



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الشاذلي بن جديد - الطارف



قسم اللغة والأدب العربي

كلية الآداب واللغات

## دراسة دلالية صرفية لما جاء على وزن فعيلة من الأطعمة والأشربة بمنطقة الطارف

مذكرة تخرج مقدمة لنيل شهادة ماستر في اللغة والأدب العربي

الميدان: اللغة والأدب العربي

الشعبة: الدراسات الأدبية

تخصص: أدب شعبي

إشراف الدكتور:

مولدي بشينية

من إعداد الطالبتين:

• صليحة خميري

• وسيلة تقيدة

لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الرتبة	الجامعة	الصفة
عبد اللطيف حني	أستاذ تعليم عالي	الشاذلي بن جديد - الطارف	رئيساً
مولدي بشينية	أستاذ محاضر - ب -	الشاذلي بن جديد - الطارف	مشرفاً
قطر الندى بومعيزة	أستاذ محاضر - ب -	الشاذلي بن جديد - الطارف	مناقشاً

السنة الجامعية: 2025 / 2024



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة الشاذلي بن جديد - الطارف



قسم اللغة والأدب العربي

كلية الآداب واللغات

## دراسة دلالية صرفية لما جاء على وزن فعيلة من الأطعمة والأشربة بمنطقة الطارف

مذكرة تخرج مقدّمة لنيل شهادة ماستر في اللغة والأدب العربي

الميدان: اللغة والأدب العربي

الشعبة: الدراسات الأدبية

تخصّص: أدب شعبي

إشراف الدكتور:

مولدي بشينية

من إعداد الطالبتين:

• صليحة خميري

• وسيلة تقيدة

لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الرتبة	الجامعة	الصفة
عبد اللطيف حني	أستاذ تعليم عالي	الشاذلي بن جديد - الطارف	رئيساً
مولدي بشينية	أستاذ محاضر - ب -	الشاذلي بن جديد - الطارف	مشرفاً
قطر الندى بومعيزة	أستاذ محاضر - ب -	الشاذلي بن جديد - الطارف	مناقشاً

السنة الجامعية: 2025 / 2024



# شكر وتقدير

نتقدم بخالص الشكر وعظيم الامتنان إلى

الأستاذ المشرف

مولدي بشينية

على ما بذله من جهد، وما قدّمه لنا من توجيهات  
قيّمة، وملاحظات بناءة و مساندة طوال فترة إعداد  
هذه المذكرة .

فله منّا كلّ التقدير والاحترام.

# الإهداء

أهدي هذا العمل المتواضع إلى من علّمتني أن الإيمان

والعمل يصنعان المعجزات «أمي»

إلى روح «أبي» الطاهرة

إلى كلّ من ساندي ودعمني من قريب أو من بعيد

إخوتي، أخواتي وأحبّتي

أهدى ثمرة هذا الجهد عرفانا وامتناناً.

خميري صليحة

# الإهداء

إلى نفسي التي أرهقتها الدروب فصبرت  
وإلى روعي «والدي» الطاهرتين  
وإلى أهلي وكلّ أحبّتي  
إلى من كانوا لقلبي ووطننا ولطريقي ضياء  
وكل من ساندني ولو بكلمة طيبة .  
أهدي هذا العمل عرفانا وامتنانا لا يفويه القول حقّه.

تقيده وسيلة

مَقْدِمَةٌ

تمثل منطقة الطّارف الواقعة أقصى الشّرق الجزائريّ مجالاً خصباً للموروث اللّسانيّ الشّعبيّ الذي ساهم في المحافظة على كثير من المفردات الأصليّة وخاصّة منها المتعلّقة بالأطعمة والأشربة التي تعكس البنية التّقافية والاجتماعيّة للمنطقة، والتي جاءت على وزن فعيلة لأنّه من الأوزان المنتجة للدّلالة، حيث يشتقّ منه الكثير من الأسماء ذات الصّلة بالحياة اليوميّة لاسيّما المتعلّقة بالمأكل والمشرب. ومن هذا المنطلق جاء موضوع بحثنا المعنون بـ: "دراسة دلاليّة صرفيّة لما جاء على وزن فعيلة من الأطعمة والأشربة بمنطقة الطّارف". ومن الأسباب التي دفعتنا لاختيار هذا البحث هي: أسباب ذاتية منها الحنين إلى الماضي إذ أردنا السّفر بذاكرتنا إلى زمن جدّاتنا وأمّهاتنا اللّواتي أبدعن في إعداد هذه الأطعمة والأشربة كما ارتأينا أن نكون من السّباقيين لهذا النّوع من الدّراسة لندرة التّطرق إليها بل انعدامها، وأسباب أخرى موضوعية تمثلت في اقتراح المشرف لهذه الدراسة والسعي إلى اكتشاف العلاقة بين البنية الصرفية والدلالية في معجم الأطعمة والأشربة في منطقة الطّارف ممّا أثار فضولنا لنطرح إشكاليّة رئيسية وهي: كيف ندرس الأطعمة والأشربة بمنطقة الطّارف دراسة دلالية صرفية ؟ وقد تفرعت منها عدة إشكاليات هي:

- هل الأطعمة والأشربة على وزن فعيلة في منطقة الطّارف لها امتداد عبر التّاريخ؟
- ما مدى حضور الألفاظ التي تأتي على وزن "فعيلة" في معجم الأطعمة والأشربة بمنطقة الطّارف؟

- ما هي دلالات وزن "فعيلة" في المجال الغذائيّ الشّعبيّ في منطقة الطّارف؟
- هل يمكن اعتماد الأوزان الصّرفية وخاصّة "فعيلة" كمعيار دلاليّ في تصنيف وتسمية الأغذية في اللّهجة الطّارفيّة؟

ومن الأهداف التي سعينا لتحقيقها من خلال دراستنا هي:

- التّعريف على اشتقاق الألفاظ من الجذور الثّلاثيّة أو حتّى الرّباعيّة منها للوصول إلى هذا الوزن وإن كان استخدامه يعكس دلالة معيّنة.
- تحديد مدى انتشار وزن فعيلة في تسمية الأطعمة والأشربة في البيئة اللّسانية للطّارف.

- محاولة فهم العلاقة بين اللغة والموروث الثقافي والغذائي في الطّارف.
- حصر الأطعمة والأشربة على وزن فعيلة في منطقة الطّارف.
- تقديم مادّة يمكن أن تستخدم مستقبلا في دراسات أشمل حول الصّيغ الصّرفيّة والدّلالية في اللّهجات الجزائريّة وخاصة الشّرق.

وقد اعتمدنا في بحثنا هذا على المنهج الوصفي التحليلي لأنّه الأنسب لدراسة ألفاظ الأطعمة والأشربة على وزن فعيلة ورصدها في منطقة الطّارف وما ارتبطت به من معان ودلالات ثقافيّة ولغويّة مستعنيين في ذلك بالمنهج الميدانيّ من خلال جمع بعض المعلومات من الميدان المحلّي في مختلف ربوع الولاية.

ولأنّ لكل موضوع منهجيّته الخاصّة به فقد رسمنا خطة تضمّنت مدخلا وفصلين ( نظري وتطبيقي).

المدخل: حاولنا فيه التعريف بالمنطقة: من حيث النشأة و التسمية، جغرافيا، تاريخيا وثقافيا ثم سياحيا.

أمّا الفصل الأول فتطرّقنا فيه إلى: الطّعام والشّراب لدى الانسان، وحاولنا أولا تحديد مفهوم الطّعام والشّراب لغة واصطلاحا، ثم تدرّجنا في رصد الطّعام والشّراب لدى الانسان منذ العصر الحجريّ، فالحضارات المتعاقبة قبل الإسلام وبعده. حيث ركّزنا على الأكلات التي انتشرت آنذاك على وزن فعيلة. ثم خصّصنا جزءا من هذا الفصل لحصر تسمية الطّعام والشّراب عند العرب وفي الجزائر ومدى تأثر تسمية هذه الأطعمة والأشربة في الجزائر بمختلف الحضارات التي توالى عليها.

أمّا الفصل الثّاني فتطبيقيّ: وعنوانه ب: الأطعمة والأشربة بمنطقة الطّارف"دراسة دلالية صرفيّة."

وفي الخاتمة حاولنا الوقوف على أهمّ النتائج التي توصلنا إليها في مجريات بحثنا وأتبعناها بملحق لمجموعة من الصّور للأطعمة على وزن فعيلة في منطقة الطّارف ثم ملحق

الرّواة وبعدها عرضنا قائمة المصادر والمراجع التي اعتمدناها في هذا البحث راعينا فيها التّرتيب الألف بائي.

ولم يكن إنجاز هذا البحث بالسهولة بما كان إذ اعترضتنا فيه جملة من الصّعوبات لعلّ أهمّها:

- قلّة المصادر والمراجع التي تخدم البحث خاصّة ما يتعلّق بالأطعمة والأشربة من حيث الدراسة التطبيقية.

- وقد كان العمل الميدانيّ من أصعب المراحل التي مررنا بها لأننا نستقي المادّة التّراثيّة من أذهان الرّواة.

- عناء التّنقّل للجمع وصعوبة التّسيق فيما بيننا بحكم الارتباطات المهنيّة وبعد مكان السّكن. إلّا أنّ هذه الصّعوبات لم تثبّط من عزيمتنا بل كانت حافزا قويا حتّنا على مواصلة بحثنا.

ومن باب من لم يشكر الله لم يشكر النّاس نتقدّم بجزيل الشّكر والامتنان للدّكتور مولدي بشينيّة على قبوله الإشراف على مذكّرتنا المتواضعة و توجيهاته القيّمة، وحرصه على إتمام هذا البحث. كما لا ننسى كل أساتذة قسم اللّغة العربيّة وآدابها تخصّص أدب شعبيّ.

ولا يفوتنا أن نشكر كلّ من شارك في إنجاز هذا الجهد المتواضع الذي لا يعدّ دراسة تامّة للأطعمة والأشربة على وزن فعيلة في الطّارف. فإنّ أخطأنا فمن أنفسنا وإنّ أصبنا فذلك بتوفيق من الله، وعسى أن يكون عملنا هذا زادنا وعلمنا يُنتفع به خالصا لوجه الله الكريم.

مذخّل

## التعريف بولاية الطارف:

## أ- النشأة والتسمية:

تربعت على منطقة الشرق الجزائري بسحرها الأخاذ وجمالها العذري، إنها ولاية الطارف التي انبثقت عن التقسيم الإداري لسنة 1984م، وهي ولاية حدودية محاذية لدولة تونس الشقيقة.

سميت بهذا الاسم استناداً لروايات كبار السن لكثرة وجود نبات متوسط الطول يعرف عند العامة في المنطقة «بالطرفاية»، وينبت على ضفاف الأنهار والوديان، فيما يرى آخرون أن الإسم نسب للمنطقة بحكم الموقع «بأطراف الوطن الجزائر محاذية للحدود التونسية وبذلك سميت بالطارف»<sup>1</sup>. وهي الولاية التي تحمل رقم 36 عاصمتها الطارف.

## أ- جغرافياً:

تقع ولاية الطارف أقصى الشرق الجزائري « يحدّها من الشمال البحر الأبيض المتوسط ومن الجنوب ولايتي سوق أهراس وقالمة، ومن الشرق الجمهورية التونسية الشقيقة ومن الغرب ولاية عنابة، وتتربّع على مساحة قدرها 2891.65 كم مربع»<sup>2</sup>. وتتنظم الولاية على سبع دوائر وأربع وعشرين بلدية.

وتعدّ الطارف « من أكثر المناطق رطوبة إذ يتراوح تساقط الأمطار بها سنويًا من 800 ملّيمتر إلى 1300 ملّيمتر. وهذه الكمية كافية لتنوّع غطائها النباتي الدائم الخضرة»<sup>3</sup>.

وتتميّز الأراضي الشماليّة للولاية بتكوين جيولوجي متميّز يسمح لمياه الأمطار بالتّجمع في أحواض باطنيّة نجم عنها وفرة في مياه الينابيع التي تمونّ البحيرات المختلفة وتجعل الكثير من النباتات تنمو وتتكاثر، وقد بلغت نسبة الغابات 60% من مساحتها

<sup>1</sup> - علي خلدون، القالة بين البحر والبحيرات، مطبعة قالمة، م1، ط1. د/ت، ص9.

<sup>2</sup> - مجلة نشرية، ولاية الطارف عين على التاريخ وأخرى على الجمال، محافظة المرجان الثقافي المحلي للفنون والتّقاليد الشعبيّة لولاية الطارف، د/ط. د/ت، ص1.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص1.

الكلية وتتألف من أشجار الفلين، الزّان، الكاليتوس، الصّصاف، الصنوبر البحري ومساحة الأراضي الفلاحية 74.173 هكتاراً.<sup>1</sup>

### ج- تاريخياً:

إن التساقط الوفير للأمطار والتربة الملائمة حقاً شروطاً لحياة أنواع من النباتات وأجناس من الحيوانات، مما جلب لها الإنسان القديم الذي أقام حضارات على أرض هذه الولاية منها الحضارة الفينيقيّة حيث « أن الاستيراد الطويل على السّكان الموجودين في إفريقيا الشماليّة عموماً والجزائر خصوصاً من طرف الفينيقيين يبدو لنا أنه ضروريّ لكي نفهم ونفاهم ونقيّم الفترة التّاريخيّة المتكوّنة من مجيء الفينيقيين»<sup>2</sup>.

كما مرّت على المنطقة الحضارة الرّومانيّة، « ويجدر بنا أن نسطر أهمّ المراحل لهذا الفاصل الزّمنيّ بين نهاية القوّة القرطاجيّة والاحتلال الرّوماني الحقيقيّ، وهذا الفاصل الزّمني مهم جدّاً بالنّسبة لمنطقتنا»<sup>3</sup>، إضافة إلى الحضارة البيزنطيّة، ووصولاً إلى الحضارة الإسلاميّة العثمانيّة والحقبة الاستعماريّة الفرنسيّة، وقد خلّفت تلك الحضارات الغابرة في الأزمان آثاراً كثيرة عدّت من أهمّ المواقع التّاريخيّة في الولاية كقصر لالة فاطمة في العيون، "والمعابد والمقابر بالبلديّات السّاحليّة كالقالة والسّوارخ وسيدي مبارك وبّريحان»<sup>4</sup>.

وتشكّل الآثار التي تعود إلى العصور القديمة من مقابر عثر بجانبها على آثار نشاطات صناعيّة تتعلّق بمعاصر الزّيتون، وقطع خزفيّة تحمل لمسات حضاريّة رومانيّة بمنطقة العرّة التي تقع على علو 1200 متر ببلديّة بوقوس، ومنطقة واد الحوت ببلديّة رمل السّوق<sup>5</sup>، إذ وجد بالولاية أكثر من 32 موقعاً لها قبل التّاريخ.

<sup>1</sup> - مجلّة نشرية، المرجع السابق، ص 2.

<sup>2</sup> - علي خلدون، السّاحل الشّرقى (طبيعة، مياه، مرجان)، د/ط، سبتمبر، 1998، ص 21.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 25.

<sup>4</sup> - مجلّة نشرية، مرجع سابق، ص 4.

<sup>5</sup> - المرجع نفسه، ص 4.

ومن أبرز المعالم التاريخية المصنّفة نذكر على سبيل المثال لا الحصر "الكنيسة بالقالة مصنّفة بتاريخ: 1953.09.10م، والحصن الفرنسي مصنّف بتاريخ: 1930.09.29".<sup>1</sup>

كما تسعى مديرية الثقافة لتصنيف قلعة الطّاحونة بالقالة وقصر لالة فاطمة بالعيون وبالنسبة للفترة الحديثة فموقعها الاستراتيجي جعلها من أهم بوابات الناحية الشرقية لمرور قوافل ومؤن جيش التحرير الوطني وهذا الأمر أجبر الاستمرار على تسخير كلّ قوّاته لوضع حاجز قويّ في الشرق لسدّ هذه البوابة فأنشأ "خطّي شال وموريس".

● **خطّ شال:** ضمّ بلديات الطّارف، عين الكرمة، بوحجار، الزيتونة، أم الطّبول، العيون رمل السوق.

● **خطّ موريس:** عبر الشّط، بن مهدي، زيزر، البساس، الذّرعان، شيجاني.<sup>2</sup>

د- ثقافياً:

إنّ الثقافة باعتبارها مجموع التقاليد والعادات والقيم والأفكار التي يتميّر بها سگان منطقة عن أخرى لا تتجزأ منها الثقافة الماديّة المتعلّقة بكلّ الموروثات المنظورة ومما خلفه السلف من مهارات وصناعات كالصّناعة التقليديّة (اللّباس، المأكّل، والرّقص... الخ)، التي تزخر بها ولاية الطّارف، "ومن أهمّ ما تشتهر به الولاية هو صناعة المرجان والعليون وهناك صناعات أخرى مثل صناعة السّجاجات والقفف، وصناعة الحليّ وبعض الأدوات المنزليّة".<sup>3</sup>

وتعتبر الفلاحة من الشّواهد الدّالة على الثقافة الماديّة للمنطقة من غرس الأشجار واستخلاص الرّيوت، منها زيت الرّيوتون وزيت الضّرو، وإذا تحدّثنا عن الفنون الشعبيّة فلا يفوتنا الحديث دون ذكر الآلات الموسيقيّة المعروفة في المنطقة فنجد "الرّنة الطّبل البندير" ويرافق العزف على هذه الآلات رقصات شعبيّة نذكر منها التّهوال الرّندالي. بالإضافة إلى الألعاب الشعبيّة كالكوريدة، والدّامة (الشّطرنج).

<sup>1</sup>- مجلّة نشرية، مرجع سابق، ص5.

<sup>2</sup>- مجموعة من الأساتذة، نبذة تاريخية عن تاريخ الولاية القديم، نشرية خاصة عن مديرية الثقافة، ولاية الطّارف، 1998، ص 13.

<sup>3</sup>- مجلّة نشرية، مرجع سابق، ص9.

ومن التشكيل الشعبي نجد الوشم الذي تقنن الإنسان الطارفي في إبرازه على الجبين أو الذراع أو الساق.

ومن غير المعقول الحديث عن الثقافة المادية للمنطقة دون التعرض للأكلات الشعبية والأطعمة التي تتميز بها المنطقة. فنجد العصيدة، الزريرة، السليقة، وغيرها، إضافة إلى الأواني المستعملة في الطبخ. فالأكل والأطعمة الشعبية لا محالة لها دلالات ولها علاقة بالبيئة المحيطة والثقافات الأخرى.

فالثقافة المادية للطارف تتم عن «صورة فنية ثرية ترمز إلى الثقافة الكامنة التي يمكن استنطاقها»<sup>1</sup>

### ➤ من أهم التظاهرات الثقافية بولاية الطارف:

للتعريف بالموروث الثقافي اللامادي أو المادي دأبت هذه الولاية على إقامة مهرجانات ومعارض سنوياً للتعريف بها، ومن أبرزها: مهرجان المرجان مرتبط بالثروة البحرية "المرجان"، يقام هذا "المهرجان سنوياً في فصل الصيف وتنظمه بلدية القالة بالتنسيق مع مديرية الثقافة والسياحة"<sup>2</sup> وتعرض فيه الحلي التقليدية المصنوعة منه.

كما عرفت الولاية منذ نهاية ماي 2004 انطلاق طبعات الملتقى الوطني "فرانس فانون" الذي بدأ يكبر ويأخذ صيغة دولية. إضافة إلى ذلك أسست مديرية الثقافة ملتقى الطبيعة والإبداع الذي يقام سنوياً على ضفاف بحيرة طونقة، وكذا أياًما جهوية للمونولوج وصالوناً جهوياً للصناعات التقنية بكنيسة القالة طوال فصل الصيف.

إضافة إلى معارض مختلفة خلال فترة الصيف خصوصاً تعرف بالصناعات التقليدية وكذا عرض مختلف الحرف بما فيها الأطعمة التقليدية.

<sup>1</sup> - المولدي بشينية، الحكاية الشعبية ومجتمعها في منطقة الطارف، رسالة ماجستيرالمركز الجامعي الطارف2007م، 2008م، ص

.08

<sup>2</sup> - مجلة نشرية، مرجع سابق، ص7.

## هـ - سياحيًا:

ولاية الطّارف السّاحليّة تشتمل على ثروة سياحيّة متنوّعة جعلتها مزاراً للعائلات الجزائريّة والسيّاح من مختلف الولايات، فيما تمتزج اللّوحات الطّبيعيّة الخلّابة وتتراقص الألوان بين خضرة الجبال وزرقة مياه البحر والبحيرات، تتراهن فيها الغابات الخضراء وبها واجهة بحريّة أخّاذة ويناابيع، وحمّامات معدنيّة.....

ولا يمكننا الحديث عن الطّارف دون ذكر أهمّ قطب سياحيّ فيها ألا وهي مدينة القالة العريقة التي تعاقبت عليها حضارات عديدة: يقول علي خلدون في هذا الشّأن: "أول مخزن للفينيقيّين بالجزائر كان بالقالة"، ويضيف "أول اعتداء للأندلسيّين أو الأمويّين على الجزائر، أو رد فعل انتقاما من الفاطميّين كان على القالة"<sup>1</sup>، فقد توالى عدّة شعوب من وندال وفينيقيّين وأتراك وغرب ... على هذه المدينة التي اختلفت تسميتها عبر التّاريخ فعرفت باسم "تونيزا" وأيضاً بـ "مرسى الخرز" وصولاً إلى اسمها الحاليّ.

إضافة إلى القالة، تضمّ ولاية الطّارف خمس مناطق سياحيّة، وهي: «مسيدا، كابروزا حناية، المفرغ الشّرقى والمفرغ الغربى»<sup>2</sup>. وتشكّل منطقة التّوسّع السياحيّ هذه أروع المناظر والمعالم السياحيّة في الولاية، كما تضمّ الطّارف سبع مناطق رطبة صنّفت حسب اتّفاقيّة "رمسار الدوليّة"، ومن هذه البحيرة بحيرة طونقة، بحيرة أوبيرا بحيرة الملاح، بحيرة الطّيور ومن المستنقعات نذكر مستنقع البحيرة السّوداء، مستنقع المكرادا، مستنقع بورديم»<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> - علي خلدون، مرجع سابق، ص ص 82،83.

<sup>2</sup> - مديريّة السياحة، الدليل السياحيّ، الطّارف، د/ت، ص 10.

<sup>3</sup> - مجلّة لتتكلم، ديوان مؤسسات الشّباب، الطّارف، 2011، ص 10.

## الفصل الأوّل

الطّعام والشّرّاب والإنسان

**تمهيد:**

يُعدّ الطّعام والشّراب من أساسيّات الحياة التي لا غنى للإنسان عنها، فهما مصدر الطاقة والنّمو، ووسيلة للبقاء والصّحة. ومنذ فجر التّاريخ، ارتبطت حياة الإنسان بالطّعام والشّراب، ليس فقط كحاجة بيولوجيّة، بل كجزء من ثقافته، وعاداته، وتقاليده. في هذا الفصل، نسأل الضّوء على العلاقة المتبادلة بين الإنسان وما يستهلكه من غذاء، ونستعرض كيف أثرت العوامل البيئيّة والاجتماعيّة والثّقافيّة في أنماط التّغذية، وكيف ساهمت التّطورات العلميّة في فهم أفضل للغذاء وأثره على صحّة الإنسان وجودة حياته.

1- الطعام والشراب لدى الإنسان: إن الطعام والشراب من ابرز مقومات الحياة فهما يتنوعان بتنوع المجتمعات

### 1-1- تعريف الطعام لغة واصطلاحاً

أ- لغة:

من طَعِمَ يَطْعَمُ طُعْمًا فهو طَاعِمٌ إذا أَكَلَ أو ذاق، والطَّعَامُ اسم جامع لكلِّ ما يُؤْكَل ويَقال فلان قَلَّ طَعْمُهُ أي أَكَلَهُ، وقد قال "ابن الأثير الطَّعام عامٌّ في كلِّ ما يِقْتات به من الحنطة والشَّعير والتمر وغير ذلك، و يقال طَعِمَ يَطْعَمُ مَطْعَمًا وأنه لَطِيبُ المَطْعَمِ كقولك طَيِّبُ المَأْكَلِ"<sup>1</sup>

ويعرف الطَّعام في العرف أيضًا بـ "اسم لما يؤكل، وجمعه أَطْعَمَةٌ وَأَطْعَمْتَهُ فَطَعِمَ واستَطْعَمْتَهُ سألته أن يُطْعِمَنِي أو استَطْعَمْتُ الطَّعامَ دُقْتَهُ"<sup>2</sup>.

ب- اصطلاحاً:

الطَّعام يطلق على ما يؤكل "ولا يقصد بالطَّعام البُرُّ أو الحنطة أو الشَّعير كما جرى في كلام العرب بل الطَّعام اسم جامع لكلِّ ما يؤكل"<sup>3</sup>.  
والطَّعام اصطلاحاً "عبارة عن موادِّ تدخل في الجسم عن طريق القناة الهضميَّة التي تبدأ من الفم"<sup>4</sup>.

ويمكن إدراج تعريف آخر للطَّعام "أي مادَّة سائلة أو صلبة يمكن تناولها وامتصاصها واستخدامها في الجسم لتؤدي غرضاً أو أكثر مما يلي:

- توليد الطَّاقة والحرارة.
- نموّ أو بناء أمثلة الجسم وتعويض ما فقد منه.

<sup>1</sup>- ابن منظور ، لسان العرب، المجلد التاسع، دار صادر للطباعة والنشر، بيروت، لبنان ط1، د/ت، ص 119.

<sup>2</sup>- أحمد بن محمد بن علي الفيومي، المصباح المنير "عربي، عربي"، د/ط، دار الحديث، القاهرة 2008م، ص 233.

<sup>3</sup>- سهام الذبَّابي الميساوي، الطَّعام والشراب في التَّراث العربي، جامعة منوبة، منشورات كليَّة الأدب والفنون والإنسانيَّات، د/ط 2008، ص 17.

<sup>4</sup>- دانية محمَّد محمود، موسوعة التَّغذية. دار دجلة، عمان، المملكة الأردنيَّة الهاشميَّة، ط1، 2009، ص55.

• حفظ الجسم ووقايته من الأمراض<sup>1</sup>.

وما يمكن استخلاصه من كلِّ هذه التعريفات أنّ الطَّعام أو الأكل أو الغذاء على حدِّ سواء، كلمات دالَّة على كلِّ ما يدخل جوف الإنسان من أطعمة نباتية المصدر أو حيوانية كانت يتغذى منها جسم الإنسان وأنَّ هذا الطَّعام عرف منذ القديم.

## 1-2- تعريف الشَّراب لغة واصطلاحاً

أ- لغة:

الشَّراب "ما شُرب من أي نوع كان، وعلى أي حال كان، وقال أبو حنيفة الشَّرابُ والشَّروبُ والشَّريب واحد، ورجل شاربٍ وشروبٍ وشرابٍ وشريبٍ مولع بالشَّراب، والشَّراب الكثير الشُّرب والشَّراب اسم لما يشرب وكلِّ شيء لا يمضغ."<sup>2</sup>

والشَّراب "ما يشرب من المائعات، وشربته شرباً بالفتح والاسم الشُّرب بالضم والفاعل شارب"<sup>3</sup>

ب- اصطلاحاً:

هو كل ما يشرب من شيءٍ مائعٍ من ماء أو غيره ويدخل عن طريق الفم قصد الارتواء كالماء التلذذ مثل: العصائر والعسل ورب التمر أو التداوي كالمشروبات الساخنة التي تعد من أعشاب طبية.

## 1-3- الطَّعام والشَّراب في العصر الحجري القديم

أمر الله سبحانه وتعالى سيِّدنا آدم ألا يأكل من الشَّجرة، فوسوس له الشَّيطان "وعصى آدم الله ينهاه عن الشَّجرة فأكل منها، ونزل إلى الأرض حيث الفناء. أحسَّ آدم بدبيب كدبيب النَّمْل في جسده، فسدَّ بالخبز جوعه، وشكا من بطنه ولم يدرِ ما هو الألم فشكى العطش

<sup>1</sup> - محمد صبري عبد الباقي، علوم الأطفعة، دار الفكر المملكة الهاشمية الأردنية، عمان، ط1، 2010م - 1430هـ، ص 10.

<sup>2</sup> - ابن منظور، لسان العرب، المجلد الثامن، دار صادر للطباعة والنشر، بيروت، لبنان، ط1، د/ت، ص 45.

<sup>3</sup> - أحمد بن محمد بن عليّ الفيومي، مرجع سابق، ص 194.

فارتوى بالماء الزلال<sup>1</sup>. ويُذكر أنّ أول طعام تناوله سيّدنا آدم بعد هبوطه إلى الأرض هو ثمار (النَّبِق) والحنطة.

ولمّا كان الطّعام هو مصدر طاقة ونشاط الإنسان، فقد أولى له اهتماماً بالغاً وطوّره بتطوّر ثقافته الإنسانيّة، التي انتهجت في تطوّرهما مساراً أحاديّاً، أي أنّها تنتقل عبر التاريخ وفق سلسلة متتابعة الحلقات، عبر مراحل محدّدة وحتميّة، كما يرى مورغان، الذي سعى إلى إيجاد علاقة بين عنصرين كبيرين في مرحلة ما قبل التاريخ، هما مرحلة التّوحّش ومرحلة البربريّة، وقسم كلاً منهما إلى مراحل فرعيّة: دنيا ووسطى وعليا، قبل الوصول إلى مرحلة المدنيّة، وهذه المراحل هي:

أ- **مرحلة التّوحّش الدّنيا:** يرى فيها مورغان الطّفولة البشريّة، حيث عاش فيها الإنسان مرحلة أشبه بالحيوانيّة، هائماً على وجهه، متغذياً على جذور النّباتات وبعض الثّمار البريّة، جامعاً وملتقطاً.

ب- **مرحلة التّوحّش الوسطى:** تقدّم فيها الإنسان قليلاً، واهتدى إلى اكتشاف النّار واستخدامها في الطّعام، وإضافة الكهوف، ونتج عن ذلك تعرّف الإنسان على أنواع جديدة من الأطعمة، خاصّة اللّحوم والأسماك<sup>2</sup>.

ج- **مرحلة التّوحّش العليا:** اكتشف فيها الإنسان القوس والسهم، مما ساعده على تغيير غذائه واقتصاده، وأصبح صائداً للحيوانات ويعتمد على لحومها، أي أنّه تحوّل من مجرد جامع للطّعام وملتقط له، إلى منتج لطعامه.

د- **مرحلة البربريّة الدّنيا:** تتميّز بوصول الإنسان إلى إبداعات جديدة، وخروجه من عزلته وانتشاره في مناطق أكثر اتّساعاً، وبداية نشوء جماعات اجتماعيّة.

<sup>1</sup> - سهام الدبّابي الميساوي، مرجع سابق، ص ص 15. 16 .

<sup>2</sup> - جمال بن عمّار الأحمر، الأنثروبولوجيا الثقافيّة والاجتماعيّة، دار الأيّام للنشر والتوزيع، ط 1، 2017م، ص ص 60، 61.

هـ- مرحلة البربرية الوسطى: تمكّن فيها الإنسان من صهر المعادن وصناعة الأدوات المعدنية، وبداية اكتشاف الكتابة واختراع الحروف الهجائية، ولا زالت هذه المرحلة ممتدة إلى يومنا هذا<sup>1</sup>.

وقد عاش الإنسان البدائي معتمداً على السليقة التي فطره الله عليها، في البحث عن الطعام والمسكن والدّفء، وغيرها من الأمور الضرورية لضمان استمراره، كما طوّر العديد من الوسائل والأدوات لتسهيل حياته، وكان يتغذى على الأعشاب والنباتات والفواكه والخضروات المتوفرة لديه، بالإضافة إلى صيد بعض الحشرات والقوارض التي يسهل الإمساك بها. ثم طوّر وسائل الصيد الحجرية، فأضحى يصطاد الحيوانات الضخمة والمفترسة له، ممتهداً صيد الحيوانات، وكان تركيزه منصبا حول الصيد والأكل، أمّا الشرب فقد اعتمد على مياه الأمطار وجذور النباتات الرطبة<sup>2</sup>.

والباحث في حياة الإنسان القديم يجد أنّ "معظم أسلافنا من الرئسيات من آكلي العشب، كانوا يعتمدون على أوراق الشجر أو الفواكه أو المكسرات، وغالباً ما يُعتبر هذا التحوّل في اتّساع النّظام الغذائيّ أثناء العصر الحجريّ القديم نقطة حاسمة في تطوّر أشباه البشر والتّعميم بين الأنظمة الغذائيّة من العصر الحجريّ القديم"<sup>3</sup>، فرجال العصر الحجريّ ونسأوه كانوا يحصلون على طعامهم باصطياد قطعان الحيوانات الكبيرة التي كانت تغطي الشّرق الأدنى ومنطقة البحر الأبيض المتوسّط، وجمع ما تيسّر من فواكه وخضر بريّة وحبوب يصادفونها على امتداد طريقهم لزيادة أطعمة اللّحوم<sup>4</sup>.

وقد كانت أساليب إنسان العصر الحجريّ القديم سهلة بسيطة، إذ لا نكاد نعرف شيئاً عن الكيفيّة التي كان يُحضّر بها هؤلاء البدائيّون الأوائل طعامهم، ولكن مع نقطة معيّنة من الزّمن، قبل ما يقرب من مليون إلى خمسمائة ألف سنة، تعلّم الإنسان البدائيّ كيف يستخدم

<sup>1</sup>- جمال بن عمّار الأحمر، مرجع سابق، ص 61.

<sup>2</sup>- إسلام الزبون، كيف كان الإنسان في العصر الحجريّ، مجلّة موضوع، 23 نوفمبر 2015.

<sup>3</sup>- مجلة المعرفة، طعام البشر قبل العصر الحجريّ القديم، <https://www.marefa.org>

<sup>4</sup>- كاتي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، ط1، 1433هـ/2012م، ص 35.

النَّار لتحويل النِّيءِ إلى مطبوخ، ويفترض الأنثروبولوجيون أنَّ الصَّورة الأولى من الطَّبْخ كانت تحميصًا وشيًّا<sup>1</sup>.

كما أنَّه حوّل الحبوب إلى خبز، وطبخها على أحجار ساخنة بالقرب من النَّار أو في الرَّماد الَّذِي تخلّفه النَّار، وعرف النَّقع والتَّخمير، وصنع البطاطا المهروسة، واليخنة والعصيدة، وهي أكلات نعرفها اليوم جيّدًا<sup>2</sup>.

وقد وجد الباحثون في قلع أسنان إنسان العصر الحجريّ القديم "الهمونيا نديرتال" مجموعة واسعة من النباتات بما في ذلك التَّمْر، وأعضاء التَّخزين تحت الأرض، وبذور الحشائش، بالإضافة إلى حبوب النِّشاء المطبوخة، كما أنَّه كان يجمع اللُّوز، والفسق والجوز، والعدس البري، وبذور الأعشاب البرية، والكثير من نباتات عائلة البازلاء، ولكنّه لم يبتكر حساء الدَّجاج والفلفل بعد. وتشير أدلّة إلى أنَّ اتّساع نطاق النِّظام الغذائيّ "للهمونيا نديرتال" لم يكن يختلف عن نظامنا الغذائيّ<sup>3</sup>، ولم يعيش "الهمونيا نديرتال" على الحيوانات الكبيرة فحسب، ولكنّه أيضًا قد طبخ وأكل المحار.

حيث دوّن راهب مجهول لكتاب "book of kokery" وصفة لطبخ طبق من بلح البحر، تمّت كتابتها بإنجليزية العصور الوسطى، ومنذئذ لم تتغيّر المكونات الأساسيّة لهذا الطَّبْق: بلح البحر نظيف، بصل مفروم، وفلفل، ونبيد، والقليل من الخل<sup>4</sup>.

ويتّضح من خلال اكتشاف الإنسان للنَّار وسيطرته عليها واستعمالها في طبخ مأكولاته أنَّ الإنسان هو أوّل طبَّاح في تاريخ البشريّة، حيث اعتبر تشارلز داروين: «الطَّبْخ ربّما أهمّ اكتشاف بعد اللّغة التي صنعت الإنسان»<sup>5</sup>، كما ذكر الكاتب الفرنسيّ وذوّاقة

<sup>1</sup> - كاتي كوفمان، مرجع سابق، ص 35.

<sup>2</sup> - نهاد ذكي، جولة في مطبخ الإنسان القديم، كيف كان البشر قبل مئة ألف سنة؟، الجزيرة نت.

<sup>3</sup> - جوناثان سيلفرتاون، فنّ الطَّبْخ التَّطوري، عشاء مع داروين (الطَّعام والشراب والتَّطور)، ترجمة: سامر حميد، إصدار، دار سطور للنشر والتَّوزيع، العراق، بغداد، ط 1، 2021م، ص ص، 46، 47.

<sup>4</sup> - المرجع نفسه، ص 49.

<sup>5</sup> - بلقيس شرارة، الطَّبْاح دوره في حضارة الإنسان (التَّطور التاريخي والسيولوجي للطَّبْخ وآداب المائدة)، دار الهدى للتَّقافة والنَّشر، ط 1، 2012، ص 41.

الطعام بيريا سفارين: « أن الطبخ أقدم الفنون، والطبخ من الفنون التي طوّرت حضارة الإنسان فالحاجة إلى الطبخ علّمت الإنسان استعمال النار، وبالنار استطاع الإنسان أن يسيطر على الطبيعة». فلم يكن الطبخ اكتشافاً أعطانا طعاماً أفضل أو جعل منا من الناحية الفسيولوجية أناساً فحسب، بل كان سبباً في توسيع حجم الدماغ وتطور جسم الإنسان مع دماغ متوسّع ومنتقد بالذكاء<sup>1</sup>، واستطاع من خلاله أن يطوّر أساليب جلب الطعام وإعداده وتمكّن من الخروج من مراحل التوحش بمختلف مستوياتها إلى مراحل متطورة حيث اكتشف طرقاً لحفظ الطعام، فوجد أن تبييس اللحم في الهواء طريقة ناجحة لحفظه كما أن الدخان يمنعه من التعفن والتلف، وأضحى الإنسان البدائي يتناول طعامه في جماعات مع أفراد عائلته، ونظّم أوقات تناول طعامه حسب حاجته وشعوره بالجوع، وتطور اجتماع العائلة حول وجبة الطعام، فدفعته ظروفه المعيشية إلى إقامة الوليمة في عدة مناسبات أخرى ابتكرها الإنسان للتبادل والمشاركة الفكرية والاجتماعية، وفق طقوس معينة من أجل السيطرة على قوى الطبيعة.

وقد كان الإنسان البدائي يحتفل بنجاحه في الصيد والقنص بإقامته طقوس الرقص المقدسة فيسقط فريسة له ويشوي لحمها إلى درجة الحرق تقريباً، أدت هذه العادة بالتدرج إلى تطوير طبخ لحم الروست<sup>2</sup>، وتقديم جزء منها قرباناً للآلهة، والجزء الآخر يوزعه على العائلة وكانت هذه العادة من أولى اللوائم في تاريخ البشرية.

وها هي هيلين سانجي تعرّف الوليمة قائلة: "الوليمة هي عملية اجتماعية معقدة وتنظيم وجبة طعام هي ليست مجرد حاجة جسم الإنسان ومتعته، وإنما هي في الحقيقة للتبادل ونقل الأفكار والمعلومات والاتصال، حيث تؤكد وتحدّد بنية المجتمع وتشمل جوانب مختلفة أخرى<sup>3</sup>."

<sup>1</sup>- بلقيس شرارة، مرجع سابق، ص 41.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص 49.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 49.

## 1-4- الطعام والشراب في بلاد الرافدين والحضارة المصرية:

وسعى الإنسان إلى التغيير والتطور باستمرار، فاكتشف الزراعة التي تُعتبر النقلة الكبرى في تطوره، فتوقف عن الجني والصيد واستوطن الأراضي وزرعها، وخاصة منطقة الهلال الخصيب وبلاد الرافدين. وفي هذه الفترة اكتشفوا الأواني الفخارية وصنعوا الخبز. وتوالى تطور الطبخ عبر الحضارات. ففي حضارة بلاد الرافدين، وبالتحديد العصر السومري، طور الإنسان وصفات الطعام، وكان الطباخون يتعلمون من بعضهم، لذا كتبت تلك الرقم الطينية التي كانت تحتوي على خمس وعشرين (25) وصفة، إحدى وعشرين (21) منها من اللحم المسلوق بالماء، وأربعة منها تشتمل اللحم المطبوخ بالخضروات. ويذكر الطباخ في هذه الوصفات كمية المواد والخطوات الرئيسة في تحضيرها وكانت تسمية كل وصفة من ألوان الطعام باسم المادة الرئيسة المكونة منها عند تقديمها على المائدة، أو كانت تُسمى أحياناً باسم البلد، كـ"اليخنة الآشورية" أو "الإعلامية" في جنوب العراق.

أما اللحوم التي كان يستعملها الطباخون فشملت لحم الضأن، والغزال، والجدي، والخروف والحمام، والمرق بأنواعه المختلفة، اليخنة الحمراء واستعملوا فيها البصل والثوم، وصنعوا الكعك، وجففوا اللحم والسّمك وحفظوهما بالملح، وجففوا التمر والعنب والتين، وقاموا بتحضير اللبن والحليب والجبن<sup>1</sup>.

كما كانوا يستحضرون دهون الطبخ من الحيوانات على شكل شحوم وزبدة وزيت الأسمك، ويختلف الباحثون ما إذا كان قد جرى استخدام الزيوت النباتية في الطبخ في الأزمنة الأولى، بالرغم من أنها استخدمت كعطور وفي الأغراض الطبية والإضاءة وبعض الاستعمالات التقنية الأخرى، و"بالرغم من أن بلاد الرافدين كانت خليطاً من المجموعات

<sup>1</sup> - بلقيس شرارة، مرجع سابق، ص 84، 85.

العرقية، فإن الأدلة المكتوبة تشير إلى أنّ الأدلة المختلفة تشترك في كثير من عادات الطعام.<sup>1</sup>

وبعد ابتكار السومريّون الكتابة المسماريّة وانتشارها في مجموعات بلاد الرّافدين، وفي عام 1900 جمع البابليّون ما يزيد عن 800 مصطلحًا خاصًا بالطعام والشراب في اللّغتين السومريّة والأكدية، وطوّروا معدّات الطّبخ والأفران. ولم يصلنا سوى وصفات غذائيّة قليلة جدًّا من بلاد الرّافدين القديمة، بلغت ما يقارب 35 وصفة<sup>2</sup>. ومن بين الوصفات التي اشتهرت آنذاك: الخبز والحبوب، حيث كان الخبز المسطح والعصائد جزءًا أساسيًا من الطعام، وغالبًا ما كانت تُضاف إليه العناصر الحلوة والمطيّة مثل الفواكه المجفّفة أو البصل. ومن أشهر أنواع الخبز خبز الحنطة الكاملة المسطح، الذي يُخبز على أحجار ساخنة محميّة وسط رماد نيران مشتعلة، وهي ممارسة تواصلت لدى الثقافات البدويّة والبدائيّة.

أمّا عن المشروبات فقد شرب البابليّون الماء والحليب والألبان ولعلّ من أهمّ الأشربة ما يسمّونه براد الخاثر إذ يعتقد الباحثون أنّ الجزء الأكبر من الحليب الذي يشربه أهل الحضرة كان يخمر ولعلّه كان شبيهًا بأشربة الخاثر المخفّف الشّعبيّ على امتداد الشّرق الأدنى<sup>3</sup>.

ولم يختلف الأمر في الحضارة المصريّة عن سابقتها بلاد الرّافدين، إذ اعتمد الإنسان المصريّ القديم على الخبز باعتباره طعامه الأساسيّ والبقول بمختلف أنواعها وتفنّنوا في إعداد الطعام وابتكروا وصفات ميّزتهم عن غيرهم من الشعوب ومن أشهرها: حساء وجبة الشعير، وعصيدة الكامت<sup>4</sup> أمّا المشروبات المحبّبة لديهم هي: الخمر مثل بيرة الشعير المخمرة وبيرة الرّمان.

<sup>1</sup>- كاثي كوفمان، مرجع سابق، ص ص 68، 71.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص ص 71، 72.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 111

<sup>4</sup>- المرجع نفسه، ص ص 128.

## 1-5- الطعام والشراب في الحضارتين الرومانية والإغريقية:

يعتبر الطعام عنصرا أساسيا في الحياة اليومية لكل من الإغريق والرومان، "الثقافة الإغريقية وشقيقتها الثقافة الرومانية عبارة عن نظامين ثقافيين يدخل الطعام في بنيتها إلى حدّ فريد"، فلم يعد مجرد حاجة بيولوجية فحسب بل تحوّل إلى رمز ثقافي يعكس انصهار الحضارتين فيما بينهما وبنية مجتمعهما، وكانت الحبوب أيضا وأنواع الفول و الباقوليات هي أساس النظام الغذائي القديم. وكانوا يصنعون من هذه الحبوب الخبز والكعك وأنواع العصائد مثل عصيدة الشعير، كما حظى اللحم بمكانة داخل النظام الغذائي في الحضارتين لأنه ارتبط بالجانب الديني إذ كان يقدم قرابين للآلهة<sup>1</sup>.

أما المشروبات فقد احتلّ النبيذ مكانة هامة، وكان الأكثر شيوعا عند الإغريق ويستهلك غالبا مخففا بالماء، كما ارتبطت جلسات الشرب مثل الندوات الإغريقية بالندوات الثقافية والاجتماعية والتي كانت تقام فيها المناقشات وتلقى الأشعار، أما في روما فقد تنوّعت أنواع النبيذ وجودته، حيث كان النبيذ الفاخر يقدم في حفلات النخبة بينما كان الأرخص يقدم للعامة، كما شهدت حفلات احتساء النبيذ التي كانت تقام في مختلف المناسبات مع قواعد محدّدة لخلط النبيذ وتقديمه.

أما الرومان فقد امتدّت وصفاتهم من التّحضيرات المطيبة تطيبا كبيرا بالنكهات الحلوة والحامضة إلى الأطباق البسيطة جدا، وأصبح للرومان الأثرياء مطابخ واسعة فيها أفران أو مواقد بارزة أو حوامل معدنية تدعم القدور للغلي والقلي والتسخين. كما بنى الرومان مدارس للطبخ وتدريب الطباخين المحترفين والخدم العاملين في إدارة بيوت النخب<sup>2</sup>.

وإذا كان الطعام والشراب في الحضارات السابقة قد ارتبط ارتباطا وثيقا بالطقوس الاجتماعية والدينية والثقافية، فإن الانتقال إلى الحضارة العربية يبرز تحولا واضحا في المنظور الغذائي سواء من حيث أنواع الأطعمة والأشربة أو من حيث دلالاتها الدينية

<sup>1</sup> - جون إم ويلكنز وشون هيل، الطعام في العالم القديم، ترجمة إيمان جمال الدين الفرماوي، مؤسسة هنداوي للطباعة والنشر، بتاريخ: 2017/01/06م، ص، 41.

<sup>2</sup> - كاثي كوفمان، مرجع سابق، ص 293.

والتقافية ، فقد جاءت هذه الحضارة بمفاهيم جديدة حول الحلال والحرام والاعتدال في كل الأكل، ولم ترتبط الأطعمة باللذة فقط بل تعدتها إلى الوظيفة الأخلاقية والصحية. وهكذا لا تكتمل صورة المشهد الغذائي عبر التاريخ دون التوقف عند ما أحدثته الحضارة العربية من نقلة نوعية في ثقافة الشرب وممارساته.

## 2- الطعام والشراب في الجاهلية وفي الإسلام:

كانت حياة العرب في الجاهلية حياة مثيرة وحيوية لم تعرف الكثير من الترف، بل اتسمت بالبساطة متأثرة ببيئتهم الصحراوية، وطبيعة حياتهم البدوية وصراعاتهم اليومية من أجل البقاء لذلك كان طعامهم بسيطاً وغير مقيّد بضوابط شرعية لم يخرج على نطاق التمر والدقيق والشعير والماء، وبعض لحوم الحيوانات التي يصطادونها والألبان ومشتقاتها، كما شاع تناول المحرّمات مثل: الميتة والدم ولحم الخنزير، وشرب الخمر الذي كان يعدّ جزءاً أساسياً في حياتهم الاجتماعية والاحتفالية وعندما جاء الإسلام أولى أهمية بالغة لهذا الموضوع، فوضع ضوابط دقيقة للطعام والشراب تراعي مصالح الفرد والمجتمع، وتحسن من العادات الغذائية للعرب، وتحدّد الحلال والحرام، كما وضع آداباً تؤطر السلوكيات وتحفظ كرامة الإنسانية وتحقّق التوازن الغذائي والصحيّ. يقول سعد بن عبد الله آل حميد: "وهذا ما نجد الإسلام قد عني به فمن قواعده العامة تحريم كلّ خبيث وضارّ، وإباحة كلّ طيّب، وتقدّم قوله تعالى ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ﴾، ويقول: ﴿وَكُلُوا مِمَّا رَزَقْنَاكُمْ حَلَالًا طَيِّبًا﴾، ويقول: ﴿يَا أَيُّهَا الرَّسُلُ كُلُوا مِنَ الطَّيِّبَاتِ﴾، كما أنّه حرّم كلّ خبيث وضارّ في قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْخَبَائِثُ﴾<sup>1</sup>

## 2-1- الطعام والشراب في الجاهلية:

عاش العرب قبل الإسلام حياة بسيطة بعيدة عن البذخ والإسراف وذلك لصعوبة الحياة وشظف العيش ، فكانوا يكتفون بالقليل من الطعام فلم تتعدى مآكلهم اللحم والألبان والبرّ

<sup>1</sup> سعد بن عبد الله آل حميد آداب الغذاء في الإسلام، دار الصميعي للنشر والتوزيع، الرياض، ط1، 1416هـ، 1996م ص16، 15.

والتمر، وكان هذا الأخير أحد المواد الأولية المتوافرة فهو زاد المسافر والجند خفيف الحمل وكثير الغذاء ولا يحتاج إلى إعداد ولهذا السبب يعدّ التمر من أهمّ أطعمة العرب. ودخل التمر في أطباق عديدة تتّصف ببساطة إعدادها بمزجه بالموادّ التالية: "اللبن (لبن النوق أو المعز)، والسمن والبُر (القمح) وقد يقصد به الدقيق، والرُبّ عسل التمر والأقط نوع من الجبن، والسويق: دقيق الحبوب المحمّصة من حنطة وشعير".<sup>1</sup>

ومن أطعمة العرب التي دخل التمر في إعدادها:

**العريقة:** هي إحدى الأكلات التي تحضّر من اللبن والحلبة والتمر والأصيّة، وقد يقال لها **الرغيفة**، **الوجيئة** وهي تمر يدقّ حتى يخرج نواه ثم يُبلُّ بلبن أو سمن حتى يتماسك ويلزم بعضه بعضاً، والعصيدة، والوطيئة<sup>2</sup>.

ويذكر محمد شكري الألوسي مطاعم العرب الشهيرة في كتابه بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب: «كان مأكولهم في غالب الأزمان لحوم الصّيد والسويق والألبان وربّما ابتلع أحدهم الرّيح أو مضغ القيصوم، أو حرش اليربوع، والضبّ أو صاد الضّبي والأرنب، وكان الغالب من أهل باديتهم لا يعاف شيئاً من المأكّل لقلّتها عندهم ومنهم من كان يعاف القدر ويتجنّب أكل كل ما دبّ ودرج».<sup>3</sup>

وكان للعرب أطعمة شهيرة يتّخذونها من لحوم وحبوب وألبان وغير ذلك فمنها «السّخينة» التي تصنع من الدقيق دون العصيدة في الرّقة وفوق الحساء.

**"الحريقة":** وهي أن يُذرّ الدقيق على ماء أو لبن حليب فيحسّى وهي أغلظ من السّخينة يُبقى بها صاحب العيال على عياله إذا عضّه الدهر<sup>4</sup>، ومن الأطعمة أيضاً التي زخرت بها موائد العرب وعدّها الألوسي في كتابه:

<sup>1</sup>- نينا جميل، الطعام في الثقافة العربيّة، رياض الريس للكتب والنشر، ط1، نيسان أبريل 1994، ص ص 22، 23.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص 23.

<sup>3</sup>- محمود شكري الألوسي، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب، ط2، ص 380.

<sup>4</sup>- المرجع نفسه، ص 383.

**الصَّحيرة:** وهي اللَّبن يُغلى ويضاف إليه الدَّقِيق وهي شبيهة بأكلة الرَّغيدة "العذيرة" وتصنع من الدَّقِيق، ويضاف إليها لبن ثم يحمى بالرِّضيف وهي "الحجارة التي يوقد تحتها ويطهى عليها اللّحوم".<sup>1</sup>

**العكيسة:** وهي لبن يصبّ عليه الإهالة وهي الشّحم المذاب.

**الفريقة:** وهي حلبة تُضمُّ إلى اللَّبن والتَّمْر، وتقدم إلى المريض والنَّفساء، والرَّغيدة هي اللَّبن الحليب يُغلى ثم يُدَّرُ عليه الدَّقِيق حتّى يختلط فيلحق. ومنها الأَصِيَّة: وهي دقيق يعجن بلبن وتمر.

**الرَّهِيَّة:** وهي قمح يطحن بين حجرين ويصبّ عليه اللَّبن.

**الوليقة:** وهي طعام يُتخذ من دقيق وسمن ولبن.

**اللَّويقة:** وهي ما لُئِن من الطَّعام، وفي حديث عبادة: «ولا آكل إلا ما لوق لي»<sup>2</sup> والألوقه أيضا الملين منه إلا أن اللَّويقة أليّن.

**الخريفة:** وهي شحمة تذاب ويصبّ عليها ماء ويضاف إليه دقيق فيلبك به.<sup>3</sup> ومنها أيضا: الصَّفيف وهو ما صفّ من اللّحم ليشوى على الجمر، والعبيثة طبخة تصنع من السَّمْن والتَّمْر، وقيل هو الأقط مع السَّمْن والتَّمْر وهو لبن محمّض يجمّد ثم يستحجر ويطبخ به أو يطبخ.

**العليث:** وهو ما يطلق على الطَّعام المخلوط بالشَّعير، ولعلّ أشهرها كان التَّلبينة وهي دقيق ونخالة ويجعل فيها عسل، وسمّيت التَّلبينة تشبيها باللّبن لبياضها ورقتها، وهي من الأطعمة التي أوصى بها النّبِيّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ للعلاج من بعض الأمراض.<sup>4</sup>

**الوشيقة:** وهي أن يغلى اللّحم ثم يرفع ويقال وشقت أشق وشقا، وقال الحسن بن هاني:

<sup>1</sup> - حسين المصري، أطفمة عرب الجاهليّة وموائدهم، موقع رصيف، التّلاثاء، 2017/5/30.

<sup>2</sup> - القرية الإلكترونيّة، جل أطفمة العرب، بل كلّها على الفعيلة، <https://data.electronicvillage.org>.

<sup>3</sup> - محمود شكري الألوّسي، مرجع سابق، ص 383.

<sup>4</sup> - حسين المصري، مرجع سابق.

## حتى رفعنا قدرنا بضرامها واللحم بين مؤزِمٍ وموشقٍ<sup>1</sup>

**العثيمة:** هي طعام يطبخ ويضاف إليه الجراد ويسمى أيضا العشيمة.

**العريقة:** وهي طبخة تصنع من اللبن.

**والمجيع:** هو تمر مع اللبن ومنها أيضا النخيسة، وهي خلط لبن الضأن بلبن الماعز.

**والوطيئة:** هي العصيدة الناعمة.

**الخريرة:** وهي طبخة تحضر من اللحم المقطع قطعاً صغيرة ويضاف إليها الدقيق فإن لم

يكن فيها لحم فهي عصيدة، وأول من صنعها هو سويد بن هرمي، ولذلك قال شاعرهم:

وعلمتم أكل الخزير وأنتم على عدواء الدهر صمّ صلاب<sup>2</sup>.

ولم يكتف العرب بهذه الأطعمة بل كانوا لا يعافون طعاماً وخاصة سكان البادية لأن

مآكلهم شحيحة خاصة إذا قلَّ المطر، وخافوا على أنفسهم الهلاك من شدة الجوع قيل

لأعرابي: ما طعامكم؟ قال: «الهييد\* والضبّاب، واليرابيع، والقناذ، والحيات، وربّما والله أكلنا

القدّ، واشترينا الجلد، فلا نعم والله أحداً أخصب منّا عيشاً»<sup>3</sup>.

وكانوا إذا استبدّ بهم العطش ونال منهم الجوع مناله، فصدوا عرق النّاقة ليخرج منه

الدّم فيشربونه حتى يرتوون ثم يأخذون ذلك الدّم ويسخّنونه إلى أن يجمد ويقوى فيطعمون به

ضيوفهم في زمن القحط والشّدّة، فإذا نزل بهم ضيف ولا يكون عندهم زاد يقويه ويعزّ عليهم

أن ينحر المضيف راحلته فيفصدها، والفصيد هو دم كان يوضع في الجاهلية في معى من

فصد عرق البعير ويشوى، وكان أهل الجاهلية يأكلونه وتطعمه الضيف في الأزمنة.

أما الفصيدة: فهي تمر يعجن ويشاب بدم، وهو دواء يداوى به الصّبيان، ويقال

للفصيد "البجة" وقد جاء في الحديث: ﴿إن الله أراكم من البجة والسجة﴾<sup>4</sup>، بمعنى أن الله

<sup>1</sup> - محمود شكري الألويسي، مرجع سابق ص ص، 383، 384.

<sup>2</sup> - المرجع نفسه، ص 384، 385.

<sup>3</sup> - علي جواد، المفصل في تاريخ العرب، الجزء الخامس، ط2، 1413هـ/1993م، ص 59.

\* الهييد: هو حبّ الحنظل، تتقعه الأعراب في الماء أياماً، ثم يطبخ ويؤكل، أما القدّ هو جلد السخلة.

<sup>4</sup> - علي جواد، مرجع سابق، ص 59.

قد منّ عليكم بأن خلّصكم من مذلة الجاهليّة ووسّع لكم من الرزق والأموال. كما اشتهر بعض الأعراب بأكلهم الجراد، فكانوا يأكلونه نيئاً أو مطبوخاً أو يحمّصونه ويلقون عليه القليل من الملح، وقد يأكلونه ببعض التمر وهو عندهم من اللذّ الأظعمة وما زال بعض العرب يأكلونه حتّى اليوم.

ولا ينفي دارس لتاريخ العرب في الجاهليّة أنّ بعض القبائل عافت أكل لحوم بعض الحيوانات أو بعض أجزائها إمّا بسبب العادات والتقاليد أم بسبب العقائد، فقد ذكر أنّ قبيلة جعفى كانت تحرم أكل القلب في حين أحلّته قبائل أخرى، وامتنعت قبيلة خزاعة عن تناول إلية الخروف حتّى بعد ذهابها للأندلس لاحقاً، قال دعبل: "يا بني لا تأكل آليّة الشاة لأنّها طبق الأست وقريب من الجواعر (الدبر)".<sup>1</sup>

وحرّم العرب في جاهليّتهم أكل لحم الحيوانات حديثة الولادة على النساء في حين حلّلتها على الذكور إلّا إذا كان الحيوان ميتاً، فحقّ فيهم قوله تعالى: ﴿ وَقَالُوا مَا فِي بُطُونِ هَذِهِ الْأَنْعَامِ خَالِصَةٌ لِّذُكُورِنَا وَمُحَرَّمٌ عَلٰى أَرْوَاجِنَا وَإِن يَكُن مِّمَّنَّاهُمْ فِيهِ شُرَكَاءُ سَيَجْزِيهِمْ وَصَفَهُمْ إِنَّهُ حَكِيمٌ عَلِيمٌ ﴾<sup>2</sup>

وخلال الأشهر الحرم كان العرب يمتنعون عن القتل والصّيد وكان بعض أشرف القبائل الذين يهتمون بأماكن العبادة يمتنعون عن تناول بعض الأظعمة كاللحم والزّبدة والأقط، بل ذهبوا في أغلب الأحيان إلى الامتناع عن كلّ مشتقات الألبان وعندما جاء الإسلام أيدّ ذلك. وكان العرب في الجاهليّة يأكلون الموقودة والنّطيحة والمنخقة والمرديّة وأكيلة السّبع.

ويذكر أنّ أهل الجاهليّة كانوا يخنقون الشاة وغيرها فإذا ماتت أكلوها، وأنهم كانوا يضربون الأنعام بالخشب لآلهتهم حتى يقتلوها فيأكلوها، والموقدة هي التي ترمى أو تضرب بحجر أو عصا حتّى تموت من غير ذي تذكية. والموقدة هي شدّة الضرب، أمّا المرديّة فهي

<sup>1</sup> - نينا جميل، مرجع سابق، ص51.

<sup>2</sup> - القرآن الكريم، سورة الأنعام، رواية ورش، المؤسسة الوطنيّة للفنون المطبعية، الجزائر، د، ط، 1442هـ، 2021م الآية 140.

التي تسقط من مكان شاهق إلى أسفل فتموت سواء كان جبل أو بئر سواء سقطت بنفسها أو رماها غيرها وكانت العرب تأكلها. كما كان العرب قديماً يأكلون النطيحة وأكيلة السبع وكذلك ما يذبح للأصنام<sup>1</sup>. و كانت بعض قبائل العرب تعبير بعضها بما يأكلونهم فما هي قبيلة الهذالي الشماليّة تعبير قبيلة المرصد الجنوبيّة بأكلها الجراد، وكانت الأنصار وعبد القيس وعذرة تهجى بأكل التمر أو تهجى أسد بأكل الكلاب.

### قال الفرزدق:

إذا أسديّ يوماً ببدة      وكان سميّنا كلبه فهو آكله.<sup>2</sup>

وقد اختلف أهل الحضرة عن أهل البادية في طريقة أكلهم، ويعد أكل اللحم من أطيب الحياة فلم يكن باستطاعة أيّ إنسان الحصول على اللحم لاسيّما السمين منه، وإذا أضيف إليه الخمر والنساء، تمتّ بذلك مباح الحياة، وكانوا يطلقون على (الخمر واللحم والطيب) بالأحامرة الثلاثة، وكانوا ينفقون عليها الكثير من المال قال الأعشى:

إن الأحامرة الثلاثة أهلكت      مالي، وكنت بها قديماً مولعاً.

وقال:

الخمر واللحم السمين ، وأطلي      بالزعران، فلن أزال مولعاً.<sup>3</sup>

فالإنسان قبل الإسلام سعى لإشباع حاجته من غذاء بأساليب قد تكون غريبة دون أن يميّز الخبيث منها من الطيب إلى أن جاء الإسلام فهذب أساليبه ونظم غذاءه.

### 2-2- الطعام والشراب بعد الإسلام:

وها هو الإسلام يسطع بنوره الوهاج ليكون نبراساً يضيء ظلمات الجهل الحالكة ومنهاجا ينظم جميع نواحي الحياة، فلم يقتصر على العبادات فقط بل تعداه إلى جميع الميادين السياسيّة الداخليّة والخارجيّة، والاجتماعيّة والاقتصاديّة و التعليميّة والإعلاميّة وحتى السلوكيّة، فما من مسألة دقيقة أو جليّة إلا وهي خاضعة لسلطان الله

<sup>1</sup> - علي جواد، مرجع سابق، ص 62.

<sup>2</sup> - نينا جميل، الطعام في الثقافة العربيّة رياض الريس للكتب والنشر ط1، نيسان، ابريل1994م، ص 51 52.

<sup>3</sup> - علي جواد، مرجع سابق، ص ص، 62 64.

وحكمه، ففي صحيح المسلم عن سلمان الفارسي قال: «قال لنا المشركون إني أرى صاحبكم يعلمكم كل شيء حتى الخراءة، فقال: أجل لقد نهانا أن نستقبل القبلة لغائط أو لبول، أو أن نستجي بأقل من ثلاثة أحجار أو أن نستجي برجيع أو بعظم»<sup>1</sup>، ولمّا كان الغذاء هو أساس حياة الإنسان ومصدر عيشه، فقد أفرد له الإسلام جانباً كبيراً من الاهتمام والتنظيم فأزال الكثير من المحرمات الجاهليّة ووضع الدين الجديد على بنیان مستقبل بعيد عن محرّمات الديانات الأخرى، وقد أحلّ القرآن الكريم للمسلم التمتع بما رزقه الله من الطيبات حيث أنزل المطر لإحياء الأرض وإخراج ما في بطونها من الخيرات والثمرات والخضار والمحاصيل الحقلية، ولا تكاد تخلو سورة من القرآن الكريم من آيات تدلّ على ذلك منها قوله جلّ جلاله: ﴿وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجَ بِهِ مِنَ الثَّمَرَاتِ رِزْقًا لَكُمْ فَلَا تَجْعَلُوا لِلَّهِ أَنْدَادًا وَأَنْتُمْ تَعْلَمُونَ (22)﴾<sup>2</sup>، وقوله تعالى: ﴿وَفِي الْأَرْضِ قِطْعٌ مُتَجَاوِرَاتٌ وَجَنَّاتٌ مِّنْ أَعْنَابٍ وَزُرْعٌ وَنَخِيلٌ صِنَوَانٍ وَغَيْرِ صِنَوَانٍ يُسْقَى بِمَاءٍ وَاحِدٍ وَنُقِضَلُ بَعْضُهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الْأُكُلِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يَعْقِلُونَ (4)﴾<sup>3</sup> وقال جلّ من قائل: ﴿وَأَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا بِهِ أَزْوَاجًا مِّنْ نَّبَاتٍ شَتَّى (53) كُلُوا وَارْعَوْا أَنْعَامَكُمْ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِأُولِي النُّهَى (54)﴾<sup>4</sup>.

كما جعل القرآن الكريم من الغذاء محطاً للنظر والتفكير وإعمال العقل واعتباره آية من آيات الله سبحانه وتعالى الدال على وحدانيته، وذلك من خلال التأمل في مراحل تشكيل الغذاء وتكوينه بدءاً من نزول الماء من السماء ثم تشقق الأرض وخروج النبات وانتهاءً بتكوّن الثمرات باختلاف أشكالها وألوانها، فقال جلّ جلاله: ﴿فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ (24) إِنَّا صَبَبْنَا الْمَاءَ صَبًّا (25) ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا (26) فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا (27) وَعِنَبًا وَقَضْبًا (28) وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا (29) وَحَدَائِقَ غُلْبًا (30) وَفَاكِهَةً

<sup>1</sup> - سعد بن عبد الله ال حميد، مرجع سابق، ص 8.

<sup>2</sup> - القرآن الكريم، سورة البقرة، الآية 22.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، سورة الرعد، الآية 4.

<sup>4</sup> - المصدر نفسه، سورة طه، الآيتين 53، 54.

وَأَبَا (31) مَتَاعًا لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ(32) ﴿<sup>1</sup>﴾. كما حلَّ اللهُ سبحانه وتعالى أكل بعض الحيوانات وحرَّم بعضها الآخر، وخصَّص مجموعة من النصوص القرآنيَّة التي تقدَّمتها فقال في محكم تنزيله: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَّةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ وَأَنْ تَسْتَقْسِمُوا بِالْأَزْلَامِ ذَلِكُمْ فَسُقُ الْيَوْمَ يَيْسَ الَّذِينَ كَفَرُوا مِنْ دِينِكُمْ فَلَا تَحْشَوْهُمْ وَاخْشَوْنِ الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمْ الْإِسْلَامَ دِينًا فَمَنْ اضْطُرَّ فِي مَخْمَصَةٍ غَيْرِ مُتَجَانِفٍ لِإِثْمٍ فَإِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ(4)﴾<sup>2</sup>

وقال أيضًا: ﴿يَسْأَلُونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلَّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ وَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهِ وَاتَّقُوا اللَّهَ إِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ (5) الْيَوْمَ أُحِلَّ لَكُمْ الطَّيِّبَاتُ وَطَعَامُ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ حِلٌّ لَكُمْ وَطَعَامُكُمْ حِلٌّ لَهُمْ(6)﴾<sup>3</sup>.

ولو تأملنا الآية الثالثة من صورة المائة لوحدها فنحن لا نجد أدوات الحصر ولا صيغته، بل هي تفيد تحريم المذكورات دون أن تنفي حرمة أشياء أخرى غير مذكورة فيها لكن الآية التالية يبدو أنها في مقام الحصر والبيان بالإطلاق المقامي، إذ وقعت موقع الجواب عن سؤال: ما هو الحلال؟ فجاء الجواب أن الحلال هو الطَّيِّبَات<sup>4</sup>.

فأول هذه المحرّمات القرآنيَّة الخاصَّة هي المَيْتَةُ. والذي يظهر من كلمات بعض الفقهاء في الفقه الإسلامي أن الميتة هي كل حيوان قتل أو مات حتف أنفه أو لم تجري تذكيته ولو ذبح على غير الطَّريقَة الشَّرعيَّة<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> - معرّ الإسلام عزّت فارس، الغذاء في القرآن الكريم من منظور علم التغذية الحديث، مركز النشر العلمي والترجمة جامعة حائل. ط1، 1436هـ، 2015م.

<sup>2</sup> - القرآن الكريم، سورة المائة، الآية 4.

<sup>3</sup> - المصدر نفسه، سورة المائة، الآيات 5-6.

<sup>4</sup> - حيدر رجب الله، فقه الأطعمة والأشربة، دار روافد للطباعة والنشر والتوزيع بيروت، لبنان، ط1 1441 هـ، 2020م، ص 124.

<sup>5</sup> - المرجع نفسه، ص 125.

تبدو الآيات واضحة في حرمة الدّم، وقد نقلوا أنّ العرب كانت تجعل الدّم في المباعر (وهي الأمعاء والمصارين) ويشوونه ويأكلونه، وكانوا يقدمونه للضيف وكانت فيه أنواع من الأكل منها العلهز، كما جاء في الحديث عن الإمام علي رضي الله عنه تنديداً بالعرب في بعض مطعوماتها فحرّم عليهم الله ذلك.<sup>1</sup>

وهذا ما نصّت عليه الآية الكريمة من سورة الأنعام ويقول الله تعالى فيها: «قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِثْنَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِعَٰبِرٍ لَّيْسَ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ»<sup>2</sup> إلا أنّ الله سبحانه وتعالى أحلّ أكل الكبد والطحال، لأنّهما ليسا دماً بل هما أعضاء في جسم الإنسان وهذا ما نصّ عليه الحديث الشريف، فقد روي عن أبي خيشة عن أبي الزبير عن أبي جابر قال: بعثنا رسول الله صلى الله عليه وسلم وأمر علينا أبا عبيدة نتلقى عيرا لقريش، وزودنا جراب من لم يجد لنا غيره، فكان أبو عبيدة يعطينا ثمرة تمر. قال فقلْتُ: كيف كنتم تصنعون بها؟ قال نمصّها كما يمصّ الصبيّ ثمّ نشربُ عليّها من الماء فكفينا يومنا إلى الليل، وكنا نضرب بعصيّنا الخيط ثم نبله بالماء فنأكله، قال وانطلقنا إلى ساحل البحر، فرفع لنا على ساحل البحر كهيئة الكثيب الضخم. فأتيناه فإذا هي دابة تدعى العنبر. قال: قال أبو عبيدة ميتة. ثم قال: لا بل نحن رسل رسول الله صلى الله عليه وسلم وفي سبيل الله وقد اضطررتم فكلوا. قال: «فأقمنا عليه شهرا، ونحن ثلاثة مائة حتى سمنا قال: وقد رأيتنا نعترف من وقب عينه بالفلال، الدهن ونفتخ منه الفدر كالنور) كقدر الثور فلقد أخذ منا أبو عبيدة ثلاث عشر رجلا. فأقدهم في وقب عينه، وأخذ ضلعا من أضلاعه فأقامها ثم رحل أعظم يعير معنا، فمرّ من تحتها، وتزودوا من لحمه وشائق فلما قدمنا المدينة أتينا رسول الله صلى الله عليه وسلم فذكرنا ذلك له: فقال: «هو رزق أخرجهُ الله لكم».

<sup>1</sup> - حيدر حبّ الله، مرجع سابق، ص 130.

<sup>2</sup> - القرآن الكريم، سورة الأنعام، الآية 145.

فَهَلْ مَعَكُمْ مِنْ لَحْمِهِ شَيْءٍ فَتُطْعَمُونَا؟» قَالَ: فَأَرْسَلْنَا إِلَى رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مِنْهُ فَأَكَلَهُ.<sup>1</sup>

كما نصّت الآية الكريمة على تحريم لحم الخنزير بجمع أجزائه فيحرم كونه نجسا.

أمّا المحرّمة الرّابعة هي أكل ما أهلك لغير الله به، والمراد هنا رفع الصّوت عند ذبح الحيوان باسم ما هو غير الله تعالى، فالإهلال بالحيوان لغير الله معناه أن يذكر اسم غير الله على هذا الحيوان فيقدم لسائر الآلهة أو أيّ أحد<sup>2</sup>، وهو ما نصّت عليه الآية الكريمة في قوله تعالى: ﴿وَلَا تَأْكُلُوا مِمَّا لَمْ يُذْكَرْ اسْمُ اللَّهِ عَلَيْهِ وَإِنَّهُ لَفُسُقٌ﴾.<sup>3</sup>

كما أنّ المفسّرين نظروا إلى ما أهلك به لغير الله في سياق الآية التي ورد فيها تحريم الدّم والميتة ولحم الخنزير وحيوانات تموت فجأة دون تذكية وتدرّك بالذّكاة، وما ذبح على النّصب، ولا ننفي أن يكون إستحضار واقع العرب قبل الإسلام وقدم فيه القرابين الدّموية أهمّ طقوس العبادة عاملا حدد تفسير ما أهلك به<sup>4</sup>.

ولم يكتف الإسلام بتحريم المأكولات فقط بل حرّم أيضا بعض المشروبات التي عرفها العرب في الجاهليّة، ومن أهمّها الخمر، الذي نهى الله عن شربه في قوله تعالى: "يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ"<sup>5</sup>، وقوله أيضا "يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ نَفْعِهِمَا"<sup>6</sup>.

فالقرآن الكريم تناول موضوع الخمر كعنوان لهذه الآيات التي فهمنا منها التحريم. ونهي الرسول صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عن شرب الخمر ولعن شاربيها وحاملها والمحمولة إليه

<sup>1</sup> - أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيريّ النيسابوريّ، صحيح مسلم، دار الكتب العلميّة، بيروت، لبنان. ط1، 01، 1412 هـ 1991م، ص ص 136 ، 137.

<sup>2</sup> - حيدر حبّ الله، مرجع سابق، ص 151.

<sup>3</sup> - القرآن الكريم، سورة الأنعام، الآية 121.

<sup>4</sup> - سهام الدبّابي الميساوي، مرجع سابق، ص 195.

<sup>5</sup> - القرآن الكريم، سورة المائدة ، الآية 90.

<sup>6</sup> - المصدر نفسه، سورة البقرة، الآية 219.

بقوله: " لعن الله الخمر وشاربها وساقياها ومبتاعها وبائعها وعاصرها ومعتصرها وحاملها والمحمولة إليه"، رواه أبو داود من حديث عمر رضي الله عنه واللفظ له وزاد: ﴿أكل ثمنها﴾ وروى مثله ابن ماجة والترميذي.<sup>1</sup>

وقد تغيّرت أطعمة العرب وتعدّدت ألوانها مع ظهور الفتوحات الإسلاميّة واتّسع رقعة الدّولة الإسلاميّة، واحتكاك العرب بالفرس والأعاجم ومختلف الأمم الأخرى ، فنقل بعضها إلى موائد الخلفاء الرّاشدين والمترفين.

وبذلك انتشرت عند العرب بعض الأكلات منها الدّجاج المطبوخ حيث أخذ عن الفرس، وكذلك السبونج وهو عبارة عن رقائق معجونة بالسّمّن ويحشى بقطع من اللّحم والجوز، أما السكباج فهو مرق باللّحم والخل. وكانوا يكثرّون التّوابل والزّيّت والمرق في أطعمتهم، وأيضا الحساء الذي يصنع من خشن الدقيق، وعند إقامة العرب في مدينة القيروان اقتبسوا من أهل المغرب المقيمين معهم الكسكسي وهو الطّعام الأساسيّ عند أهل المغرب ومن الأكلات التي عرفها العرب أيضا: الكويبة وهي عبارة عن مرق يدخلون فيها السلق والحمص واللّحم. أضف إلى ذلك النّيسابوريّة والفسقنيّة وهما يصنعان من اللّحم والباقوليات.<sup>2</sup> ولقد كان بعض خلفاء بني أمية قد أسرفوا في تناول الطّعام ومن بينهم معاوية بن أبي سفيان حتى قيل أنّه كان يأكل خمس وجبات في اليوم، وعرفوا أيضا بعض أنواع الحلوى مثل الفالونج الذي يصنع لباب البُرّ ويلبك بالعسل، فقد أكله عبد الله بن جدعان عند كسرى فاستحسنه ، وكذلك الكعك فهو عبارة عن عجينة من الدقيق والسّمّن والسّكر، وأيضا اللّورينج وهو معجون دقيق يحشى باللّوز والسّكر، بالإضافة إلى الخبيص وهو أرقى أنواع الحلوى ويصنع منها التّمّر والقشدة والنّشا وغيرها.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> - محمد بن أحمد بن سالم السفاريني، مرجع سابق، ص 254.

<sup>2</sup> - عائشة عثمان و أحمد الزّطّب، مطاعم العرب، دراسة في أنواع الطّعام عند المسلمين حتّى القرن الثالث الهجريّ، كليّة الآداب جامعة بنغازي، ليبيا، 2021، ص 6.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 7.

ولم يحرم الإسلام جميع الأطعمة في الجاهليّة، بل أبقى على البعض منها مثل الأطعمة النباتيّة وبعض حوب الحيوانات وألبانها... الخ.

فمنهاج الإسلام فيما يحل ويحرم من الأطعمة منهاج حكيم يقوم على دفع المضارّ وجلب المصالح فيما يحلّ ويحرم وينعى على الجاهليّة إنحرافها عن ذلك المنهاج. يقول «الدكتور الفوزان في كتاب الأطعمة : وأما الفرق بين منهاج الجاهلية في الأطعمة ومنهاج الإسلام فيما يحلّ ويحرم فهو كما بين الليل والنهار والضياء والظلام ذلك أنّ أهل الجاهليّة كانوا يحلّون ويحرمون من عند أنفسهم»<sup>1</sup> وحسب شهواتهم وما تمليه عليهم شياطين الإنس والجن.

### 3- تسمية الطَّعام و الشراب لدى العرب وفي الجزائر:

شكل الطَّعام والشراب جزءاً من الهويّة الثقافيّة للعرب، وقد تأثر المطبخ الجزائريّ بشكل كبير بالمطبخ العربيّ كما تأثر بمختلف الحضارات التي تعاقبت على الجزائر ممّا أضفى عليه طابعا غنياً ومتنوعاً.

#### 3-1- تسمية الطَّعام والشراب لدى العرب:

إنّ للبيئة الطّبيعيّة تأثيراً واضحاً في تحديد نمط عيش الساكنة، فسكان المناطق التي تتوفر فيها المياه سيولون اهتماماً بالزّراعة ويتحدّد طعامهم في منتجات فلاحية ومحاصيل زراعية متنوّعة، أمّا بالنسبة لسكان المناطق السّاحليّة فطعامهم يتأتّى من الصيد البحري والأسفار البحريّة إضافة إلى التّجارة، أمّا سكان الغابات فطعامهم من صيد الحيوانات. وقد أثّرت بيئة العرب الصحراويّة في طبيعة غذائهم خاصّة منها مناطق الجزيرة العربيّة التي تعرف شحاً في تساقط الأمطار حيث تنمو فيها نباتات شوكيّة وأعشاب تظهر في مدّة قصيرة من السنّة، مما يدفعهم للتّقلّ من مكان لآخر طلباً للعشب والماء والطّعام. ومن أهمّ

<sup>1</sup> - محمد بن ناصر أبي جبل، جامع احكام الأطعمة والأشربة، د/ط، د/ تا، ص9.

مصادر غذائهم الماعز والضأن و الإبل إذ «يعتبر الجمل من أشهر حيوانات الجزيرة العربيّة»<sup>1</sup>، فيشربون ألبانها ويأكلون لحومها.

وبالرغم من امتداد الصحراء في البلاد العربيّة، إلا أنّ هذا الامتداد «ليس خاليًا من الرسومات الجميلة التي تشكّلها سهول خضراء ومرتفعات شاهقة هناك أو وديان عميقة بالإضافة إلى ألوان البحيرات والأنهار وأحواضها وبعض الغابات والتلال»<sup>2</sup>. ومن هذا التنوع تتنوع المحاصيل ويتنوع طعام العرب فنجد «نخيل العراق وفواكه بلاد الشام ونباتات إقليم البحر المتوسط إلى المانجو والأقطان المصريّة والسودانيّة إلى أعناب المغرب العربيّ وأشجار الحمضيّات والزيتون إلى أنواع عديدة لا تحصى من الخضر والحبوب والمحاصيل التي تنتشر زراعتها»<sup>3</sup>.

وقد كانت أطعمة العرب بسيطة لم تعرف مظاهر البذخ والتّرف لم تتعدّى الماء الدّقيق اللّبن و التّمر وبعض لحوم الحيوانات، «فيما كان أحسن اللّحوم عندهم لحوم الإبل وكان منهم من يستطيع أكل الضب، إضافة إلى الموادّ التي يطبخونها نبتة الشّيح الصّحراويّة والأرانب وغيرها من حيوانات الصحراء»<sup>4</sup>

ولمّا كان التّمر من أهمّ أغذية العرب إذ أنّه زاد المسافر والجند خفيف الحمل كثير الغذاء فحفنة منه تعتبر غذاء كاملاً، فقد أدخلوه في إعداد الكثير من الأطعمة وجعلوه من مكوّناتها الأساسيّة، ونذكر منها:

**الرّببكيّة:** وهي التّمر مطبوخ مع البُرّ و"البكيّة وهي السّويق\* والتّمر يُؤكلان في إناء واحد وقد بلاّ باللّبن" <sup>5</sup>.

<sup>1</sup> - حسن عبد الرزاق منصور، العرب والصحراء، دار فضاءات للنشر والتوزيع والطباعة عمان الأردن، ط1، د/ت، ص 20.

<sup>2</sup> - المرجع نفسه ص 17.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 17.

<sup>4</sup> - أحمد حسن، معجم ألفاظ الأطعمة والأشربة العربيّة قديماً، كوردستان، العراق، د/ط، 2021، ص 3.

<sup>5</sup> - نينا جميل، مرجع سابق، ص 23.

\*السّويق = قمح ميلل بالماء.

أما الوطيئة: فهي تمر يخرج نواه ويعجن بلبن، وأما «الحيسة» يقصد بها حلاوة التمر فتقدم في بعض المناطق من العراق مع القهوة المرة في المأتم وتعد من أطباق رمضان الضرورية في السعودية<sup>1</sup>.

ولعل أشهر طعام لدى العرب الثريد: «وكل ما يحتاجه هو غلي اللحم بالماء مع الخضروات والبقول أو بدونها، وعند نضوج اللحم تصب المحتويات فوق قطع من الخبز أو يضاف الخبز إلى المرق»<sup>2</sup> ونجد من أطعمة العرب أيضا المسود «طعام للعرب، وهو أن تؤخذ المصران فتفصد فيها الناقة ويشد رأسها وتشوى وتؤكل»<sup>3</sup>.  
أما «الأخيخة»: فهي طعام رقيق يعمل من دقيق يصب عليه ماء وقليل من زيت أو سمن فيشرب»<sup>4</sup>.

وبالنسبة للمضيرة، «المضيرة طعام عرفته العرب وهو مرق يطبخ فيه اللحم بلبن حتى ينضج اللحم، ويخثر اللبن، وقد كانت تصنع بمصر»<sup>5</sup>.  
ومن الأطعمة أيضا نجد:

الدشيشة: طعام رقيق من قمح مدقوق، أما الحريقة فهي حساء خفيف من الدقيق واللبن.  
أما السربلة: فهي ثريد كثير الدسم، والقديد هو اللحم اليابس بملح ويجفف في الهواء و«السخينة حساء يتخذ من الدقيق دون العصيدة في الثخن»<sup>6</sup>.

إن الطعام العربي أو الطعام لدى العرب وإن اختلف في التسمية فهو لا يزال يحافظ على مكوناته ولا يمكن وضع قائمة محددة له فهو متنوع بتنوع الأقاليم والمناطق العربية ويجد الثعالبي أن جل أطعمة العرب على وزن «فَعيلة»، وهي متقاربة الكيفية (من الدقيق

1- المرجع نفسه، ص 24.

2- نينا جميل، مرجع سابق، ص 25.

3- مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، مكتبة الشروق الدولية، جمهورية مصر العربية، ط 4، 2005، ص 461.

4- لجنة ألفاظ الحضارة، مصطلحات في ألفاظ الحضارة (الأطعمة والاشربة والملابس)، مجمع اللغة العربية، ط 1، القاهرة 2017

ص 3.

5- المرجع نفسه، ص 45.

6- نينا جميل، مرجع سابق، ص 52

واللّبن/الحليب، والسّمّن، والتّمّر): كالسّخينة واللّويقة والصّحيرة وغير ذلك من أطعمة على شاكلة هذه "الفَعيلة".<sup>1</sup>

ولا يمكن حصر تسمية العرب للطّعام من منطلق مكوّناته فحسب بل تعدّتها إلى ربط اسم الطّعام بمناسبات خاصّة يعدّ فيها ، وعلى سبيل الدّكر لا الحصر نذكر:

- المأدبة: وهي كل طعام يصنع للدّعوة أو عرس<sup>2</sup>
- العقيقة: طعام سابع أيام الولادة يُدعى إليه الأهل والأصدقاء حفاوة بالمولود.
- الوليمة: طعام العرس.
- الوكيرة: «طعام يصنع عند البناء، يبينه الرّجل في داره أو عند فراغ الباني من بنائه»<sup>3</sup>
- العذر: «طعام الختان» والفريقة: «طعام النَّفس يعمل من تمر وحلبة»<sup>4</sup>
- أمّا الرّغيسة: فهي أيضاً طعام النَّفساء.

كما نجد البسيصة، العصيدة، الرّفيسة... وغيرها من الأطعمة التي لا تزال حاضرة على موائدنا العربيّة إلى يومنا هذا. ولا يخلو الطّعام الحلو أو الحلو من قائمة الأطعمة العربيّة، فنجد تسميات عدّة منها:

**الخبيص:** «الحلوى المخبوصة من التّمّر والسّمّن والأطرية. ضرب من الطّعام كالخيوط يتّخذ من العجين، أمّا الرّردة طعام من الأرز والعسل والرّعفران وهي فارسيّة الأصل»<sup>5</sup>.  
وبالنّسبة للفالودج هي لباب البُر يلبك مع العسل.<sup>6</sup>

<sup>1</sup>- ابو منصور الثّعالبي، فقه اللّغة وأسرار العربيّة، المكتبة العصريّة للطّباعة والنّشر، صيدا بيروت، ط2، 1420هـ/2000، ص291.

<sup>2</sup>- لجنة ألفاظ الحضارة، مصطلحات في ألفاظ الحضارة (الأطعمة والأشربة والملابس)، ص 69.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 85.

<sup>4</sup>- سامح فرج، معجم فرج في طعام العرب، أسماء اللّبن والتّمّر وأسماء الأطعمة والمناسبات، نسخة إلكترونيّة الاصدار الأول، 2020، ص5.

<sup>5</sup>- المرجع نفسه، ص17.

<sup>6</sup>- نينا جميل، مرجع سابق، ص45.

كما نجد كعكة التمر "الكليجة" في الأعياد الدينية والاحتفالات الاجتماعية في أغلب الدول العربية مثل العراق ومصر وسوريا<sup>1</sup>.

تعددت الأشربة عند العرب واتخذت تسميات عديدة ونذكر من تلك الأشربة:

#### • الماء:

إن حاجة الإنسان لشرب الماء لا تقل أهمية عن حاجته للطعام، منه يرتوي ظمأ العطشان وبه تدب الحياة على وجه الأرض لقوله تعالى: ﴿وجعلنا من الماء كل شيء حي﴾<sup>2</sup> ومصادر الماء في البلاد العربية هي الآبار وماء المطر والأقنية، «ويعتبر ماء بئر زمزم من أرفع المياه منذ الجاهلية وحتى في الإسلام»<sup>3</sup>.

وفضّل العرب شرب الماء البارد على الماء الفاتر واعتبروه أنفع للمرء، كما أحبوا شرب الماء المحلى بالعسل أو الزبيب اقتداء برسول الله صلى الله عليه وسلم. «كان النبي صلى الله عليه وسلم حينما يستيقظ من نومه وبعد فراغه من الصلاة وذكر الله عز وجل يتناول كوباً من الماء مذاًبا فيه ملعقة من عسل النحل»<sup>4</sup>.

#### • الألبان:

ماروى عطش العرب إضافة للماء أكثر من الألبان خاصة ألبان النوق والنجاج والأبقار والأغنام، فكان لكل شرب اسم خاص به، ومن بين هذه التسميات:

#### • الشنينة:

وهي التي تتخذ منه مخيض اللبن أو لبن يصب عليه الماء<sup>5</sup> والشنينة شراب معروف منذ القدم ولا يزال حتى وقتنا الحالي، ومن الألبان نجد أيضا: «الخليطة والنخيسة والقطيبة

<sup>1</sup> - نينا جميل، مرجع سابق، ص 24.

<sup>2</sup> - القرآن الكريم، سورة الأنبياء، الآية 30.

<sup>3</sup> - نينا جميل، مرجع سابق، ص 46.

<sup>4</sup> - دانية محمد محمود، موسوعة التغذية، دار دجلة، عمان المملكة الأردنية الهاشمية، ط1، 2009، ص 59.

<sup>5</sup> - لجنة أفاظ الحضارة، مرجع سابق، ص 42.

وهي أن يحلب لبن الضأن على لبن المعز والمعز على لبن الضأن أو حليب النوق على لبن الغنم»<sup>1</sup>

كما نجد من «اللبن الحلو الطعم تسميات السملج والسّمهج، والمعّم الذي رغوته تشبه العمامة»<sup>2</sup>، ونجد من اللبن ما سمي باللّبأ «وهو بعد أن تلد الناقة مباشرة»<sup>3</sup> وهو «أول اللبن عند الولادة وقال أبو زيد: وأكثر ما يكون ثلاثة حلبات وأقلّ حلبة»<sup>4</sup>، وبما أن اللبن غذاء للصغير أيضا فقد أعطت العرب تسمية «العجاوة للبن الذي يغذى به الطفل اليتيم»<sup>5</sup>.  
كما سمي اللبن بالنعّيقة وهي المخض من اللبن يبرد.

#### • الخمر:

وقد شُربت الخمر من قبل العرب "وقد كانت تعدّ من التمر أو العسل أو القمح أو الشعير أو الزبيب، وأمّا خمر الأعناب فكان يجلب من المستوطنات الثابتة أو يُشرب في حوانيت خاصّة كحوانيت الخمر في الجيزة التي كانت يديرها في العادة اليهود أو النصارى وكان خمر الأعناب يعتبر من أجود الأنواع"<sup>6</sup>، غير أنّه بعد مجيء الإسلام حرّمت تحريماً قاطعاً.

#### - ومن أسماء الخمر عند العرب نذكر:

**المدام:** «اسم من أسماء الخمر ويقال أيضا المدامة، وسمّيت الخمر بذلك لأنّه ليس شيئاً تستطيع إدامة شربه إلا هي»<sup>7</sup>.

**المزأ:** «المز، والمزّة، والمزأ، وهي الخمر اللّذيذ الطعم سمّيت بذلك للذغها اللسان»<sup>8</sup>  
ومن أسماء الخمر أيضاً نجد: العاتق، الطلاء، الصّهباء، السّلاف، الجعّة، القهوة...

<sup>1</sup>- نينا جميل، مرجع سابق، ص 48.

<sup>2</sup>- سامح فرج، مرجع سابق، ص 32.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 32.

<sup>4</sup>- أحمد بن محمد بن علي الفيومي، مرجع سابق، ص 342

<sup>5</sup>- سامح فرج، مرجع سابق، ص 30.

<sup>6</sup>- نينا جميل، مرجع سابق، ص 49، 50 .

<sup>7</sup>- لجنة أفاظ الحضارة، مرجع سابق، ص 71.

<sup>8</sup>- المرجع نفسه، ص 72.

## • الحليب:

شرب العرب حليب الثوق والغنم والأبقار إلى آخره ومن أسماء الحليب نذكر:

- القريشة: "الحليب المنزوع الدسم الخالي من الملح توضع فيه الأنفخة فيتخثر."

كما أعدّ العرب شراب أو عصارة التمر وسمّوها الدبس و"الدبس بالكسر عصارة الرطب".<sup>1</sup>  
و شرب العرب أيضا العسل و سمّوه تسميات مختلفة منها الماذي بالذال المعجمة وهو العسل الأبيض مأخوذ من الماذية<sup>2</sup>، ومن الأشربة أيضا الحلبة وهي "مشروب ساخن مكوّن من حمص الشام، والفلفل الأحمر والليمون".<sup>3</sup>

فكل مأكولات وأشربة العرب وليدة البيئة المحيطة، فهذه الأطعمة حافظت في الإجمال على مكوّناتها وتسميتها عبر الأزمنة، ولاقت رواجًا في الأصقاع مع الفتوحات.

## 3-2- تسمية الطعام والشراب في الجزائر

ساهم الشعب الجزائري في بناء الحضارة الإنسانية منذ فجر التاريخ، ويمكن فهم هذه الحضارة بمختلف ظواهرها، خاصة منها الاجتماعية والثقافية فهما دقيقا، إذ وقفنا على أهم المراحل التاريخية التي مرّ بها الشعب الجزائري من لدن ملوكه البرابرة أولاً وممّا لا ريب فيه أنّ البربر الذين اتّخذوا من الجزائر موطناً «قبل التاريخ كانت حياتهم في البساطة شبيهة بحياة بقية أهل العصر الحجري في المسكن والملبس والمطعم والمكسب، ولكنهم ترقّوا وفق طبيعة النشوء والارتقاء في ذلك وتأثروا بمجاورة الإغريق أولاً ثمّ بمعاشرة الفينيقيين...»<sup>4</sup>  
إنّ البربر قبل معرفتهم للزراعة كانوا يقتاتون على لحوم الصيّد وبعض النباتات الطبيعية التي لا تضرّ بمعدتهم، واستعملوا أنواعا من الحبوب طعاما لهم ونقلوا بعضها عن غيرهم من الحضارات.

<sup>1</sup>- أحمد بن محمد بن علي القيومي، مرجع سابق، ص 121.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص 365.

<sup>3</sup>- لجنة أفاظ الحضارة، مرجع سابق، ص 24.

<sup>4</sup>- مبارك بن محمد الميلي، تاريخ الجزائر القديم والحديث، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، د، ط، 1396 هـ، 1976م ص 110، 111.

«ومن الأطعمة المنسوبة إليهم "الكسكس" وهو اليوم من أهم أغذيتهم يواظبون عليه للعشاء وقليلًا ما يستعملونه غذاء، وقد أثروا على عرب الجزائر في اقتنائه فصاروا سواسية في اعتماده غذاء لأبدانهم.»<sup>1</sup>

«فالبربر أو الأمازيغ مصطلحان يستعملان في الغالب للدلالة على السكان الأصليين الذين سكنوا شمال أفريقيا<sup>2</sup>»، حيث اختلفت عادات وتقاليد الطعام لدى الأمازيغ أو البربر في الجزائر، فالأوراسيون أو الشاوية كان مطبخهم بسيطًا في مكوناته «حيث يعتمد على الحبوب وخاصة الشعير "كسرة الرغدة" والقمح، والمصادر الحيوانية كاللحوم والحليب البقري أو الغنمي أو حتى حليب الماعز والإبل وأيضا السمن والزبدة وزيت الزيتون وحتى العسل ذو الجودة والنكهة المميزة بسبب مصدره الجبلي والعشبي.»<sup>3</sup>

أما المأكولات فهي تتنوع وتختلف من قرية إلى أخرى «ومن أشهاها البربوشة (الكسكس)، العصيدة، (شاورايت)، الدشيشة (افران)، الزرير بومهراس (دق الزرام أو الباطوط) الروينة، الغرايف، العيش، الرّفيس، الطّمينة، المطبّق، المحاجب... الخ.»<sup>4</sup>

وما يميّز منطقة القبائل عن بقية الأمازيغ موسم جني الزيتون، وفي هذا الموسم تُعدّ النسوة الكسكسي باللحم والتّوجّه إلى الحقل للانطلاق في عملية الجني إلى غاية ساعات متأخرة حاملين معهم الطعام وأباريق القهوة والشاي التي يحتسونها مع الكسرة وتحضّر النسوة أيضا مختلف الأطباق التي تعتمد على زيت الزيتون خاصة طبق أشباط بالقديد.

<sup>1</sup> - مبارك بن محمد الميلي، مرجع سابق، ص 113.

\* أشباط بالقديد: رفاق أو ما يعرف بشخوشوخة الساكرة مع اللحم المجفّف.

<sup>2</sup> - مجاني باديس، سارة مرازقة، الهوية الثقافيّة الأمازيغيّة في القنوات العربيّة المتخصّصة، ألفا للوثائق، قسنطينة، الجزائر، ط1 د/ت، ص 73.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 82.

<sup>4</sup> - المرجع نفسه، ص 82.

كما نجد عند القبيلة القبائليّة وبالضبط في أول يناير رأس السنة الأمازيغيّة «تناول طبخة الخضر السبع بالكسكسي»<sup>1</sup>.

وعند بني ميزاب يعدون غذاء عائلياً في بساتين المدينة احتفاء بعيد الزيارة يدر أو الربيع الأمازيغي.

أمّا بالنسبة للأشربة فنجد في المجتمع القبائليّ «تقديس الماء وجعله مثلاً حسب الاعتقاد السائد شفاء للمرضى ودواء للهرم»<sup>2</sup>.

وعموماً لم تكن أشربة الأمازيغ لتختلف عن أشربة العرب من ماء وألبان وحليب وعسل، فحضرت القهوة والشاي على موائدهم إضافة إلى «زيت الزيتون الذي اعتمده في أكلاتهم تقليدياً للرّسول صلى الله عليه وسلّم والأجداد الذين كانوا يتمتّعون بصحة جيّدة»<sup>3</sup>.

وقد وفد على البرابرة عدد من المستعمرين الأجانب وفي مقدمتهم الفينيقيين حيث "اقتطع الفينيقيون من داخل الوطن البربري، استوطنوها ودخل أهلها تحت طاعتهم... ومن مدن الفينيقيين بالساحل الجزائريّ: هبون، (بونة)، روسفاد(السكيدة)، شولو(القل)<sup>4</sup>.

وبعد الفينيقيين "الرومان فالفيندال ثم البيزنطيون، وفي القرن التاسع عشر حلّ بالجزائر الاستعمار الفرنسيّ، وبين المستعمرين الأوائل والاستعمار الأخير حلّ بالجزائر العرب الفاتحون ثم الأتراك العثمانيون.<sup>5</sup>

ومن هنا تأثر سكان الجزائر بكلّ تلك الحضارات واقتبسوا منها ثقافياً واجتماعياً فالمطابخ الجزائرية تشكّلت بفعل الظروف الجغرافية والمناخية والتّقافات الوافدة إليها إضافة إلى ثقافة سكّانها منذ العصور التاريخية الأولى.

<sup>1</sup> - بذاك شابحة، نماذج من التّقافة الفلكلورية للمجتمع الأمازيغيّ، دار الأمل للطباعة والنّشر والتّوزيع، تيزي وزو، د/ط، د/ت، ص 67.

<sup>2</sup> - المرجع نفسه، ص 66.

<sup>3</sup> - مجاني باديس، سارة مرازقة، الهوية التّقافية في القنوات العربية المتخصّصة، ص 91.

<sup>4</sup> - مبارك بن محمد الميلي، مرجع سابق، ص 134.

<sup>5</sup> - ضيف الله محمّد الأخضر، محاضرات في الحضارة العربية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، د/ط.198م، ص 173.

وقد أشار الدكتور أبو القاسم سعد الله إلى ذلك في قوله: « وأثر العثمانيين بدورهم في الحياة الاجتماعية والاقتصادية للجزائر، وأول هذا التأثير هو ربط المجتمع الجزائري بالمجتمع الشرقي فقد جاء العثمانيون بوسائل حضرية شرقية إلى الجزائر من مآكل وملابس ومشارب...»<sup>1</sup>.

فعلى سبيل المثال طبق الدولة "والتي يقصد بها جميع أطباق الخضار المحشوة غالباً باللحوم في الجزائر أو البليدة أو المدينة أو غيرها من المدن مطبوخة في صلصة بيضاء بنكهة القرفة والتي تنسب إلى أصول تركية."<sup>2</sup>

كما نجد أكلة الشرمولة أو المشرملية "فهي الإسم العام لأطباق الخلّ التي غالباً ما تكون مضافاً إليها الكمون والتي تقدم كسلطة من الكبد والجزر وما إلى ذلك، وهي تشير إلى ما كان يطلق عليه في المصطلحات العباسية ثم الأندلسية اسم المخلاتات."<sup>3</sup>

وتعرف المشرملية في مناطق أخرى من الجزائر بأكلة الكمونية لاحتوائها على بهار الكمون. ولعلّ الطعام الشائع في الجزائر هو الشربة أو ما يعرف بالحساء ويكون أبيضاً مضافاً إليه القرفة دون استخدام الطماطم، وهنا يرتبط بأصوله التركية، في حين وجود الطماطم يعود إلى الأندلسيين الذين أحضروها معهم، ولما كان الثريد في أوروبا عبارة عن حساء "وهو نوع من المرق يخلط بين الخضر واللحوم وسمي ماركا وتغمس شرائح الخبز فيه. فهو في الجزائر اليوم لا يزال مصطلح قداوش من نفس الأصل مخصصاً للحساء."<sup>4</sup>

ولكنّها فقدت جزءاً من معناها العام لتشير إلى الشعيرية، ممّا يترك مجالاً لوصف أنواع أخرى من المعكرونة الدويدة لسان العصفور والمقطفة.

<sup>1</sup> - أبو القاسم سعد الله، تاريخ الجزائر الثقافي "من القرن العاشر إلى الرابع عشر هجري"، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع ج1، الجزائر، د/ط، 1981م، ص 145.

<sup>2</sup> - رشيد سيدي بومدين، انترولوجيا الشرق الأوسط، مجلد17، عدد2، شتاء 2022، ص 3.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 3.

<sup>4</sup> - المرجع نفسه، ص 6.

أما الزَّيرباجة فهي طعام عرف في بلاد المغرب عموماً ذو الأصول الأندلسية وكانت توصف كغذاء لكثير من المرضى وضعاف الأبدان وطريقة صنعها "تتظف دجاجة سمينة وتجعل في قدر مع ملح فلفل وكزبرة يابسة وقرفة وزعفران ويضاف إليها قدر من زيت الزيتون وخل، وتوضع على نار هادئة فإذا نضجت يؤخذ من اللوز المقشور المدقوق ومن السكر الأبيض ويحلان بماء الورد ويصبّ مزيجهما في القدر.<sup>1</sup> وهي أكلة تشبه نوعاً ما ما يسمى طاجين حلو أو مرقة حلوة المعروفة في ربوع الجزائر نظراً لاشتراكها في إضافة السكر وماء الورد.

أما الأطعمة الجزائرية المسماة بلهجة عامية ذات أصول عربية نجد ما ذكره عبد الكريم عوفي في أحد مقالاته كالتالي:

**الزَّريقة:** كسرة تفتت وتخلط مع السمن والفول السوداني والتّمر ويخلطها بعض الناس بالحليب والتّمر وتؤكل سائلة أو جامدة، والقاف تنطق معقودة كالجيم المصرية وهذه الأكلة يستعملها سكان سيدي عقبة في ولاية بسكرة وبعض مناطق الجنوب، وأصل الزَّريقة في العربية الفصحى "الزَّريقاء" وفي اللسان لابن منظور الزَّريقاء: ثريدة تدسم بلبن وزيت.<sup>2</sup>

أما بالنسبة للطّاجين فهو "مصطلح دخيل في العربية من اللغة الفارسية وقد وصل إلى الجزائر مع الفاتحين الأوائل، وبقي مستعملاً في السنة الناس حتى يومنا هذا"<sup>3</sup>. وفي الجزائر توسّع هذا المصطلح في دلالاته وارتبط هذا الطّعام، عادة بتقديمه في المناسبات والأفراح ومن بينها: طاجين زيتون، طاجين العينة ...

<sup>1</sup> - لجنة أفاظ الحضارة، مرجع سابق، ص 34.

<sup>2</sup> - عبد الكريم عوفي، مقال مصطلحات الأطعمة في العامية الجزائرية وصلتها بالعربية الفصحى، مجلة اللسان العربي، عدد رقم 4 . تاريخ الإصدار 1 يناير 1999، ص 265.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه.

ومن الأطعمة المذكورة في الجزائر بلغة عامية وما تقابلها من أطعمة بلغة عربية فصحي نجد أيضا: الشخشوخة، الفريك، الجاري، «والبسيصة والتي تعرف في منطقة تلمسان بالمبس وفي الأوراس تعرف بالزّير وأيضاً بسيصة الشّعير المعروفة باسم المرز.<sup>1</sup> ولعلّ طعام التّريد الذي يعد من أشهر أطباق العرب قديماً، فقد حافظ على نفس التسمية في الجزائر بنسبة كبيرة ويسمى في بعض المناطق بالمقرتفة وهو عبارة عن كسرة مفتتة إلى قطع صغيرة من أجل غمسها في الصلصة. ومن هنا يتشكل التقاطع بين المطبخ ذو الأصلي الشرقي مع المطبخ الجزائري البربري إذا نشأت أصناف من الطعام في شبه الجزيرة العربية وأصبحت من أبرز الأطباق الجزائرية الحاضرة في مختلف المناسبات. ولا يمكن أن نتجاوز الحقبة التاريخية الاستعمارية الفرنسية والأوروبيين الذين عاشوا في الجزائر إذ يقول في هذا الشأن أبو القاسم سعد الله: «وقد سجّل هؤلاء الأوروبيون حياتهم بأنفسهم في الجزائر في المذكرات والكتب التي نشروها بعد تحريرهم ومن كتاباتهم نعرف أنهم لم يكونوا بمعزل عن المجتمع الجزائري بل كانوا يختلطون بأهله»<sup>2</sup>، ويضيف قائلاً: «ومن جهة أخرى نعرف أنّ قسماً من سگان الغرب الجزائري كان على صلة مستمرة بالإسبان في وهران، كما أنّ قسماً من سگان الشرق كانوا على صلة بتجار جنوة ثمّ الفرنسيين نواحي القالة وعنابة.»<sup>3</sup>

ومن هذا الاختلاط بالتجار الأوروبيين والمستعمرين ظهرت أكالات وأطعمة من الصفة الأخرى للبحر المتوسط، فظهرت في الجزائر أطعمة وأكلات بحرية مستمدة من الثقافة الأوروبية، فحساء البويابيس المتداول في منطقة القالة مثلاً من أصول إيطالية وهو عبارة عن حساء سمك، وكما هو متداول عند سگان القالة، فإنها أكلة خاصة بفقرء البحر

<sup>1</sup> - عبد الكريم العوفي ، مرجع سابق، ص 265.

<sup>2</sup> - أبو القاسم سعد الله، مرجع سابق، ص 145.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 145.

الأبيض المتوسط. وهذه الأطعمة وليدة التأثير بالتقافة الأوروبية، خصوصًا من «أهل مرسى الخرز، العاملين في صيد المرجان، والقادمون من مارسيلا وإيطالية»<sup>1</sup>.

أمّا الأشرية فهي لا تختلف كثيرًا عن سابقتها لدى العرب، فالجزائريون يشربون الماء العذب، وقد قال ابن القيم رحمه الله تعالى: "الماء مادة الحياة، وسيدّ الشراب، وأحد أركان العالم"<sup>2</sup>، كما شرب الجزائريون العسل الطبيعيّ بمختلف أنواعه كيف لا؟ وقد ذكر اسمه في القرآن الكريم بقوله تعالى: "يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه"<sup>3</sup> فهو شراب مفيد وغذاء حيّ يستمدّ وجوده من الأنهار والنباتات وأشعة الشمس والهواء فهو بمثابة مُدخّرة لمزايا هذه الظواهر الطبيعيّة التي تحتوي سرّ الحياة.<sup>4</sup>

كما شربوا الشاي الأخضر، الذي حضر في سهرات العائلة وفي المقاهي المنتشرة عبر الوطن، واشتهر أكثر في الصحراء الجزائرية، فالشاي الأخضر له أيضًا فوائد علاجية كالوقاية من السرطان وهشاشة العظام...<sup>5</sup>، ولا تخلو مائدة الجزائريين من الخلّ وخصوصًا خلّ النّقّاح، ومختلف العصائر المصنوعة من الفواكه كعصير البرتقال، الليمون... وعصائر أخرى من الخضر، كعصير الجزر، عصير البصل الممزوج بالعسل، وعصير الخيار... الخ. وبما أنهم مارسوا الرّعي من أغنام وأبقار ونوق...، فقد شربوا حليبها ولبنها.

وبحديثنا عن المشروبات المسكرة كالخمر، فإنّها شاعت بقدم المستعمرين القادمين من أوروبا، ويضيف علي خلدون في هذا الشأن قائلاً: "يكثر من الشرب والأكل، وينتّبذون نبيذ العسل فيشربوه من يومه ويسكر الأسكار العظيم."<sup>6</sup> وقد أنشأ هؤلاء المستعمرون مزارع

<sup>1</sup> - علي خلدون، مرجع سابق، ص 48.

<sup>2</sup> - إدريس رمضان، الصيدلية المنزلية من الأشرية والأعشاب الطبيعية الطبية، دار العودي، عين البيضاء، طبعة منقحة، 1435هـ 2014م، ص 9.

<sup>3</sup> - القرآن الكريم، سورة النحل، الآية 69.

<sup>4</sup> - صبري القباني، الغذاء لا الدواء، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط1، يناير 2008، ص 349.

<sup>5</sup> - إدريس رمضان، مرجع سابق، ص 81.

<sup>6</sup> - المرجع نفسه، ص 48.

للكروم في الجزائر لصنع الخمر. ومن هنا نكاد نجزم أنّ الجزائريين لم تكن من عاداتهم شرب المسكرات، بل هي وليدة تعاقب الحضارات والتأثر بالغير، وخاصة الأوروبيين منهم.

ومن المشروبات التي تلقى رواجاً أكثر في رمضان: "الشّاربات"، وهذا الشّراب معروف منذ القدم، خاصة في ولايات الوسط: الجزائر العاصمة، البلّيدة... وانتشر في كل أرجاء الجزائر. وهو عبارة عن عصير ليمون مركز، وهو ما يُعرف أيضاً في مصر منذ عهد بعيد، وعُرف باسم "الأقسما"، وهو شراب يُصنع من السكر المُحلّى بالماء والليمون.<sup>1</sup>

كما نجد أشربة أعدّها الجزائريون من أعشاب طبيّة تنمو في الجبال كالزّيحان أو الآس، وهو نبات من فصيلة الآسيات، ثماره صغيرة ذات لون أبيض وأسود، وشرابه مفيد جداً، "وليس في الأشربة ما يعقل وينفع السعال والرّئة غير شرابي".<sup>2</sup>

كما أعدّ الجزائريون شراباً من النّعناع لتعدّد فوائده الطبيّة، "وإذا شُرب بماء رمّان حامض، سكن الفواق والعثاء والهيضة"<sup>3</sup>. واستعملت عشبة الرّعتر في إعداد شراب مفيد لنزلة البرد والحمّى، وتُسمى أيضاً الرّعيترة.<sup>4</sup>

فالطبّ التقليديّ الجزائريّ اعتمد على أشربة أساسها أعشاب أو بذور، فالحلبة أيضاً تُستعمل كشراب مفيد، فتوضع الحلبة في لتر من الماء على نار هادئة لمدة ثلاث دقائق ثم يصفى، ثم يُضاف إليها العسل والزّيت والخلّ وتُحرّك لمُدّة دقيقة بعد الغليان<sup>5</sup>، فهذا الشّراب ينقيّ الدّم ومفيد للمفاصل... الخ.

إضافةً إلى ذلك نجد عصير البقدونس وهو ذو فوائد علاجية جمة، فهو يُفيد الدّورة الدّمويّة والغازات وغيرها، ويُحضر هذا العصير كالاتي: البقدونس الطّازج مع لتر من ماء ونصف خيار، يتمّ خلطهم بالخلّاط ثم يُصفى ويُشرب منه في الماء وعلى الرّيق.

<sup>1</sup> - لجنة أفاظ الحضارة، مرجع سابق، ص 41.

<sup>2</sup> - محمد عبد الرّحيم، أعشاب ونباتات طبيّة، دار الرّاتب الجامعيّة، ط1، 1422هـ، 2001م، ص 15.

<sup>3</sup> - المرجع نفسه، ص 210.

<sup>4</sup> - عزرولي رشيد، دليل النباتات الطبيّة للحضيرة الوطنيّة للقالّة، الجزائر، 23 و 25 أبريل 2000.

<sup>5</sup> - إدريس رمضان، مرجع سابق، ص ص 53، 54.

أما اليانسون، فهو عبارة عن بذور تحتوي على زيوت طيارة، يستعمله الجزائريون أيضاً كشراب لتعدّد فوائده العلاجيّة، ويتمّ إعداده كما يلي: "غلي الماء، ثم وضع اليانسون عليه بعد ذلك، وتركه 10 دقائق حتّى يبرد، ويُحلى ويُشرب"<sup>1</sup>.

واستعمل شراب القرنفل لعلاج حالات الربو، حيث تؤخذ "7 حبّات قرنفل منزوع الرّأس في نصف كوب ماء وتُنقع ليلاً، ويُشرب المنقوع على الرّيق، ويكرّر لمدّة 15 يوماً، فإنّه مفيد بإذن الله"<sup>2</sup>.

ولن نكتفي بهذه الأشربة فقط، بل توجد قائمة طويلة، كشراب الزّنجبيل، شراب الإكليل، وشراب البابونج... الخ. فالأشربة في الجزائر متعدّدة ومتنوّعة، تتمّ عن ثقافة شعب امتدّ تاريخه عبر العصور، منها ما كانت وليدة البيئّة، ومنها ما كانت نتيجة تمازج الحضارات وسبباً في ظهورها. وفي الإجمال، لا تزال هذه الأشربة حاضرة في مطابخ ومنازل الجزائريين إلى يومنا هذا.

<sup>1</sup> - إدريس رمضان، مرجع سابق، ص 56.

<sup>2</sup> - المرجع نفسه، ص 60.

## خلاصة الفصل

وختاما لهذا الفصل يتضح لنا أن الطعام و الشراب ليسا من أساسيات الحياة فحسب، بل يمثلان عادات الشعوب عبر مختلف الحضارات منذ القديم. وقد أثرت تعاليم الدين الإسلامي في شأن بعض الأطعمة فتميز الخبيث منها من الطيب. أما في الجزائر، عكست تلك الأطعمة و الأشرية الهوية الجزائرية وامتزاجها بالحضارات المتعاقبة عليها. فالبرغم من بساطة الطعام و الشراب إلا أنهما يحملان أبعادا إجتماعية و دينية و ثقافية.

## الفصل الثّاني

دراسة تطبيقية لما جاء على وزن فعيلة من  
الاطعمة والاشربة في منطقة الطارف

### تمهيد:

تُعدّ منطقة الطّارف من المناطق الجزائريّة الغنيّة بتنوّعها التّقافي واللّغويّ، وهو ما ينعكس بشكل واضح في معجمها الغذائيّ. فالأطعمة والأشربة المتداولة في هذه المنطقة لا تحمل فقط دلالات تغذوية، بل تشكّل أيضًا جزءًا من الهوية المحليّة، حيث ترتبط بالكثير من العادات والتقاليد والمناسبات الاجتماعيّة والدينيّة. وفي هذا الفصل، نحاول مقارنة الألفاظ المتعلّقة بالأطعمة والأشربة في منطقة الطّارف من زاوية دلاليّة وصرفيّة، من خلال تتبّع جذورها، وتحليل بنيتها الصرفيّة، والكشف عن تطوّر معانيها في السّياق المحلي، ما يسمح بفهم أعمق للبعد اللّغوي والتّقافي المرتبط بالمائدة الطّارفيّة.

## 1- التعريف بعلم اللغة:

هو العلم الذي يدرس اللغة بوصفها نظاماً من الأصوات والتركيب والدلالات، من حيث النشأة والتطور، ووظائفها في التواصل، وتتوعها عبر المجتمعات. فهي إذن مجموعة من الدراسات التي تهتم بتحليل اللغة البشرية من جوانب متعددة، وتشمل فروعاً مختلفة تهدف إلى فهم بنية اللغة ووظائفها.

وترجع أهمّ البحوث اللغوية إلى الموضوعات الآتية<sup>1</sup>:

- البحوث المتعلقة بنشأة اللغة الإنسانيّة، التي ظهر فيها التعبير، والأدوار التي اجتازها حتى وصل إلى مرحلة الأصوات ذات الدلالات.
- البحوث المتعلقة بحياة اللغة، وما يطرأ عليها من غنى وفقر، وسعة وضيق، وعظمة وضعف، وما تتعرض له من انقسام وسعي إلى لهجات، واستحالة هذه اللهجات إلى لغات مستقلة. ومن أهمّ فروع هذا البحث هو علم اللهجات، وموضوعه دراسة الظواهر المتعلقة بانقسام اللغة إلى لهجات تختلف باختلاف البلاد أو الجماعات الناطقة بها.
- دراسة الأصوات التي تتألف منها اللغة، ويسمى هذا البحث فونتيك، أي علم الصوت.
- دراسة اللغة من حيث دلالتها، أي من حيث إنّها أداة للتعبير عما يجول بالخاطر، ويُطلق على هذا البحث السيمانتيك، أي علم الدلالة.
- ومن هنا يتبيّن أنّ علم اللغة علم واسع النطاق، يدرس اللغة من حيث نشأتها وتطورها، ووصفها من حيث الأصوات والتركيب والدلالات.

---

<sup>1</sup> - علي عبد الواحد وافي، علم اللغة 1، نهضة مصر للطباعة والنشر، ط 9، 2004، ص ص، 6، 8.

## 2- تعريف علم الدلالة:

هو العلم الذي يختص بدراسة المعنى، فإذا كان علم الصّوت يجهر بالأصوات، وعلم الصّرف يكوّن الكلمات من هذه الأصوات، وعلم النّحو يركّب من الكلمات جملاً، فعلم الدّلالة هو الذي يناقش معنى الكلمة خارج وداخل هذه الجملة، ويحدّد العلاقة اللّغوية بين الكلمات وبالتالي فإن علم الدّلالة فرع من فروع علم اللّغة<sup>1</sup>.

كما يُعرّف علم الدّلالة بكونه علماً خاصّاً بدراسة المعنى في المقام الأوّل، وما يحيط بهذه الدّراسات أو يتداخل معها من قضايا وفروع كثيرة، صارت اليوم من صُلب علم الدّلالة كدراسة الرموز اللغوية (مفردات، وعبارات، وتراكيب) وغير اللغوية (العلامات والإشارات)<sup>2</sup>.

ويتّضح من خلال التعريفين أنّ علم الدّلالة يهتمّ بدراسة الرّموز اللّغويّة وغير اللّغويّة حيث يقوم بتحليل كل الرّموز التي تُقدّم إليه، بغية البحث عن المعاني المقصودة وغير المقصودة، فهو علم مرتكز على دراسة كل ما له دور في حمل الدّلالات.

ويرى الدّكتور كمال محمد بشر بأنّ دراسة المعنى بوصفه فرعاً مستقلاً عن علم اللّغة قد ظهرت أوّل ما ظهرت سنة 1839 ميلادي، لكن هذه الدّراسة لم تُعرّف بهذا الاسم "السّيمانتيك" إلا بعد فترة طويلة، أي سنة 1883، عندما ابتكر العالم الفرنسي بريال المصطلح الحديث<sup>3</sup>.

فهو إذن العلم الذي تبلور في صورته الفرنسيّة. *Sémantique* ليعبر عن فرع من فروع علم اللّغة العام.

<sup>1</sup> - عاطف إسماعيل محيسن، علم الدّلالة دراسة في النّظريّة والتّأصيل، الوراق للنّشر والتّوزيع، ط 1، 2016، ص 16، 17.

<sup>2</sup> - فريد عوض حيدر، علم الدّلالة، دراسة نظريّة وتطبيقية، مكتبة الأدب للنّشر والتّوزيع، د ط، 2005م، ص 12.

<sup>3</sup> - عاطف إسماعيل محيسن، مرجع سابق، ص 17.

### 3-التعريف بعلم الصّرف والميزان الصّرفي :

#### 1.3- التعريف بعلم الصّرف

##### أ- لغة:

جاء في معجم المحيط : الصّرف في الحديث : التّوبة والعدل. أن يزداد فيه ويُحسن من الصّرف في الدّراهم وهو فضّل بعضه على بعض في القيمة، و كذلك صرف الكلام ولهُ عليه صرف: شف وفضل، وهو من صرفه يَصْرِفُهُ، لأنّه إذا فَضّل صُرِفَ عن أشْكَالِهِ<sup>1</sup>.

والصّرف اسم مصدر الفعل "صرف"، فالتّسمية هذا باسم المصدر وهو بمعنى التّعبير من وجه إلى وجه، أو من حال إلى حال، وردت أصول هذه الكلمة في القرآن الكريم ما يقارب ثلاثين مرّة. تفيد كلّها التّحويل والتّغيير منه قوله تعالى: "فَصَرَفَ عَنْهُ كَيْدَهُنَّ" سورة يوسف الآية (34). وقوله تعالى أيضا: لِنَصْرِفَ عَنْهُ السُّوءَ وَالْفَحْشَاءَ (سورة يوسف الآية 24)<sup>2</sup>

##### ب- اصطلاحا:

التّصريف عند سبويه هو أن تبني من الكلمة بناء لم تبه العرب على وزن ما بنته، ثم تعمل في البناء الذي بنته ما يقتضيه قياس كلامهم، هذا هو المعروف عند المتأخّرين بمسائل التّصريف. يقول سبويه: هذا باب ما بنت العرب من الأسماء والصفّات والأفعال غير المعتلّة وما قيس من المعتلّ الذي لا يتكلّمون به، ولم يجئ في كلامهم إلا نظيره من غير بابه وهو الذي يسمّيه النّحويّون التّصريف والفعل<sup>3</sup>.

وهو عند ابن جني تغيير الكلمة وتحويلها من بناء إلى آخر كالماضي، والمضارع واسم الفاعل واسم المفعول والمبنيّ للمعلوم والمبنيّ للمجهول والمجرّد والمزيد فيه وغيرها من الموضوعات التي يدور عليها بحث التّصريف رأي خاص في الصّرف سمّاه التّصريف

<sup>1</sup>- مجد الدّين محمد بن يعقوب الفيروزآبادي، مرجع سابق، ص 1062.

<sup>2</sup>- القرآن الكريم، سورة يوسف، الآية 24.

<sup>3</sup>- سبويه، الكتاب، تحقيق عبد السّلام هارون، الهيئة المصريّة العامّة للتّأليف والنّشر، ج 3، 1975، ص 315.

ويعني به النظر في الكلمة من حيث أصولها وزوائدها ومن حيث أبنيتها وأوزانها كما يعرض لطريقة أخذ الكلمات بعض من بعض<sup>1</sup>.

وفي تعريف الصّرف يقول كمال بشير أيضاً "والصّرف في العرف اللّغوي الحديث أحد مستويات البحث التي تتعاون فيما بينها للنظر في اللّغة ودراستها وهذه المستويات على أشهر الآراء هي علم الأصوات، وعلم الصّرف وعلم النّحو والدراسات المعجميّة والدلاليّة<sup>2</sup>. ويمكن أن نستخلص بأنّ علم الصّرف يدلّ على العلم الشّامل القائم بذاته، المتميّز بقوانينه وضوابطه، وهو المصطلح الأنسب لانسجامه مع النّحو، بحيث يقتصر موضوعه على دراسة الأسماء ..... والأفعال المتصرّفة.

### 3-2- تعريف الميزان الصّرفي:

يُعرّف الميزان الصّرفي، بأنّه "مقياس أو وضعه علماء اللّغة لمعرفة أحوال بنية الكلم، لما تبين لهم أن أكثر الكلمات العربيّة ثلاثيّة الأحرف، لذلك جعلوا الميزان الصّرفيّ مكوّنًا من ثلاثة أحرف أصليّة، هي: الفاء والعين واللام (ف ع ل)، وجعلوه مقابل الكلمة المراد وزنها"<sup>3</sup>.

وهو بذلك معيار لفظي اصطلاحه علماء الصّرف، ليزنوا به، ما يدخله التّصريف من أنواع الكلام "وللميزان الصّرفي فائدة كبرى، فهو يحدّد صفات الكلمات، ويبين إن كانت الكلمة، مجردة أو مزيدة أو كانت تامّة، أو ناقصة، فهو يبيّن لنا حركات بنية الكلمة وسكناتها، والأصول منها، والزوائد وتقديم حروفها وتأخيرها وما نكر من تلك الحروف، وما حذف ويبين صحّتها وإعلالها."<sup>4</sup>

<sup>1</sup>- كمال بشر، التّفكير اللّغوي بين القديم والجديد، دار الثّقافة العربيّة، د ط، 1991، ص 244.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، صفحة 238.

<sup>3</sup>- محسن محمد معالي، الموسوعة الصّرفيّة، مكتبة أطفالنا للنشر والتّوزيع، ط 1، 2013 م، ص 8.

<sup>4</sup>- المرجع نفسه، ص 09.

ومنه تبين لنا أن فائدة الميزان الصّرفي هي توضيح أصل الكلمة، وإبانة نوع الزيادة أو النقص كما يساعد في فهم الاشتقاق.

• طريقة وزن الكلمات عند وزن الكلمات نراعي الآتي:

- أن تُقابل الكلمة المراد وزنها الميزان "ف ع ل"، مع ضبط كلِّ حرفٍ بالشكل اللازم والمُرادف للميزان.

مثل: "ض ر ب"، "فَعَلَ". "الضادُّ" تقابل "الفاء"، "الراءُ" تقابل "العين"، "الباءُ" تقابل "اللام".  
أما إذا كانت الكلمات زائدةً عن ثلاثة أحرفٍ أصليّة، (لا يمكننا أن نستغني عن الأحرفِ الأصليّة)، نضيف لامًا واحدةً في آخر الميزان، إذا كانت الكلمة رباعيةً مثل: "زَلَزَل"، "فَعَّلَل".

أما إذا كانت الكلمة بها أحرف الزيادة نضع الوزن (ف ع ل) تحت الحروف الأصليّة وتبقي الحروف الأخرى، كما هي:

اسْتَشْهَدَ : اسْتَفْعَلَ ( الحروف الأصليّة هي شهد. والمزيدة هي است )

• وإذا كان الفعل محذوفًا منه حرف، نحذف ما يقابله في الميزان.

مثل وعد ← فَعَلَ (يَعُدُّ ← يعل) (عد ← عل) وهكذا

#### 4- علاقة علم الدلالة بعلم الصّرف:

من المعلوم أنّ علم الصّرف يهتمّ بالصّيغة، والوزن الصّرفي، وكلّ صيغة لها مدلول تدلّ عليه، والمستوى الصّرفي من مستويات علم اللّغة، وبنيتة المكوّنة من مفردات أو كلمات أو وحدات دالّة، والتي تنشأ من جميع الأصوات (الوحدات غير الدالّة) بصورة اعتباريّة ليكون لدينا وحدات لها دلالة مفردة<sup>1</sup>، فكلّ فعل من الأفعال الماضية أو المضارعة أو الأمر تدلّ على المعنى أو جزء من المعنى وقد تدلّ: (صيغة واحدة على معان عديدة يحددها السياق).

<sup>1</sup>- عاطف إسماعيل محيسن، مرجع سابق، ص 22

فعلم الدلالة هو دراسة معنى اللفظ في اللغة، في حين علم الصّرف. يتعامل مع البنية  
المادية للكلمات، بينما علم الدلالة يهتم بمعنى الكلمات ودلالاتها، وقد يؤثّر علم الصّرف على  
الدلالات.

### من خلال بنية الكلمة.

ففاعلية البناء الصّرفي تقوم على استخدام التّركيب، فيزيده تأثيراً في الدلالة، خاصةً حين  
يُضاف إلى البناء لواصق ولواحق (تاء التّأنيث...). فأصل المفردة في العربيّة ثلاثي، بإتقان  
أهل اللغة، على أن يكون الأصل فيها (فعل) بثلاث فتحات<sup>1</sup>، وهذا ما يُضفي على العربيّة  
جمالاً ودقّة وإيضاحاً.

إلاّ أنّنا نركّز حديثنا على الوزن "فَعِيل" الذي يدلّ على صفة ثابتة مثل: (كريم، بخيل  
نظيف، كبير...) كما أنّنا نجدّها في بعض الأسماء كأسماء المعاني والصفات.

### 5- دلالة وزن فعيلة:

"فعيلة" من الأوزان الصّرفيّة العربيّة المستخدمة بكثرة، فالدلالة الأصليّة لوزن "فَعِيل"  
حافظت على ثباتها رغم التّطوّر يقول إبراهيم أنيس في هذا الشّأن: "إنّ الدلالة الأصليّة  
لصيغة "فَعِيل" لم تتحرف عن أصلها كثيرا حين تطوّرت في النّصوص الإسلاميّة، ربّما ساعد  
على هذا ما تتضمّنه هذه الصّيغة من الكسرة الممدودة التي تعدّ في الفصيلتين السّامية  
والحامية رمزا لصغر الحجم وقصر الوقت، والتّأنيث والضعف، وقلة القيمة"<sup>2</sup>، وهو من  
الأوزان السّهلة النّطق والانتشار، وارتبط بتسمية الأطعمة المنتشرة بين العامّة. كما أنّه يُعطي  
إحساساً بالرّقة واللّطافة، لأنّها تُقدّم في مناسبات خاصّة تُعتبر محبّبة ومريحة. كما أنّ هذا

<sup>1</sup> - نورية بويش، "الدلالة بين الصّوت والصّرف"، مجلّة (لغة الكلام)، مختبر اللغة والتّواصل، المركز الجامعيّ غليزان، الجزائر

العدد 2، جوان 2019، ص 107

<sup>2</sup> - مرزوق عطوي المرزوقي، "صيغة فعيل" دراسة نحوية صرفيّة دلاليّة. رسالة ماجستير، جامعة أم القرى. المملكة العربيّة السعوديّة  
1987م، ص 20.

الوزن يعكس ببساطة هذه الأطعمة وارتباطها بالحياة اليومية لدى العرب، واستخدامها للتأنيث يعطي للطعام طابعاً لطيفاً وبسيطاً، لارتباطها بالتراث الثقافي.

#### 6- أنواع الأطعمة على وزن فعيلة في منطقة الطارف:

تشتهر منطقة الطارف، كغيرها من المناطق في الجزائر، بمأكولات شعبية متنوعة يُقدّمها أهلها في مناسبات عديدة، سواء كانت اجتماعية أم دينية، تتفنّن فيها النسوة وتعدّها وتزيّنها بشكل شهّي يُنمّ عن براعتهنّ في الطهي. فالأكلات الشعبية جزء لا يتجزأ من العادات والتقاليد لأي منطقة من مناطق الوطن، لأنّها متوارثة عبر الأجيال، ومرتبطة بعادات ساكنيها.

ولأنّ عنوان هذا الجزء هو "أنواع الأطعمة التي على وزن فعيلة في منطقة الطارف" نستعرض مجموعة من الأطعمة التي تشتهر بها الولاية، والتي جاءت على وزن فعيلة فيما يلي:

#### 6-1- العصيدة

أ- لغة:

ورد في معجم المصباح المنير:

العصيدة قال ابن فارس: "سُمّيت بذلك لأنّها تُعصّد، أي تُقلب وتُلوّى، يُقال: عَصَدْتُهَا

عَصْدًا من باب إذ لوَيْتُهَا، وأَعَصَدْتُهَا بالألف لغة<sup>1</sup>."

وورد تعريفها في معجم المحيط:

"عَصَدَهُ يَعَصِدُهُ، لَوَاهُ، وَالْعَاصِدُ: جَمَلٌ يَلْوِي عُنُقَهُ عِنْدَ الْمَوْتِ، وَالْعَصِيدَةُ: مَمَّ وَعَصِيدُهُ:

لقب جماعة<sup>2</sup>."

<sup>1</sup>- أحمد بن محمد بن علي، مرجع سابق، صفحة 258

<sup>2</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروزآبادي، مرجع سابق، صفحة 387

ومنه، فالعصيدة في المعاجم العربيّة نوع من الطّعام يُعدّ من الدّقيق، يُطهى في إناء  
بالماء، وتُحرّك حتّى تتماسك.

• الأوزان الصّرفيّة:

- الفعل "عصد" هو فعل ثلاثي مجرّد، وزنه "فعل". في "عصد - يعصد - عاصد".
- اسم الفاعل "عاصد" على وزن "فاعل"، ومنه: "فلان عاصد ماهر"، أي يُحضّر العصيدة  
بطريقة ماهرة وأصليّة.
- اسم المفعول "معصود" على وزن "مفعول"، ومنه: "الدّقيق المعصود" يُستخدم في تحضير  
العصيدة التّقليديّة.

• الدّلالة الصّوتيّة لكلمة عصيدة:

تتكوّن من الجذر اللّغويّ "ع ص د"، فالعين من الأصوات المجهورة المتوسّطة، وهو  
صوت يعطي إيحاء بالعمق لأنّه من الحروف الحلقية، يعبر عن شيء داخليّ.  
أمّا الصّاد فاعتبره القدماء من أصوات الصّفير، ويقول إبراهيم أنيس: "وعلى هذا فأكثر  
الأصوات رخاوة تلك التي سماها القدماء بأصوات الصّفير، وهي السّين والرّاي والصّاد".<sup>1</sup>  
فالصّاد صوت فيه صفير وهو رخو، يعطي إيحاء باللّزوجة، واقتترانه بحرف من  
أحرف المدّ "ي" يوحي بالاستمراريّة والتّمدّد للموادّ الطريّة. وتنتهي بدال، فالدالّ صوت شديد  
دلّ في النّهاية على التّماسك بين الخطّ والطّهي.  
فكلّ الدّلالات الصّوتيّة للكلمة تتوافق مع خصائص العصيدة كأكلة متماسكة وطريّة.

ب- اصطلاحًا:

أكلة شعبيّة تقليديّة من الأكلات الشعبيّة المشهورة في الطّارف والعديد من الدّول  
العربيّة، تحظى هذه الأكلة بمكانة في مختلف المناسبات المريحة والدّافئة، وتُعدّها بعض  
العائلات في فصل الشّتاء. وتختلف طريقة تحضيرها من منطقة إلى أخرى، حيث يعتبر

<sup>1</sup>- إبراهيم أنيس، الأصوات اللّغويّة، مكتبة نهضة مصر، د.ط، مصر، د.ت، ص 2.

الدقيق المكوّن الأساسي لها وتعتمد أساسا على القلب واللوي المستمرّين، مع إضافة  
المحليات كالسكر والعسل، وإضافات أخرى كالزبدة والسمن واللبن..  
وتعود جذور هذه الأكلة إلى العصور القديمة، حيث كانت تُحضّر من الحبوب  
المطحونة والماء، وتُقدّم كوجبة مرضية ومغذية.

إذ يقول الدكتور حسن مؤنس: "من خلال دراسة أحوال المجتمعات البدائية الباقية إلى  
هذا اليوم تم معرفة ما مدى اهتمام القبائل بالقيمة الغذائية لسنابل القمح التي توجد بريّة بين  
الحشائش ... منها قبائل تزرع القمح وتحصده وتأكله حبا، ومنها قبائل تجرشه قبل أن تأكله  
وهناك قبائل تطحنه وتأكله دقيقا، أو تذيبه في الماء<sup>1</sup>.

و من خلال ما سبق ذكره تبين أنّ العصيدة أكلة شعبية ضاربة في التاريخ، عرفتها  
المجتمعات ومنها المجتمع الطارفي، وهي أكلة نباتية مصدرها الأساسي القمح وتقدّم مع  
العسل أو السكر والزبدة أو حتى زيت الزيتون.

تقدّم العصيدة قديما كفطور للعمّال خاصّة عند التّويّزة (أشغال البناء، غسل الصّوف  
قتل الكسكسي) وقت الضّحى أو كوجبة غداء أو قبل الغداء كما أنّها تقدّم في مناسبات  
كالمولد النبويّ الشريف، وأسبوع المولود الجديد (السّبوع). وتحضّر العصيدة أيضا في الزّردة  
والوعدة.

يتناول العصيدة كبار السنّ، وهي مفضّلة لديهم لسهولة هضمها، كما أنّها محبوبة  
لدى الصّغار خاصّة إذا أضيفت لها المحليات، كما يتناولها الشّباب والشّابات.

#### • من فوائد العصيدة الصّحيّة:

تعتبر مصدرا للطّاقة، إذ تحتوي على سرعات حراريّة عالية تساعد على تدفئة الجسم  
كما أنّها غنيّة بالألياف، ومفيدة للأطفال وخاصّة منها عصيدة التّمّر لتنشيط الدّماغ.

<sup>1</sup>- د. محسن مؤنس، الحضارة أصولها وعوامل قيامها وتطورها، عالم المعارف، د، ط، الكويت 1978، ص 122.

### والعصيدة أنواع منها:

العصيدة التّونسيّة: والتي تحضّر من دقيق القمح وتقدّم مع العسل، خاصّة في فصل الشتاء.

العصيدة السّعوديّة: تحضّر من الدّقيق المنخول والماء، وإضافة السّمن والعسل أو التّمرم وتقدّم عادة في المناسك الدّينيّة.

العصيدة اليمنيّة: تضاف إليها الزّبادي أو اللّبن، وتقدّم مع مرق اللّحم أو الخضار كوجبة رئيسيّة .

أمّا في بلادنا وخاصّة منطقة الطّارف فلها مكوّنات أساسيّة وهي:

- الدّقيق: وعادة ما يستخدم دقيق القمح أو الذّرة حسب كلّ منطقة.
- الماء أو الحليب: يغلى مع الدّقيق ليتحوّل إلى عجينة متماسكة.
- المحلّيات: مثل العسل، السّكر، التّمرم.
- بعض الإضافات مثل الزّيدة، زيت، زيت الزّيتون السّمن، اللّبن .. الخ

### طريقة تحضير العصيدة في ولاية الطّارف ( منطقة بوحجار):

تحضر العصيدة في منطقة بوحجار عند تساقط التّلوج والبرودة الشّديدة، حيث تقوم ربّة البيت بإعداد هذه الأكلة لأفراد العائلة في الصّباح الباكر بكلّ إتقان واحترافيّة، تكون قد توارثتها عن أجدادها، وعادة ما تحضّر هذه الأكلة على موقد الحطب وفي قدر من الطّين الخام.

تسكب بداخله كميّة من الماء وتُضيف إليه كميّة من دقيق القمح الصّلب مع ذرّة من الملح، وتستمرّ بالتّحريك بواسطة ملعقة خشبيّة حتّى تتماسك وتُصبح ثقيلة نوعًا ما<sup>1</sup>. بعدها تُنزع من على النّار وتُعضد جيّدًا، ثم تُردّ إلى النّار وتُضاف إليها قليل من الماء أو الحليب وتُترك لتتنضج مع العُصّد المستمرّ على النّار. ثم تُنزع من على النّار بعد أن يجفّ الماء

<sup>1</sup>- خالتي كلثوم، 74 سنة، بوحجار، أميّة 10.00 . (مقابلة شخصية).

ويتمّ سكبها في صحن التّقديم مع إضافة الزّيدة والمحلّيات كالسُّكّر أو العسل. وفي بعض المناطق من ولاية الطّارف كالغيون، يتم إضافة الفول عند نُضجه في فصل الرّبيع<sup>1</sup>.

## 6-2- الزّريّة

أ- لغةً: جاء في قاموس المحيط تعريف الزّريّة ك"أميرٍ خفيفٍ ظريف، والعاقل المحكم الرّأي"<sup>2</sup>

وجاء في لسان العرب لابن منظور: "والزّيرير الخفيف الظّريف، والزّيرير العاقل، ورجل زيرير أي خفيف ذكي، وزرّ يزرُّ إذ زاد عقله وتجاربه"<sup>3</sup>.  
ومن هنا نستنتج أنّ ما ورد في المعاجم من تعريفات لم يرتبط بأكلة، إلّا أنّها دلّت على صفة أكثر من غيرها.

## الأوزان الصرفية:

- الفعل "زّر" هو فعل ثلاثي، وزنه الصّرفي "فَعَلَّ" - زَرَّ، يَزِرُّ، زَرًّا.
- اسم الفاعل: زارّ - وهو العاقل الذي زاد عقله وتجاربه.
- اسم المفعول: مَزْرور.

## الدّلالة الصّوتية لكلمة زريّة:

تتكوّن هذه الكلمة من صوتين رئيسيّين هما "ر" و"ز"، فهما من الأصوات المجهورة وهي الأصوات الغالبة. يقول في هذا الشأن إبراهيم أنيس: "فالكثرّة الغالبة من الأصوات اللّغوية مجهورة، ومن الطّبيعي أن تكون كذلك، وإلّا فقدت اللّغة عنصرها الموسيقي ورنينها الخاص"<sup>4</sup>.

<sup>1</sup>- خالتي فاطمة، 64 سنة، الغيون. أمية، 16.00 (مقابلة شخصية)

<sup>2</sup>- مجد الدّين بن يعقوب الفيروزآبادي، القاموس المحيط، ص 622.

<sup>3</sup>- ابن منظور، لسان العرب، دار الحديث للطّبع والنّشر والتّوزيع، مجلد 4، دون طبعة، القاهرة 2013، ص 358.

<sup>4</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص ص 22، 23.

فالراء في هذه الكلمة تكزّر، يوحي بصوت مستمر وسريع، ويعطي للكلمة طابعًا موسيقيًا، أمّا الزاي فهو من أصوات الصّفير، وهو رخو، يعطي انطباعًا حول الرنة والانتزان واتّصاله بالياء لإضفاء ليونة وامتداد صوتي أو تصغير يحمل انطباعًا لطيفًا للكلمة.

أمّا التاء في الآخر، فهي للتأنيث. تُعطي إحساسًا بالزفة واللّطافة.

ومن هنا، فالكلمة توحى بشيء خفيف ظريف، ذو حركة سريعة ومتكرّرة، وعلى الأرجح اتّخذت هذه التسمية لسهولة وخفة إعدادها، حسب ما ورد في المعاجم.

#### ب- اصطلاحًا:

تُعدّ الزّريرة من الأكلات الشعبيّة العريقة التي توجد في كلّ البيوت الجزائريّة عامّة وهي أكلة الفقير والغنيّ. تُحضّر عادة خلال النّفاس، أي فترة ما بعد الولادة، وفي المناسبات الدّينيّة مثل المولد النّبويّ الشّريف. وتختلف تبعًا لكلّ منطقة وظروفها الاجتماعيّة، لكنّها تبقى أكلة الآباء والأجداد، حاضرة في الماضي والحاضر.

#### مكوّنات الزّريرة:

تتكوّن هذه الأكلة من دقيق محمّص والعسل والزّبدة.

#### طريقة تحضيرها في ولاية الطارف - بن مهدي:

يتمّ تحضير أو إعداد الزّريرة عن طريق تحميص دقيق القمح اللّين في مقلاة على النّار. إضافة إلى ذلك، يتمّ تحميص الحمص في الفرن، ثم يُطحن ويمزج مع الدّقيق. بعدها يتمّ وضع القليل من الزّبدة والعسل في إناء على نار هادئة حتى تذوب، ونضيف عليهم خليط الدّقيق والحمص، إضافة إلى بعض المكسّرات كاللّوز، كما تُزين بالشّامية<sup>1</sup>.

فالزّريرة أكلة تقليديّة تُحضّر من خليط الدّقيق المطحون وحتّى بعض المكسّرات مع الزّبدة والعسل، وهناك في بعض المناطق من يضيف "السمن"، وتُقدّم ساخنة.

#### الفوائد الصحيّة للزّريرة:

<sup>1</sup>- خالتي مباركة، 71 سنة بن مهدي، أميّة، 00: 14 . (مقابلة صوتية).

تُقدّم ساخنة للمرأة النَّفساء "حديثة الولادة"، فهي مفروضة على المرأة المُرضع كونها  
مغذية لصحتها ومُدرةً للحليب.

اتَّفق أغلب الجزائريين في تحضيرها بنفس الطريقة وبنفس المكونات، وتختلف طريقة  
تزيينها فقط. فهذه الأكلة تعلّمتها على يد أمهاتنا وجدّاتنا، ولا تزال حاضرة على مائدة  
ضيوف المرأة النفساء وفي المولد النبوي الشريف.

### 6-3- الدّشيشة

#### أ- لغة:

الدشّ: اتّخاذ الدّشيشة، وهي لغة في الجشيشة، قال الأزهري: ليست بلغة ولكنها كُنْةٌ  
وروي عن أبي الوليد بن طخفة الغفاريّ قال: "كان أبي من أصحاب الصّفة وكان رسول الله  
-صلى الله عليه وسلّم- يأمر الرّجل يأخذ بيد الرّجلين حتّى بقيت خامس خمسة فقال رسول  
الله-صلى الله عليه وسلّم: انطلقوا، فانطلقنا معه إلى بيت عائشة فقال: يا عائشة أطعمينا  
فجاءت بدشيشة فأكلنا ثم جاءت بحيسة مثل القطا فأكلنا... قال الأزهري: فدلّ هذا الحديث  
أنّ الدّشيشة لغة في الجشيشة.<sup>1</sup>

وورد في معجم المحيط: الدشّ: السّير، واتّخاذ الدّشيشة وهو حسو يتمّ تحضيره من  
برّ مرضوض.<sup>2</sup>

#### الأوزان الصرفية:

- من الفعل "دشّ"، فعل ثلاثي: دشّ، يدشّ، دشّاً.
- اسم المفعول: مدشوش، أي القمح أو الشعير أو البرّ المطحون طحناً غليظاً.
- "دشيش": على وزن فعيل.
- صيغة المبالغة: دشّاش، على وزن فعّال، أي كثير الدشّ ويمارس الطّحن بكثرة.

<sup>1</sup>- ابن منظور، مرجع سابق، مجلد3، ص 356.

<sup>2</sup>- الفيروزآبادي، مرجع سابق، ص 767.

### الدلالة الصوتية لكلمة دشيشة:

كلمة دشيشة تتكوّن من صوتين رئيسيين هما "د" و"ش" فالدال صوت شديد انفجاري. يقول إبراهيم أنيس: "إذا انفصل اللسان عن أصول التنايا يُسمع صوت انفجاري نسمّيه الدال"، فهو يوحى بالكسر ويعكس عملية طحن الحبوب. أمّا الشين فهو من الأصوات المهموسة، لها حظّ من التنغيم والنقشية<sup>1</sup>، أي الانتشار، واتّصاله بالياء لإضفاء طابع التصغير، وتكرار الشين دلالة على التثنت، وكغيرها من الكلمات على وزن فعيلة فالتاء في الآخر دلالة على التأنيث وإعطاء إحساس بالنعومة. فالدلالات الصوتية تتوافق مع معنى الكلمة كأكلة.

### ب- اصطلاحًا:

هي أكلة شعبية معروفة في بلدان المغرب العربيّ: الجزائر، تونس، المغرب، ليبيا. وتسمّى أيضًا شوربة الشعير، باعتبار أنّ الشعير مادّة أساسية في هذه الأكلة. ويتمّ تحضيرها من خلال طحن وتحويل الشعير إلى جزئيات خشنة. وكانت تُستهلك قديمًا، خاصّة في شهر رمضان.

### مكوّناتها:

تتكوّن هذه الأكلة من الشعير، ويمثّل المادّة الأساسية فيها، بالإضافة إلى البصل النّوم، الطّماطم، الملح، والقليل من البهارات مثل "الفلفل الأسود ورأس الحانوت". وفي بعض الأماكن، يُضاف إليها لحم الجمل أو حبّات العصبان لتعطيها نكهة لذيذة.

### طريقة تحضيرها في ولاية الطارف - القالة:

تقوم المرأة بإعداد مرق أساسه بصل وثوم وحبّة الطّماطم، مع إضافة الملح وبعض البهارات كالفلفل الأسود ورأس الحانوت.

تُغلى هذه المكوّنات في قليل من الزيت، ثم تُمرق بالماء، وتُغلى لمدة ليست بالطويلة.

<sup>1</sup> - الفيروزبادي، مرجع سابق ص 154.

ثم تُضاف إليها دشيثة الشعير وتُحرّك جيّدًا حتّى تُطهى. وفي الأخير يُضاف إليها قطعة  
من الزبدة العربي (زبدة البقر)، وتُقدّم ساخنة، وهي من الأكلات الشتوية<sup>1</sup>.

#### الفوائد الصحيّة للدشيثة:

تُعدّ أكلة الدشيثة من الأكلات المفيدة للأمعاء والقولون،<sup>2</sup> وتعطي شعورًا بالشبع لفترة  
طويلة. كما أنّ الشعير يساعد في تقليل الكوليسترول الضارّ في الدّم. ولأنّ هذا الطّبق يحتوي  
على بصل، ثوم، وفلفل أسود، فهي مكونات تساهم في رفع المناعة، وهي أكلة شتوية  
مقاومة للبرد، وتوفّر طاقة حراريّة جيّدة.

فالدشيثة طبق تقليديّ منتشر في مناطق متعدّدة من الجزائر، ومنها الطارف، حاضرة  
في موسم البرد. ويمكن أن تُضاف إليها بعض اللحوم، ك لحم البقر أو الدجاج، في مناطق  
أخرى من الوطن.

تُعتبر هذه الأكلة من أحبّ الأكلات لدى كبار السنّ أكثر من غيرهم، لسهولة  
هضمها واحتواء الشعير على فوائد صحيّة عديدة.

#### 6-4- الرّفيسة

##### أ- لغة:

جاء في معجم: لسان العرب "رفس"، ورَفْسُهُ يَرْفَسُهُ ويرفِسه رفسًا، ضربه في صدره  
برجله. والاسم الرّفّاس والرّفيس، والرّفوس ورفس اللحم وغيره من الطّعام رَفَسًا، دَقّه. وقيل كلُّ  
دقّ رفس، وأصله في الطّعام، والمرفس: الذي يدقّ به اللحم.<sup>3</sup>

ويمكن القول بأنّ لفظة رفيصة لها أصل عربي فصيح في المعاجم اللغوية، والرّفيسة  
تأنيث للرّفيس. وتطلق على الطّبق الذي يحضّر ويعدّ من فتات الخبز.

<sup>1</sup>- خالتي ليلي، 67 سنة، القالة، أمية، 18:00. (مقابلة شخصية)

<sup>2</sup>- خالتي ليلي، 67 سنة، القالة، أمية، 18:00. (مقابلة شخصية)

<sup>3</sup>- ابن منظور، مرجع سابق، مجلد 4، ص 195.

### الأوزان الصَّرْفِيَّة:

الرَّفيسة أو الرِّفيس بالأحرى من الفعل الثلاثي المجرد "رفس" "يرفس" "رفسا".

اسم الفاعل: رافس وهو الذي يقوم برفس الخبز قطعاً.

اسم المفعول: مرفوس، وهو الخبز المفتت الذي يرفس. والرِّقاس صيغة مبالغة.

### الدلالة الصَّوتِيَّة لكلمة رْفيسة

كلمة رْفيسة تتكوّن من ثلاثة أصوات رئيسية: ر، ف، س. فالرّاء من الحروف المشهورة، وهو من الأصوات المتوسطة التي ليست انفجارية. يقول إبراهيم أنيس: "ويلاحظ هذا مع اللّام والنّون والميم والرّاء، ولعلّ هذا هو الذي دعا القدماء إلى تسمية هذه الأصوات الأربعة بالأصوات المتوسطة، أي التي ليست انفجارية ولا احتكاكية"<sup>1</sup>، وهنا تدلّ الرّاء على بداية فاعلة. أمّا الفاء، فمن الأصوات التي تُصدر صوتاً خفيفاً، فهو صوت رخو احتكاكي يضيف خفة وسط الكلمة. واتّصاله بالياء للاستمرارية، أمّا السّين فهو من أصوات الصّفير يضيف إيقاعاً. والتّاء كغيرها في آخر الكلمة مربوطة للتأنيث. فدلالة الأصوات هنا تحاكي طريقة إعداد الأكلة من خلط واحتكاك.

### ب- اصطلاحاً:

هي أكلة شعبية تقليدية، ومن الأكلات التي تدخل ضمن الحلويات الرئيسية في ولاية الطارف. يتمّ تحضيرها في مختلف المناسبات، وترتبط خاصة بالأعراس والختان والضيافة ويسمّى بالرِّفيس، فالرِّفس في معناه الدَّق والكسر.

### مكوّنات الرِّفيسة:

تتكوّن الرِّفيسة من سميد متوسط، ملح، زيت نباتيٍّ أوسمن، ماء دافىء، عسل، زبدة مكسّرات.

<sup>1</sup> - إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص 26

### طريقة التحضير في ولاية الطارف ( العيون ):

يوضع السميد في قصعة من الخشب، ويضاف إليه قليل من الملح، وكمية معتبرة من الزيت أو السمن يُفرك السميد والزيت أو السمن جيّداً بكفّ اليد ثم يضاف الماء تدريجياً مع فرك السميد المبلّل، حتّى تتشكّل عجينة مبسوسة ثم تبسط هذه العجينة على طاولة وتقص مربّعات وتطهى على طاجين من طين، ثم تفرك على غربال خشن ( سيّار القمح) وتجمّر ليتمّ طهيها مرّة أخرى بالبخار في الكسكاس وعند تصاعد البخار يوضع الرّفيس في قصعة كبيرة يضاف له الزّبد والعسل ويعطّر بقليل من ماء الزّهر أو الورد وعند التّقديم يضاف له المكسّرات كنوع من التّزيين<sup>1</sup> كما يمكن تقديمه مع اللّبن.

### الفوائد الصحيّة للرّفيسة:

للرّفيس فوائد عديدة، يستحسن تناوله مع اللّبن البارد لتعزيز الهضم والاستمتاع بالنكهة، ويعدّ الرّفيس أيضاً غذاءً غنياً بالطّاقة بفضل مكوناته، كما أنّ المكسّرات توفّر دهونا صحيّة وأليافاً، وينصح تناوله باعتدال.

يمكن لمختلف الفئات العمريّة تناوله، ويمكن تقديمه للأطفال كوجبة ممدّة للطّاقة دون الإكثار منها، ويعتبر مناسباً للبالغين كوجبة طاوية. أمّا بالنسبة لكبار السنّ ينصح بتناوله باعتدال مع مراعاة الحالة الصحيّة.

الرّفيسة أو الرّفيس أكلة تقليدية شائعة في الشّرق الجزائريّ، وتتشارك معظم الولايات الشّرقية في طريقة تحضيره، وتسمية الرّفيس يمكن أن تدلّ على أكلة " طمينة " في مناطق أخرى من الوطن. كولايات الوسط، ويعرف طبق الرّفيسة في المغرب الأقصى كطبق مالح.

<sup>1</sup>- خالتي خالتي نورة، 55 سنة العيون، أمية، 17:00. (مقابلة شخصية)

## 6-5- الثريدة

أ- لغة:

الثريد: من ثرد، وجاء في القاموس المحيط " ثرد الطعام " فثّه كاتّرده واتّردّه بالتّاء والتّاء على وزن افتعله.<sup>1</sup>

وجاء في المصباح المنير: ثرد الثريد فعيل بمعنى مفعول، ويقال أيضا مثرود. يقال ثردت الخبز ثردا، ومنه يتّضح لنا أنّ الثريد نوع من أنواع الأكل الذي يتكوّن من الخبز المفتت.<sup>2</sup>

### الأوزان الصّرفيّة:

الثريدة : كلمة مشتقة من الجذر الثلاثي ث ر د بمعنى كسر أي كسر الخبز وهي على وزن فعيلة. واشتقّ منها اسم الفاعل ثارد : وهو الشخص الذي يقوم بثرّد الخبز، واسم المفعول مثرود.

### الدّلالة الصّوتية لكلمة ثريدة:

تتكوّن كلمة ثريدة من أصوات رئيسية ( ث ، ر ، د ) ، فالحرف الأوّل "ث" من الأصوات المهموسة كما أنّه صوت رخو، يقول إبراهيم أنيس: " الأصوات الرخوة في اللّغة العربيّة كما تبرهن عليها التجارب الحديثة هي مرتبة حسب بنية رخاوتها " س، ز، ص، ش ذ، ث، ظ، ف، هـ، ح، خ، غ"<sup>3</sup> . لهذا توجي بطابع خفيف.

أمّا " الرّاء " فهو من الأصوات المجهورة يعطي نوعا من الامتلاء واتّصاله بالياء يعطي ليونة وسلاسة في النطق أمّا بالنسبة للدّال والتّاء فكلاهما شديد انفجاري، ويضيف إبراهيم أنيس : « فكلّ من الأصوات الباء، الدّال، التّاء، الكاف، الجيم القاهرية صوت شديد.»<sup>4</sup> فكلّمة ثريدة بمركباتها الصّوتية تدلّ على التّماسك والامتلاء.

<sup>1</sup>- الفيروز أبادي، مرجع سابق، ص، 55 .

<sup>2</sup>- أحمد بن محمد بن علي الفيومي المقرئ، مرجع سابق، ص.55.

<sup>3</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص ، 25.

<sup>4</sup>- المرجع نفسه، ص، 25.

ب- اصطلاحا:

**الثريدة :** هي من الأكلات الشعبية الجزائرية المنتشرة في الشرق الجزائري وخاصة في ولاية الطارف ، وتسمى أيضا في بعض المناطق الزريقة مثل بلدية بوقوس الحدودية، وتعدّ سيّدة الأطعمة لما تحمله من مكانة خاصة في تراثنا العربي إذ كانت أحبّ الأكلات عند الرسول صلّى الله عليه وسلّم.

**مكوناتها :**

تتكوّن أكلة الثريدة أو الزريقة أو التريدة كما يحلو للبعض تسميتها من : القليل من الزيت، ملح بصل، ثوم، طماطم ، توابل ، ماء ، لحم أو دجاج ، خضار متنوّعة اختيارية والخبز أو الكسرة من أهم مكوناتها الرئيسية.

**طريقة تحضيرها :**

تختلف طريقة تحضير الثريدة في ولاية الطارف من منطقة إلى أخرى ، ففي بلدية واد الجنان الواقعة ببلدية العيون الحدودية. تروي لنا خالتي خميسة طريقة تحضير هذه الأكلة الضاربة في أعماق التاريخ تقول: " نضع في قدر أو إناء القليل من الزيت ونضيف له البصل ونقلبه حتى يصبح لونه ذهبيا، ثم نضيف له اللحم ونتركه حتى يحمر قليلا مع بعض الثوم وبعض التوابل ونحرك المكونات جيّدا مع بعضها البعض، وفي إناء آخر نضع فوق النار الماء كي يسخن، وعندما يحمر اللحم ويقلى جيّدا نغمره بالماء الساخن ونتركه حتى ينضج اللحم، وبعد نضوجه نضيف الخضار ونتركها تطهى على نار متوسطة.

في قصعة نفتت الخبز أو الكسرة إلى قطع صغيرة بأيدينا ونضعها في طبق التقديم ونسقيها بالمرق ونضع فوقها الخضار واللحم.

ومع مرور الزمن لم تختلف هذه الوجبة كثيرا في طريقة تحضيرها إلا في مكوناتها الأصلي الخبز ، حيث استبدل بنوع من العجائن فتقوم المرأة بعجن سميد متوسط وتشكل منه عجينة رقيقة ثم تقصّها مربّعات صغيرة وتضعها تحت أشعة الشمس الدافئة حتى تجفّ

وتيبس بعدها تقوم المرأة بأخذ كمية منها حسب حاجتها وتضع عليها ملعقة زيت حتى لا تلتصق حباتها مع بعض، ثم ترشها بماء دافئ وتتركها تتشرب قليلا ، ثم تعرضها للبخار في كسكاس ( تفورها) بلهجتنا العامية حتى تصبح طرية، وبعدها تفرغها في قصعة وتسقيها بالمرق وتتركها على نار هادئة مع التحريك المستمر، ثم تقدم في طبق التقديم مع تزيينها بالبيض المسلوق والخضار واللحم، وفي وقتنا الحالي ومع تطور المطبخ الجزائري أصبح هذا النوع من العجائن يباع جاهزا في المحلات التجارية، فلم تعد المرأة مضطرة للخبز والعجن، وإنما تشتريه وتحضره مباشرة مع المرق بنفس الطريقة السابقة، وهذه الطريقة تشترك فيها أغلب مدن وأرياف ولاية الطارف.

تقدم هذه الوجبة اللذيذة والفريدة من نوعها في المناسبات الدينية والاجتماعية المختلفة كعيد المولد النبوي الشريف والاحتفال بليلة القدر في رمضان المبارك وحفلات الزواج والختان والمآتم ، وحتى كوجبة عائلية عادية، هي وجبة يحبها الكبار والصغار.<sup>1</sup>

**فوائدها الصحية :**

لهذه الأكلة المميّزة فضل على سائر الأطعمة كما ورد في حديث رسول الله صلى الله عليه وسلم: « حدّثنا عبد العزيز بن عبد الله قال: حدّثني محمد بن جعفر عن عبد الله بن عبد الرحمن أنّه سمع أنس بن مالك رضي الله عنه يقول: سمعت رسول الله صلى الله عليه وسلم يقول: فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على الطعام.»

فهي أحبّ الأطعمة للنبي صلى الله عليه وسلم لما لها من قيمة غذائية عالية وفوائد صحية جمّة، حيث تحتوي على العديد من العناصر الغذائية المهمة كالبروتينات والدهون والفيتامينات التي تقوي العظام وجهاز المناعة، كما أنّها تنمي الذكاء والتركيز وتقضي على الشعور بالتعب والوهن. والثريد وإن كان مركّبًا، فإنّه مركّب من خبز ولحم، فالخبز أفضل الأقوات واللحم سيد الإدام ، فإذا اجتمعا لم يكن بعدهما غاية وتنازع الناس أيهما أفضل؟

<sup>1</sup> - الجدة خميسة المدعوة نمره، 98 سنة، قرية واد الجنان. بلدية العيون الحدودية، أمية 13:00. (مقابلة شخصية).

والصواب الحاجة إلى الخبز أكثر وأعم، واللحم أجلّ وأفضل وهو أشبه بجوهر البدن في كلّ ما عداه وهو طعام أهل الجنّة، وقد قال الله تعالى لمن طلب البقل والقثاء والفوم والعدس "أتستبدلون الذي هو أدنى بالذي هو خير؟!". وكثير من السلف على أن الفوم هو الحنطة وعلى هذا فالآية نصت على أن اللحم خير من الحنطة.<sup>1</sup>

## 6-6- السليقة

أ- لغة :

ورد في معجم الوسيط:

السليقة : الطّبيعة ، ويقال فلان يتكلم بالسليقة أي ينطق بالكلام صحيحا من غير تعلم.<sup>2</sup>

وجاء في لسان العرب:

السليقة: الطّبيعة والسّجّية. وفلان يقرأ بالسليقة أي بطبيعته لا يتعلّم، وقيل يقرأ بالسليقة أي

بطبيعته ليس بتعليم.<sup>3</sup>

كما وردت في ذات المعجم: السليقة هي الدّرق تدقّ وتصلح وتطبخ باللبن.<sup>4</sup>

الأوزان الصرفية:

سليقة كلمة مشتقة من الجذر الثلاثي سلق، ليس بمعنى سلق الطعام بل تحمل

دلالات ومعان قديمة، ويصاغ اسم الفاعل من الفعل سلق: سالق، واسم المفعول مسلوق

وهو الشيء الذي يسلق ويطهى بالماء الحار.

الدلالة الصوتية لكلمة سليقة :

كلمة سليقة تتكوّن أساسا من ثلاثة حروف أساسية وهي: (س، ل، ق) فالسّين من

الحروف المهموسة.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> ابن القيم الجوزية، الطب النبوي، دار الفكر للطباعة والنشر، دط، 691/ 751 هـ

<sup>2</sup> مجتمّع اللغة العربيّة، مرجع سابق، ص.440.

<sup>3</sup> ابن منظور، مرجع سابق، ص، 653.

<sup>4</sup> المرجع نفسه، ص، 653 .

\* الدرق: نبات عشبي له فوائد طبيّة.

<sup>5</sup> ابن منظور، مرجع سابق، ص، 453.

وهو أيضا صوت رخو تختلف شدة صفييره من لهجة إلى أخرى " ففي بعض اللهجات يشد صفيير السين عنها في البعض الآخر<sup>1</sup>، وقد ورد حرف السين في أول الكلمة ليوحي بالفطرة و والنعمومة و الهدوء .

أما اللام فهو من الأصوات المتوسطة ومن أكثرها وضوحا يوحي في هذه الكلمة بالسلاسة. والياء فهو حرف مدّ أعطى للقاف طابعا طبيعياً ناعما مستمراً. والقاف صوت شديد مهموس<sup>2</sup>، ودلت في الكلمة على القوة مما أوحى إلى ثبات الكلمة .

والتاء المربوطة وردت للتأنيث وإضفاء نعومة ورقة على الكلمة، فالدلالات الصوتية للكلمة تتناسب مع معناها ( الفطرة، السجية ) بغض النظر عن أنها أكلة.  
ب- اصطلاحا:

أكلة تقليدية شعبية معروفة في الشرق الجزائري مكوّنها الأساسي هو القمح الصلب وهي أكلة معروفة أيضا في بلاد الشام، وإن اختلفت التسمية وطريقة تحضيرها. أما نحن فنعدّها من الأطباق التقليدية المرتبطة بموسم الحصاد الوفير. تصنع من القمح الصلب حيث تطبخ حبات القمح مع الماء وقليل من الملح ويؤكل حباّ.

#### طريقة تحضير أكلة السليقة:

بعد إنتهاء موسم الحصاد وجمع القمح ، تقوم النساء بتتقية القمح وفرزه من الشوائب، ثم تغسل حبات القمح جيّداً وتوضع في كسكاس حتى تقطر ماءها، ثم تنقع في إناء مملوء بالماء ليلة كاملة حتى تنتفخ حبات القمح ويسهل طهيها. وفي الصباح يسلق في قدر كبير حتى يصبح طريا جداً، ونحركه من وقت لآخر حتى لا يلتصق، وبعدها نضيف إليها القليل من الملح قبل أن نطفئ عليه النار، ثم نسكبه في صحن التقديم. وتقدّم هذه الأكلة في

<sup>1</sup>- إبراهيم أنيس ، مرجع سابق ص، 67.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص.72

مناسبات عديدة منها الاحتفال برأس السنة وكلّ بداية عام فلاحيّ جديد، وعادة ما يقدّم في صباح الشّتاء البارد كفطور دافئ ومغذٍّ، وهي أكلة محبّبة لكبار السنّ بشكل خاصّ.<sup>1</sup>

### الفوائد الصحيّة للسليقة:

تعتبر السليقة مصدرا هامًا للطاقة باعتبار أنّ القمح مكوّنهما الرئيسي، فهو غنيّ بالألياف ممّا يساهم في صحّة الجهاز الهضميّ والقلب. يزيد طاقة الجسم وحيويّته، تقويّ الدّماغ والأعصاب، وتعمل على إدرار البول وتغني عن اللحم.

### 6-7- البسيصة

#### أ- تعريفها لغة

البسيصة أتخذت من الفعل بسّ، وجاء في القاموس المحيط أنّ البسّ: السوق اللين واتّخاذ البسيصة بأن يلتّ السويق أو الدقيق أو الأقط المطحون بالسمن أو الرّيت، وزجر للإبل ببسّ بسّ، كالإبساس وإرسال المال في البلاد وتفريقها والبسوس هي النّاقة.<sup>2</sup>  
والبسيس القليل من الطّعام، وبهاء: الخبز يجفّف، ويدقّ ويشرب والإيكال بين النّاس بالسّعاية، وتبسبس الماء جرى.<sup>3</sup>

#### الأوزان الصرفيّة:

تأتي كلمة بسيصة في الميزان الصّرفي على وزن فعيلة، وهي مشتقّة من الفعل (ب، س، س)، فاسم الفاعل منه "باس"، واسم المفعول "مبسوس" بإضافة ميّما مضمومة وضمّ ما قبل آخره.

#### الدّلالة الصّوتية لكلمة بسيصة

تتكوّن كلمة بسيصة من صوتين أساسيين هما: (ب، س)، فالباء صوت شديد مجهول دلّ على البداية.

<sup>1</sup>- خالتي، حدّة 79 سنة، أم الطّبول، أميّة، 09:30 . (مقابلة شخصية)

<sup>2</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز أبادي، مرجع سابق، ص688.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 689.

والسّين صوت رخو مهموس مكرّر في الكلمة<sup>1</sup>. لم يكن صفيّره في هذه الكلمة شديدا بل انسيابيا وناعما دلالة على نعومة المادّة وخفّتها وهي الدقيق، واتّصّاله بالياء دلالة على الاستمرار في البسّ، أمّا النّاء فتأنيثا للكلمة وتلطيفا لها. فالذّلالّة الصّوتية للكلمة توحى بشيء ناعم، خفيف ولطيف وهو يتوافق مع معنى الكلمة على أنّها طعام خفيف لطيف.

#### ب- اصطلاحا:

هي أكلة تقليدية قديمة جدّا تعود أصولها إلى العهد الرومانيّ و القرطاجيّ والبيزنطيّ وعرفت عند اليهود والمسلمين بالمغرب العربيّ، وتختلف طريقة تحضيرها حسب اختلاف المسمّى وثقافة كلّ بلد ونوع المحصول إلّا أنّها تتفق في المبدأ. وهي أكلة تصنع من الطّحين وتتميّز بأنّها أكلة الفقير والغنيّ، وتصلح لكلّ الأعمار فيأكلها الصّغير والكبير. وتنتشر في كلّ ربوع الوطن وخاصّة ولاية الطّارف، وهي أنواع: بسيسة المولود مصنوعة من القمح بسيسة السميد، بسيسة الفرينة، بسيسة العدس الأحمر، مع القمح، ويسمّوها أيضا الرّوينة.

#### بسيسة السميد

**مكوّناتها:** وإن تعدّدت الأنواع إلّا أنّ مكوّناتها متشابهة إلى حدّ كبير، فبسيسة السميد تتكوّن من: سميد متوسّط، زبدة، عسل، نصف كيلة حلوة التّرك ( الشّامية )، جلجلان محمّص ومرحي، فول سوداني (كاوكاو) محمّص ومرحي.

#### طريقة التحضير:

نحمص السميد ونتركه يبرد ثمّ نضيف إليه كيلة زبدة، والعسل حسب الحاجة مع نصف كيلة حلوة التّرك والجلجلان والفول السوداني (الكاوكاو)، ونحرّكهم جيّدا حتّى نتحصّل على عجينة متماسكة ومتجانسة. ونزيّنها في الأخير ببعض الحلوى أو اللّوز. تقدّم في المناسبات

<sup>1</sup> - إبراهيم أنيس، الأصوات اللغوية، ص67.

الدينية خاصة الاحتفال بالمولد النبوي الشريف، أو الاحتفال بالمولود الجديد، وتقدم للمرأة  
النساء وعلى وجه الخصوص المرضع، يتناولها الصغار والكبار مع القهوة أو الحليب.  
أما بسيسة الفرينة: فتشبه سابقتها في المكونات وطريقة التحضير، وتختلف عنها في  
الملس بحيث تكون ملساء أكثر، إضافة إلى بسيسة القمح التي لا تختلف عنهما في شيء  
سوى باستبدال السميد والفرينة بالقمح المرحي المحمص.

**بسيسة العدس الأحمر مع القمح:** ويطلق عليها أيضا اسم " الروينة "، تتكون من عدس  
أحمر وجنجلان ومكسرات مختلفة ( ككاو ، جوز ، لوز ، بندق ، فستق...إلخ)، زبدة حرة  
أو زيت الزيتون، ملعقتين من ماء الزهر ، حمص مرحي.

#### طريقة التحضير:

نغسل العدس جيّداً ونتركه يجفّ ثمّ نحمّسه ونطحنه (نرحيه)، نضيف له المكسرات  
والحمص والزبدة أو زيت الزيتون والعسل حسب الحاجة، ثمّ نضيف القليل من ماء الزهر  
والجنجلان، ونمزج مكوناته جيّداً حتّى نتحصّل على عجينة متماسكة قليلا، تقدّم ساخنة  
بمناسبة الاحتفال بالمولود الجديد ( النفاس )، وللمرضى خاصة المصابين بفقر الدم، صالح  
لجميع الفئات العمريّة وعلى وجه الخصوص الأطفال فوق أربعة سنوات، كما تستخدم في  
وصفات التسمين.<sup>1</sup>

أما في منطقة الزيتون وبالتحديد المراديّة فلهم طريقة أخرى في تحضير البسيصة إذ تذوب  
الزبدة على نار هادئة ويضاف إليها الماء مع التحريك المستمر حتّى لا يلتصق السميد  
بالإناء أو القدر، وعندما يتشرب السميد الزبدة يضاف إليها القليل من السكر أو العسل  
حسب الحاجة وتحرك حتّى تصبح عجينة متماسكة ثمّ يضاف إليها القليل من اللبن، ولا

<sup>1</sup> - علياء درا بلية، صانعة حلويات، 50 سنة، بلدية العيون.

ترتبط هذه الأكلة في الزيتونة بمناسبة معينة بل تؤكل في كل وقت، يتناولها الأطفال عند بداية ظهور الأسنان أي في عمر التسنين ( بين 6 و 12 شهرا)<sup>1</sup>.

أما في بلدية القالة فتحكي لنا خالتي خدوجة عن كيفية تحضير أكلة البسيصة تقول أن هذه الأكلة شعبية موسمية مرتبطة بموسم جني الزيتون، تتكون من غريون زيت الزيتون يضاف إليه القليل من الماء لتخفيفه، ثم يضاف إليه القليل من الملح ونضيف إليه السميد ويحرك جيدا حتى يطهى وفي الأخير يضاف إليه كمية من زيت الزيتون وتقدم ساخنة في طبق التقديم مع الحليب أو القهوة.<sup>2</sup>

وتتميز هذه الأكلة الساحرة والفريدة من نوعها بقيمة غذائية عالية وفوائد صحية كثيرة بالرغم من بساطة مكوناتها. فهي تعزز صحة الجهاز الهضمي لاحتوائها على نسبة كبيرة من الألياف وتساهم في تحسين عملية الهضم والوقاية من الإمساك. كما أنها غنية بالحريات وبالبروتينات إضافة إلى الألياف و الفيتامينات. فهي مفيدة للأمعاء والقولون وعلاج فقر الدم، وهي أكلة لا تقتصر على ولاية الطارف فحسب بل هي منتشرة في كامل أنحاء الجزائر بل في كل أنحاء البلاد العربية وإن اختلفت تسمياتها و طرق إعدادها.

## 6-8-الروينة:

### أ- لغة:

ورد في لسان العرب: الرّون هو الصّياح والجلبة، ويقال يوم ذو أرونان وزجل. قال الشاعر: "فهي تغنيني بأرونان " أي بصياح وجلبة.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>- جنات نصر، 48 سنة، المرادية، بلدية الزيتون، سنة سادسة ابتدائي، 13:30 (مقابلة شخصية).

<sup>2</sup>- خالتي خدوجة، 73 سنة، القالة، أمية، 10:42. (مقابلة شخصية).

<sup>3</sup>- ابن منظور، مرجع سابق، مجلد 4، ص.308.

وجاء في المعجم المحيط: روي: من الماء واللبن. و أرواني، وهو ريان، وهي ريا جمعها  
رواء. وماء رويٌّ وروي وروء كغني وإلى سماء: كثير مروٍ والزأوية: المزادة فيها الماء<sup>1</sup>  
فسميت الرؤينة ربّما لأنها تروى بالماء أو الحليب أو اللبن.  
الأوزان الصّرفيّة:

روينة على وزن فعيلة من الفعل رَوَّن يُرَوِّن ، غير أنّ هذا الفعل لم يرد في المعاجم إلّا  
أنّه يحمل دلالة في اللّغة العاميّة أي أحدث فوضى. لذا لا نجد أوزانا صرفيّة وإن افترضنا  
أنّها مشتقة من الفعل روي فإنّ اسم الفاعل راوٍ، واسم المفعول مروئٍ بمعنى مسقيّ.  
الدّالة الصّوتية لكلمة روينة.

تتكوّن كلمة روينة من ثلاثة أصوات رئيسيّة وهي : ( ر ، و ، ن )، فأوّل صوت هو الرّاء  
وهو من الأصوات المتوسّطة، والصفة المميّزة للرّاء هي تكرّر طرف اللسان<sup>2</sup>، ومن هنا  
يعطي انطبعا بالحركة واتّصاله بالواو يوحى بالامتداد ، أمّا الياء يعطي انطبعا بأنّ الحركة  
والضوضاء لا تتوقّف وبالتّسبة للنّون فهو صوت مجهور يسمع بوضوح أي أنّ تلك الحركة  
والضّوضاء والفوضى واضحة.

فاجتماع تلك الدّلالات الصّوتيّة في كلمة روينة في معناها تدلّ في الأغلب على الفوضى  
وهو الأمر الذي جعلنا ندخلها دائرة الكلمات العاميّة أقرب منها للفصحى.

كما يمكن أن تحمل الدّلالات الصّوتيّة لحروفها معنى آخر فالرّاء صوت مجهور دالّ على  
الحركة.

الواو والياء: صوتان يدلّان على اللّين والامتداد، أمّا النّون فهو من الأصوات السّاكنة  
الأكثر وضوحا. فالدّلالات الصّوتيّة هنا ربما تدلّ على الحركة أو التّحريك المستمرّ للرؤينة  
إلى غاية امتزاج المكوّنات.

<sup>1</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز أبادي ، مرجع سابق، ص 1657.

<sup>2</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص 58.

## ب- اصطلاحا:

هي نوع من الأكلات الشعبية الجزائرية التي ارتبط اسمها بزمن الحاجة والأوقات الصعبة فهي لا تحتاج مكونات كثيرة، كما أنها تسدّ الجوع، ويطلق عليها البعض بالعامية الجزائرية «سلاكة المحاين»، أي المنقذة وقت الشدائد، هي أكلة شعبية ضاربة في أعماق التاريخ يعود أصل تسميتها في بعض مناطق الشرق الجزائري لا سيما ولاية الطارف بالسويقة أو السويكة وذلك نسبة لغزوة «السويق» وقد سميت بهذا الاسم نسبة للمؤونة التي تخلى عنها أبا سفيان خلال فراره من الرسول صلى الله عليه وسلم، حيث اضطرّ لرمي القمح المحمص والمطحون الذي كانوا يتكلمون عليه خلال خروجهم للغزوة. وتعدّ الروينة من أفضل أنواع الزاد والمؤونة لسهولة حملها وإمكانية تخزينها لفترات طويلة.<sup>1</sup>

**مكوناتها** تتكوّن الروينة من: قمح صافي يتم طحنه يتم طحنه حتى يصبح ناعما.

- حلبة ، شعير ، حمص ، يتم طحنهم حتى يصبحوا دقيقا ناعما.

- ماء أو حليب وسكر .

## طريقة تحضيرها :

لا تختلف طريقة تحضير هذه الأكلة كثيرا في مختلف مناطق ولاية الطارف ولو اختلفت في مكوناتها، حيث تقوم المرأة بتحميم القمح والحلبة والشعير والحمص حتى يصبح لونها ذهبياً ثم تطحنهم جيّدا حتّى تحوّلهم لدقيق ناعم، ثمّ تضيف لهم الماء أو الحليب وقليلاً من السكر حسب الحاجة حتّى تصبح سائلة تشبه المشروب.<sup>2</sup>

ففي بلدية العيون تعدّ من دقيق القمح الكامل المقلي ويطحن حتّى يصبح ناعما جيّداً، ثم يوضع اللبن ويضاف إليه السكر ويحرّك جيّداً حتّى يذوب السكر، و يضاف إليه الدقيق ويخاط جيّدا ويقدم ساخنا.<sup>3</sup>

1 - 1- فاطمة حمدي، الروينة .. زاد الجزائريين وقت الاستعمار وحل للباحثين عن الطعام، الجزيرة نت، 25 / 12 / 2020، 22:55 بتوقيت مكة المكرمة.

2 - خالتي الضاوية، 68 سنة، الشط. أمية 10:55 (مقابلة صوتية).

3- خالتي يمينة، 95 سنة، العيون، أمية ، 10:00 (مقابلة شخصية).

أما المرأة في أمّ الطّبول فلها طريقة مختلفة في تحضير أكلة الرّوينة، حيث تغربل المرأة السّميد وتفصل السّميد الخشن ( الدّشيشة ) عن الرّطب، ثمّ تأخذ الدّشيشة وتغليها في الماء على نار هادئة وتضيف لها الحليب والقليل من الرّيت حتّى تتشرب الحليب وتجفّ ثمّ تضيف لها السّكر وتقدّم ساخنة، يحبها الكبار والأطفال.<sup>1</sup>

أما امرأة بلدية الرّيتونة فلها طريقة أكثر سهولة حيث تأخذ السّميد المتوسّط المصنوع من القمح الصّلب الذي تستعمله في إعداد البسيصة والرّزيرة وتضيف إليها الماء الدافئ والسّكر.<sup>2</sup> وهذه الأكلة العريقة موجهة لجميع الفئات العمريّة خاصّة منهم الرّياضيّين ومرضى فقر الدّم والأطفال وللمرأة الحامل و النّفساء والمرضع ، كما أنّها زاد المجاهدين إبان الثّورة التحريرية ومنقذهم خاصّة عند ما يشتدّ عليهم الحصار، ومازال الحجاج يأخذونها معهم لسهولة حملها وتخزينها وقيمتها الغذائيّة. يقدّم طبق الرّوينة ساخنا في مختلف المناسبات كالاحتفال بالمولود الجديد والمولد النّبوي الشّريف وعاشوراء كما يقدّم للضيوف.

**فوائدها الصّحيّة :**

وطبق الروينة كغيرها من الأطباق الأخرى تتميز بفوائد صحية عالية فهي تجمع بين القمح والشعير وهي مكونات عالية القيمة، واحتوائها على الحلبة تحمي من مرض اليرقان (الصفير)، والروينة مطهرة للمسالك البولية وتحمي من فقر الدم وتمد الجسم بالطاقة والحيوية، كما أنّها علاج فعال للذين يعانون من كسور في العظام وآلام المفاصل ، وهي وصفة غنية جدا لمن يرغب في زيادة وزنه ويتبع علاجاً كيميائياً.

فالروينة ليست مجرد أكلة فحسب بل هي حكاية شعب أصيل ظل محافظاً على أصالته وهويته على مر العصور، مما أبقى هذه الأكلة شامخة تأبى الاندثار والزوال على مر العصور.

<sup>1</sup>- خالتي حواء، 77 سنة، سيدي قاسي، أمية، 12:44 (مقابلة صوتية)

<sup>2</sup>- جنات نصر، 48 سنة، المرادية، بلدية الزيتونة، سنة سادسة ابتدائي، 13:30 (مقابلة شخصية)

## 6-9- الطبخة

أ- لغة :

الطبخة من الطبخ ، والطبخ هو الانضاج ، اشتواءً واقتدارًا. و الطبخة . واطبخ اطباخا  
اتخذ طبيخا.<sup>1</sup>

### الأوزان الصرفية.

طبخة كلمة مشتقة من الفعل الثلاثي " طبخ " على وزن فعل ،ومنه اشتق اسم الفاعل :  
طابخ وهو الذي يقوم بالطبخ ،واسم المفعول طببخ مطبوخ وهو الذي يطبخ ويطهى ، أما  
طباخ فهي صيغة مبالغة للدلالة على الشخص الذي يكتر من الطبخ والتهي.

### الدلالة الصوتية لكلمة طبخة

تتكون الكلمة من ثلاثة أصوات رئيسية هي : ( ط ، ب ، خ ) ، فالطاء صوت شديد  
مهموس. يقول ابراهيم أنيس: " كما تنطق بها الآن يتكون كما تتكون التاء<sup>2</sup>، وهو عادة ما  
يرتبط بالثقل والجهد وهذا ما يوحي إليه الطبخ حيث يتم إعداده بالجهد والحرارة. أما الباء فهو  
صوت انفجاري مجهور ربما يوحي بتصادم المكونات أثناء عملية الغليان ، وارتباطه بالياء  
دلالة على الاستمرارية في الغلي ، أما الخاء فهو صوت مهموس ورخو ربما ارتبط بالبخر  
المتصاعد أثناء الطبخ، والتاء في الآخر دلالة على التأنيث ، فاجتماع الدلالات الصوتية  
يتوافق مع طبيعة كلمة طبخ المرتبطة بالجهد والحرارة.

### ب- اصطلاحا :

هي أكلة موسمية شعبية ترتبط بموسم الخضر فلكل موسم طبيخته الخاصة ، وهي  
تنتشر بكثرة في منطقة الطارف نظرا لطبيعتها الفلاحية وهي أنواع منها:  
- **طبخة موسم الشتاء**: تتكون من لفت وجزر وبطاطا و كرمب.

<sup>1</sup>- الفيروز أبادي، مرجع سابق، ص.332.

<sup>2</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص،53.

- **طبيخة موسم الربيع:** تتكون من لوبياء خضراء وقرع وبطاطا أو فول ،جلبانة و بطاطا مع إضافة ورق غار .

- **طبيخة الفول:** من ألد وأشهر انواع الطبخة وهي تحضر في فصل الربيع احتفالا بقدومه.

### مكوناتها:

تتكوّن أكلة الطّبخة من خضر موسميّة متنوّعة ( جزر، بطاطا، قرع، كرمب، لوبيا خضراء ،جلبانة ، بصل ،ثوم ) حسب ما تحتاجه المرأة ، توابل حسب الذّوق، زيت، ملح ماء، وطماطم.

### طريقة تحضيرها :

تتشارك جميع أنواع الطّبخة في طريقة تحضير واحدة ، حيث تغسل الخضر جيّداً وتقطع قطعاً صغيرة ثمّ يوضع في قدر البصل والثّوم مفرومين مع ثلاثة ملاعق كبيرة زيت ويقلى جيّداً حتى يصبح لونها ذهبياً ثمّ تضاف إليها بقية الخضر مع إضافة القليل من الملح والطّماطم المطحونة والتّوابل وورقة غار وتقلي جيداً مع التّحريك المستمر، ثمّ يغمر بكوب كبير من الماء وتترك فوق النّار حتى تطهى الخضر وتعقد المرق ، تقدّم في طبق التّقديم وليس لهذه الأكلة مناسبة معيّنة بل تطهى كوجبة غذاء أو عشاء عائلي عادي. وهي أكلة موجهة لمختلف الفئات العمريّة فيأكلها الصّغار والكبار على حد سواء<sup>1</sup>.

أما طبخة الفول: تجتمع الأسرة على زراعة الفول في شهر أكتوبر أو نوفمبر مع بداية الشتاء ، ومع بداية فصل الربيع تكون النباتات قد أينعت وأخرجت قرونا صغيرة تكون طرية تسميه أمي رحمها الله ( القرنبوش) مع نطق القاف القاهرية ، ثم تجمع المرأة بعض هذه القرون وتغسلها جيّداً و تضعها في قدر مع إضافة القليل من الزيت والملح والطماطم ويقلى جيّداً، ثم يضاف إليه القليل من الماء ويترك ليطهى على النار حتى يجف مأؤه ويعقد المرق

1- خالتي فتيحة ، 56 سنة، بوقوس. أمية

وقبل أن تطفئ المرأة النار تضيف القليل من الحلبة المطحونة أو حب تتركه يعقد قليلا، ثم تقدمه في طبق التقديم ساخنا كوجبة غداء أو عشاء تجتمع حولها العائلة في جو ملؤه الدفء والمودة ، تطفى هذه الوجبة احتفالاً بفصل الربيع. كما يمكن طبخ الفول حبا أخضر غضا لم ينضج بعد<sup>1</sup>.

## 6-10- الطمينة

أ- لغة : الطمينة من الطمن.

الطَّاء بالفتح : السَّكن كالمطمئن ، واطمأن إلى كذا اطمئننا وطمأنينة وهو مطمئن<sup>2</sup>.

### الاوزان الصَّرْفِيَّة:

طمينة على وزن فعيلة، تصاغ على الأرجح من الجذر اللغوي "طمن" ، والفعل هو طمأن وهو رباعي مجرد واسم الفاعل منه مطمئن.

### الدلالة الصوتية لكلمة طمينة

تتكوّن هذه الكلمة من ثلاثة أصوات رئيسيّة وهي: ( ط ، م ، ن ) اذ نجد في بداية الكلمة الصّوت (ط) صوت شديد يعطي إحساسا بالرّصانة والثّقْل، أمّا الميم فهو: "صوت مجهور لا هو بالشّدِيد ولا بالرّخو بل مما يسمّى بالأصوات المتوسّطة " يوحى بالدفء لأن الأكلة ارتبطت بمناسبات عائليّة دافئة.

واتّصال الميم بالياء دلالة على امتداد الصّوت بطريقة لطيفة. ووردت النّون في الآخر وهي من الأصوات الأكثر وضوحًا لما لها من وقع هادئ على الكلمة ، ومن هنا فإنّ الدّلالات الصّوتية للكلمة تتوافق مع كون الطمينة أكلة تحمل طابعا دافئا وثقيلًا نوعا ما .

**الطمينة:** هي نوع من أنواع الحلويات التقليديّة الشّعبيّة لولاية الطّارف ترتبط بالمناسبات كالمولد النبوي، والأعراس وتقدّم في اليوم السابع للعروس عندما تذهب لزيارة أهلها.

### مكوّناتها:

1 - خالتي بية ، 88 سنة ، خنقة عون .

2- الفيروز أبادي مرجع سابق، ص، 1557

تتكون من دقيق القمح الصافي محمص ، عجينة التمر ( الغرس ) ، الزبدة والعسل.

### طريقة التحضير:

يفور التمر ليبقى طريا ثم يضاف إلى الدقيق المحمص ويفرك جيدا حتى يمتزجان معا، ثم يضاف إليهما كمية من الزبدة والعسل حتى تصبح عجينة متماسكة ثم تبسط في صينية وتقص على شكل معينات صغيرة وإن كانت في الوقت الحالي قد تم عصرنتها بإضافة مختلف المكسرات كالجوز واللوز والشامية ، وهي لا تحتاج في طريقة إعدادها إلى النار بل تترك كما هي لبعض الوقت لتجف وتتماسك مع بعضها البعض وتقدم مع القهوة<sup>1</sup>. وهي أكلة الغني والفقير، الصغير والكبير معا.

### الفوائد الصحية للطينة:

تعتبر الطينة من الأطباق قليلة السعرات الحرارية لأنها خالية من السكر ، ويستخدم العسل فيها بدلاً عنه ، وهو من الأطباق المحبوبة من طرف الأطفال فهي تدعم نمو الطفل وذلك لاحتوائها على الزبدة والسّميد والعسل وخاصة نمو العظام والأسنان ، وتطور القدرات الذهنية والعقلية ، كم تساعد على ضبط ضغط الدم في الجسم في حال ارتفاعه لاحتوائها على البوتاسيوم والمغنزيوم الوجودين في السّميد ، وتعتبر هذه الحلوى من الأطباق الصحية للأم الحامل حيث أنها تزودها بعناصر غذائية هامة دون أن تتسبب لها في الحرقه أو الغثيان، كما ينصح بتناولها كبديل عن وجبة الافطار مع كوب من الحليب لأنه يزود الجسم بالطاقة.

### 7- أنواع الأشربة التي على وزن فعيلة في منطقة الطارف:

تتميز ولاية الطارف بأشربة تقليدية تعكس موروثها وعاداتها الغذائية في المنطقة، وتعتمد هذه الأشربة على مكونات متوفرة في البيئة الطارفية. ومن بين هذه الأشربة: الشنينة، القهوة، اللبينة.

1- خالتي تفاعلة، 47 سنة، العيون سنة سادسة ابتدائي، 11:20 ( مقابلة شخصية)

## 7-1- الشنينة

أ- لغة:

الفعل "شَنَّ" الماء على الشَّراب: فرَّقَه، والغار عليه: صبَّه من كل وجه. والشنين:  
قطران الماء، وكل لبن يُصب عليه الماء، حليبًا كان أو حقيقنا<sup>1</sup>.

### الأوزان الصرفية:

شنينة قد تكون مشتقة من الفعل "شَنَّ"<sup>2</sup>، وبناء على الصيغة "شنينة"، فهي على وزن  
فعيلة. ويصعب إيجاد أوزان صرفية دقيقة باعتبارها عامية أقرب منها إلى الفصحى.

### الدلالة الصوتية لكلمة شنينة:

تتكوّن كلمة "شنينة" من حرفين رئيسيين هما "ش" و"ن". فالشّين من الحروف  
المهموسة ولها حظ من التنغيم والتّشوية<sup>3</sup>، وقد وردت في بداية الكلمة ربما للدلالة على  
الانتعاش، مما يتناسب مع طبيعة المشروب. أما النّون فهي من الأصوات الساكنة الأكثر  
وضوحًا<sup>4</sup>.

وقد تتكرر الصوت "نون" ليعطي نوعًا من النعومة والخفة، واتصاله بالياء دلالة على  
الامتداد الصوتي والسيولة بما أنه شراب، فكلمة "شنينة" ودلالاتها الصوتية توحى بالانتعاش  
والسيولة والانتشار.

### ب- اصطلاحًا:

هي شراب من اللّبن، يُحضّر عن طريق خلط اللّبن الرّائب بقليل من الماء ورشة ملح،  
ويقدّم عادة باردًا.

### مكونات شراب الشنينة

لبن رائب، ماء بارد، ملح

<sup>1</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز أبادي، معجم المحيط، ص 1553.

<sup>2</sup>- المرجع نفسه، ص 1553.

<sup>3</sup>- المرجع نفسه، ص 1554.

<sup>4</sup>- ابراهيم انيس، الاصوات اللغوية، ص 28.

### طريقة تحضير شراب الشنينة في ولاية الطارف (بريخان)

نضع اللبن الزائب في وعاء ونضيف عليه الماء تدريجياً ونبدأ بالخفق حتى يمتزج الخليط جيداً ويصبح قوامه خفيفاً. بعدها نضيف رشّة من الملح، وفي الأخير نسكب الخليط في أكواب ونضعه في الثلاجة حتى يبرد جيداً، ويُقدّم مع الأكلات الدسمة أو في الصيف أو حتى في رمضان<sup>1</sup>.

#### الفوائد الصحيّة لشراب الشنينة:

للشنينة فوائد صحيّة متعدّدة، فهي تحسّن عملية الهضم، كما أنّها ترطبّ الجسم خاصة في الطقس الحار. إضافة إلى أنها غنيّة بالكالسيوم، مما يساعد على تقوية العظام والأسنان. فهي مفيدة للمراهقين أثناء القيام بنشاط بدني، كما أنها مغذية لصحة العظام والجهاز الهضمي لدى كبار السن، وتعدّ مصدرًا جيدًا للكالسيوم والبروتين للنساء الحوامل والمرضعات، وذلك بتقليل الملح.

#### 7-2- القهوية:

##### أ- لغة:

القهوة: الخمر، والشّيعه، والمحكمه، واللبن المخض.

وأقهى: أدام على شرب القهوة، وأطاع السلطان<sup>2</sup>.

#### الأوزان الصرفية:

كلمة "قهوية" تصغير لكلمة "قهوة"، فالتصغير هنا تغيير لبنية الكلمة لغرض مقصود<sup>3</sup> ربما لتدليل المصغر أو تقليل حجمه.

فالتصغير في اللغة العربيّة الفصيحة يكون هنا على وزن فعائل، وفي اللهجة العاميّة يبدأ بسكون: "قهيوه"، ف"قهيوه" على وزن فعَيْلَه، دلالة على التصغير.

1- خالتي مباركة 80، سنة بريخان أمية، 15:00 (مقابلة شخصية)

2- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي، معجم المحيط، ص 1703-1704

3- محسن محمد معالي، الموسوعة الصرفية، صفحة 191.

وربما تكون كلمة "قهوه" مشتقة من الفعل "قهي" بمعنى لم يشتهه الطعام<sup>1</sup> أو كره الطعام بعد شرب القهوة، واسم الفاعل من "قهي" هو "قاه".  
**الدلالة الصوتية لكلمة قهيوه:**

كلمة "قهوة" في الأصل تتكوّن من ثلاثة أصوات رئيسية: "ق" "ه" "و"، وتصغيرها جاء للتدليل وإعطاء إيقاع لطيف ومحبّب يتناسق مع السياق الثقافي والاجتماعي.  
فالحرفان "ق" و"ه" من الأصوات المهموسة؛ فالقاف صوت شديد مهموس<sup>2</sup>، تلاه الهاء وهو صوت رخو، مما يمنح كلمة "قهوه" تدفقاً صوتياً. وإضافة الياء للتصغير جعلها محببة، وهذا ما جعلها أكثر إيقاعاً من كلمة "قهوه"، والتاء في آخرها للتأنيث.  
ومن هنا، فدلالاتها الصوتية تتناسب مع كونها مشروباً محبباً يحمل طابعاً اجتماعياً.  
**ب- اصطلاحاً:**

" قهيوه" تصغير لكلمة "قهوة"، دلّت في الإجمال على كمية صغيرة من القهوة. فبالرغم من عالميتها، إلا أنّ تحضيرها في الجزائر يحمل طابعاً مختلفاً نوعاً ما، خاصة في المناطق الشرقية. وللقهوة مكانة خاصة وتُعتبر جزءاً لا يتجزأ من التقاليد، فهي مشروب يتمّ تحضيره من البنّ المطحون عن طريق غليه، وتُشرب ساخنة.  
**مكونات القهيوه:**

قهوه ، ماء مع بعض الإضافات: فلفل أسود، ماء زهر، الرّيحان، أوراق النّعناع، وسكّر.

### **طريقة تحضير القهيوه في ولاية الطّارف (بوثلجة)**

تشتهر ولاية الطّارف، وخاصة المناطق الريفية منها، بتنوّع مميّز من القهوة، حيث تُضاف إليها توابل كالقفل الأسود أو أعشاب طرية كالريحان والنّعناع لمنحها نكهة فريدة.

<sup>1</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروز آبادي، مرجع سابق، صفحة 1703

<sup>2</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، صفحة 7

ولتحضيرها، نضع الماء في إبريق على نار حتّى يغلي، ونكون قد قمنا بطحن حبّات  
القهوة وخلطها مع التوابل. كما يضع البعض الآخر الفلفل الأسود عندما يُسكبها في الفنجان.  
وبعد غليان القهوة لمدة زمنيّة محدّدة، تُقدّم في فناجيل صغيرة مع إضافة السكّر حسب  
الرغبة<sup>1</sup>.

تُعتبر القهوة من المشروبات المميّزة، خاصّة في ولاية الطّارف، ولا يخلو صباح  
الرجل الطّارفي منها. كما أنّها حاضرة في المناسبات الاجتماعية المختلفة كالأفراح، المآتم،  
الزيارات العائلية...

وأما اليوم، فأصبحت تُضاف إليها مكوّنات أخرى كالشوكولاتة أو الكراميل أو ما  
يسمّى بالكابتشينو.

### الفوائد الصحيّة للقهوة:

نسبة الكافيين الموجودة في القهوة تعمل على زيادة اليقظة، كما أنّها تقلّل من  
الالتهابات وتساعد على تحفيز الهضم. إلّا أنّ الإكثار منها له انعكاسات سلبية على  
الصّحة.

### 7-3- اللبينة

جاء في معجم المحيط: لبنة يلبنه ويلبنه، سقاه اللبّن، والملبون: من به كالسكّر من  
شربه، وألبنوا فهم لابنون: كثر لبنهم، والنّاقة نزل في ضرعها، وملبنة: ذات لبن، ولبن تلبيناً:  
اتّخذ<sup>2</sup>.

### الأوزان الصّرفية:

على الأرجح "لبينه" مشتقّة من الفعل الثلاثيّ "لَبَنَ، يلبن، يلبن".  
و"لابن" اسم فاعل من كثرة لبنة.

<sup>1</sup>- خالتي سكيّنة، 72 سنة، أمية، بوتلجة، 15.00، (مقابلة شخصية)

<sup>2</sup>- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروزبادي مرجع سابق. صفحة 1578.

فكلمة "لبينه" تصغير لكلمة "لبن"، والغرض من التّصغير تقليل حجم المصغر، ودلالة  
أيضًا على التحبيب<sup>1</sup>..

### الدلالة الصوتية لكلمة "لبينه":

تتكوّن كلمة "لبينه" من ثلاثة أصوات أساسية هي: "ل" و"ب" و"ن".  
فاللّام من الأصوات المجهورة، ليست بالشّديدة ولا الرخوة. أمّا الباء فهو صوت شديد  
مجهور<sup>2</sup> يوحي عادة بالثقل، والتّون صوت مجهور متوسّط بين الشّدة والرخاوة، فهو غالبًا ما  
يوحي بالتمسك والوضوح.

فكلمة "لبينه" من خلال دلالتها الصّوتية توحى بالثقل والاستقرار.

### مكونات "اللبينة" (اللبن)

حليب بقر، ماء

### طريقة التّحضير في ولاية الطّارف - عين العسل

يوضع حليب البقرة الرائب المختمر في قربة مصنوعة من الجلد، تقوم المرأة بمخض  
وتحريك القربة إلى أن يخثر اللّبن، وتضيف كمية قليلة من الماء، وتمخض جيدًا حتى تظهر  
وتطفو الرّيدة، فتعرف أن اللّبن أصبح جاهزًا<sup>3</sup>. وعادة في عمليّة المخض، تقوم المرأة بترديد  
أغاني.

فاللّبن أو اللبينة يزداد إنتاجه في فصل الرّبيع أكثر، فهو موسم ولادة كثير من  
الحيوانات، وإنتاج الحليب بعد الولادة يكون كثيرًا، فاللّبن أو اللبينة شراب يحبّه كبار السنّ،  
كما أنه مفضّل كوجبة إفطار في شهر رمضان، وهو حاضر في الأفراح حيث يُرفق غالبًا  
مع أكلة "الرفيس".

<sup>1</sup>- محسين محمد معالي، مرجع سابق. ص ص 191-192

<sup>2</sup>- إبراهيم أنيس، مرجع سابق، ص 47

<sup>3</sup>- خالتي فاطمة، 62 سنة، أمية، عين العسل. (مقابلة شخصية)

### الفوائد الصحيّة للّبنة (اللبن)

من أبرز فوائد اللّبن أنه غني بالكالسيوم، فهو يقي من هشاشة العظام، ويساهم في  
بناء العضلات.

### خلاصة الفصل:

تناولنا هذا الفصل بالدراسة والتحليل الألفاظ المرتبطة بالأطعمة والأشربة في منطقة الطارف، مركزتين على أبعادها الدلالية والصرفية. وقد بينا كيف أن هذه المفردات تعكس البيئة المحلية، والتاريخ الثقافي، والعلاقات الاجتماعية لسكان المنطقة، إلى جانب إبراز الخصائص اللهجية التي تميزها عن غيرها من المناطق. كما أظهرت الدراسة كيف تتغير المعاني بتغير السياق، وكيف تسهم الصياغة الصرفية في توليد معانٍ جديدة ترتبط بعادات الأكل والشرب في الحياة اليومية والمناسبات المختلفة. هذه المعالجة تفتح آفاقاً أوسع لفهم العلاقة بين اللغة.

خاتمة

تعتبر هذه الدراسة جولة في إطار البحث عن الخصائص الدلالية والصرفية للأطعمة والأشربة على وزن فعيلة في منطقة الطّارف. وقد حاولنا قدر الإمكان إبراز الصّيغ الصّرفية ومختلف الدلالات المرتبطة بتلك الأطعمة.

و من خلال دراستنا لهذا الموضوع، توصلنا إلى مجموعة من النتائج:

#### أولاً: الجانب الصّرفي.

- أنّ الأطعمة على وزن فعيلة في منطقة الطّارف، ماهي إلا امتداد للأطعمة على وزن فعيلة عند الانسان الأول وفي الإسلام، ولدى العرب ، وفي الجزائر.
- إن هذا الوزن مرتبط بأسماء الطّعام الأنثوية و التقليدية أيضاً.
- أنّ هذا الوزن راسخ في ذهن الإنسان الطّارفي وكما أنه راسخ في النظام الصّرفي لهجة فهو سهل النطق والتداول.
- كما توصلنا إلى أنّ اغلب هذه الأطعمة، اشتقت من جذر ثلاثي ( رفيسة = رفس ) (طبخة = طبخ) ( عصيدة = عصد).
- كما أنّ الأشربة على وزن فعيلة وردت بصيغة التّصغير.

#### ثانياً: الجانب الدلالي

- توصلنا إلى أن الدلالة المعجمية لبعض الأطعمة لم تدلّ على تسمية طعام، بل حملت معان أخرى. فالزّير في المعجم (الحفيف، الطّريف)، أو السّليقة في المعجم (السّجبة والطّبيعة ) .. وفي المقابل نجد أسماء أطعمة دلّت في المعجم على طعام كالترّيدة.
- الدلالة الصوتية للكلمات الدّالة على الطّعام تتناسب مع خصائص الطّعام أو تتناسب مع كيفية تحضيره .
- ارتباط الوظيفة اللّغوية بالثقافة الاجتماعيّة.
- من ناحية الدلالة الاجتماعيّة ارتبطت هذه الأطعمة بمناسبات اجتماعيّة أو دينيّة ( كالزّواج، الختان، المولد النبويّ الشّريف).

- إنَّ هذه الأطعمة في منطقة الطَّارِف تشترك في مكوّناتها وتختلف قليلاً في طريقة التّحضير والتّزيين.
- هذه الأطعمة ترتبط ارتباطاً وثيقاً بثقافة المجتمع الطَّارِفي، وتعبّر عن عراقتة فهي تمثّل الموروث المادّي.
- رغم بساطة هذه الأطعمة إلاّ أنّها تحتوي على فوائد صحيّة عديدة لمختلف الفئات العمريّة.
- في الأخير نتمنّى أن تحظى مختلف الأطعمة التّقليديّة لمزيد من الاهتمام من حيث الدّراسة والتّعريف بها.
- فهذا الموروث المادّي يُعد جزء لا يتجزأ من الهويّة الثقافيّة لسكّان الطَّارِف .
- كما نأمل أن تساهم هذه الدّراسة في تحفيز البحث حول الأطعمة التّقليديّة في ظلّ تغيير عادات الطّعام لدى مختلف شرائح المجتمع.
- ونتمنّى أن يجد كل باحث أو طالب علم ضالّته في بحثنا، وإن كُنّا قد أصبنا فبفضل الله وتوفيقه، وإن أخطأنا أو قصرنا فذلك من أنفسنا.

## قائمة المصادر والمراجع

القرآن الكريم، رواية ورش، المؤسسة الوطنية للفنون المطبعية، د، ط، الجزائر، 1442هـ، 2021م.

### أولاً/ المصادر

أبو الحسين مسلم بن الحجاج القشيريّ النيسابوريّ، صحيح مسلم، دار الكتب العلميّة بيروت، لبنان، ط1، 01، 1412 هـ، 1991م

### ثانياً/المراجع

#### الكتب

- 1- إبراهيم أنيس، الأصوات اللغوية، مكتبة نهضة مصر، د.ط، مصر، د.ت.
- 2- ابن القيم الجوزية، الطب النبوي، دار الفكر للطباعة والنشر، د.ط، 691، 751هـ.
- 3- أبو القاسم سعد الله، تاريخ الجزائر الثقافي "من القرن العاشر الى الرابع عشر هجري". الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، ج1، الجزائر، د/ط، 1981م.
- 4- أبو منصور عبد المالك الثعالبي: فقه اللغة وأسرار العربية شركة أبناء شريف الأنصاري للطباعة والنشر والتوزيع صيدا بيروت ط2، 1420هـ/2000م.
- 5- إدريس رمضان، الصيدليّة المنزليّة من الأشربة والأعشاب الطبيعيّة الطبيّة، دار العودي، عين البيضاء، طبعة منقحة، 1435 هـ، 2014م
- 6- بداك شابحة، نماذج من الثقافة الفلكلوريّة للمجتمع الأمازيغيّ، دار الأمل للطباعة والنشر والتوزيع، تيزي وزو، د/ط، د/ت.
- 7- بلقيس شرارة، الطباخ دوره في حضارة الإنسان ( التطور التاريخي والسسيولوجي للطبخ وآداب المائدة )، دار الهدى للثقافة والنشر، ط1، 2012.
- 8- جمال بن عمار الأحمر، الأنثروبولوجيا الثقافيّة والاجتماعيّة، دار الأيام للنشر والتوزيع، ط1، 2017م
- 9- جوناثان سيلفرتاون، فن الطبخ التطوري، عشاء مع داروين ( الطعام والشرب والتطور). ترجمة، سامر حميد. إصدار، دار سطور للنشر والتوزيع، العراق، بغداد، ط1، 2021م.

- 10- حسن عبد الرزاق منصور، العرب والصحراء، دار فضاءات للنشر والتوزيع والطباعة عمان الأردن، ط1، د/ت.
- 11- حيدر رجب الله، فقه الأطعمة والأشربة، دار روافد للطباعة والنشر والتوزيع بيروت، لبنان، ط1 1441 هـ، 2020م
- 12- رشيد سيدي بومدين، انتربولوجيا الشرق الأوسط، مجلد17، عدد2، شتاء 2022.
- 13- سعد بن عبد الله آل حميد آداب الغذاء في الإسلام، دار الصمعي للنشر والتوزيع، الرياض، ط1، 1416 هـ، 1996م
- 14- سهام الدبّابي الميساوي، الطعام والشراب في التراث العربي، جامعة منوبة، منشورات كلية الأدب والفنون والإنسانيات، د/ط 2008، ص 17.
- 15- سيوييه، الكتاب، تحقيق عبد السلام هارون، الهيئة المصرية العامة للتأليف والنشر ج 3، 1975.
- 16- صبري القبّاني، الغذاء لا الدواء، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط1، يناير 2008.
- 17- ضيف الله محمد الأخضر، محاضرات في الحضارة العربية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، د/ط.1998م.
- 18- عاطف إسماعيل محيسن، علم الدلالة دراسة في النظرية والتأصيل، الوراق للنشر والتوزيع، ط 1، 2016.
- 19- عزرولي رشيد، دليل النباتات الطبية للحضيرة الوطنية للقاللة، الجزائر، 23 و 25 أبريل 2000.
- 20- علي جواد، المفصل في تاريخ العرب، الجزء الخامس، ط2، 1413 هـ/1993م.
- 21- علي خلدون، الساحل الشرقي (طبيعة، مياه، مرجان)، د/ط، سبتمبر، 1998.
- 22- علي خلدون، القالة بين البحر والبحيرات، مطبعة قالمة، م1، ط1، د/ت .
- 23- علي عبد الواحد وافي، علم اللغة1، نهضة مصر للطباعة والنشر، ط 9، 2004.

- 24- كاتي ك كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، ط1. 1433هـ/2012م.
- 25- كمال بشير، التفكير اللغوي بين القديم والجديد، دار الثقافة العربية، د، ط، 1991.
- 26- مبارك بن محمد المليي، تاريخ الجزائر القديم و الحديث، الشركة الوطنية للنشر والتوزيع، الجزائر، د، ط، 1396 هـ، 1976م
- 27- مجاني باديس، سارة مرزقة، الهوية الثقافية الأمازيغية في القنوات العربية المتخصصة، ألفا للوثائق، قسنطينة، الجزائر، ط1، د/ت.
- 28- محسن محمد معالي، الموسوعة الصرفية، مكتبة أطفالنا للنشر والتوزيع، ط 1، 2013م
- 29- محسن مؤنس، الحضارة أصولها و عوامل قيامها وتطورها، عالم المعارف، د، ط الكويت 1978.
- 30- محمد بن أحمد بن سالم السفاريني، غذاء الألباب في شرح منظومة الآداب، المكتبة الإسلامية .
- 31- محمد بن ناصر أبي جبل، جامع احتكام الأطعمة والأشربة، د/ط ، د/ت
- 32- محمد صبري عبد الباقي، علوم الأطعمة، ط1، دار الفكر المملكة الهاشمية الأردنية عمان 2010م.
- 33- محمد عبد الرحيم، أعشاب ونباتات طبية، دار الزايتب الجامعية، ط1، 1422 هـ . 2001م.
- 34- محمود شكري البغدادي الآلوسي، بلوغ الأرب في معرفة أحوال العرب دار الكتاب المصري ج1، ط2، 23 فبراير 2009.
- 35- معز الإسلام عزت فارس، الغذاء في القرآن الكريم من منظور علم التغذية الحديث مركز النشر العلمي والترجمة جامعة حائل، ط1، 1436هـ.

36- نينا جميل، الطّعام في الثّقافة العربيّة، رياض الرّيس للكتب والنّشر، ط1، نيسان  
أبريل 1994

المجلات:

1- إسلام الزّبون، كيف كان الإنسان في العصر الحجريّ مجلّة موضوع، 23 نوفمبر  
2015.

2- الدّليل السّياحي لولاية الطّارف صادر عن مديريّة السّياحة لولاية الطّارف د، ط، دت.

3- سمّيّة عزام، طرائف الطّعام عند العرب، رصيف 22 . الجمعة 5 مايو 2023م

4- عائشة عثمان، أحمد الرّطب، مطاعم العرب، دراسة في أنواع الطّعام عند المسلمين حتّى  
القرن الثّالث الهجريّ، كليّة الآداب، جامعة بنغازي ، ليبيا، 2021.

5- عبد الكريم العوفي، مقال مصطلحات الأطعمة في العاميّة الجزائريّة وصلتها بالعربيّة  
الفحصى، مجلّة اللّسان العربيّ، عدد رقم 4، تاريخ الإصدار 1 يناير 1999.

6- مجلّة المعرفة، طعام البشر قبل العصر الحجريّ القديم، <http://www.marefa.org>

7- مجلّة لنتكلم، ديوان مؤسسات الشّباب، الطّارف . 2011.

8- مجلّة نشريّة، ولاية الطّارف عين على التّاريخ وأخرى على الجمال، محافظة المرجان  
الثّقافي المحليّ للفنون والثّقافات الشّعبيّة لولاية الطّارف، د/ط، د/ت

9- نوريّة بويش، "الدّلالة بين الصّوت والصّرف"، مجلّة (لغة الكلام)، مختبر اللّغة  
والتّواصل، المركز الجامعيّ غليزان - الجزائر، العدد 2، جوان 2019.

الرسائل الجامعيّة:

1- مرزوق عطوي المرزوقي، "صيغة فعيل" دراسة نحوية صرفيّة دلاليّة. رسالة ماجستير،  
جامعة أم القرى. المملكة العربيّة السعوديّة 1987م،

2- المولدي بشينيّة ، الحكاية الشّعبيّة ومجتمعها في منطقة الطّارف، رسالة ماجستير المركز  
الجامعيّ الطّارف. 2007-2008م .

**المعاجم:**

- 1- أحمد بن محمد بن علي الفيومي، المصباح المنير " عربي - عربي"، دار الحديث القاهرة د/ط .
- 2- أحمد حسن، معجم ألفاظ الأطعمة والأشربة المعرّبة قديماً، كوردستان، العراق، د/ط، 2021.
- 3- دانية محمّد محمود، موسوعة التّغذية، دار دجلة، عمّان المملكة الأردنيّة الهاشميّة، ط1 2009
- 4- سامح فرج، معجم فرج في طعام العرب، أسماء اللّبن والتّمّر وأسماء الأطعمة والمناسبات، نسخة إلكترونيّة الاصدار الأول، 2020م
- 5- لجنة ألفاظ الحضارة، مصطلحات في ألفاظ الحضارة ( الأطعمة والأشربة والملابس.)، مجمّع اللّغة العربيّة. ط1، القاهرة. 2017.
- 6- مجد الدّين محمّد بن يعقوب الفيروزآبادي، القاموس المحيط، دار الهدى، دار الطّبع عين مليلة، الجزائر، د.ت.
- 7- مجمّع اللّغة العربيّة، المعجم الوسيط، مكتبة الشّروق الدوليّة، جمهوريّة مصر العربيّة، ط 4، 2005
- 8- ابن منظور، لسان العرب، المجلّد التّاسع، دار صادر للطّباعة والنّشر، بيروت، لبنان ط1، د/ت.

**المواقع الإلكترونيّة:**

- 1- حسين المصري، أطعمة عرب الجاهليّة وموائدهم، موقع رصيف، الثّلاثاء. 2017/5/30.
- 2- فاطمة حمدي، الرّويّة .. زاد الجزائريّين وقت الاستعمار وحلّ للباحثين عن الطّعام، الجزيرة نت، 25 / 12 / 2020، 22:55 بتوقيت مكّة المكرّمة.

3- القرية الالكترونية، جل أطعمة العرب، بل كلها على الفعيلة.  
<https://data.electronicvillage.org>.

4- نهاد نكي، جولة في مطبخ الإنسان القديم، كيف كان البشر قبل مئة ألف سنة، الجزيرة نت.

#### الملتقيات:

1. مجموعة من الأساتذة، نبذة تاريخية عن تاريخ الولاية القديم، نشرية خاصة عن مديرية الثقافة، ولاية الطارف، 1998.

#### المقابلات:

1. الجدّة خميسة المدعوّة نمرّة، 98 سنة، قرية واد الجنان. بلدية العيون الحدودية، أمية 13:00. (مقابلة شخصية).

2. خالتي فاطمة، 62 سنة، أمية، عين العسل. (مقابلة شخصية)

3. خالتي حدّة 79 سنة، أم الطبول، أمية، 09:30. (مقابلة شخصية)

4. خالتي كلثوم، 74 سنة، بوججار، أمية 10:00. (مقابلة شخصية).

5. خالتي يمينة، 95 سنة، العيون، أمية، 10:00. (مقابلة شخصية).

6. خالتي خدوجة، 73 سنة، القالة، 10:42. (مقابلة شخصية).

7. علياء درابلية، صانعة حلويات، 50 سنة، بلدية العيون، 10:45. (مقابلة شخصية).

8. خالتي الضاوية، 68 سنة، الشط، أمية، 10:55. (مقابلة صوتية).

9. خالتي تقّاحة، 47 سنة، العيون، سادسة ابتدائي، العيون 11:20 (مقابلة شخصية).

10. خالتي حواء، 77 سنة، سيدي قاسي، أمية، 12:44. (مقابلة صوتية).

11. جنّات نصر: 48 سنة، المرادية، بلدية الزيتونة. ، 13:30. (مقابلة

شخصية).

12. خالتي مباركة، 71 سنة، بن مهدي، أمية، 14:00. (مقابلة صوتية).

13. خالتي سكينه، 72 سنة، أمية، بوتلجة، 15:00. (مقابلة شخصية)

14. خالتي مباركة، 80 سنة، بريحان أمية، 15:00. (مقابلة شخصية).

15. خالتي فتيحة، 56 سنة، أمية، بوقوس، 15.30. (مقابلة شخصية)
16. خالتي فاطمة، 64 سنة، العيون، أمية، 16.00. (مقابلة شخصية).
17. خالتي بيّة، 92 سنة. خنقة عون، أمية، 17.00. (مقابلة شخصية).
18. خالتي نورة، 55 سنة، العيون، أمية، 17:00. (مقابلة شخصية).
19. خالتي ليلي، 67 سنة، القالة، 18:00. (مقابلة شخصية).

الملاحق



العصيدة



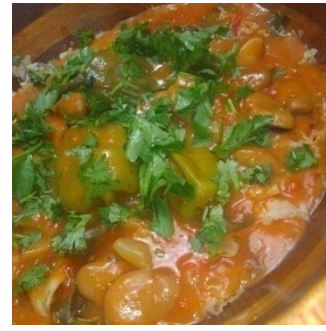
الطمينة



الزّرية



الرّوينة



طبخة الفول



الثريدة / الثريدة



رفيسة



دشيشة



بسيصة القمح



بسيصة العدس الاحمر



شينة



لبينة



قهية

الفهرس

العنوان	الرقم
شكر وتقدير	
إهداء	
مقدمة:	أ-ج
مدخل	
التعريف بولاية الطارف:	6-2
<b>الفصل الأول الطعام والشراب والإنسان</b>	
تمهيد	8
1- الطعام والشراب لدى الإنسان	9
2- الطعام والشراب في الجاهلية وفي الإسلام	18
3- الطعام والشراب في التسمية	29
1-3 تسمية الطعام والشراب لدى العرب	29
2-3 تسمية الطعام والشراب في الجزائر	35
خلاصة الفصل	44
<b>الفصل الثاني دراسة تطبيقية لما جاء على وزن فعيلة من الاطعمة والاشربة في منطقة الطارف</b>	
	46
ت-التعريف بعلم اللّغة	47
ث-التعريف بعلم الدلالة	48
ج-التعريف بعلم الصّرف والميزان الصّرفي	49
ح- علاقة علم الدلالة بعلم الصّرف	51
خ- دلالة وزن فعيلة	52
د- انواع الاطعمة والاشربة على وزن فعيلة في منطقة الطارف	53
1-6- العصيدة	53
2-6- الزّريقة	57
3-6- الدّشيشة	59
4-6- الرّفيسة	61
5-6- الثّريدة	64

67	6-6- السليقة
69	6-7- البسيصة
72	6-8- الزوينة
76	6-9- الطبيخة
78	6-10- الطمينة
79	7- أنواع الأشربة التي على وزن فعيلة في منطقة الطّارف:
85	خلاصة
88	خاتمة
91	قائمة المصادر والمراجع
	الملاحق
	الفهرس
	ملخص

ملخص

## ملخص

إن بحثنا يتناول دراسة دلالية صرفية للأطعمة والأشربة على وزن "فعيلة" لمنطقة الطارف والهدف منها تحليل بنية وزن فعيلة من حيث الأصل والتصريف، والكشف عن الأبعاد الدلالية المستعملة محليا والمساهمة في توثيق مفردات أطعمة لها جذور وأصول ممتدة عبر التاريخ. وارتباط هذه الأطعمة بالموروث الثقافي لسكان الطارف.

**الكلمات المفتاحية:** دراسة دلالية - صرفية - فعيلة - أطعمة وأشربة - منطقة الطارف

### Summary:

Our research focuses on a semantic and morphological study of foods and beverages in the form "فعيلة" (fa'ila) from the Taraf region. The aim is to analyze the structure of the "فعيلة" form in terms of its origin and inflection, to uncover the locally used semantic dimensions, and to contribute to the documentation of food vocabulary that has roots and origins extending throughout history. Additionally, it explores the connection of these foods to the cultural heritage of the people of Taraf.

Keywords: Semantic study - Morphology - Active - Food and drinks - El Tarf region