار⁽²⁾، نبدأ برج الشكوة بدفعها وجذبها مرارا وبين الحين والآخر نفتح فم الشكوة لنرى العديد من النقط الصفراء وهي الزبدة ثم نجتمعها من اللبن.

4. الرُّبُّ: [عَسَلُ التَّمْرِ]:

لفظ عربي فصيح ذكرته كتب اللغة ومعجمها، فقد ورد في اللسان: الرُّبُّ: ما يُطَبَّخُ من التَّمْرِ، وهو البَسُّ أيضًا، والرُّبُّ: الطَّلَاءُ الحَائِثُ وقيل هو دَبْسٌ كُلُّ ثَمَرَةٍ وهو سلاقة حَتَارَهَا بَعْدَ الاعتِصَارِ والطَّبْخِ والجمع الرُّبُوبُ والرَّبَابُ⁽³⁾.

وهو عبارة عن عصارة الفواكه المطبوخة بالكسر ويستعمل هذا النوع من الأطعمة في الجنوب، كبسكرة، وسيدي عقبة ويحضر بوضع حبات التمر في القليل من الماء على نار خفيفة حتى تتحلل التمر ثم يصفى الخليط بارد ويتناول في أي وقت من الأوقات⁽⁴⁾.

5. القَهْوَةُ: [قَهْوَى]:

هي لفظة مولدة، تعد القهوة مشروبا عالميا، ولكن العرب لم تعرفها بمعناها المعروف حاليا أي شراب البن إلا حديثا، وترد المعاجم اللغوية القهوة إلى الفعل المزيد (أقهى)، فليس لها فعل ثلاثي مجرد،

(1) الشكوة: وهي كلمة فصيحة تعني وعاء من الجلد للماء واللبن.

(2) الحمار: وهي بالفصحى الحمراء، وتعني ثلاثة أحوار يشد بعضها إلى بعض ويخالف بين أرجلها.

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (رَبَبَ).

(4) د/ عبد الكريم عوني، مصطلحات الأطعمة في العامية الجزائرية وصلتها بالفصحى، فيض القلم، العدد1، 24 سبتمبر

وحسب ما ورد في المعجم الوسيط: أَقْهَى فلانٌ: دَاوَمَ على شُرْبِ القَهْوَةِ، وَأَقْهَى فلانٌ عن الطَّعامِ: اَمْتَنَعَ منه ولم يَزِدْهُ"⁽¹⁾.

أما القَهْوَةُ نفسها عند العرب فتعني الخمرُ، فعرّفها الفيروز آبادي: "القَهْوَةُ الخمرُ، والشَّبَعَةُ الخِمْمَةُ، واللَّبَنُ المِخْضُ، كالقَهَةِ، كَعِدَةٍ، والرَّائِحَةُ، ولأَقْهَى: دَامَ على شُرْبِ القَهْوَةِ، وَأَطَاعَ السُّلْطَانَ"⁽²⁾.

مع الإشارة إلى أن صاحب تاج العروس كان من عشاق القهوة والبن اليمني فألف كتاب بهذا الخصوص يحمل اسم (تحفة بني الزمن في حكم قهوة اليمن).

كما تعني القهوة مكانا عاما مخصصا لتناولها والالتقاء بالأصدقاء والأحباب أما شراب البن معنى مولد في اللغة العرب وأشارت لذلك المعاجم الحديثة⁽³⁾: فنجد أحمد مختار عمر يقول: "البُنُّ: حَبُّ شَجَرٍ من الفَصِيلَةِ الفَوْنَةِ يُقْلَى ثم يُطْحَنُ وَيُنْحَدُ منه شَرَابٌ مُنْبِئٌ ويسمى القَهْوَةَ، وأهم مصادره اليمن والحبشة والبرازيل"⁽⁴⁾.

وقد عرفت البشرية من القهوة ألوانا من بينها القهوة السادة، ولذلك اشتهر عند الناس قولهم "السادة للسادة" وهذا الجنس التام الذي زاد الجملة بهاءً ورونقا، ومنحها بعدا تركيبيا⁽⁵⁾ وكذلك نجد القهوة التركية والفرنسية وغيرها وذلك تبعا لطريقة إعدادها وما يضاف إليها من مواد أو نحو ذلك. وللقهوة مذاقات متعددة فكان لكل شخص قهوته الخاصة مثلا شربها مع الدخان أو شربها مع ماء الزهر وهذا يعني أنها مرتبطة بنفسية شاربها وكأنها أشبهت الخمر بأنواعها المختلفة، أضف إلى ذلك أنها تشرب في فنجان، فهي مرتبطة بالمتقنين أكثر من أي مشروب آخر وقد وردت في الأدب

(1) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (القَهْوَةُ).

(2) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (قَهْو).

(3) د. هدلي الهواري، القهوة ودلالاتها اللغوية والاجتماعية، مجلة ثقافة فصلية، العدد 71، فلسطين، جوان 2012، (www.Oudrad.net).

(4) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (قَهْو).

(5) عدلي الهواري، القهوة ودلالاتها اللغوية والاجتماعية، مجلة ثقافة فصلية، العدد: 71، جوان 2012، (www.Oudrad.net).

الحديث شعراً وروايات، فهي بلا منازع مشروب الجمال الأدبي والذوق الفني الراقي ومن ذلك ما ورد عند العربي:

أنا المحبُوبَ السَّمْرَا وَأَجْلَى بالفَنَاجِينِ
وَعُودُ النَّدِيلِي عِطْرًا وَذِكْرِي شَاعَ فِي الصِّينِ⁽¹⁾

ولعل أجمل أوقات احتسائها يكون صباحاً قبل التوجه للعمل أو وقت العصر.

6. قَازُوزَةٌ: [قَازُوزُ]

لفظ عامي فصيح، يطلق على مشروب غازي يحفظ في زجاجات يستعملونه العرب ليروون عطشهم ومن بين هذه المشروبات: كوكاكولا، بيبسي... بالنسبة للعامة، أما بالنسبة لمنطقة قالمة فهي مشهورة بمشروب فنجال الذي يكاد لا يغيب عن موائدها وتعيش انتعاشة مفرطة في فصل الصيف، حتى أنها باتت عندهم أشبه بنبيذ الغرب، تقدم بأكواب معادلة وصفيا وحسباً لكؤوس النبيذ، وأصله في الفصحى القازوزة قال نصر الجوهري "والقازوزة مَشْرَبَةٌ، وهي قِدْحٌ"⁽²⁾، وعند الفيومي: "القَازُوزَةُ إِنَاءٌ يُشْرَبُ فِيهِ الخَمْرُ"⁽³⁾.

لفظ القازوز يختلف في تسميته من لغة إلى أخرى ففي الفرنسية جازو (gazeux) بتفخيم الجيم كالجيم المصرية، أو من الإيطالية (gassosa) ومرادفه العربي قازوزة أو كازوزة، ويبدو أن دلالتها قد ارتقت من الإناء الذي يوضع فيه الخمر وهي أم الخبائث إلى مشروب طيب مع تغيير في البنية بحذف التاء الأخيرة في العامية وسمي بالقازوز نسبة للغاز المكوّن منه.

7. الزَنْجَبِيلُ: (زَنْجَبِيل)

وهو لفظ عربي فصيح، يدخل الزنجبيل ضمن قائمة الأعشاب البطنية، ويتم عادة استخدام جذوره كتوابل، كما يمكن تناوله طازجا أو كشراب منقوع وهذا ما ورد في قوله تعالى: ﴿وَيُسْقَوْنَ فِيهَا

(1) عدلي الهواري، القهوة ودلالاتها اللغوية والاجتماعية، مجلة ثقافة فصلية، العدد: 71، جوان 2012، (www.Oudrad.net).

(2) الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، مادة (قَازُوزَةٌ).

(3) الفيومي، المصباح المنير، مادة (قَازُوزَةٌ).

كَأَسًا كَانَ مِرْأَجُهَا زَنْجَبِيلًا ﴿ [سورة الإنسان: 17]، ويستعمل أيضًا مغليا أو مسحوقا أو زيتًا لأغراض علاجية مثل: النزلات الصدرية، وعلاج تقرح المفاصل، زيادة من حركة الجسم الكسول وتنشيطه وتعمل على تدفئته...

كما أنه يعد النباتات التي تثبت تحت التربة، لها رائحة نفاذة، وطعم لاذع، لوها أبيض مصفر بعد طحنها وهي عبارة عن جذوة عقدية تشبه البطاطا نوعًا ما.

وهذا المعنى الدارج في لهجات قالمة، وهو المعنى نفسه في المعاجم العربية، فقد ورد في لسان العرب أن: "الزَنْجَبِيلُ: مِمَّا يُنْبِتُ فِي بِلَادِ الْعَرَبِ بِأَرْضِ عَمَّانَ، وَهُوَ عُرُوقٌ تَسْرِي فِي الْأَرْضِ، وَلَيْسَ مِنْهُ شَيْءٌ بَرِيٌّ، وَلَيْسَ شَجَرٌ، يُوَكَّلُ رَطْبًا كَمَا يُوَكَّلُ الْبَقْلُ، وَيَسْتَعْمَلُ يَابَسًا، وَأَجُودُهُ مَا يُؤْتَى بِهِ مِنَ الزَّنْجِ وَبِلَادِهِ الصِّينِ، وَزَعَمَ قَوْمٌ أَنَّ الْحَمْرُ يُسَمَّى زَنْجَبِيلًا قَالَ: وَزَنْجَبِيلٌ عَاتِقٌ مُطَبٌّ وَقِيلَ الزَنْجَبِيلُ الْحَرِيفُ الَّذِي يَخْذِي اللِّسَانَ"⁽¹⁾، وفي القاموس المحيط: "الزَنْجَبِيلُ الْحَمْرُ، وَعُرُوقٌ تَسْرِي فِي الْأَرْضِ، وَنَبَاتُهُ كَالْقَصَبِ وَالْبُرْدِيِّ لَهُ قُوَّةٌ مُسْحَنَةٌ هَاضِمَةٌ يَسِيرًا، بَاهِبَةٌ مَذَكِيَّةٌ، وَإِنَّ خُلِطَ بِرُطُوبَةِ كَبِدِ الْمَعْرِزِ، وَجَفَفَ وَسُحِقَ وَانْكُحِلَ بِهِ أَزَالَ الْعَشَاوَةَ وَظَلَمَةَ الْبَصَرِ"⁽²⁾، وفي الوسيط: "نَبَاتٌ مِنَ الْفَصِيلَةِ الزَنْجَبَارِيَّةِ لَهُ عُرُوقٌ غِلَاطٌ تَضْرِبُ فِي الْأَرْضِ حَرِيفَةَ الطَّعْمِ، وَالْحَمْرُ، وَزَنْجَبِيلُ الشَّامِ، نَبَاتٌ مِنَ الْفَصِيلَةِ الْمَرْكَبَةِ جُدُورُهُ غَلِيظَةٌ تُسْتَعْمَلُ فِي الطَّبِّ"⁽³⁾.

ويتضح لنا مما سبق أن أهل قالمة ينطقون كلمة زنجبيل نطقًا فصيحًا دون أدنى تغيير إلا أن بعض الناطقين يعمدون إلى القلب المكاني للحروف فنجدهم يقولون: ززبيل بدلًا من زنجبيل.

8. الشاي: (التائي)

هو لفظ دخيل، وهو من المنبهات الشائعة في الشرق الجزائري خاصة في ولاية قالمة، يكثر شربه في شهر رمضان، تستخدم أوراقه الخضراء أو المجففة مع كمية من الماء المغلي وقد يشرب وحده، أو

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (زَنْجَبِيلٌ).

(2) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (زَنْجَبِيلٌ).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (زَنْجَبِيلٌ).

يضاف إليه الحليب أو النعناع، أو الليمون فيصبح مذاقه لذيذ يشرب باردًا أو ساخنًا أو يتناول مع المكسرات، وله نوعان تاي الأخضر وتاي الأسود.

كلمة تاي هي كلمة عامية تنطق بالتاء بدل الشين وأصلها الشَّاي، وهو مشتق من الاسم الصيني CHA وتلفظ (تشا)⁽¹⁾ حيث أنهم أول من زرعه واستخدمه.

أما العرب فلم يعرف الشَّاي في العصر الجاهلي ولا في صدر الإسلام ولا في العصر الأموي ولا العباسي، حتى القرن 19م عرف انتشارا كبيرا في العالم العربي وهذه اللفظة جذور لغوية في المعاجم العربية ومن بينها:

المعجم الوسيط: "الشَّاي: نَبَاتٌ يُعَلَى وَرْقُهُ وَيُشْرَبُ مُحَلَّى بِالسُّكَّرِ فِي الْمَعْتَادِ، يُنْبَتُ فِي أَصْقَاعِ مِنْ آسِيَا"⁽²⁾.

أما معجم اللغة العربية المعاصرة: شَّاي: نَبَاتٌ مِنْ الْفَصِيلَةِ الْكَامِلِيَّةِ، مَهْدُهُ الْأَصْلِي بَيْنَ الصِّينِ وَالْهِنْدِ، يُهَيَّأُ وَرْقُهُ وَيُعَلَى أَوْ يُنْفَعُ فِي الْمَاءِ الْمُعَلَّى وَيُشْرَبُ مُحَلَّى بِالسُّكَّرِ فِي الْمَعْتَادِ"⁽³⁾.

(1) خالد مصطفى، غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب، ص122.

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (شَّاي).

(3) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (شَّاي).

ثالثا. الحلويات:

لا تزال العائلات الجزائرية تحافظ على العديد من العادات والتقاليد خاصة الحلويات التقليدية بكل أنواعها مثل: (الزلاية، البسيصة، المقروض، قلب اللوز، البقلاوة، لقطايف...)، بالرغم من تنوع الحلويات في عصرنا الحديث إلا أن الحلويات التي توارثناها عن أجدادنا لا تغيب عن المائدة القالمية وبقيت على رأس القائمة، فشكلت القلب النابض لحياة الجزائريين في كل فصول لأنها بكل بساطة أميرة السهرات، ومن بينها نذكر:

1. البَسِيسَة: [زريعة]

لفظ فصيح في الأصول العربية، وهي نوع من الحلويات، تعرف في منطقة قالمة باسم الزريعة أو الروينة، تقدم في الغالب للمرأة النافس، ومنها أيضا بسيصة الشعير المعروف بالمرمز، أما طعام المرأة النافس فهو الخرس⁽¹⁾.

وذكره القاسم بن سلام في الغريب المصنف بقوله: "البَسِيسَة: كُلُّ شَيْءٍ حَلَطَهُ بِعَيْرِهِ، مِثْلَ السَّوَيْقِ بِالْأَقْطِ ثُمَّ تَبَلَّهُ بِالسَّمَنِ أَوْ الرَّبِّ"⁽²⁾.

ويقول ابن منظور: "البَسِيسَة: حُبْرٌ يُجَفَّفُ وَيُدَقُّ وَيُشْرَبُ كَمَا يُشْرَبُ السَّوَيْقُ"⁽³⁾.

أما عند ابن فارس في معجمه المقاييس فقد ورد: "بَسَ: الْبَاءُ وَالسِّنُّ أَصْلَانِ: أَحَدُهُمَا السَّوْقُ، وَالْآخَرُ فَتُ الشَّيْءِ وَحَلَطُهُ، فَهِيَ الْبَسِيسَة وَقَالَ شَاعِرٌ: لَا تَحْبِرًا حُبْرًا وَبَسَابَسًا"⁽⁴⁾.

تحضر البسيصة من دقيق القمح والشعير والحمص وبعض المكسرات المقللين والسمن أو الزيت والعسل ثم تزين بالمكسرات أو الحلوى.

إذن فلفظة البسيصة ما زالت متداولة في العامية الجزائرية أي حافظت على شكلها الفصيح.

(1) الثعالبي، فقه اللغة وأسرار العربية، ص 291.

(2) أبو عبيد القاسم بن سلام، الغريب المصنف، تح: د. محمد المختار، دار سحنون، ط1، 1989م، تونس، ص 89.

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (بَسَ).

(4) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (بَسَ).

2. الزَلَابِيَّةُ: [زَلَابِيَّة]

لفظة معربة من أصول فارسية، وهي نوع مشهور من أنواع الحلويات الشعبية في قالمة ارتبطت عادة أكلها بشهر رمضان المبارك، فهي من المعجنات التي تَقلى وتَحلى.

وردة لفظة الزلابية في المعاجم العربية الفصحى، ففي المعجم الوسيط: "الزَلَابِيَّةُ: حَلْوَاءٌ تُصْنَعُ مِنْ عَجِينٍ رَقِيقٍ تُصَبُّ فِي الزَّيْتِ وَتُقْلَى ثُمَّ تُعَقَّدُ بِالذَّبَسِ"⁽¹⁾.

وعرفها أحمد مختار عمر: "الزَلَابِيَّةُ نَوْعٌ مِنَ الحَلْوَى تُصْنَعُ مِنْ عَجِينٍ رَقِيقٍ، تُقْلَى فِي الزَّيْتِ، ثُمَّ تُحْلَى بِالسُّكَّرِ أَوْ العَسَلِ، يَحِبُّ الأَطْفَالُ الزَلَابِيَّةَ"⁽²⁾.

والزلابية هي عبارة عن عجينة رقيق تخرج من ثقب إناء في المقلية الزيت لتقل على شكل أنابيب يتلوى بعضها على بعض فتكون شبكة صغيرة مستديرة أو بيضوية، حتى إذا قليت صارت صفراء بلون الذهب، ثم تغمس بذوب من السكر والماء، وتخرج منه وقد اكتسبت حلاوته، وتختلف أنواعها طبقا لمكوناتها فمنها: زلابية الشعير، زلابية الصفر، براك الرنة، المخارق...

يقال أصل الزلابية عربي مشتق من فعل زلب، وقيل أنها معربة من الفارسية من كلمة زليبا ونجد لها مفردات مشابهة في لغات آخر مثل التركية زولبيبي، وفي الآرامية زولبيا، وفي الهندية جلابية...⁽³⁾.

اشتهرت الزلابية في الوطن العربي منذ الفترة العباسية، فقد كتب ابن الرومي شعرا في الزلابية فقال⁽⁴⁾:

رَأَيْتُهُ سَحْرًا يَقْلِي زَلَابِيَّةً فِي رَقَّةِ القِشْرِ وَالتَّجْوِيفِ كَالْقَصَبِ
كَأَمَّا زَيْتُهُ المَعْلِيُّ حِينَ بَدَا كَالكِيمِيَاءِ الَّتِي قَالُوا وَلَمْ تُصَبِّ
يُلْقَى العَجِينُ لُجِينًا مِنْ أَنَامِلِهِ فَيَسْتَحِيلُ شَبَابِيطًا مِنَ الذَّهَبِ

(1) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (زَلَبَ).

(2) أحمد مختار عمر، المعجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (زَلَبَ).

(3) د. وليد العش، الزلابية أصل الكلمة وتاريخ الأكلة، جريدة صفاقس، 10. 05. 2020م، 16:23، www.

Histoire desfax. Com

(4) ديوان ابن الرومي، شرح الأستاذ أحمد حسن بسح، دار الكتب العلمية، ط2، 2002م، بيروت، لبنان، ج1، ص246.

إذن الزلايية دخيلة في العربية من اللغة الفارسية، أدخلها الفاتحون إلى إفريقية وبقيت صناعتها مزدهرة إلى وقتنا هذا، وهي من اختصاص الاسفنجي؛ أي الفطائري، والزلايية في الجزائر اشتهرت بجميع أشكالها ومذاقها.

أما في منطقة قالمة تشتهر بالزلايية الصفراء، وزلايية الشعير، العظام والصبعين؛ وقد ارتبطت حلوى الزلايية ارتباطا وثيقا بالجزائريين وأصبحت زينة وسيدة المائدة الجزائرية.

3. البَقْلَاوَةُ: [بَقْلَاوَةُ]:

لفظ دخيل من أصول تركية، وهي من المعجنات المحلات وأكثر شهرة في الجزائر منذ عصور خلت، حافظت البقلاوة على مكانتها في مختلف الأزمنة إلى يومنا هذا، فلا تمر المناسبات السعيدة إلا ووجد هذا النوع من الحلوى، كما لها أشكال وأحجام متعددة.

قال البستاني: "البَقْلَاوَةُ: نَوْعٌ مِنَ الحَلْوِيَّاتِ، أَعْجَمِيَّةٌ"⁽¹⁾، وعند إبراهيم أنيس "البَقْلَاوَةُ: فَطِيرٌ يُتَّخَذُ مِنْ رِقَائِقٍ، يُحْلَى وَقَدْ يُحْشَى"⁽²⁾.

تعد البقلاوة من عجينة تُتخذ من صفوة الدقيق، وتعجن جيدا، ثم تبسط على شكل رقائِق رقيقة جدا، وتدهن بالسمن ثم تعطى بطبقة من لب الجوز أو الفستق أو الكاوكاو المدقوق وتغمس في العسل، ثم توضع هذه الأوراق بعضها فوق بعض إلى سمك معين، وتقطع مثلثات أو مربعات وتصف على صينية وتوضع في الفرن لتنضج، فإذا نضجت تترك حتى تبرد وترش عليها العسل⁽³⁾.

ولفظة البقلاوة مشتقة من اللغة التركية مع اختلاف طفيف في اللفظة والكتابة وقيل أنها تحريف من اسم أول زوجة سلطان من السلاطنة العثمانيين وكانت طباحة ممتازة تجيد أصول الطهي، وحينما طلب منها زوجها السلطان أن تصنع له صنفا جديدا من الحلوى لم يُعد قبل ذلك فذهبت وأتت بجلاش، بعجينة ووضعت بين طبقاتها حشو بأنواعه، وأنضجته في الفرن وأضافت عليه العمل، وبعد

(1) البستاني محيط المحيط، ، مادة (بَقْلَاوَةُ).

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (بَقْلَاوَةُ).

(3) رينهارت دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج1، ص401.

تذوقه وانبهاره بما أطلق على هذا النوع من الحلوى اسمها وانتشرت بعد ذلك في العديد من البلدان العرب⁽¹⁾.

4. المَقْرُوطُ أو المَقْرُوضُ: [مَقْرُوضٌ]:

لفظ عامي فصيح من أصول عربية، ويعتبر المقروط هو ملك الحلويات الجزائرية وقد تربع على عرش الحلويات التقليدية منذ القدم، إذ لا يمكن أن تخل منه أي صينية حلويات جزائرية سواء في الأعياد أو المناسبات؛ نه سيدها وملكها المنتوج، يتمتع بمذاق لذيذ وشكل جميل يفتح الشهية، والمقروط اسم مفعول من قَرَطَ، وهو من قَرَطَ يُقْرِطُ، قَرَطًا: فهو قَارِطٌ، والمفعول مَقْرُوطٌ⁽²⁾، أي تقطيع الشيء يتم تحضر هذا النوع من الحلوى بالسמיד والزبدة الذائبة وماء الزهر ويستعمل التمر للحشو مع القرنفل والقرفة، ثم يقلى في الزيت أو يطبخ في الفرن، ويوضع في العسل المحلل بماء الزهر ويزين بالقرنفل أو المكسرات أو يترك دون تزيين، هما جعله يستقطب كل الزبائن ومن مختلف الفئات العمرية الذين أدمنوا عليه حيث أنه يجمع شمل العائلات أثناء العديد من المناسبات، إضافة لنكهته وذوقه اللذين يرافقا فناجين القهوة أو أكواب الحليب مما يزيد نكهة لا يضاهيها نكهة أخرى.

5. البَسْبُوسَةُ: [بَسْبُوسَةٌ]:

لفظة عربية فصيحة، وتعد البسبوسة من أشهر الحلويات الشرقية وأكثرها انتشارا، فهي مرغوبة لدى أهل ولاية قالمة، وعادة ما تقدم في الأيام العادية أو في شهر رمضان ولها مذاقات متعددة ومختلفة.

والبسبوسة كلمة عربية مشنقة من الفعل بَسَّ، وهي لفظة فصيحة وردت في المعجم الوسيط: "حَلْوَى تُتَّخَذُ مِنْ دَقِيقِ الْبُرِّ وَالسُّكَّرِ وَالسَّمْنِ"⁽³⁾.

(1) هل بحث يوما عن أصول الحلويات الشرقية، مجلة: حلويات سنابل، 2 مايو 2021م، WWW.SENABELSWEETS.COM.أطلع عليها في 10 جوان 2021م.

(2) أحمد مختار عمر، معجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (قَرَطَ).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (بَسَّ).

وتحضر من البيض وزيت والحليب والليمون أو البرتقال تخلط جيداً ثم يضاف إليها السميد متوسطا الحجم ثم توضع في الفرن حتى تطهى ويصبح لونها بني ثم تسقى بالعلسل.

أما سبب تسمية هذه الحلوى بالسبوسة هي أنه كان هناك زوجة تقف في المطبخ تعد لزوجها نوع حلوى جديد، وعندما دخل المطبخ عليها وحاول أن يحتضنها أخبرته أن تحضر نوع من حلوى فعندما سألتها عن تفاصيل الحلوى قالت "بس الدقيق والسمن فرد عليها قائلاً "بس بوسة" أي أعطيني قبلة، وعندما استضافوا مجموعة من الأصدقاء والأقارب قدموا لهم هذا النوع من الحلوى وعندما تساءل الضيوف عن اسم الحلوى اللذيذة تذكر الزوجان ما حدث في المطبخ أثناء تحضيرها فقالوا "بسبوسة"⁽¹⁾.

6. الكروكي: (كروكو) (croquis):

لفظ دخيل من أصول فرنسية، فهو من أشهر الحلويات الجزائرية التقليدية محبوبة الجماهير كباراً وصغاراً وتزين موائد العيد في كل عام ولا يمكن أن نجد منزل جزائري لا يحب هذا النوع من الحلوى، وله تسميات عدة حسب كل ولاية جزائرية، أما بالنسبة لمنطقة قالمة فيطلقون عليه اسم الكروكي، وهي لفظة فرنسية الأصل (croquis) "وتعني في العربية رسم إجمالي، تخطيط، تمهيدي"⁽²⁾.

يُعد الكروكي بوضع البيض في وعاء ويخفق جيد ثم يوضع السكر والزيت مع الاستمرار بالمزج وإضافة خميرة الحلوى ويجمع بالطحين حتى يصبح عجينة لينة ويشكل إلى شريط مستطيل في صينية الفرن ويدهن بصفار البيض ثم يطهى وبعدها يقطع إلى شكل معين.

7. كسرة البراج أو المبرجة: [براج]:

لفظ عامي فصيح، وهو نوع من الطعام التقليدي، يتميز به فصل الربيع في منطقة قالمة، وهي عبارة عن قرص من دقيق والزبدة والملح وتجمع بالماء، تحشى بالتمر المعجون أو ما يسمى بالقرس

(1) إسرائ الشرباصي، أكلة لها تاريخ... من بس الدقيق للبوسة... أعرف حكاية البسبوسة"، جريدة اليوم السابع، القاهرة،

الاثنين 02 يولييه 2018م، 04:00، www.dem.com, Youm7.

(2) ينظر: د/ف. عبد الرحيم، الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها، مادة (كروكي).

وتقسم إلى مربعات أو معينات صغيرة، يطهى في طاجين من الحديد أو الطين على نار هادئة وتقدم مع اللبن أو الحليب الطازج، ويمكن اعتبارها وجبة كاملة على الغذاء أو العشاء، ومع مرور الوقت أصبحت تحضر في كل فصول السنة.

وسميت المبرجة أو لبراج بهذا الاسم لأنها تطبخ في شكل دائرة ثم تبرج إلى أبراج صغيرة⁽¹⁾.

8. الرِّفِيسْ: [رَفِيسْ]

يعد طبق الرفيس من أشهى الأطباق وألذها نسبة إلى مدينة قالمة، وهو من ألفاظ الأطعمة العامية الفصيحة⁽²⁾، ويتم تحضيره بتحميص حبات الدقيق الخشن على النار، حتى يتحول لونه إلى ذهبي، وتخلط بالتمر المعجون مع الزبدة وتوضع في قالب خاص أو تقع إلى قطع صغيرة، ولرفيس أنواع مختلفة منها الرفيس التونسي، والملوي والرفيس القسنطيني، ويقدم في المناسبات كالأعراس والختان وفي الأعياد.

9. غُرْبِيَّة، غوربِيَا: [لُغْرَبِيَّة]

لفظ عامي لم نقف على معناها في المعاجم العربية الفصحى والغربية أو الغربيَّة أو الغُرْبِيَّة فهي من الحلويات المغاربية ذات شعبية ، وهي في الأصل نوع من الحلويات التقليدية العربية التي واكبت على إعداد الشعوب العربية خاصة أيام عيد الفطر وقد تم إحصاء أنواع عدة قامت بتحضيرها العائلات العربية أهمها: غربية الفرينة وغربية الحمص والفرينة أو غوربيا من الحلويات الجافة، من التركيبة كورابيية kurabiye: "حلوى بيضاء أو صفراء جافة على شكل أقراص مدورة مصنوعة من دقيق القمح ودقيق السكر والزبدة أو السمن ، تضاف إليه بعض الثمار الجافة كالفسنق الحلبي"⁽³⁾.

(1) خلود لعدايسية، البراج أو المبرجة الجزائرية، مجلة تحواس براس، 10 أشهر: www.tahwaspresse.com

(2) د. إبراهيم براهمي ، ألفاظ الأطعمة والأشربة في الشرق الجزائري، الثقافة الشعبية، ع45. :. www. Folculturebh. Org.

(3) خالد مصطفى، غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب، ص 150. 151.

رابعاً. الفواكه:

تعد الفواكه من الأطعمة النباتية التي تختلف باختلاف مواسمها، إذ يوجد فواكه صيفية وأخرى شتوية، وتمتاز جميع أنواعها بأنها مفيدة ولذيذة تحتوي على قيمة غذائية عالية، لذلك يوصي بها الأطباء.

يمكن أيضاً تجفيفها وتناولها في أي وقت مثل التين الذي يتحول إلى قطين، والعنب الذي يتم تحويله إلى زبيب، ومن بين الفواكه التي تشتهر بها منطقة قالمة هي:

1. البُرْتُقال: [مَنْدَرِينَه، تَشِينَه]:

لفظ دخيل من أصول فرنسية، وهو نوع حلو من الحمضيات التي تنحضر من عائلة البرتقال، تعتبر فاكهة المندرين إحدى الفواكه المحبوبة وبشدة لدى الأطفال بشكل خاص. وهناك من يطلق عليها في المشرق اسم يوسف أو يوسف أفندي نسبة إلى الرجل الذي استقدمها واستزرعها عند محمد علي باشا حاكم مصر. ويوجد نوع آخر من البرتقال يطلق عليه اسم تشينه تتميز بحجمها الكبير، تعود هذه اللفظة إلى كلمة برتغالية "china" وتعني التفاح الصيني⁽¹⁾.

2. المَوْز: [بَنَانُ]:

لفظ عربي فصيح، يعود أصله إلى أن أوربا لم تكن تعرف الموز لكنه دخل عن طريق التجار العرب المسلمين، وقد كان العرب يسمونه بنان الموز لأنه على شكل الأصابع وكما تعلمون البنان هو الأصبع وأخذ الأوروبيون هذه التسمية من العرب فشاع بينهم اسم بنان⁽²⁾.

ولفظه الموز جاءت في المعاجم العربية الفصحى من بينها:

القاموس المحيط: "مَوْز: ثَمَرٌ معروف ملين، مُدِرٌّ مُحَرِّكٌ للباءة يزيد في النُطفة والبَلْغَم ..."⁽³⁾

(1) مندرين ، مجلة المعرفة، العدد 1: www.m.marefa.org

(2) د. صباح السامرائي أصل كلمة banan، www.m.facbook.com

(3) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (مَوْز).

ومن أغرب وأعجب ما قرأت أن ميخائيل . وهو أحد أطباء المأمون- كان لا يأكل الموز لأنه لم يجد له ذكرا في الكتب اليونانية التي كان يقرأها⁽¹⁾.

3. الفَراوَلَةُ: [فَرازُ]:

لفظ دخيل من أصول أمريكية، وهو من أحلى أنواع الفواكه التي يجبها الإنسان لما لها من طعم رائع وفوائد عديدة، كما تنتج أنواع من المشروبات منها عصير الفراولة، عصير الفراولة بالموز...، وتعرف أيضا باسم التوت الأرض الموجد في السهول المرتفعة في الشمال الشرق القارة الأمريكية ثم أنتشر في بقية العالم . والفراولة تحريفا للاسم اليوناني "فراولي".

والموطن الأصلي للفراز هو أمريكا الشمالية، كما أن الفراولة تتلون عدة مرات أثناء نضجها عند بداية العقد تكون خضراء اللون ثم تتحول إلى اللون الأبيض ثم جزئيا إلى اللون الوردي ثم اللون الأحمر⁽²⁾.

ونجد لفظة الفراولة في المعجم اللغة العربية المعاصرة: "(النباتُ) جنسُ نباتٍ مُنْحَفِضِ الثُّمُو دُو أَزْهَارٍ بَيْضَاءٍ يُشْبِهُ شَجَرَ الْكَرْمِ، وَتُطَلَّقُ الْكَلِمَةُ أَيْضًا عَلَى ثَمَرُهُ هَذَا الْبِنبَاتِ، وَهِيَ ثَمَرَةٌ صَغِيرَةٌ حَمْرَاءُ مَحْرُوظَةٌ الشَّكْلُ صَالِحَةٌ لِلْأَكْلِ: - يَحِبُّ الْأَطْفَالُ تَنَاوُلَ الْفَراوَلَةِ"⁽³⁾

وعليه فإن أهل منطقة قالمة يستعملون لفظة فراز بدل من كلمة فراولة ، وتشيع أكلها في فصل الربيع خاصة لأنه فصل جنيتها وهي محبوب لدى الجميع .

4. الایجاص ، كُمَثْرَى : [لأنزاشُ] :

لفظ معرب، فكثيراً ما نسمع قول الاجاص بتشديد الجيم وهم يريدون كمثرى الفاكهة المعروفة، وبعضهم يقول انجاص بدلا من ايجاص، وهذا غير صحيح. والایجاص بتشديد الجيم معرب لأن الجيم والصاد لا يجتمعان في كلمة عربية، والمفرد اجاصة وهي فاكهة معروفة تقابلها الكُمَثْرَى بفتح الميم

(1) عبد الله الحميدي، الموز - ديوان العرب- ، منبر الثقافة والفكر والأدب، 18 ابريل 2014.

(2) فراولة، مجلة المعرفة: www.m.marefa.org.

(3) أحمد مختار عمر، المعجم اللغة العربية المعاصرة، مادة (فراولة).

المشددة وبعضهم يخفف الميم فيقول كمثرى، والواحدة كَمَثْرَة. جاء في مختار الصحاح: "(الاجاص) دَخِيل؛ لأن الجِيم والصَّادُ لا يجتمعان في كلمة واحدة من كلام العرب. الواحدة (إِجَاصَة) ولا تُقْل إِجَاصٌ"⁽¹⁾

إذن نقول كمثرى ، ولا نقول اجاص لأنه دخيل على لغتنا أي معربة لأن أصلها أعجمي. أما كمثرى فهي البديل العربي الصحيح. فبعضهم يطلق الاجاص على ما يسمى بالبرقوق في مصر⁽²⁾ أي غير كمثرى كما في الوسيط: "الاجاص: شجر الاجاص من الفصيلة الوردية، ثمرة حلو ولذيد، يطلق في سوريا وفلسطين وسيناء على الكُمَثْرَى وشجرها ، وكان يطلق في مصر على البرقوق وشجره"⁽³⁾.

أما بالنسبة لمنطقة قالمة يستخدمون لفظة الأجاص في حياتهم اليومية مع اختلاف طفيف في الحروف حيث يقولون انزاش أو الأجاص.

(1) الرازي ،مختار الصحاح، مكتبة لبنان ، طبعة مدققة ، د ت ط ، بيروت ، لبنان ، مادة(كَمَثْرَى).

(2) د/عبد الله الدليل ، الكمثرى لا الاجاص و لا الانجاص ، جريدة الاقتصادية ،الخميس 1 سبتمبر 2011 .

(3) إبراهيم أنيس و آخرون ، المعجم الوسيط ، مادة (كَمَثْرَى).

خامسا. أدوات الطعام والشراب:

1. أدوات طهي الطعام:

1-1- البُرْمَة: [بُرْمَة]:

لفظ فصيح، ذات أصول يمنية وهي وعاء يستعمل في طبخ بض الأطعمة وهي بأحجام متعددة تصنع من الفخار.

ورد في لسان العرب: "البُرْمَة: القِدْرُ مُطْلَقًا، وهي في الأَصْلِ المِتَّخَذَةُ من الحَجَرِ المعروف بالحجاز واليمن (ج) بُرْمٌ"⁽¹⁾.

وفي قاموس المحيط: "البُرْمَة بالضم قَدٌّ من حَجَارَةٍ"⁽²⁾.

نلاحظ ما سبق أن لفظة البرمة تدرج عمومًا في لهجات قالمة إلا أن هناك بعض الناطقين يقومون بقلب الضمة إلى الفتحة من أجل التخفيف وتسهيل النطق.

1-2- القَصْعَة: [قَصْعَة]:

لفظ فصيح، وهو وعاء مسطح يصنع من خشب أو فخار، و"القَصْعَة: الضَّخْمَةُ تُشْبِعُ العُشْرَةَ، والجمع قِصَعٌ"⁽³⁾.

وفي الوسيط: "القَصْعَةُ: وعاء يُوْكَل فيه وَيُشْرَدُ وَكَانَ يُتَّخَذُ من الحَشَبِ غَالِبًا: (ج) قِصَاعٌ وَقِصَعٌ وَقِصَعَاتٌ"⁽⁴⁾، لقد أشار إليها الرسول صلى الله عليه وسلم في حديثه الشريف: "يُوشِكُ أَنْ تُدَاعَى عَلَيْكُمْ الأُمم كما تُدَاعَى الأَكْلَة إلى قِصَعَتِهَا".

وبناء على ما تقدم فإن لفظة القصعة هي المعنى الدارج في لهجات قالمة، أما من الناحية الصوتية فهناك مناطق تبدل حرف القاف (ق) بحرف الجيم المصرية فيقولون قصعة بدل قصعة.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (بُرْم).
(2) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (بُرْم).
(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (قَصْع).
(4) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (قَصْع).

1-3- الطَّاجِينُ: [طَاجِينُ]:

لفظ دخيل من أصول فارسية، وهو وعاء بغطاء مصنوع من الفخار يطهى فيه الطعام ويكون عادة مزين بأشكال ورموز أمازيغية، وفي الوقت نفسه هو اسم لأطباق متنوعة طاجين الزيتون، طاجين لخلو، طاجين دجاج...، فقد ورد في لسان العرب: طجن: الطاجينُ: المقلَى، وهو بالفارسية تاجه، والطَّجَنُ قَلُوكَ عَلَيْهِ، دَخِيلٌ، قَالَ اللَّيْثُ: أَهْمِلْتُ الْجَيْمُ وَالطَّاءُ فِي التَّلَاقِي الصَّحِيحِ، وَوَجَدْنَاهَا مُسْتَعْمَلَةً بَعْضُهَا عَرَبِيَّةٌ وَبَعْضُهَا مُعَرَّبَةٌ، فَمِنْ الْمُعَرَّبِ قَوْلُهُمْ: طَجِنَةٌ يَلْدُ مَعْرُوفٌ، وَقَوْلُهُمْ لِلطَّابِقِ الَّذِي يُقَالُ عَلَيْهِ اللَّحْمُ الطَّاجِينُ، وَقَلِيَّةٌ مُطَجَّنَةٌ، وَالْعَامَّةُ تَقُولُ: مُطَفَّجَنَةٌ⁽¹⁾.

وعرفه الجوهري في معجمه: "الطَّيْجَنُ وَالطَّاجِنُ يُقَالُ فِيهِ، وَكِلَاهُمَا مَعْرَبٌ لِأَنَّ الطَّاءَ وَالْجَيْمُ لَا يَجْتَمِعَانِ فِي أَصْلِ كَلَامِ الْعَرَبِ"⁽²⁾.

1-4- المقلَّةُ: [مَقْلَى]

لفظة فصيحة من أصول عربية، تستخدم في قلي مختلف الأطعمة. "والمَقْلَى مَا يُقَالُ عَلَيْهِ وَعُودٌ يَضْرَبُ بِهِ الصَّبِي"⁽³⁾، وَعَرَفَهَا أَحْمَدُ مُحَمَّدٌ عَلِيٌّ "جَمْعُ مَقَالٍ: اسْمُ آلَةٍ مِنْ قَلَى: مَقْلَاةٌ، وَعَاءٌ يُقَالُ فِيهِ الطَّعَامُ، وَنَحْوُهُ"⁽⁴⁾.

2. أدوات إنضاج الطعام:

1-2- الكائُونُ: [كَائُونُ]:

لفظ فصيح، يصنع من الطين أو المعدن، بحيث يحتلف استعماله في القديم كوسيلة لطهي أما حديثا تستعمل للتدفئة أو الشوي.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (طَجَنَ).

(2) الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، مادة (طَجَنَ).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (قَلَى).

(4) لويس معلوف، المنجد في اللغة، مادة (قَلَى).

والكانون: "الموقد، كالكائون، وشهران في قلب الشتاء"⁽¹⁾، وهذا ما أكده إبراهيم أنيس في معجمه "الكائون والكائون: الموقد"⁽²⁾.

إذن فمصطلح الكانون كان يعرف عند القرى في القديم ب: "التشنون"

2-2- الطابون: [طابون]:

لفظ فصيح، ذات أصول مصرية، وهي أداة منزلية تستعمل لإعداد الطعام وإنضاجه.

ورد في لسان العرب: طَبَنُ النَّارِ يَطْبِنُهَا: دَفَنَهَا كَيْ لَا تُطْفَأَ، وَالطَّابُونُ مَدْفُنُهَا"⁽³⁾,

ويرى ابن فارس في مقاييس اللغة: "الطاء والباء والنون أصلٌ صحيحٌ يدلُّ على ثباتٍ، ويقالُ

اطْبَانًا، إِذَا ثَبَّتَ وَسَكَّنَ، وَيُقُولُونَ: طَبِنْتُ النَّارَ: دَفَنْتُهَا لِئَلَّا تُطْفَأَ"⁽⁴⁾.

إذن لفظ الطابون لفظ علمي فصيح أضيف له حرف التاء من أجل التخفيف.

2-3- الموقد: [موقد - موقد]:

لفظ ربي فصيح، عبارة عن ثلاث أحجار توضع قريبة من بعضها تسمى الأثافي، ويستعمل

للتدفئة عادة في فصل الشتاء كما يستعمل للطهي أيضا.

جاء في لسان العرب: "الوقود: الحطب، يقال: ما أجود هذا الوقود للحطب... وقد وقدت

النار وتوقدت واستوقدت استيقادًا، والموضع موقدٌ مثل: مجلسٌ، والنارُ موقدةٌ... والموقد موضع النار،

وهو المستوقد"⁽⁵⁾.

أما في الوسيط: "الموقد: موضع النار وأداة تُوقد فيها النار بالفحم أو القار أو الكحل أو نحو

ذلك"⁽⁶⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (كَنَن).

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كَن).

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (طَبَن).

(4) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (طَبَن).

(5) ابن منظور، لسان العرب، مادة (وَقَد).

(6) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (وَقَد).

من خلال ما سبق نلاحظ أن الموقد عبارة عن مكان أو موضع النار + وسيلة موقدة.

2-4- الفُرنُ: [فُور]:

لفظ دخيل ذو أصول لاتينية، وهو عبارة عن جهاز من أجهزة المطبخ يشبه الغرفة يصنع من حديد يوجد فيه مروحية صغيرة لإطلاق الهواء الساخن المحيط بغرفة الطهي كما له ترموستات⁽¹⁾ التي تقوم بتشغيله وإيقافه، وللفرن أنواع: الأرضي، الغازي، الكهربائي ميكرويت.

وهو بأحجام متعددة، فقد ورد في لسان العرب: "الْفُرْنُ الذي يُحْتَرُّ عليه الْفُرْنِيُّ وهو حُبْرٌ غَلِيظٌ نُسب إلى موضعه"⁽²⁾.

وفي القاموس المحيط: "الْفُرْنُ بالضم المَحْبَرُّ فيه"⁽³⁾.

وعليه نستنتج أن سكان قالمة لا يستعملون لفظة (فُرنُ) بل يعتمدون على لفظة (فُور) وهي المشهورة عندهم.

3. أدوات تقديم وتناول الطعام

3-1- الصينية: [السني]:

لفظ دخيل لأنه يعود إلى الأصول الصينية وسميت كذلك نسبة إلى الصين⁽⁴⁾.

صحن مدور من نحاس واسع مسطح، وكانت في الأصل مصنوعة من الخزف الصيني الذي كان يأتي على هيئة صحون وصوان صغيرة، قال د/ داود الحلبي: الكلمة آرامية وأصلها كلمة صنا بمعنى صحن وللإشارة إلى كرم الرجل يقال: فلان راعي صينية، ولكثرة أكله يقال: فلان يبلع الصينية، والكلمة مسموعة في دول السعودية والكويت والبحرين وقطر والإمارات وعمان ومصر وفلسطين

(1) ترموستات: أداة لتنظيم درجة الحرارة في حيز ما وذلك بتشغيل أو وقف جهاز التسخين أو جهاز التبريد في هذا الحيز.

(2) ابن منظور، لسان العرب، مادة (فَرَن).

(3) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (فَرَن).

(4) أحمد تيمور، معجم تيمور الكبير في الألفاظ العامية، تح: د/ حسين ناصر، دار الكتب والوثائق القومية، ط2، 2002م، القاهرة، ج4، ص296.

والمغرب⁽¹⁾، فقد وردت في قاموس المحيط: "الصينيّة ع بالكوفة مملّكة بالشّرق، مِنْهَا الأواني الصينيّة"⁽²⁾، أما المعجم الوسيط: "الصينيّة: مَا عَنَّ مِنَ الخُزْفِ الصّينيّ أو نَحْوَهُ يُقَدَّمُ عَلَيْهِ أواني الطَّعَامِ أو الشَّرَابِ (ج) صينيّات"⁽³⁾.

وبناء على ما تقدم فإن لفظة (صينيّة) يتداولون عليها في لهجات قالمة بلفظة (السّيني) بدلا من الصينيّة.

3-2- المَعْرِفَةُ: [مُعْرُوفٌ]:

وهي أداة من الأواني التي تستخدمها المرأة في مطبخها ويستخدمها الإنسان أثناء تناول الطعام يكون شكلها طويل في أمامه جوف صغير هو المساد على غرف الشيء، وتكون المادة المصنوعة منها في غالب الأحيان الألمنيوم وهي بأحجام مختلفة.

ولفظة المغرف عربية فصيحة تصادف المتطلع على المعاجم العربية، سنوضحها في بعض منها: معجم الصحاح: "مَا يُعْرَفُ بِهِ"⁽⁴⁾، أما المعجم الوسيط: "مَا يُعْرَفُ بِهِ الطَّعَامُ وَنَحْوُهُ"⁽⁵⁾.

إذن المغرف هي كلمة فصيحة حافظت على استعمالها الدلالي الموجود في المعاجم العربية داخل الكلام العامي المتداول بين أهل قالمة، لهذا تعد كغيرها من الألفاظ التي سابقتها وحركاتها دون تغيير، لهذا تعد كغيرها من الألفاظ التي سابقتها لفظة عامية لها جذر عربي فصيح في المعاجم العربية الفصيحة.

3-3- السّكّين: [موس]

لفظ عربي فصيح وهي آلة حادة من أدوات الطبخ، تتكون من نصل حاد ومقبض خشبي أو بلاستيكي يستعمل بكثرة في الذبح وتقطيع الخضروات واللحوم، وثمة نوع خاص بالفواكه وهو

(1) عبد العزيز لعويد "أطلس اللهجات العربية": www.atlasallhajaat.com.

(2) الفيروز آبادي، القاموس المحيط، مادة (صينيّ).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (الصينيّ).

(4) الجوهري، الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، مادة (عَرَفَ).

(5) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (عَرَفَ).

بأشكال مختلفة، وهو المعنى نفسه في المعاجم، فقد ورد في لسان العرب: "السكين المدية، تذكر وتؤنث"⁽¹⁾، وفي الوسيط: "السكين: المدية وهي آلة يُذَبِّحُ بِهَا أو يُقَطِّعُ والسكينة والسكين"⁽²⁾.

نلاحظ أن لفظة السكين فصيحة غير مستعملة في اللهجات الدارج في قالمة حيث تستعمل لفظة مؤس يدل على أداة حلق الرأس، وأحيانا في القتال وهذا ما ذكر في مقاييس اللغة: "الميم والواو والسين يُقُولُونَ المؤس: حلق الرأس"⁽³⁾.

ويقول صاحب المصباح المنير "س ك ن": "السكين معروف سمي بذلك لأنه يُسَكِنُ حَرَكَة المذبوح"⁽⁴⁾.

3-4- الصحن: [صحن]:

لفظ عربي فصيح، وهو اسم مذكر لا يؤنث ويجمع جمع تكسير (صحون)، هو عبارة عن إناء مسطح يصنع من الزجاج غالبا، ومن البلاستيك أحيانا، يوضع فيه الطعام، ففي لسان العرب أن: "الصحن شبه العس العظيم إلا أن فيه عرصا وقرب قعر ... الصحن: القدح لا بالكبير ولا بالصغير"⁽⁵⁾.

أما في مقاييس اللغة: "الصاد والحاء والنون أصيل يدل على اتساع في شيء. من ذلك الصحن: وَسَطُ الدَّارِ. وبذلك شبه العس العظيم فقيل له صحن"⁽⁶⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (سكن).

(2) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (سكن).

(3) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (سكن).

(4) الفيومي، المصباح المير، مادة (سكن).

(5) ابن منظور، لسان العرب، مادة (صحن).

(6) ابن فارس، مقاييس اللغة، مادة (صحن).

4. أدوات الشرب:

4-1- الكأس: [كأس]

لفظ عامي فصيح، ويعني إناء يصنع من زجاج أو بلاستيك أو معدن يستعمل لشرب السوائل، ولفظ: كأس يجوز تأنيته وتذكيره، لفصحته ذكره الله عز وجل في قوله: ﴿وَيُسْقَوْنَ فِيهَا كَأْسًا كَانَتْ مِرْآجُهَا زَنْجَبِيلًا﴾ [سورة الإنسان: 17]، إلا أن الهمزة في العامية ترك من أجل التخفيف، وهذا ما تحمله لهجات قالمة، وهو المعنى التقريب الوارد في المعاجم حيث عرفه ابن منظور: "الكأس: الإناء إذا كان فيه خمر، قال بعضهم هي الزجاجة ما دام فيها خمر... وقد ورد ذكر الكأس في الحديث واللفظة مهموزة وقد يترك الهمز تخفيفاً (ج) أكوس، كؤوس، وكئاس"⁽¹⁾.

وفي القاموس المحيط: "الكأس الإناء يشرب فيه أو ما دام الشراب فيه"⁽²⁾، أما الوسيط: الكأس القدح ما دام فيه الخمر وهي مؤنثة والخمر نفسه"⁽³⁾.

نلاحظ مما سبق أن لفظ الكأس هي إناء لشراب الخمر فقط ارتقت دلالتها لتشمل السوائل جميعاً أي انتقلت من المعنى الخاص إلى العام.

4-2- فنجان: [فنجال]

لفظ دخيل من الأصول الفارسية، وهو قدح صغير من زجاج له أذن، تشرب فيه القهوة، إلا أن لفظ فنجال ورد في المعاجم القديمة بلفظة السوملة حيث قال ابن منظور السوملة: فبالج صغيرة وفي المحكم: فنجانة صغيرة"⁽⁴⁾، وهذا ما أكده الثعالبي في فقه اللغة "السوملة الفنجانة الصغيرة"⁽⁵⁾.

(1) ابن منظور، لسان العرب، مادة (كأس).

(2) الفيروز آبادي القاموس المحيط، مادة (كأس).

(3) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (كأس).

(4) ابن منظور، لسان العرب، مادة (سَمَل).

(5) الثعالبي، فقه اللغة وأسرار العربية، ص 70.

أما في المعاجم الحديثة فقد جاءت وارد بلفظ الفنجال: وهو قَدْحٌ صَغِيرٌ مِنَ الحَزْفِ ونحوهُ تُشْرَبُ فِيهِ القَهْوَةُ ونحوها والفِنْجَانُ: الفِنْجَالُ والفِنْجَانَةُ، الفَنْجَانُ⁽¹⁾.

إذن فلفظة فنجان تندرج ضمن لهجات منطقة قالمة مع اختلاف طفيف في نطق، من الناحية الصوتية بين النون واللام فيقولون فنجال بدل من فنجان.

4-3- الإبريق: [بريق]

لفظ معرب من الأصول الفارسية، "آبريز" وهو مركب من آب: ماء، ريز: ساكن⁽²⁾، وهو إناء معدني يستعمل لغلي السوائل مثل القهوة والشاي.

الإبريق: إناء: وجمعه أباريق فارسي معرب... وقال الرّاع هو الكور: قال أبو حنيفة مرة: هو الكوز: وقال مرة هو مثل الكور وهو كل ذلك فارسي⁽³⁾.

4-4- الترمس: [ترموس]

لفظ دخيل، وهو وعاء في داخله زجاجة مزدوجة والفكرة تكمن في الفراغ الموجود بين طبقتي الزجاج والذي جعل انتقال الحرارة أو البرودة من خارج التمرس مستحيلة وهكذا يظل الترموس محتفظ بحرارة أو برودة السوائل طالما كان جيّد الغلق.

ولفظة الترمس: هي شجرة لها حبّ مُضلعٌ مُحزّزٌ ، وبه سُمِّي الجُمانُ تَراميس...⁽⁴⁾، وفي المصباح المنير : التَّرمسُ وِراَنٌ بُندِقٍ حَبٌّ مَعْرُوفٌ مِنَ القَطَائِنِ الوَاحِدَةُ تُرمسة⁽⁵⁾.

أما في المعاجم الحديثة نجد معجم الوسيط، ومعجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة.

فقد نصّ الوسيط على أنه: "زُجاجةٌ عازلةٌ تُحفظُ السائلُ حرارتهُ أو بُرودتهُ"⁽⁶⁾

(1) إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مادة (فنجال).

(2) رينهاث دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج1، ص67.

(3) ابن منظور، لسان العرب، مادة (برق).

(4) نفسه، مادة (ترمس).

(5) الفيومي، المصباح المنير، مادة (ترمس).

(6) إبراهيم أنيس و آخرون ، المعجم الوسيط ، مادة (الترمس) .

وذكره د/دكتور عبد الرحيم: "ترمس: بضم التاء والجيم زجاجة تُحفظُ فيها الأشياء بدرجة حرارتها. فرنسي وانكليزي thermos وهو اسم تجاري لمثل هذه الزجاجات، وكلمة therme باليونانية بمعنى الحرارة .

الظاهر أنَّ الترمس مأخوذة من الصيغة الفرنسية إذ هي بالتاء مُتناه ، أما الصيغة الانكليزية فبالتاء مُثلثة"⁽¹⁾

وعليه نقف على أن لهجات قالمة تستبعد لفظة ترمس في تداولها ولم تنطق "ترمس" وإنما أضافوا لها الواو وعدلوا حركة التاء إلى فتحة "ترموس".

(1) د. ف عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة، مادة (الترمس) .

خاتمة

- وفي الختام خلصنا في دراستنا لهذا البحث إلى العديد من النتائج نوجزها فيما يأتي:
- شاعت ألفاظ الأطعمة والأشربة لتعبر عن البيئة العربية - الصحراوية - إلا أن هذه الألفاظ محدودة في عددها ومدلولها في العصور الوسطى.
 - قد حفل القرآن الكريم والسنة النبوية وكلام العرب بذكر العديد من الأغذية الطيبة النافعة، بالإضافة إلى ذكر الأطعمة والأشربة المحرمة الضارة التي أثبت العلم الحديث خطورتها وضررها على صحة الإنسان وسلامته.
 - ارتقى المعجم الخاص بألفاظ الأطعمة والأشربة في العصر الأموي والعباسي وذلك باحتكاك العرب بالأعاجم .
 - أغلب ألفاظ الأطعمة التي اقترضتها اللغة العربية أو العامية كانت من اللغة الفارسية أو التركية، ولعل هذا ما جعل اللغويين العرب يخصصون لفظة معرب أو دخيل من الفارسية أو التركية.
 - قدمت الدراسة إطلالة على بعض الألفاظ الشائعة في منطقة قالمة وضواحيها للتحسيس بأهميتها في مجال البحث اللغوي الاجتماعي.
 - إن حاجتنا الماسة إلى معجم يضبط تطور معاني اللغة العربي عبر التاريخ ليسهل على الباحث عملية البحث عن أصل اللفظ لأنه يجد صعوبة كبيرة جداً في إرجاع الكلمات إلى أصولها.
- وأسأل الله أن يتقبل منا هذا العمل ، وأن يكون لبينة للبحث في هذا الموضوع ، ونترك المجال لمن يأتي بعدنا.

قائمة

المصادر والمراجع

المصحف الشريف، عن رواية ورش ابن نافع، دار الريادة للنشر والتوزيع، ط1431، 2010م، مصر.

المعاجم العربية:

1. إبراهيم أنيس وآخرون، المعجم الوسيط، مكتب الشروق الدولية، ط4، 2004م، مصر.
2. ابن منظور، لسان العرب، دار صادر، 1414هـ، بيروت، لبنان.
3. أحمد تيمور، معجم تيمور الكبير في الألفاظ العامية، تح: د/ حسين ناصر، دار الكتب والوثائق القومية، ط2، 2002م.
4. البستاني، معجم محيط المحيط، مكتبة لبنان، د ط، د ت ط، لبنان.
5. جوهري، الصحاح، تاج اللغة وصحاح العربية، تح: د/ محمد محمد تامر، دار الحديث، د. ط، د. ت. ط، 2009م، القاهرة.
6. زيدي، معجم تاج العروس، طبعة الكويت، ط2، 1965م.
7. زنجشيري، أساس البلاغة، تح: محمد باسل عيون السود، دار الكتب العلمية، ط1، 1998م، بيروت.
8. عبد الرحيم، معجم الدخيل في اللغة العربية الحديثة ولهجاتها، دار القلم، ط1، 2011م.
9. فارس، مقاييس اللغة، تح: عبد السلام محمد هارون، دار الفكر والنشر والتوزيع، د. ط، د. ت. ط.
10. فيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، دار الكتب العلمية، د. ط، د. ت. ط، بيروت، لبنان.
11. فيروز آبادي، القاموس المحيط، تح: أنيس محمد الشامي وذكريا جابر أحمد، دار الحديث، د. ط، 1429هـ / 2008م، القاهرة.
12. هشام النحاس، معجم فصحاء العامية، مكتبة لبنان، ط1، 1997م.

المعاجم الأجنبية:

1. رينهارت دوزي، تكملة المعاجم العربية، تر: د/ محمد سليم النعيمي، دار الرشيد للنشر، د ط، د ت ط، العراق.
2. لويس معلوف، المنجد في اللغة، المطبعة الكاثوليكية، ط19، د. ت، بيروت.

المراجع العربية:

1. ابن الرومي، الديوان، شرح الأستاذ أحمد حسن، دار الكتب العلمية، ط2، 2002م، بيروت، لبنان.
2. ابن الزيات، التشوف إلى رجال التصوف في أخبار أبي العباس السبتي، تح: أحمد توفيق، الدار البيضاء، ط2، 1997م، الرباط.
3. أبو الحسن، الإنصاف في معرفة الراجح من الخلاف، تح: مُجَّد حامد الفقي، مطبعة السنة المحمدية، 1956م، المدينة المنورة، السعودية.
4. أثير، النهاية في غريب الحديث والأثر، تقديم: علي بن حسين بن علي بن عبد الحميد الحلبي، دار ابن الجوزي، ط1، 1421هـ، السعودية.
5. بغدادي، كتاب الطبخ، مطبعة أم الربيعين، د. ط، 1934م، الموصل.
6. ثعالبي، فقه اللغة أسرار العربية، ضبطه: د/ ياسين ايوي، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، ط2، 2000م، صيدا، بيروت.
7. جاحظ، البخلاء، تح: طه الحاجر، دار الكتب المصرية، د. ط، 1948م، مصر.
8. جاحظ، الحيوان، تح: عبد السلام مُجَّد هارون، ط2، 1965م.
9. جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، جامعة بغداد للنشر، ط2، 1993م، بغداد.
10. حلمي خليل، دراسات في اللسانيات التطبيقية، دار المعرفة الجامعية، د. ط، 2010م.
11. حنفة، زهرة الحديقة في الأطعمة الأنيقة، تح: د/ عبد الحميد حمدان، الجزيرة للنشر والتوزيع، ط1، 2007م، القاهرة.
12. راغب الأصفهاني، المفردات في غريب القرآن، تح: مُجَّد السيد كيلاني، دار المعرفة، ط4، د. ت. ط، بيروت، لبنان.
13. سمين الحلبي، عمدة الحفاظ في تفسير أشرف الألفاظ، مُجَّد باسل عيون السود، دار الكتب العلمية، ط1، 1996م، بيروت، لبنان.
14. شريف الجرجاني، معجم التعريفات، تح: مُجَّد صديق المنشاوي، دار الكتب العلمية، ط1، 1983م، بيروت، لبنان.

15. شريف كناعنة، دراسات في الثقافة والتراث والهوية، تح: مصلح كناعنة، مواطن المؤسسة الفلسطينية للدراسة الديمقراطية، د. ط، د. ت. ط، فلسطين.
16. شهاب الدين الاشبيهي، المستطرف في كل فن مستظرف، تح: مُحمَّد خر طعمه الحلبي، دار المعرفة، ط5، 1429هـ - 200م، بيروت لبنان.
17. شهاب الدين المقري، نفخ الطيب من غصن الأندلس الرطيب وذكر وزيرها لسان الدين ابن الخطيب، تح: إحسان عباس، دار صادر، د. ط، 1988م.
18. صالح العتمين، الشرح الممتع على زاد المتقنع، دار ابن الجوزي، ط1، رجب 1424هـ، السعودية.
19. طيب، الموشى أو الرف والظرفاء، تح: كمال مصطفى، مكتبة الخانجي للطباعة والنشر، ط2، 1953، مصر.
20. عادل الدمشقي الحنبلي، اللباب في علوم الكتاب، تح: عادل أحمد عبد الموجود وعلي مُحمَّد معوض، دار الكتاب العلمية، ط1، 1998م، بيروت، لبنان.
21. عادل عبد القادر حميدة، موسوعة الأطعمة في الإسلام وأحكامها بين العلم والإيمان، تقديم: أ.د/ السيد مُحمَّد نوح - م. مُحمَّد عبد القادر الفقي، الدار العالمية، ط1، 2009م، مصر، الإسكندرية.
22. عبد العزيز بن حميد الحميد ابن بطوطة وجهوده اللغوية الجغرافية (ألفاظ الأطعمة والأشربة أمودجا)، دار السويدي للنشر والتوزيع، ط1، 2011م، أبو ظبي.
23. عبد الله الحميدي، الموز - ديوان العرب - ، منبر الثقافة والفكر والأدب، 18 ابريل 2014.
24. عبد المالك بن صاحب الصلاة، المن بالإمامة، تح: د/ عبد الهادي التازي، دار الغرب الإسلامي، ط3، 1987م، بيروت، لبنان.
25. عبد المنعم الحميري، الروض المعطار في خبر الأقطار، تح: د/ إحسان عباس، مكتبة لبنان، ط1، ط2، 1975م - 1884م، بيروت لبنان.
26. عبد ربه الأندلسي، العقد الفريد، تح: د/ عبد المجيد الترحيني، دار الكتب العلمية، ط1، 1983م، بيروت، لبنان.

27. عبید القاسم بن سلام، الغريب المصنف، تح: د. محمد المختار، دار سحنون، ط1، 1989م، تونس.
28. عذاري، البيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب، ، تح: بشار عواد مغروف، ومحمود بشار عواد دار الغرب الإسلامي، ط1، 2013م، تونس.
29. عز الدين علام، المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب، الآداب السلطانية، د. ط، 2006م، الكويت.
30. علماء الحملة الفرنسية، موسوعة وصف مصر (المصريون المحدثون) تر: زهير الشايب، ط3، د. ت. ط، ج1، ص59.
31. قاسم عبید الله مولى أمير المؤمنين، المسالك والممالك، دار صادر، د. ط، 1889م، بيروت، لبنان..
32. قتيبة الدينوري، عيون الأخبار، شرح وتعليق: د/مفيد محمد قميحة، دار الكتب العلمية، ط3، 2003م، بيروت، لبنان.
33. مجهول، الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تح: أمبروزيو أوتي ميراندا، صحيفة معهد الدراسات الإصلاحية في مدريد، د. ط، 1961م/1962م.
34. محمد الطاهر ابن عاشور التحرير والتنوير، الدار التونسية للنشر والتوزيع، ط2، 1964م، تونس.
35. محمد فؤاد عبد الباقي، المعجم المفهرس لألفاظ القرآن الكريم، د ط، 1936م، مكتبة بريل.
36. محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب، المصحح، محمد بهجة الأثري، دار الكتاب المصري، ط2، 1923م، القاهرة.
37. مطرزي، المغرب في ترتيب أخبار المغرب، تح: محمود فاخوري عبد الحميد مختار، مكتبة أسامة بن زيد، ط1، 1979، حلب، سورية.
38. مقاتل بن سليمان، الوجوه والنظائر في القرآن العظيم، تح: د/ حاتم صالح الضامن، مكتبة الرشد، ط2، 2011م، الرياض، السعودية.
39. نمري الأندلسي التمهيد لما في الموطأ من المعاني في الأسانيد، ، تح: سعيد أحمد أعراب، دار إحياء التراث، د. ط، 1981م.

المراجع المترجمة للعربية:

1. آلان ولغير، المعجمية وعلم الدلالة المعجمي مفاهيم أساسية، تر: هدى مقنص، مراجعة: نادر سراج، المنظمة العربية للترجمة، ط1، 2012م، بيروت، لبنان.
2. جورج ماطور، منهج المعجمية، تر: عبد العلي الود غيري، مطبعة المعارف الجديدة، د.ط، 1993م، المغرب، الرباط.

الرسائل الجامعية:

1. ليلي مليكة، بنحدوش سهيلة، توليد مصطلحات وجبة غذائية من التراث - الطبخ التلمساني نموذجاً - مذكرة مقدمة لنيل شهادة الماستر في الترجمة، قسم اللغة الإنجليزية، كلية الآداب واللغات، جامعة تلمسان، دفعة 2017.

دوريات ومجلات:

1. إبراهيم براهمي ، ألفاظ الأطعمة والأشربة في الشرق الجزائري، الثقافة الشعبية، ع45.
2. إسراء الشرباصي، أكلة لها تاريخ... من بس الدقيق للبوسة... أعرف حكاية البسبوسة"، جريدة اليوم السابع، القاهرة، الاثنين 02 يولييه 2018م، 04:00.
3. أصل كلمة سندويتش والاحتفال أول مطعم بمرور 250 عام، مجلة مزمز، 23 يوليو 2012.
4. جريدة الأوراس، الرشته العاصمية تكتسح موائد الشاوية، جريدة الأوراس، ع28، 26 ماي 2020م.
5. خالد بن محمد آل الصمي بطين، إجابة الدعوة في المناسبات العامة والخاصة ضوابط وأحكام، مجلة كلية الشريعة والقانون بطانطا، العدد 2، مكة المكرمة.
6. صلاح الدين الملحد، (11/2/1946م)، صر من العصر العباسي، مجلة الرسالة، العدد 658، طلع عليه بتاريخ 2021/2/26.
7. عبد الكريم عوفي، مصطلحات الأطعمة في العامية الجزائرية وصلتها بالفصحى، فيض القلم، العدد 1، 24 سبتمبر 2020م.
8. عبد الله الدايل، الكمثرى لا الاجاص ولا الانجاص، جريدة الاقتصادية، الخميس 1 سبتمبر 2011.

9. كمال قدورة، جذور المطبخ التركي ... من البداوة إلى بلاط السلاطين، مجلة الشروق الأوسط، العدد 1، لندن، 17 يوليو 2016م، أطلع عليه 3 ماي 2021 .
 10. كيف ارتبط الغذاء بالدواء قديماً؟، جريدة العرب الاقتصادية الدولية، الرياض، الأربعاء 20 يناير 2016م، اطلع عليه 15 ماي 2021م.
 11. لماذا سميت البيتزا "بيتزا"، وما هو أصل البيتزا؟، آية صلاح، مجلة لماذا، 15 يونيو.
 12. ما هي أصول المحاجب الجزائرية؟ وكيف تحضرينها؟، درر العراق، العدد2، 3 جويلية 2020.
 13. مصطفى فراج ، جريدة مبتدأ، 5 جوان 2017،
 14. الملوخية... عربية تتكلم بكل اللهجات، الشرق الأوسط، القاهرة، الأحد 1 يونيو 2008، العدد: 10778.
 15. هدلي الهواري، القهوة ودلالاتها اللغوية والاجتماعية، مجلة ثقافة فصلية، العدد 71، فلسطين، جوان 2012.
 16. هل بحثت يوماً عن أصول الحلويات الشرقية، مجلة: حلويات سنابل، 2 مايو 2021م.
 17. وائل جمال الدين، ماذا كان على مائدة طعام المصريين القدماء؟، مجلة بي بي سي العربي (BBC News)، القاهرة، 12 أبريل/ نيسان 2018م، أطلع عليها 3 ماي 2021م.
- المواقع الالكترونية:
1. حمزة الترباوي، أشهر 10 مأكولات من الجزائر، العربي الجديد، 31 أكتوبر 2016: www.comdealaraby.com
 2. خالد مصطفى، الأرشيف العربي العلمي، "غاية الأرب في معرفة أصل كلام العرب"، باريس، فرنسا.
 3. خلود لعدايسية، البراج أوالمبرجة الجزائرية، مجلة تحواس براس، 10 أشهر: www.tahwaspresse.com
 4. خلود لعدايسية، تعرف على قصة طبق التلتي المفضل لدى الجزائريين، مجلة تحواس براس، 10 أشهر: www.tawaspresse.com.
 5. خليفة إسماعيل الإسماعيل، مجلة العين الإخبارية، أجدادنا والغذاء أبو ضبي، 19 جانفي 2016م، 02:31 بتوقيت أبو ضبي، طلع عليها 15 ماي 2021م: [www. Al.ain.com](http://www.Al.ain.com)

6. الشاورما... تركية الأصل عربية الانتشار، الاتحاد، بيروت، السبت 14 ديسمبر 2013م،
www.alittinad.ae:20:50
7. عبد العزيز لعويد، أطلس اللهجات العربية: www.atlasalhajaat.com
8. مريم نصر الله، ما هو أصل الشاورما؟، موضوع، 12 أكتوبر 2014،
www.mawdoo.com:15:48
9. وليد العش، الزلابية أصل الكلمة وتاريخ الأكلة، جريدة صفاقس، 10. 05. 2020م،
www. Histoire desfax. Com:16:23
10. يونس بورنان، البغير... أكلة تقليدية جزائرية مغاربية منذ 900 عام، العين، الأربعاء 25
نوفمبر 2020م: WWW.CDN.AMPPROJECT.ORG.

فهرس المحتويات

شكر وعرهان

الإهداء

مقدمة..... أ-ج

مدخل: تحديدات مفهومية.

أولا. مفهوم المعجمية ودلالاتها 05

ثانيا. اصطلاح الطعام ومرادفاته 06

ثالثا. اصطلاح الشراب ومرادفته 10

فصل أول: ألفاظ الأطفمة والأشربة - دراسة نظرية-

أولا: ألفاظ الأطفمة والأشربة في التراث العربي الإسلامي 14

ثانيا: ألفاظ الأطفمة والأشربة في التراث اللغوي العربي 18

1. أصل ألفاظ الأطفمة والأشربة 19

2. تسميات الأطفمة والأشربة 25

3. تصنيف الأطفمة والدعوات في التراث العربي 28

4. آداب الطعام في التراث العربي 33

5. المحرمات من الأطفمة والأشربة بين الدين والعلم الحديث 36

6. مضار الأطفمة ومنافعها 40

7. المفارقات بين موائد الملوك والعامة في التراث العربي 45

8. الدلالات الرمزية للأطفمة في التراث العربي 48

فصل ثان: ألفاظ الأطفمة والأشربة في منطقة قالمة -أمودجا -

أولا. أنواع الأطفمة 50

ثانيا. أنواع الأشربة 72

ثالثا. الحلويات 79

85	رابعاً. الفواكه
88	خامساً. أدوات الطعام والشراب
98	خاتمة
101	قائمة المصادر والمراجع
109	فهرس المحتويات
	الملخص

ملخص:

تناولت هذه الدراسة جانبا مهما في الدرس اللغوي العربي المعاصر ألا وهو علاقة العامية بالفصحى، وتأثير اللغات الأخرى على اللغة العربية المستعملة في الحياة اليومية، فيما يعرف بالدخيل والمعرب في ألفاظ الحياة اليومية.

وتكمن طرافة الدراسة في جانبها التطبيقي حيث عرضت لجانب من الألفاظ الحياة العامة وهو ألفاظ الأطعمة والأشربة.

وقد جعلنا من منطقة قالمة حيزًا تطبيقيًا للدراسة، فتناولنا أهم ألفاظ الأطعمة والأشربة المستعملة في الحياة اليومية في هذه المنطقة، وكشفنا عن علاقة هذه الألفاظ العامية الفصحى، وعن الدخيل والمعرب من هذه الألفاظ.

Summay:

This study dealt with an important aspect of the contemporary linguistic lesson, which is the relationship of the colloquial with the classical, and the impact of other language used in daily life, in what is known as the intruder and the arabized in every day life.

The novelty of the study lies in its presented an aspect of public life, which we have made the the region of guelma an applied space for the study, so we dealt with the most important words of food and drinks used in daily life in this region, and we revealed the relationship of these colloquial expressions to the standard and the intruder and expressive of these words.