

الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب:
دراسة فن الطهي الأدبي

البحث الجامعي

إعداد:

محمد رفقي ابدال إبراهيم

رقم القيد: ١٩٣١٠١٤٦

المشرف:

الدكتور، عبد المنتقم الأنصاري

رقم التوظيف: ١٩٨٤٠٩١٢٢٠١٥٠٣١٠٠٦



قسم اللغة العربية وآدابها

كلية العلوم الإنسانية

جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج

٢٠٢٤

الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب:

دراسة فن الطهي الأدبي

البحث الجامعي

مقدم لاستيفاء شروط الاختبار النهائي للحصول على درجة البكالوريوس (S-1)

في قسم اللغة العربية وآدابها كلية العلوم الإنسانية

جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج

إعداد:

محمد رقيقي ابدال إبراهيم

رقم القيد: ١٩٣١٠١٤٦

المشرف:

الدكتور، عبد المنتقم الأنصاري

رقم التوظيف: ١٩٨٤٠٩١٢٢٠١٥٠٣١٠٠٦



قسم اللغة العربية وآدابها

كلية العلوم الإنسانية

جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج

٢٠٢٤

تقرير الباحث

أفيدكم علما بأني الطالب :

الاسم : محمد رفقي أبدال إبراهيم

رقم القيد : ١٩٣١٠١٤٦

موضوع البحث : الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب:
دراسة فن الطهي الأدبي.

حضرته وكتبته بنفسه وما زدته فيه من إبداع غيري أو تأليف الآخر. وإذا ادّعى أحد في المستقبل أنه من تأليفه وتبين أنه من غير بحثي، فأنا أتحمل المسؤولية على ذلك ولن تكون المسؤولية على المشرفين أو مسؤولين لقسم اللغة العربية وأدبها كلية العلوم الإنسانية جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج.

تحريرا بمالانج، ٧ أكتوبر ٢٠٢٤

الباحث

محمد رفقي أبدال إبراهيم

رقم القيد : ١٩٣١٠١٤٦

تصريح

هذا التصريح بأن رسالة البكالوريوس لطالب باسم إخواناروتاما بيلا إندرياساندي تحت الموضوع الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب: دراسة فن الطهي الأدبي قد تم بالفحص والمراجعة من قبل المشرفة وهي صالحة للتقديم إلى مجلس المناقشة لاستيفاء شروط الاختبار النهائي وذلك للحصول على درجة البكالوريوس في قسم اللغة العربية وأدبها كلية العلوم الإنسانية جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج.

مالانج، ٧ أكتوبر ٢٠٢٤

الموافق

المشرف

رئيس قسم اللغة العربية وأدبها

الدكتور عبد المنتقم الأنصاري، الماجستير

الدكتور عبد الباسط، الماجستير

رقم التوظيف: ١٩٨٤٠٩١٢٢٠١٥٠٣١٠٠٦

رقم التوظيف: ١٩٨٢٠٣٢٠٢٠١٥٠٣١٠٠١

المعرف

عميد كلية العلوم الإنسانية

الدكتور محمد فيصل، الماجستير

رقم التوظيف: ١٩٧٤١١٠١٢٠٠٣١٢١٠٠٣

تقرير لجنة المناقشة

لقد تمت مناقشة هذا البحث الجامعي الذي قدمه :

الاسم : محمد رفقي أبدال إبراهيم

رقم القيد : ١٩٣١٠١٤٦

العنوان : الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية " برتقال مر " لبسمة الخطيب: دراسة فن الطهي الأدبي.

وقررت اللجنة نجاحها واستحقاقها درجة البكالوريوس (S-١) في قسم اللغة العربية وأدبها كلية العلوم الإنسانية جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج.

تحريرا بمالانج، ٧ أكتوبر ٢٠٢٤

التوقيع	لجنة المناقشة
()	١- رئيس المناقش: الحاج غفران، الماجستير رقم التوظيف: ١٩٦٩٠٣٠٨١٩٩٩٠٣١٠٠٢
()	٢- المناقش الأول: د. عبد المنتقم الأنصاري، الماجستير رقم التوظيف: ١٩٨٤٠٩١٢٢٠١٥٠٣١٠٠٦
()	٣- المناقش الثاني: حافظ رازقي، الماجستير رقم التوظيف: ١٩٨٥٠٣٣٠٢٠١٨٠٢٠١١١٧٤

المعرف

عميد كلية العلوم الإنسانية

الدكتور محمد فيصل، الماجستير

رقم التوظيف : ١٩٧٤١١٠١٢٠٠٣١٢١٠٠٣

استهلال

"الطبخ مثل الرسم أو كتابة الأغاني. فكما أنه لا يوجد سوى عدد محدود من الألوان أو الدرجات اللونية، لا يوجد سوى عدد محدود من النكهات وطريقة مزجها هي ما يميزك".
-Wolf Puck

"إن إعداد الغذاء الجيد هو مجرد تعبير آخر عن الفن، وهو أحد مباح الحياة المتحضرة".
-Dione Lucas

الإهداء

أهدي هذا البحث إلى:

أمي المحبوبة يايو ستي سفورا

أبي المحبوب واوان هيرموان

أخي الصغير محمد عرفا شهدا عبد الله

لمري روحنا الشيخ د. نصرالله، الماجستير

لصديقي الحميم، إخواناروتاما بيلا إندرياساندي

لجميع مشايخي والأساتيد والأستاذات الذين يعلمونني معنى الصبر والجهد

وكل أصدقائي المحبوبين

توطئة

الْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي أَرْسَلَ رَسُولَهُ بِالْهُدَىٰ وَدِينِ الْحَقِّ، لِيُظْهِرَهُ عَلَى الدِّينِ كُلِّهِ وَكَفَىٰ
بِاللَّهِ شَهِيدًا، أَشْهَدُ أَنْ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ، وَأَشْهَدُ أَنَّ مُحَمَّدًا رَسُولُ اللَّهِ، اَللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى سَيِّدِنَا
مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ، أَمَّا بَعْدُ

ببركة رحمة الله عز وجل وبجاه سيد الأنبياء، لقد تمت كتابة هذا البحث الجامعي
تحت العنوان الغداء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب:
دراسة فن الطهي الأدبي الذي يكون شرطاً لاستيفاء شروط الاختبار النهائي للحصول
على درجة البكالوريوس في قسم اللغة العربية وأدبها كلية العلوم الإنسانية بجامعة مولانا
مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج. وأدرك الباحث النواقص العديدة في كتابة هذا
البحث الجامعي رغم أنه تمّ بكل قوة وحماسة. أرجو منكم التوصيات والنقديات
والاقتراحات فيما يتعلق بنقصان هذا البحث كمدخلات حتى يكون أفضل في المستقبل.
وهذا البحث ما كان ليكتمل لولا مساعدة الأساتذ والأستاذات وكل من ساعدني
في استكمال هذا البحث. لذلك، أن أقدم لكم جزيل الشكر من خلوص الصدر وعميق
القلب، خاصة إلى:

- ١- سمو الفضيحة الأستاذ الدكتور زين الدين، الماجستير كرئيس جامعة مولانا مالك
إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج.
- ٢- سماحة الفضيحة الأستاذ الدكتور فيصل، الماجستير كعميد الكلية العلوم الإنسانية
الذي يرشدني وينصحي حتى قمت وحصلت في هذه النقطة.
- ٣- سماحة الفضيحة الدكتورة فني رسفاتي، الماجستير كمشرفتي في الأمور الأكاديمية
الذي ترشدني وتنصحي مدة دراستي بكل إخلاص.
- ٤- فضيلة الكرام رئيس قسم اللغة العربية وأدبها الدكتور عبد الباسط الذي قد علمني
الكتابة العلمية بجهد وحماسة حتى أكون قادراً فيها.
- ٥- فضيلة الفضلاء مشرفي في البحث الجامعي الدكتور عبد المنتقم الأنصاري،
الماجستير الذي قد يرشدني بصبر وإخلاص في تكميله.

- ٦- والمحترمين جميع المعلمين والمعلمات في قسم اللغة العربية وأدبها، الذين يؤكدوني في استمرار هذا البحث الجامعي حتى الإنتهاء.
- ٧- جميع الأصدقاء الأحباء في معهد منبع الصالحين لتحفيظ القرآن.
- ٨- وإلى جميع الأصدقاء في مرحلة ٢٠١٩ "Asqosentris" في قسم اللغة العربية وأدبها.
- وكل من الذين يساعدوني في تكميل هذا البحث الجامعي، ولكني لا أستطيع أن أذكر واحداً فواحداً. جزاكم الله أحسن الجزاء جزاء كثيراً. جعلنا الله وإياهم من أهل العلم والفلاح.

مالانج، ٧ أكتوبر ٢٠٢٤

الباحث

محمد رفقي أبدال إبراهيم

مستخلص البحث

إبراهيم، محمد رفقي أبدال (٢٠٢٤). الغذاء كوسيلة لتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب: دراسة فن الطهي الأدبي. البحث الجامعي. قسم اللغة العربية وأدبها. كلية العلوم الإنسانية. جامعة مولانا مالك إبراهيم الإسلامية الحكومية مالانج.
المشرف: الدكتور عبد المنتقم الأنصاري، الماجستير

الكلمات الأساسية: لبنان؛ أدب فن الطهي؛ رواية برتقال مر؛ الغذاء؛ الانفعالات

قدم فن الطهي الأدبي أعمالاً أدبية متميزة تجمع بين عناصر الغذاء والطهي وتجارب تناول الغذاء والعناصر الأدبية. في الكتابة الأدبية في فن الطهي الأدبي، لا يوصف الغذاء كشيء مادي فحسب، بل كرمز أو استعارة أو عنصر يبيّن الأجواء والشخصيات في الرواية، وهو أمر مثير للاهتمام لدراسته بعمق أكثر. يهدف هذا البحث إلى تفسير تنوع الغذاء في رواية "برتقال مر" وتحليل جوانب فن الطهي الأدبي وربطها بالتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب باستخدام سكين تحليل فن الطهي الأدبي. منهج البحث المستخدم هو المنهج الوصفي الكيفي. وتتضمن مصادر البيانات في هذا البحث رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب كبيانات أولية، والعديد من الكتب الرئيسية في نظرية فن الطهي الأدبي والمقالات ذات الصلة كبيانات ثانوية. ويستخدم في جمع البيانات في هذه الدراسة تقنيات القراءة وتدوين الملاحظات، أما التحليل فيستخدم تقنيات تقليل البيانات وعرض البيانات وتحليل الاستنتاجات، وقد أظهرت نتائج هذه الدراسة أن هناك ١١ نوعاً من الغذاء ظهرت في الرواية وهي المفتاح، والحريصة، والمغلي، والكبة، والتبولة، والبيتزا، والهمبرغر، وليالي لبنان، والكسكسي المغربية، والملوخية، والمسخن. ويعمل الغذاء أيضاً كوسيلة للتعبير الإنفعالي المعقد. فالغذاء في الرواية لا يعمل فقط كعنصر سردي لربط القصة بمشاعر الشخصيات، مثل الحزن والسعادة والخوف، بل ينقل أيضاً المعايير الاجتماعية والثقافية. يوضح هذا البحث أن الغذاء يمكن أن يكون وسيلة قوية في نقل المشاعر التي يصعب التعبير عنها بالكلمات، مثل الحب والشوق.

ABSTRACT

Ibrahim, Muhammad Rifqy Abdal (٢٠٢٤). **Food as a Means of Emotional Expression in the Novel “Burtuqal Mur” by Basma Al Khatib: A Literary Gastronomy Study** Undergraduate Thesis. Department of Arabic Language and Literature. Faculty of Humanities. Maulana Malik Ibrahim State Islamic University Malang.

Advisor: Dr. Abdul Muntaqim Al Anshory, M.Pd.

Keywords: Lebanon; gastronomy literature; Novel Burtuqal Mur; Food; Emotions.

Literary gastronomy has produced outstanding literary works. combining elements of food, culinary, and eating experiences with literary elements. In literary gastronomy writing, food is not only described as a physical object, but also as a symbol, metaphor, or element that builds atmosphere and character in the story. is an interesting thing to study more deeply. This research aims to explain the culinary variety in the novel Burtuqal Mur and analyze the aspects of literary gastronomy and relate them to emotional expression in the novel Burtuqal Mur by Basma Al Khatib using the literary gastronomy analysis knife. The research method used is qualitative descriptive analysis. The data sources in this study include the novel Burtuqal Mur by Basma Al Khatib as primary data and several key books on literary gastronomy theory and related articles as secondary data. Data collection in this study uses reading and note-taking techniques, while analysis uses data reduction, data presentation, and conclusion analysis techniques. The results of this study show that there are ١١ types of food that appear in the novel, namely Mfatta'a, Hreeseh, Mughli, Kibbeh, Tabbouleh, Pizza, Hamburger, Layali Lubnan, Moghrabieh Couscous, Mulukhiah, and Musakhan. And also food serves as a means of complex emotional expression. Food in the novel not only acts as a narrative element to connect the story with characters' emotions, such as sadness, happiness, and fear, but also conveys social and cultural norms. This research shows that food can be a powerful medium in conveying feelings that are difficult to express in words, such as love and longing.

ABSTRAK

Ibrahim, Muhammad Rifqy Abdal (٢٠٢٤). **Makanan Sebagai Sarana Ekspresi Emosional Dalam Novel “Burtuqal Mur” Karya Basma Al Khatib: Kajian Gastronomi Sastra.** Skripsi. Program Studi Bahasa dan Sastra Arab. Fakultas Humaniora. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

Dosen Pembimbing: Dr. Abdul Muntaqim Al Anshory, M.Pd.

Kata kunci: Lebanon; Gastronomi sastra; Novel Bueruqal Mur; Makanan; Emosi.

Gastronomi sastra telah menghasilkan karya sastra yang luar biasa. menggabungkan unsur-unsur makanan, kuliner, dan pengalaman makan dengan elemen-elemen sastra. Dalam penulisan gastronomi sastra, makanan tidak hanya digambarkan sebagai objek fisik, tetapi juga sebagai simbol, metafora, atau elemen yang membangun suasana dan karakter dalam cerita. merupakan hal yang menarik untuk dikaji lebih mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan ragam kuliner dalam novel Burtuqal Mur dan menganalisis aspek-aspek gastronomi sastra dan menghubungkannya dengan ekspresi emosional dalam novel Burtuqal Mur karya Basma Al Khatib dengan menggunakan pisau analisis gastronomi sastra. Metode penelitian yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Sumber data dalam penelitian ini meliputi novel Burtuqal Mur karya Basma Al Khatib sebagai data primer dan beberapa buku-buku kunci teori gastronomi sastra serta artikel-artikel yang terkait sebagai data sekunder. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik baca dan catat, sementara analisis menggunakan teknik analisis reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan. hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat ١١ jenis makanan yang muncul dalam novel, yaitu Mfatta'a, Hreeseh, Mughli, Kibbeh, Tabbouleh, Pizza, Hamburger, Layali Lubnan, Moghrabieh Couscous, Mulukhiah, dan Musakhan. Dan juga makanan berfungsi sebagai sarana ekspresi emosional yang kompleks. Makanan dalam novel ini tidak hanya berperan sebagai elemen naratif untuk menghubungkan cerita dengan emosi karakter, seperti kesedihan, kebahagiaan, dan ketakutan, tetapi juga menyampaikan norma sosial dan budaya. Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan dapat menjadi medium yang kuat dalam menyampaikan perasaan yang sulit diungkapkan dengan kata-kata, seperti cinta dan kerinduan.

محتويات البحث

أ.....	تقرير الباحث
ب.....	تصريح
ج.....	تقرير لجنة المناقشة
د.....	استهلال
ه.....	الإهداء
و.....	توطئة
ح.....	مستخلص البحث
ك.....	محتويات البحث
١.....	الفصل الأول: مقدمة
١.....	أ. خلفية البحث
١٥.....	ب. أسئلة البحث
١٥.....	ج. فوائد البحث
١٥.....	١. الفوائد النظرية
١٦.....	٢. الفوائد التطبيقية
١٦.....	د. حدود البحث
١٦.....	هـ. تعريف المصطلحات
١٨.....	الفصل الثاني: الإطار النظري
١٨.....	أ. فن الطهي الأدبي
٢٠.....	ب. دور الغذاء في الأدب

٢٢	ج. الانفعالات الأساسية
٢٣	د. التعبير الإنفعالي من خلال الفن
٢٥	الفصل الثالث: منهجية البحث
٢٥	أ. نوعية منهج البحث
٢٥	ب. البيانات ومصادرها
٢٦	ج. تقنية جمع البيانات
٢٧	د. تقنية تحليل البيانات
٢٨	١. تقليل البيانات
٢٨	٢. عرض البيانات
٢٨	٣. الاستنتاج
٣٠	الفصل الرابع: عرض البيانات وتحليلها
٣٠	أ. أنواع الأغذية التي تقدمها في رواية " برتقال مر " لبسمة الخطيب
٣٠	١. مفتقة
٣١	٢. مغلي
٣٥	٣. كبة
٣٧	٤. تبولة
٣٧	٥. بيتسا
٣٩	٦. همبورغر
٤٠	٧. ليلي لبنان
٤١	٨. هريسة
٤٣	٩. مغريّة

٤٤	ملوخيّة	١٠.
٤٥	مسحّن	١١.
٤٧	ب. أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب دراسة في فن الطهي الأدبي	
٥٦	الفصل الخامس: الخاتمة	
٥٦	أ. الخلاصة	
٥٧	ب. التوصيات	
٥٨	قائمة المراجع	

الفصل الأول

مقدمة

أ. خلفية البحث

التعرف على وجود روائع الطهي في الأدب من خلال وجود موضوعات مثيرة للاهتمام بناء إطار قصة مثير للاهتمام. اعتبار الموضوع فكرة أساسية مهمة في تطوير القصة. ظهرت وتطورت أعمال أدبية مختلفة ذات موضوعات طهي مع مرور الوقت. فالطهي ليس وسيلة لإشباع الجوع والحاجات الاقتصادية والاجتماعية فحسب، بل هو أيضا وظيفة رمزية تجمع الإنسان بشيء ما. رؤية صور الطهي المتعلقة بمشكلة ما في الأعمال الأدبية. أن يشمل العمل الذي يتناول موضوع الطهي أيضا عناصر اجتماعية وثقافية. فن الطبخ هو شكل من أشكال الإنجاز الجمالي (سري هارتيني، ٢٠٠٩)، وهذا يعني أن الطبق يُبنى بروح وطعم حقبة تاريخية معينة. لم يعد الطبخ يلي الاحتياجات الجسدية فحسب، بل يلبي الهوية أيضا. ومن خلال الغذاء يستطيع الإنسان إظهار هويته أمام الجمهور.

بشكل عام، للموضوعات والشخصيات، وكذلك الهوية الذاتية ومأكولات الطهي اللذيذة في الأدب، أن تبني شكلاً سردياً. تولد الأعمال الأدبية من عملية إبداعية. من هذه العملية الإبداعية، يخلق المؤلف أفكاراً وتخييلات جامحة. يتضمن أدب الطهي الإبداع الذي يجمع بين الأشياء الملموسة وغير الملموسة في نفس الوقت (نيومان كوثا راتنا، ٢٠١١). الأدب قادر على أن يكون له أعراض واضحة من خلال المسرات الطهيية المستخدمة في بنيتها السردية. يُعرف هذا بفن الطهي الأدبي، وهو مزيج من الأنثروبولوجيا وعلم الاجتماع والتاريخ والسيمائية والأدب. بمعنى آخر، فإن العلاقة بين الأدب وفنون الطهي، والتي يشار إليها بفن الطهي

الأدبي، لا ترتبط دائماً بمحتوى العمل، ولكنها أن تدعم أيضاً تكوين النصوص الأدبية، بما في ذلك الإبداع والاستعارة واللغة التصويرية.

فن الطهي هو فرع من علوم الأغذية. عند مناقشة المطبخ، من المهم ألا تأخذ في الاعتبار المكونات فحسب، بل أيضاً ثقافة الموقع الذي يتم فيه إعداد الغذاء. على سبيل المثال، في إندونيسيا، يتم تتبيل معظم الأغذية بتوابل مختلفة في كل موقع، لكن فرنسا فريدة من نوعها في أساليب الطهي والتقديم المختلفة في كل منطقة. عدا عن ذلك فإن تركيب الغذاء في فرنسا ودول القارة الأوروبية بشكل عام له مراحل عديدة وهي المقبلات (Appatiezzer)، الطبق الرئيسي (Main Course)، و الحلوى (Dessert) (نور الخيري، ٢٠٢٠).

تُظهر التأمّلات حول الغذاء في الأعمال الأدبية كيف للغذاء أن يساعد في بناء الروايات وتطوير القيم وظهور الهويات وغرس تعاليم معينة (دوي بوسبا أنجرايني، ٢٠١٩). يعمل الغذاء أيضاً كقوة لزيادة الطاقة، ولكن هناك أيضاً وظائف للغذاء غير مصادر الطاقة. واستناداً إلى الأنثروبولوجيا الغذائية، يعتبر الغذاء مفهوماً ثقافياً (أندرياني، ٢٠١٩). ولذلك فإن وظيفة الغذاء متنوعة، مثل: وظيفة طهي الغذاء ترتبط بكيفية تلبية الغذاء لاحتياجات المعدة الفارغة (المعدة)، وترتبط الوظيفة كهوية ثقافية بمؤشرات الأصل الثقافي، وترتبط الوظائف الدينية والسحرية بخصائص خاصة. الاحتفالات الدينية، ووظيفة التواصل غير لفظية أكثر. تكون هذه الوظيفة عادةً بمثابة تعزيز للتواصل اللفظي، وهي وظيفة اجتماعية واقتصادية بحيث يتم في بعض الأحيان إهمال القيمة الغذائية للغذاء، ورمزاً للسلطة والقوة، وغالباً ما يصبح الغذاء أداة للدعاية السياسية، ووظيفة تعبير إنفعالي. أن يؤثر الغذاء على مزاج الشخص ومستويات طاقته، مما قد يؤثر على حالته الإنفعالية. على سبيل المثال، تناول الأغذية الحلوة له تأثير مهدئ إنفعالياً، مما أن

يساعد الأفراد على الشعور بمزيد من الاسترخاء والسلام. ترتبط العلاقة بين الإنفعالي ارتباطاً وثيقاً بالعلاقة بين الدماغ والجهاز الهضمي، والذي يُعرف أيضاً باسم "الدماغ الثاني". بالإضافة إلى ذلك، أن تلعب الإنفعالي دوراً مهماً في السلوك البشري و التعبير عنها بوسائل مختلفة، مثل تعبيرات الوجه ولغة الجسد ونبرة الصوت. أيضاً أن تتأثر الإنفعالي بالعوامل الخارجية، بما في ذلك الغذاء. ومع ذلك، هناك حاجة إلى مزيد من البحث لفهم العلاقة بين الغذاء والتعبير الإنفعالي بشكل كامل.

توضح هذه العلاقة بين الأدب والطهي من خلال رواية "برتقال مر" للبسمة الخطيب. تقدم هذه الرواية مجموعة متنوعة من المكونات الغذائية التي صنعتها الشخصيات الموجودة لتوضيح بعض المشكلات. ويصور حضور الطهي في رواية برتقال مر من خلال شخصيات تأكل أو تجرب أو تصنع غذاءاً أو أشياء أخرى كتعبير أكيد عن الهوية ومفهوم الوجود من خلال الغذاء. هذا الغذاء والفن حاضران في رواية «برتقال مر» للروائية اللبنانية بسمة الخطيب، الصادرة عن دار الآداب في بيروت. ترصد الرواية عن كثب طبيعة المرأة وهواجسها، وتقدم صورة امرأة ماهرة في فنون الطهي والغذاء المجهز بشغف لحبيبها الذي طال انتظاره، رابط بين الحب والطبخ، ف"الطبخ" الحب ليس شيئين مختلفين، لأن النتائج واحدة والدافع واحد. "عندما تطبخ فإنك تؤدي عملاً من أعمال الحب، وعندما تحب تفكر في الطبخ لحبيبك." هذا عمل ساحر ومؤثر وخفيف وله رسالة كبيرة، خاصة في مجال الغذاء. ربما تكون موضوعات الطهي في الرواية بارزة جداً، فعند الحديث عن الأكل أو الطهي سنجد علماً يسمى فن الطهي.

تحليل رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب باستخدام نظرية المقاربة التذوقية باعتبارها وسيلة فعالة لفهم وتحليل الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في سياق أدبي.

ويجادلون بأنه من خلال هذا المنهج، نفتح فهم أعمق لدور الغذاء في الروايات والشخصيات والغذاء في الروايات. على سبيل المثال، ذكر أحد الخبراء في فن الطهي الأدبي أن الغذاء في الأدب يتمتع بقوة رمزية قوية، لا تعكس الاحتياجات البيولوجية البشرية فحسب، بل تصور أيضًا الظروف الاجتماعية والنفسية والسياسية المعقدة (إيليني ميشوبولو وبيجوس جانيسكيس، ٢٠٢٠). في رواية "برتقال مر" للغذاء أن يكون بمثابة استعارة ترمز إلى المشاعر أو الحرية أو الرغبات. يقول أنصار نهج طهي الغذاء في الأدب أنه من خلال تحليل الغذاء وسياقه، نأكتشف طبقات أعمق من المعنى في القصص وفهم تأثير الغذاء على الشخصيات والمؤامرات والموضوعات في الروايات (روزاريو ميشيل-فيلاريال، ٢٠٢٣).

و لكن، هناك شخصيات وخبراء يشككون في أسلوب الطهي الأدبي أيضًا. ويجادلون بأن الغذاء ليس سوى عنصر واحد في العمل الأدبي وأن التركيز أكثر من اللازم على جانب طهي الغذاء أن يتجاهل العناصر الأخرى التي تساهم أيضًا في فهم العمل (أبيل دوارتي ألونسو وآخرون، ٢٠٢٢). بالإضافة إلى ذلك، فإنهم يشككون في موضوعية وصحة تفسيرات الغذاء الرمزي في الأدب، معتبرين أن التفسيرات أن تختلف ذاتيًا بين القراء. في سياق دراسات فن الطهي الأدبي لرواية "برتقال مر" هناك اختلافات في الرأي بين من يؤيد هذا المنهج كوسيلة لاستكشاف المعنى والطبقات في القصة، وبين من يشكك في صحة وموضوعية الأدب الأدبي. تحليل طهي الغذاء (جمال الدين، ح. وآخرون، ٢٠٢٠). ومع ذلك، فإن هذه الدراسة تقدم رؤى قيمة ومساهمات فريدة في فهم الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في سياق أدبي، وتتيح لنا رؤية رواية "برتقال مر" من منظور مختلف ومتعمق. في هذه الرواية تصف الكاتبة طبيعة المرأة وهواجسها، وتقدم صورة المرأة الماهرة في فنون الطهي وتعد الغذاء بشغف لحبيبها التي طالت انتظاره، رابط بين

الحب والطبخ، فـ "الطبخ" الحب لا يختلف بين شيئين، لأن النتائج واحدة والدافع واحد. عندما تطبخ فإنك تؤدي عملاً من أعمال الحب، وعندما تحب تفكر في الطبخ لحبيبك. وفي هذه الحالة، فإن آراء الشخصيات أعلاه تتعلق تحديداً ببحث بموضوع الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي: في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب، دراسات أدبية في فن الطهي، إلا أن آرائهم أن توفر فهماً أوسع للغذاء و الإنفعالي بشكل عام ويوفر السياق المناسب لفهم الرواية.

الحجة الرئيسية لهذا البحث لأن الموضوع المطروح غريب جداً، وهي الغذاء كوسيلة للتعبير عن الإنفعالي. كالباحث، فإن سبب اهتمام الباحث بإجراء هذا البحث هو ظهور العلاقة بين الغذاء والإنفعالي لقد جذبت منذ فترة طويلة اهتمام الكثير من الناس. غالباً ما تخلق الأعمال الأدبية روايات تربط بين الغذاء والتعبير الإنفعالي، ورواية "برتقال مر" أحد الأمثلة الشهيرة على ذلك. في هذا البحث، يريد الباحث استكشاف ذلك للكشف عن تعقيد العلاقة بين الغذاء والإنفعالي في سياق دراسات فن الطهي الأدبي. رواية برتوكال المر هي أيضاً عمل أدبي مشهور وقد لقيت استحساناً بين النقاد والقراء. تقدم هذه الرواية رواية قوية ومعقدة، بالإضافة إلى شخصيات مثيرة للاهتمام. باختيار هذه الرواية الباحث استكشاف القوة الأدبية وإظهار المهارات التحليلية للباحث في سياق مهم. إمكانات بحثية عميقة إن اعتبار الغذاء وسيلة للتعبير الإنفعالي في روايات برتوق المر يعكس المشاكل والصراعات والحرية الفردية والحب. توضح هذه القصة في شقة في بيروت كانت هذه الشابة البالغة من العمر ثلاثين عاماً تحضر وليمة من الأطباق لبناني نموذجي، بعد هروبها الغامض من قريتها. بمهارة غير عادية، احتفظت بكل مقلاة ومكونات بعيداً عن شوقها ورغبتها للرجل الذي سيأتي بعد بضع ساعات لتناول العشاء. وأثناء قيامه بالطهي، تروي قصة حياتها وقصص النساء اللاتي يعشن

معها، وخاصة جدته وخالته. تحكي قصة حبها للرجل الذي أحبته منذ الصغر، رغم الألم الذي سببه لعائلتها، ورغم أنها لم تقابله إلا مرة واحدة. حب مستحيل، رجل لا الحصول عليه، موعد معلق لعقود من الزمن، وهو طبق لذيذ موجود منذ فترة طويلة أصبحت وسيلة خفية لأجيال من النساء، المحصورات في منازلهن، للتعبير عن حبهن الممنوع. تبرز هذه الرواية أيضاً الصراع بين الرغبات الفردية والأعراف الاجتماعية التي تربطها، وكيفية استخدام الغذاء كوسيلة لنقل المشاعر والرغبات والحرية المقيدة.

باختيار هذا الموضوع، نحتاج الباحث الفرصة لإجراء بحث متعمق، واستكشفت أنواع الأغذية وعلاقة الغذاء بالشخصيات التي قد تؤثر على الموضوع. اختر الباحث هذا الموضوع أيضاً يوفر للباحث التحديات والفرص لتطوير مهارات التحليل الأدبي والنقد. الباحث دراسة جوانب مختلفة من فن الطهي الأدبي و ما يتجلى في هذه الرواية، مثل أنواع الأغذية، والعلاقة بين الغذاء والأحوال الاجتماعية في السرد. على الرغم من وجود العديد من الأشياء أو المواقع الأخرى التي أن تكون خيارات للبحث، ويرى الباحث أن رواية برتقال مر توفر الباحث فرصة فريدة لاستكشاف قضايا عميقة من خلال منظور أدبي. ويرى الباحث أنه باختيار هذا الموضوع سيكون الباحث قادرين على إنتاج أبحاث ذات معنى والمساهمة في زيادة فهم الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في السياقات الأدبية.

غالبًا ما يكون الغذاء عنصرًا مهمًا في الأعمال الأدبية، وفي سياق "برتقال مر" الذي يصور الغذاء أن يكون بمثابة استعارة ترمز إلى المشاعر أو الحرية أو الرغبة، يصبح الغذاء عنصرًا وثيق الصلة للغاية (ماري إي. ماكغان، ٢٠٢٠). من خلال تحليل طهي الأدبي، الباحث فهم كيفية استخدام الكتاب لأوصاف الغذاء لخلق جو أو بناء شخصيات أو تمثيل مواقف اجتماعية صعبة. بالإضافة إلى

ذلك، ومن خلال المنظور الأدبي لطهي الغذاء، الباحث استكشف الجوانب النفسية المتعلقة بالغذاء في هذه الرواية. غالبًا ما يكون للغذاء قيمة رمزية ووضع علامات على الهوية الثقافية (يانتي موليا روزا وآخرون، ٢٠٢٣). في سياق الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي، قد يستخدم المؤلف الغذاء كتمثيل للإنفعالية أو الرغبة أو الحرية. باستخدام نهج فن الطهي الأدبي، للباحث تحديد وتحليل كيف يعكس الغذاء في الرواية علاقة الشخصية الإنفعالية بالغذاء.

دراسة فن الطهي الأدبي لرواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب، النظرية أو المنظور المتعلق بها هو فن الطهي الأدبي. تنظر هذه النظرية إلى الغذاء على أنه رمزي له معنى ويؤثر على السرد والشخصيات في القصة. ينطوي منهج فن الطهي الأدبي في تحليل الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في رواية "برتقال مر" على فهم العلاقة بين الغذاء وحياة الإنسان. المفهوم الأساسي لهذه النظرية هو أن الغذاء ليس مجرد حاجة بيولوجية فحسب، بل يلعب أيضًا دورًا مهمًا في تشكيل الهوية الفردية والاجتماعية، وإظهار العلاقات الاجتماعية، وتمثيل هياكل السلطة في المجتمع (سمرا أكتاش بولات و سيركان بولات، ٢٠٢٠). ضعف نهج فن الطهي الأدبي هو هناك ذاتية في تفسير وتحليل معنى الغذاء في الرواية. بالإضافة إلى ذلك، هناك صعوبات في القياس الموضوعي لتأثير الغذاء على السرد والشخصية في الأعمال الأدبية. ومع ذلك، هناك مزايا لهذا النهج هو توفير منظور غني ومتعمق حول جوانب طهي الغذاء في الأعمال الأدبية، والتي أن تثري فهمنا للغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في سياق أوسع. كما يوسع منهج فن الطهي الأدبي رؤيتنا لكيفية بناء رواية "برتقال مر" لسرد حول الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي من خلال أوصاف الغذاء والأذواق والتجارب الحسية.

وقد توصل هذا الباحث إلى عدة دراسات سابقة تتعلق بمناقشة الغذاء

كوسيلة للتعبير الإنفعالي؛ يشمل تحليل دراسات طهي الغذاء الأدبية ما يلي:

الأول، فن الطهي كفن ودوره في التنمية الاقتصادية المحلية للوجهة السياحية: مراجعة الأدبيات (مانولا، إم وكوفاداكيس، س، ٢٠٢٠) الهدف من هذه الدراسة لاستعراض أحدث الأبحاث حول فنون الغذاء ومساهمتها في التنمية الاقتصادية المحلية نتيجة لزيادة سياحة الغذاء. هذا البحث سلط الضوء على أهمية فنون الطهي في التنمية الاقتصادية للوجهة السياحية. وتتمثل مساهمتنا العملية في هذا المجال في تسليط الضوء على كيفية دعم السياحة لنمو الوجهات السياحية وتطويرها. تعزيز فنون طهي من خلال المبادرات المستهدفة أن تساهم في التنمية الاقتصادية لمنطقة جغرافية ما وتحسين منتجها السياحي الشامل.

و الثاني، تضارب الذوق في عشر قصص إندونيسية قصيرة (دراسة فن الطهي الأدبي) (فيرينا، ن.أ. وآخرون، ٢٠٢٢) الهدف من هذه الدراسة لوصف شكل ووظيفة ومعنى صراع الأذواق في عشر قصص إندونيسية قصيرة. يتم تضمين هذا البحث في دراسات فن الطهي الأدبي التي تصنف على أنها دراسات متعددة التخصصات. تقنيات تحليل التوصيف طبقها لتحليل البيانات في هذا البحث. وتظهر نتائج هذا البحث أن هناك شكلين من أشكال صراع الذوق، وهما الخارجي والداخلي. تشكيل صراع الأذواق إن الغالب في هذا البحث هو الصراع الاجتماعي الذي هو جزء من الصراع الخارجي، والذي يحتوي على الصراع بين الشخصيات داخله.

و الثالث، أساطير الغذاء في فيلم *Comme Un Chef* بقلم دانييل كوهين (دراسة فن الطهي الأدبي) (نور الخيري، ٢٠٢٠). الهدف من هذا البحث هو وصف وفهم الأساطير الغذائية الموجودة في الأفلام. المنهج المستخدم هو وصفي

نوعي مع أسلوب استماع حر وماهر ومشارك، وتنقسم إلى ثلاث مراحل حسب مايلز وهوبرمان، وهي مرحلة تخفيض البيانات، ومرحلة عرض البيانات، ومرحلة سحب البيانات أو التحقق منها. مصادر البيانات المستخدمة هو فيلم بموضوع *Comme un Chef* للمخرج دانييل كوهين، أما البيانات فهي على شكل كلمات وعبارات وجمل وردت في حوار الفيلم. والأداة المستخدمة في هذا البحث هي الباحث نفسه مستعينا بجدول تحليل البيانات الذي يحتوي على ثلاثة أنواع من الأساطير وثلاث وظائف للأساطير. وأظهرت نتائج هذا البحث أن هناك ٢٠ نوعاً و ٢٠ وظيفة للأساطير الغذائية، تتكون من ١٠ بيانات لنوع أسطورة أصل الخلق و ١٠ بيانات لنوع الأسطورة البيئية. ثم هناك ٩ بيانات لوظيفة الأسطورة الأسطورة والتقليد بمجموع ٩ بيانات، ثم وظيفة الأسطورة والإقناع بـ ٦ بيانات، ووظيفة الأسطورة *le mythe comme fait de communication* بمجموع ٦ بيانات. ٥ بيانات. ومع ذلك، هناك نوع واحد من الأسطورة غير موجود في الفيلم، وهو نوع أسطورة المكان والزمان للكون.

و الرابع، معنى رموز الغذاء في الاحتفالات التقليدية في منطقة باسيتان (Damayanti, R, ٢٠٢٢) الهدف من هذه الدراسة لإنتاج تصنيف للأصناف وأوصاف معنى الأغذية الرمزية في الاحتفالات التقليدية في منطقة باسيتان، وهي تيناكين وسيبروتان وبادوت سينابورنو. هذا البحث هو بحث نوعي. كان المشاركون في هذا البحث ٩ أشخاص من ذوي الخبرة يتألفون من ٣ رؤساء قرى، و ٢ من القائمين على رعاية الاحتفالات التقليدية، وممثل احتفال تقليدي واحد، ومؤدي احتفال تقليدي واحد، و ٢ من قادة المجتمع. موضوع الدراسة هو أسماء الأغذية ومعنى رموز الغذاء في الاحتفالات التقليدية في منطقة باسيتان. طريقة التقديم تم الحصول على البيانات من الملاحظات والمقابلات. طريقة تحليل البيانات وذلك

من خلال جمع البيانات وتصنيف الأصناف وتحليل المعنى وتقديم أوصاف البيانات. بناء على نتائج تحليل البيانات أن نستنتج أنه في الاحتفالات التقليدية في منطقة باسيتان هناك مجموعة متنوعة من الأغذية بما في ذلك (١) وظائف مختلفة تتكون من وظائف الطقوس ووظائف الاحتفال؛ و (٢) التنوع على أساس النوع، أي الأغذية الأساسية والوجبات الخفيفة والأطباق الجانبية والخضروات والفواكه والمشروبات. وفي الوقت نفسه، وجد أن معنى الغذاء الرمزي يعني (١) الأمل؛ (٢) الطلب؛ (٣) الامتنان. (٤) الاحترام؛ (٥) الأصول البشرية. و (٦) التنوع. تم تحليل شكل معاني الرموز الغذائية أعلاه باستخدام الدراسات السيميائية.

و الخامس، الغذاء كتمثيل للقومية في رواية بولانج للكاتب ليلي س. تشودوري (جونغ جو روه وآخرون، ٢٠٢٢) يستخدم هذا البحث رواية بولانج للكاتب ليلي س. تشودوري بهدف التفكيك التمثيل القومية الذي يصور من خلال الغذاء في الأعمال الأدبية. يستخدم هذا البحث منهج البحث الوصفي النوعي مع المنهج النقدي المعدي، وهو نموذج بحثي لتحليل أدبيات الطهي والسيميائية للكشف عن العلامات الموجودة في النص. نتائج هذا البحث كشف أن هناك نوعين من الغذاء الموجود في رواية الرواية وهما البهارات والغذاء. وهذان النوعان من الغذاء هما رمزان كتمثيل للقومية التي تصورها الشخصيات. ثم طرح الخيوط التي تتدفق في البنية السرديّة لهذه الرواية قضايا أيديولوجية تتعلق بالانتماء، وحب الوطن، والهويات التي يحتفظ بها المنفيون والشخصيات الأخرى من خلال الغذاء.

و السادس، سياحة طهي الغذاء من خلال الشاي والقهوة: تجربة متحفية للسائح (فاروق سيد أوغلو وإيدا ألفتان، ٢٠٢١) الهدف من هذا البحث هو تقصي تجارب شرب الشاي والقهوة للمسافرين حول العالم وتحديد أبعاد تجربة متحف الشاي والقهوة. مسافر الذين زاروا متحف الشاي والقهوة تم اختيارهم

بشكل مقصود كمجموعة عينة لهذه الدراسة. نظرًا لأن متاحف الشاي والقهوة التي تستخدم المحتوى الذي ينشئه المستخدم (UGC) لا تزال محدودة، فقد تم اختيار طريقة دراسة الحالة النوعية لإثراء المزيد من التعليقات والحصول على المزيد من البيانات. لجمع البيانات، كمنصة ينشئها المستخدمون، يستفيد موقع TripAdvisor. بناءً على تحليل المحتوى الاستقرائي للمراجعات، الكشف عن نموذج ثلاثي الأبعاد لتجربة متحف الشاي والقهوة يتكون من تسع فئات رئيسية هي: التجربة التعليمية، والتجربة الأصيلة، والتجربة التي لا تنسى، والتجربة التشاركية، وتجربة التسوق، والأجواء، والمرافق، والموظفين، والمرشدين السياحيين، بالإضافة إلى التجارب السلبية (الموظفين السلبيين). المواقف والمهارات، وعدم وجود شروحات في اللغات الأجنبية، والنظافة. يساهم هذا البحث في أدبيات فن الطهي من خلال توفير أبعاد تجربة متحف الشاي والقهوة.

و السابع، رواية "لا شيء جميل: معك وبدونك"، تأليف سفريانا خيريل، دراسة نقد المعدة (دوي بوسبا أنغريني، ٢٠١٩) يهدف هذا البحث إلى وصف العلاقة بين القصة والغذاء والحياة بين الشخصيات، وتحديد وظيفة الغذاء بين الشخصيات، وشرح وظيفة فن الطهي الأدبي في أوصاف الغذاء في الروايات. هذا النوع من الأبحاث هو البحث النوعي باستخدام نهج عملي طريقة جمع البيانات باستخدام تقنيات الدراسة المكتبية وتقنيات تدوين الملاحظات. تقنية تحليل البيانات المستخدمة في هذا البحث هي الأساليب الوصفية التحليلية والأساليب التأويلية. يستخدم هذا البحث النظرية البنيوية لمعرفة بنية القصة وتشابكها، يتم بعد ذلك استخدام تحليل منظور طهي الغذاء الوظيفي للأدب لمناقشة العلاقة بين الأدب والغذاء في رواية "أشياء حلوة: معك، بدونك" (٢٠١٢) لسفريانا خيريل. و استنتاج نتائج البحث أن الغذاء هو حلقة الوصل بين نسيج القصة وحياة

الشخصيات، فالغذاء له ثماني وظائف في الرواية، واستخدام الغذاء هو تعزيز جمالية القصة أو جمالياتها، و فالغذاء مفيد كتعبير أدبي قادر على تغذية الإنسان جسدياً وعقلياً.

و الثامن، دور الغذاء في خمس قصص كومباس القصيرة: منظور أدبي نقدي وآثاره على تعلم الأدب في المدرسة الثانوية (نرزمة، ٢٠٢١) يهدف هذا البحث إلى شرح دور الغذاء في خمس قصص قصيرة من تأليف كومباس، وهي القصة القصيرة Koh Su للكاتبة Puthut EA، القصة القصيرة Smokol للكاتبة Nukila، Amal، القصة القصيرة Tradition Telur Merah للكاتب Sanie B. Kuncoro، القصة القصيرة Tart في "قمر المطر" لباكدي سومانتو، والقصة القصيرة "ليلاكي راجي" و"امرأة حليب جوز الهند" لدمهوري محمد، من خلال منظور نقدي أدبي يتعلق بمفاهيم الغذاء وحبكات القصة، وتوصيف الغذاء والشخصيات، والغذاء والثقافة، والغذاء والهوية الاجتماعية. الطريقة المستخدمة في هذا البحث هي الطريقة الوصفية النوعية مع منظور المعدة النقدية الأدبية. تظهر نتائج هذا البحث أن الغذاء في حبكات القصة أن يكون بمثابة محور سرد القصص، واستعارة القصة، ومحرك للصراع أو أصل القضية. قد يلعب الغذاء دوراً في إظهار الشخصية أو الشخصية وحتى أيديولوجية الشخصية، إما من خلال طريقة تقديم الغذاء، أو مظهر الأطباق المعدة، أو نوع الغذاء المختار. قد يلعب الغذاء دوراً في تقديم أو تقديم المعرفة حول الغذاء الذي يتم سرده بالإضافة إلى المعرفة العامة عن الثقافات الأخرى التي لا تزال مرتبطة به. أن يكون الغذاء بمثابة علامة على هويات الشخصيات من خلال تحليل فئات الغذاء التي يستهلكونها. إجمالي، تظهر نتائج البحث أن الغذاء في الأعمال الأدبية ليس مجرد مادة استهلاكية للشخصيات، بل له أدوار مهمة مختلفة فيه. تحليل دور الغذاء في قصص كومباس الخمس القصيرة

من خلال منظور نقدي أن يكون له آثار على تعلم الأدب في الصف الحادي عشر بالمدرسة الثانوية. أن يساعد البحث في مجال التعليم في تطوير المهارات اللغوية، وزيادة المعرفة الثقافية، وتنمية الإبداع والذوق، ودعم تكوين شخصية الطلاب.

و التاسع، معنى سلامة المجتمع في تومبينجان: دراسة طهي الغذاء الأدبية (ديوي أنجيني، ٢٠٢٣) الهدف من هذا البحث هو وصف معنى السلامة في تومبينجان وأهمية سلامة المجتمع في تومبينجان لتعلم اللغة الإندونيسية في المدرسة التسانية. يستخدم أسلوب البحث هذا المنهج الوصفي النوعي. مصادر البيانات في البحث هي الوثائق والمخبرين والأحداث. كانت تقنية التحقق من صحة البيانات المستخدمة هي تثليث المصدر والتثليث النظري، في حين كانت تقنية التحليل المستخدمة هي طريقة فن الطهي الأدبي لسواردي إندراسوارا وتقنية التحليل التفاعلي لمايلز وهوبرمان في شكل تقليل البيانات أو عرض البيانات أو التحقق من البيانات أو الاستنتاجات. تظهر نتائج البحث أن هناك: يُصنف أرز تومبينج الأبيض على أنه (١) غذاء أساسي؛ (٢) أطباق جانبية؛ (٣) الخضار أو المرهم؛ (٤) الفاكهة. تبلغ أهمية سلامة المجتمع في تومبينجان لتعلم اللغة الإندونيسية في المدرسة التسانية ٣,٤ و ٤,٤ دينار كويتي فيما يتعلق بدراسة بنية ولغة النصوص السردية (القصص الخيالية) المقروءة والمسموعة.

و العاشر، تقاليد جينانجان في مدينة سوراكارتا من خلال مراجعة فن الطهي الأدبي وصلته بتعلم اللغة والأدب الإندونيسي في المدرسة العالية (فيكا أيو راماثاندي، ٢٠٢٣)؛ يصف هذا البحث معنى ووظيفة جينانج في تقليد جينانجان في مدينة سوراكارتا. في معنى ووظيفة أنواع مختلفة من جينانج في هذا التقليد، تم العثور على القيم الإيجابية لحياة المجتمع. ثم إن القيم الموجودة ذات صلة بتعلم اللغة

والأدب الإندونيسي على مستوى المدرسة العالية. هذا البحث ذو طبيعة وصفية نوعية. تم تحليل البيانات التي تم العثور عليها باستخدام نهج فن الطهي الأدبي. تقنية جمع البيانات باستخدام نتائج التوثيق والمقابلات والملاحظات. تقنية مقتطف البيانات باستخدام عينات من المصادر. صحة البيانات باستخدام المواد والتقنيات المرجعية تزيد من الثبات. تم استخدام نموذج سيرادلي كتقنية لتحليل البيانات. نتائج البحث يوضح أن هناك معاني ووظائف لـ ١٩ نوعاً من جينانج موجودة في تقليد جينانجان في مدينة سوراكارتا. الأنواع الـ ١٩ من جينانج هي White Red Jenang، Grendul، Timbul Jenang، Manggul Jenang، Mutiara Jenang، Selaka Jenang، Keringan، Kalop Jenang، Pati Jenang، Procot Jenang، Sungsum Jenang، Jenang، Five Color Jenang، Suran Jenang، Ngangrang Jenang، جينانج جول، جينانج ألوت، جينانج بانينج، جينانج ليمو، جينانج بارو بارو. وتشمل هذه المعاني معنى رمزي في الغذاء، معنى فلسفي للغذاء في الأدب مرتبط بالحياة، معنى طبيعي للغذاء في الأدب مرتبط بالصحة. بينما تم الحصول على وظيفة الأنواع المختلفة من جينانج التي تم تحليلها من خلال وظيفة جينانج كعرض ويلوجنجان ميتينج، كقربان في تقليد سونجسومان، كقربان في تقليد ميلاد الطفل، كقربان في تقليد بروكوتان، رمز القرابين للصلاة حتى يتم تحقيق الهدف الكبير، كقربان عند الذهاب للعيش في مكان جديد، كقربان في تقليد سلاميتان جينانجان بانينج، كقربان في تقليد جينانجان ليمو، كقربان في نيتوني التقليد، كتقدمة في تقليد تنكيان، كتقدمة في حفل سورة القمر. قيم يتضمن معنى ووظيفة جينانج جينانج القيم الدينية والقيم الاجتماعية والقيم الأخلاقية. و استخدام هذه القيم كمادة تعليمية لمواد التراث الشعبي على شكل ملاحم في الصف العاشر حتى ٣,٧ و ٤,٧ دينار كويتي على مستوى المدرسة العالية.

استناداً إلى الدراسات السابقة أعلاه، وجد الباحث العديد من أوجه التشابه والاختلاف. يكمن تشابه البحث في النظرية المستخدمة وهي فن الطهي الأدبي (ليفيا ديلون، ٢٠٢٢). في حين تناول البحث موضوعاً لم يكن محوراً للدراسة من قبل، وهو رواية برتقال مر لبسمة الخطيب. ولذلك، فإن موقف هذا البحث هو دراسة كائن جديد.

ب. أسئلة البحث

١. ما هي أنواع الأغذية التي تقدمها في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب؟
٢. كيف أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب دراسة في فن الطهي الأدبي؟

ج. فوائد البحث

١. الفوائد النظرية

يساهم هذا البحث في فهمنا للعلاقة المعقدة بين الغذاء والإنفعالي في الأعمال الأدبية. بالدراسة رواية "برتقال مر" عبر في منهج فن الطهي الأدبي، أن يساعد هذا البحث في تحسين النظريات المتعلقة بكيفية استخدام الغذاء كرموز وتعبيرات إنفعالية في السياقات الأدبية. لهذا البحث أيضاً أن يفتح الباب أمام فهم أفضل لكيفية استخدام المؤلفين لعوامل الطهي لنقل الرسائل والقيم والمشاعر في أعمالهم الأدبية.

٢. الفوائد التطبيقية

يساعد هذا البحث في مجالات الفنون الإبداعية وفنون الطهي والتعليم. الكتاب، و فنون ابداعية، و صانع أفلام, وفناني الغذاء استخدام نتائج هذا البحث كحافز لإنشاء عمل يربط بشكل أفضل بين الفن والغذاء والإنفعالي. هذا البحث أن يكون كاشفا وسيلة لتطوير تجارب الطهي التي تأخذ في الاعتبار المكونات الإنفعالية لعرض الغذاء واستهلاكه في مهنة الطهي. بالإضافة إلى ذلك، استخدام نتائج هذا البحث كمواد تعليمية في المدارس لمساعدة الطلاب على فهم مدى تعقيد العلاقة بين الغذاء والإنفعالي في الأعمال الأدبية، وتحسين تجربة القراءة لديهم وتوسيع فهمهم للثقافة والفن.

د. حدود البحث

بناءً على خلفية البحث المذكورة، يحدد هذا البحث على وجهين، وهما دراسة فن الطهي الأدبي بما في ذلك تنوع الغذاء المقدم، والتعبيرات الإنفعالية التي يثيرها التقديم، ودور الشخصية المقدمة. وسيتم التركيز على المعنى الرمزي للغذاء، وكيفية إسهام تقديمه في الجو الانفعالي للرواية، وتأثير شخصية مقدم الغذاء على إدراك معنى الغذاء في سياق القصة، ورواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب كموضوع البحث.

هـ. تعريف المصطلحات

١- في دراسة فن الطهي الأدبي، تتضمن المصطلحات الرئيسية "غذاء"، وهو مصطلح يشير إلى أنواع مختلفة من الأغذية ذات المعاني المحددة في الأعمال الأدبية؛ "سرد"، وهو عبارة عن عملية السرد القصصي التي تتضمن تطوير

الشخصيات والحبكة؛ ”التعبير الانفعالي“، وهو يشير إلى استخدام الطعام للتعبير عن مشاعر الشخصية؛ و”ثقافة الغذاء“، والتي تشمل العادات والتقاليد والقيم المرتبطة بالغذاء في المجتمع؛ و”الشخصية“، وهي الأفراد في السرد الذين يلعبون دورًا في تصوير العلاقة بين الغذاء والموضوعات الانفعالية.

الفصل الثاني الإطار النظري

أ. فن الطهي الأدبي

يأتي فن الطهي من الكلمة اليونانية القديمة "gastronomia". كلمة "gastro" تعني المعدة أو المعدة، بينما كلمة "nomia" تعني القاعدة أو القانون. لذلك تفسير ذلك ببساطة أن فن الطهي هو علم يدرس القواعد المتعلقة بالمعدة أو المعدة. ومع ذلك، في تطورها، لا يتم تعريف المعدة فقط على أنها المعدة أو المعدة. يعرف بعض العلماء المعدة بأنها غذاء. وذلك لأن الغذاء في الأساس هو الشيء الأكثر حميمية للمعدة. (لويس تايسون، ٢٠٢٣)

فن الطهي الأدبي هو مجال بحث يدرس دور وأهمية الغذاء في الأعمال الأدبية (فيد بطاطا، ٢٠٢١). يتضمن هذا النهج تحليل وتفسير كيفية تصوير الغذاء في الأدب وكيفية ارتباطه بالسرد الموجود، وبالتالي المساهمة في فهم أعمق للقصص والشخصيات والسياقات الاجتماعية الموجودة في الأدب. واحدة من المفاهيم المهمة في فن الطهي الأدبي هي أنواع الأغذية. في هذه الدراسة، غالبًا ما يُستخدم الغذاء كرمز لتمثيل مفاهيم أو مشاعر أو مواقف معينة في القصة. على سبيل المثال، أن يرمز الغذاء إلى الثروة أو القوة أو الحب أو حتى الخلاف الاجتماعي. ومن خلال هذه الرمزية يستطيع المؤلفون نقل رسائل أعمق للقراء من خلال تصوير الغذاء في الأعمال الأدبية (لويس تايسون، ٢٠٢٣).

بالإضافة إلى ذلك، يهتم فن الطهي الأدبي أيضًا باستخدام الاستعارات الغذائية في الأدب. غالبًا ما يستخدم الغذاء كاستعارة لوصف الحالات الإنفعالية أو العلاقات بين الشخصيات (راهب مينغ واي يوت وشي هوانغ وين سي هوانغ، ٢٠٢٢). على سبيل المثال، عبارات "مرارة في قلبه" أو "كان الحب حلوة كالعسل"

تصف المشاعر والعلاقات باستخدام استعارات الغذاء. في سياق فن الطهي الأدبي، تعد استعارات الغذاء وسيلة للتعبير الإبداعي عن الأفكار والإنفعالي في الأعمال الأدبية. التالي، فن الطهي الأدبي كما يهتم بتمثيل الثقافة والهوية من خلال الغذاء في الأدب. أن يعكس الغذاء تقاليد الثقافة أو العادات أو القيم الاجتماعية. أن يكون استخدام الغذاء النموذجي من منطقة أو بلد في الأعمال الأدبية مؤشراً على هوية الشخصية أو يوضح التنوع الثقافي الموجود. ومن خلال ربط الغذاء بالهوية الثقافية، للمؤلفين إثراء السرد وتوفير فهم أوسع للسياق الاجتماعي في الأعمال الأدبية. يستكشف فن الطهي الأدبي أيضاً العلاقة بين الغذاء والتفاعل الاجتماعي في الأدب (تومبكينز، ك. و، ٢٠٢٢). غالباً يستخدم الغذاء كوسيط في الاجتماعات أو الاحتفالات أو حتى الصراعات بين الشخصيات. استهلاك الغذاء في السياق الأدبي، أن يعكس أيضاً ديناميكيات السلطة أو اختلافات الطبقة الاجتماعية. في هذه الحالة، لا يعمل الغذاء كحاجة جسدية فحسب، بل يصبح أيضاً أداة لوصف التفاعلات الاجتماعية التي تحدث في القصة والتأثير عليها. من خلال فهم معنى ومفهوم فن الطهي الأدبي، لبحث "الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي: تحليل دراسة فن الطهي الأدبي في رواية برجقال المر بسمة الخطيب" أن يستكشف كيفية تصوير الغذاء في القصة، والرمزية الواردة فيه في الغذاء، وكيف أن استخدام الغذاء يثري فهم موضوع الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي، والهوية الثقافية، والديناميات الاجتماعية في الرواية (دامايانتي، آر، ٢٠٢٢).

فن الطهي الأدبي هو نهج يدرس العلاقة بين الغذاء والأدب (جيلهيرمي هنريكي كوريتش وسيلفانا جراودينز مولر، ٢٠٢٢). يستخدم فن الطهي الأدبي لتحليل كيفية انعكاس موضوع الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في رواية برتقال مر

وكيف أن استخدام الغذاء كعنصر رمزي يثري السرد ويوفر فهمًا عميقًا للظروف الاجتماعية المتعلقة بالغذاء باعتباره وسيلة للتعبير الإنفعالي. في دراسة فن الطهي الأدبي، يعتبر الغذاء عنصرًا هامًا في الأدب. لا يعمل الغذاء كجسم مادي تستهلكه الشخصيات فحسب، بل له أيضًا معنى ورمزية أعمق. يساعد فن الطهي الأدبي في الكشف عن كيفية إظهار موضوع الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي من خلال استخدام الغذاء في الروايات. سيتضمن هذا التحليل تفسير أنواع الأغذية، مثل استخدام الغذاء كدليل على الحرية أو الرغبة أو الرومانسية (روسو ديل أغيلا وفانيسا ميسيريس، ٢٠٢١). بالإضافة إلى فن الطهي الأدبي سيساعد على فهم كيفية انعكاس ظروف الشخصية المتعلقة بالغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي على حياة شخصيات الرواية، مثل الحرية أو الرغبة أو القمع الذي يواجهونه. ومن خلال منهج فن الطهي الأدبي، سيوفر هذا البحث فهمًا أعمق لكيفية انعكاس الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في رواية برتقال مر وكيف يوفر استخدام الغذاء كعنصر أدبي بعدًا إضافيًا في فهم الظروف الاجتماعية المرتبطة بالغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي.

ب. دور الغذاء في الأدب

في عالم الأدب، للغذاء دور معقد ومتنوع. أحد الجوانب المهمة، حيث يتم استخدام الغذاء كرمز لوصف المفاهيم أو المشاعر أو المواقف في القصة. كمثال، أن ترمز الأطباق الفاخرة إلى الثروة، في حين أن صعوبة العثور على الغذاء أن تمثل عدم المساواة الاجتماعية. من خلال الرمزية، للمؤلف أن ينقل رسالة أعمق مجازيًا إلى القارئ. التالي، الغذاء أن تمثل أيضًا الهوية الثقافية في الأدب. إن استخدام الأغذية الخاصة من منطقة أو بلد أن يعكس التقاليد والعادات والقيم الاجتماعية

الموجودة في ذلك المجتمع (جيناتون وموراليس, ٢٠٢٠). توفر الهوية الثقافية التي تنعكس من خلال الغذاء فهماً أعمق للشخصيات والخلفية والسياق الاجتماعي في القصة.

وصف الغذاء في الأدب أيضاً أن يخلق جواً أو جواً مميزاً. لأوصاف الأطباق اللذيذة والروائح الشهية أن تثير الأحاسيس والإنفعالي لدى القراء، أو تجذبهم إلى الفروق الدقيقة في الحياة اليومية، أو تخلق جواً عميقاً وساحراً (Sharma, ٢٠٢٠, N). إن تصوير الشخصية من خلال الغذاء له أيضاً دور مهم في الأدب. أسلوب الأكل، و اختيار الأغذية، أو عادات الأكل للشخصية أن تكشف عن جوانب شخصيتها أو خلفيتها أو إنفعاليها. من خلال الغذاء، للقراء فهم المزيد عن الشخصيات، بما في ذلك دوافعهم، والصراعات التي يواجهونها، أو علاقاتهم بالغذاء نفسه. ليس هذا فقط، الغذاء أيضاً أن يلعب دوراً مهماً في تحريك حبكة القصة وخلق الصراع. الصراعات التي تنشأ بسبب شح الموارد الغذائية أو سباق للعثور على الغذاء البقاء على قيد الحياة هي القوة الدافعة الرئيسية في القصة. ستخدم الغذاء كأداة لوصف الصراع الاجتماعي أو الاختلافات الطبقية أو الصراعات التي تعيشها الشخصيات في القصة (Lang, T., ٢٠٢٠).

في المجمل، الغذاء له دور معقد ومتعدد الأوجه في الأدب. رمزية غذاء، و الهوية الثقافية، و خلق الغلاف الجوي، و التوصيف، ومساهمته في الحبكة والصراع، فإنها توفر بعداً غنياً وعميقاً للسرد الأدبي. من خلال فهم دور الغذاء، نا استكشاف فهم أعمق للقصص والشخصيات والسياقات الاجتماعية المقدمة في الأعمال الأدبية.

ج. الانفعالات الأساسية

الانفعالات في علم النفس هي أنماط رد فعل معقدة تشمل الخبرة والسلوك وعلم وظائف الأعضاء التي تُستخدم للتعامل مع المشاكل أو الأحداث الهامة التي يمر بها الأفراد. باختصار، الإنفعالي هي استجابات للأحداث التي تحدث لنا. ووفقًا لعالم النفس بول إيكمان، لدى البشر ستة مشاعر أساسية، وهي المفاجأة والخوف والغضب والسعادة والاشمئزاز والحزن (م. دارويس هود، ٢٠٠٦). تنقسم هذه المشاعر الستة إلى عدة مشاعر محددة، على النحو التالي:

السعادة هي إنفعالية إيجابية ترتبط بالشعور بالسعادة والرضا والارتياح والبهجة والسلام والفخر والحظ والامتنان والحماس. الحزن هو انفعال ينشأ من فقدان، وخيبة الأمل، والخجل، والحجل، والفراغ، والشفقة والحزن والشعور بالذنب والوحدة والبؤس والهجر. الخوف هو استجابة لتهديد أو خطر يجعلك خائفًا ومرعوبًا ومتوترًا وقلقًا ومعدبًا وحذرًا ومترددًا وعاجزًا. الغضب هو انفعال ينشأ من الإحباط والظلم والحسد والانزعاج والكراهية والغضب والغيرة والإساءة. الاشمئزاز هو استجابة للأشياء التي تعتبر مقززة أو غير سارة، والتي يمكن أن تسبب الضجر والاشمئزاز والانزعاج والملل والتعب. المفاجأة هي الاستجابة لشيء غير متوقع، مما يؤدي إلى الدهشة والخداع والانبهار.

تُصنف المشاعر الأساسية الستة إلى مشاعر أساسية محددة لأسباب لا ندركها، وبالتالي نتردد أحيانًا في التعرف على مشاعرنا الخاصة. في سياق الأدب والمطبخ، لا تؤثر هذه الإنفعالي على الطريقة التي تتفاعل بها الشخصيات أو الأفراد مع الأحداث فحسب، بل يمكن أن تؤثر أيضًا على إدراكنا وتجربتنا للغذاء. يمتلك الأدب القدرة على نقل المشاعر من خلال السرد والوصف والحوار. ويمكن استخدامه أيضًا لاستكشاف كيفية تأثير المشاعر الأساسية على إدراك الشخصية

وتجربتها للغذاء. فالغذاء ليس حاجة جسدية فحسب، بل هو أيضًا رمز إنفعالي وثقافي.

د. التعبير الإنفعالي من خلال الفن

أصبح التعبير الإنفعالي من خلال الفن موضوعًا عميقًا ومثيرًا للاهتمام في دراسة علم النفس والفن والثقافة. يتيح الفن للناس توصيل المشاعر والتجارب المعقدة من خلال وسائل الإعلام المختلفة مثل الرسم والموسيقى والرقص والأدب. ومن النظريات المعروفة في هذا السياق نظرية التعبير الإنفعالي، التي تحاول شرح كيفية تصوير الفنانين إنفعاليهم وإيصالها للجماهير.

وفقًا لأرنولد هاوزر (١٩٥١)، الفن هو نتيجة التعبير عن المشاعر الإنسانية من خلال الإبداع والخيال. بالإضافة إلى ذلك، تنص نظرية حس الفن لجون ديوي (١٩٣٤) على أن الفن هو شكل من أشكال التواصل الإنفعالي الذي يسمح للناس بالشعور وفهم مشاعر الآخرين من خلال الأعمال الفنية. مصدر مهم آخر هو الأبحاث الحديثة التي أجراها كيلنتر، وسوتر، وتريسي، وكوين (٢٠١٩)، الذين فحصوا التعبير الإنفعالي في الفن من خلال نهج علم الأعصاب. ووجدوا أن الفن ه تنشيط أجزاء من الدماغ المرتبطة بالتجارب الإنفعالية، مما يؤكد أن الفن لديه القدرة على تحفيز الاستجابات الإنفعالية العميقة لدى المشاهدين.

في سياق الفنون البصرية، تعد التعبيرية المفهوم الرئيسي الذي يدعم التعبير الإنفعالي من خلال الرسم. استخدم الفنانون التعبيريون مثل إدوارد مونك اللون والشكل والخط لخلق جو إنفعالي قوي في أعمالهم. على سبيل المثال، تعتبر لوحة مونك الشهيرة "الصرخة" مثالًا قويًا جدًا على التعبيرية، حيث تعبر عن شعور قوي

بالخوف والقلق. في الأدب، أيضًا العثور على التعبير الإنفعالي من خلال الشعر والنثر. غالبًا ما يستخدم الشعراء مثل إميلي ديكنسون كلمات في أعمالهم تصف مشاعر عميقة ومعقدة. على سبيل المثال، في قصيدتها الشهيرة "لقد صنعت جنازة في دماغي"، تصف ديكنسون تجربة إنفعالية قوية وخسارة تجذب القارئ إلى مشاعرها. في مجال الموسيقى، غالبًا ما يُعتبر الملحنون مثل لودفيج فان بيتهوفن أساتذة في التعبير عن المشاعر في الموسيقى. ترمز سيمفونية بيتهوفن التاسعة وحركتها الشهيرة و"نشيد الفرح" إلى الفرح والسعادة الإنسانية العالمية. وخلاصة القول القول أن التعبير عن الإنفعالي من خلال الفن ظاهرة معقدة حظيت باهتمام العديد من الباحث والفنانين. تكشف نظريات مثل التعبيرية والذوق الفني وأبحاث علم الأعصاب عن أهمية الفن في التوسط في المشاعر الإنسانية. بمساعدة الفن، للمرء أن يشعر ويفهم مشاعر الآخرين، ويخلق روابط إنفعالية، ويخلق تجارب عميقة وذات مغزى في حياة الفرد.

الفصل الثالث

منهجية البحث

أ. نوعية منهج البحث

استخدم الباحث في هذه الدراسة المنهج الوصفي الكيفي. وقد أتاح هذا المنهج للباحث استكشاف تنوع الغذاء وتصوير الغذاء كوسيلة للتعبير الإنفعالي في رواية ”برتقال مر“ بعمق، وفهم الغذاء والسياقات النفسية المرتبطة به، وتحليل الرسائل التي يريد الكاتب إيصالها.

ب. البيانات ومصادرها

بيانات هذه الدراسة هي رواية ”برتقال مر“ لبسمة الخطيب. هذا النص هو المصدر الرئيسي لتحليل تصوير الغذاء والإنفعالي والعلاقة بين الغذاء والشخصيات في القصة. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تشمل مصادر البيانات الأخرى البحوث السابقة والمقالات والأعمال الأدبية ذات الصلة والنصوص الأدبية الأخرى ذات الصلة. ستوفر هذه المصادر رؤى إضافية وتوسع نطاق فهم موضوع البحث.

١. البيانات الأساسية

البيانات الأساسية لهذا البحث هي رواية ”برتقال مر“ لبسمة الخطيب. هذه الرواية هي رواية عربية، وقد وجد الباحث هذه الرواية على موقع www.kotobati.com بتنسيق pdf بإجمالي ٢٩٦ صفحة. صدرت رواية ”برتقال مر“ لأول مرة عن دار الآداب، بيروت، لبنان، عام ٢٠١٥، وأعيد نشرها على نطاق واسع في مختلف دول العالم.

٢. البيانات الثانوية

البيانات الأساسية في هذا البحث من مراجع مختلفة تتعلق بمحور البحث أو موضوع البحث أو منهج البحث. وتعزز مصادر البيانات الثانوية هذه التحقق من صحة البيانات الأولية. وتشمل مصادر البيانات الثانوية في هذه الدراسة نظرية فن الطهي الأدبي، والإنفعالية الأساسية، والمقالات العلمية المختلفة المتعلقة بفن الطهي الأدبي.

ج. تقنية جمع البيانات

أسلوب جمع البيانات هو الأسلوب الذي يستخدمه الباحث في مرحلة جمع البيانات وإيجاد الدلالة في دراسة ما على شكل أحداث أو وقائع ميدانية أو مشكلات أو أعراض تحدث. ويتم جمع البيانات كخطوة استراتيجية للحصول على المعلومات والبيانات اللازمة لتحقيق أهداف البحث. استخدم في جمع البيانات في هذه الدراسة أسلوب دراسة الأدبيات باستخدام تقنيات القراءة وتدوين الملاحظات. وكانت خطوات جمع البيانات التي قام بها الباحث على النحو التالي:

١. تقنية القراءة

تُعد تقنية القراءة أداة مهمة للقراءة والاستماع بعناية وهدف ودقة إلى مصدر البيانات الرئيسي، وهو خطاب الأعمال الأدبية لتفكيك الخطاب الأدبي إلى عناصره. وتتمثل الخطوات التي يتبعها الباحث في هذه التقنية في الخطوات التالية

أ) تقرأ الباحثة رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب لتكوين فهم شامل لمضامين الرواية.

- (ب) تحدد الباحثة القصص التي تحتوي على قضايا تتعلق بالتذوق الأدبي في رواية ”برتقال مر“ لبسمة الخطيب.
- (ت) يقوم الباحث بفهم الاقتباسات في شكل كلمات أو جمل أو حوارات تندرج تحت بند التذوق الأدبي في رواية برتقال مر لبسمة الخطيب.

٢. تقنية الكتابة

هي تسجيل عدة أشياء تتعلق باستخدام اللغة وذات صلة بجميع بيانات البحث. في هذه التقنية، الخطوات التي تقوم بها الباحث كما يلي:

- (أ) قرأ الباحث رواية ”برتقال مر“ لبسمة الخطيب عدة مرات لفهم مضمون القصة الروائية.
- (ب) تعرف الباحث على القصص التي تحتوي على فن الطهي الأدبي.
- (ت) تسجل الباحث الاقتباسات من النص التي تحتوي على فن الطهي الأدبي.
- (ث) فهم الباحث الاقتباسات التي وردت في شكل كلمات أو جمل أو حوار يدخل في فن الطهي الأدبي.
- (ج) وتصف الباحث نتائج البيانات المتعلقة بشكل فن الطهي الأدبي في رواية ”برتقال مر“ لبسمة الخطيب.

د. تقنية تحليل البيانات

تقنية تحليل البيانات هي عملية البحث وتجميع البيانات التي تم الحصول عليها بشكل منهجي، بحيث يمكن فهمها بسهولة. تعد تقنيات تحليل البيانات

أيضًا عملية جمع منهجية بحيث يسهل على الباحث استخلاص النتائج. إن تقنية تحليل البيانات في هذه الدراسة هي تقنية تحليل البيانات مايلز وهوبرمان، والتي تتكون من ثلاثة مسارات من الأنشطة التي تحدث في وقت واحد، وهي: تقليل البيانات عرض البيانات استخلاص الاستنتاجات مايلز وهوبرمان ١٩٩٦، ص (١٦). وتفسير التدفقات الثلاثة هو كما يلي:

١. تقليل البيانات

تقليل البيانات هو عملية الفرز مع التركيز على تبسيط وتغيير البيانات التي تظهر على الملاحظات المجمعة من خلال إعادة تحليل البيانات بما يتناسب مع الأهداف والنظريات المراد استخدامها (رجالي، ٢٠١٩، ص (١١))، وقد قام الباحثون بفرز أوصاف أنواع الأغذية أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب

٢. عرض البيانات

عرض البيانات هو فهم نتائج البحث بعد تخفيضها، للانتقال إلى المرحلة التالية، وهي الاستنتاج (ساتوري، و آن ٢٠١٣، ص ٢١٠). ويصف الباحث البيانات بناء على نقاط ومن ثم سيحدد الباحث أنواع الأغذية أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب

٣. الاستنتاج

الاستنتاج هو إعادة طرح سؤال النتائج النهائية بناء على مصادر بيانات التقرير الذي يحتوي على معلومات إضافية في البحث (نيومان،

٢٠١٤، ص التقرير ٥٣٠). الاستنتاج التي تم إجراؤه في هذه الدراسة قام الباحث بتوضيح البيانات، وتحديد في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب ثم استنبط الباحث أنواع الأغذية أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب.

الفصل الرابع

عرض البيانات وتحليلها

أ. أنواع الأغذية التي تقدمها في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب

بناءً على الأبحاث التي أجريت، هناك تنوع في الأغذية اللبنانية في رواية

"برطقا المر" لبسمة الخطيب. وهذا على النحو التالي:

جدول ١. أنواع الأغذية التي تقدمها في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب

رقم	الأغذية	البيانات
١	مفتقة	٢
٢	مغلي	١٢
٣	كبة	٢
٤	تبولة	١
٥	بيتسا	١
٦	همبورغر	١
٧	ليلي لبنان	١
٨	هريسة	٤
٩	مغربيّة	١
١٠	ملوخيّة	٢
١١	مسحّن	٢
الرقم الإجمالي		٢٩

١. مفتقة

المفتقة أو المفتكة هي حلوى تقليدية من بيروت، لبنان. أما غذاء

المفتقة في الرواية فهو كالاتي:

البيان الأول

كنت عند سلام، أجلس في نافذة المطبخ، وأحرك (المفتقة) التي تغلي فوق موقد الغاز. كان يوماً ربيعياً مزعجاً، وغبار الطلع يثقل هواء الزقاق، ويسبب العطس للأنوف والحكاك للبشرات الرقيقة. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٥٣)

البيان الثاني

أربع ساعات هي شيء في العمر، ليست ساعة ونصف ساعة، إنها مدة لا بأس بها، ثلث النهار، وبالنسبة إلى من يطهي هي عمل مضمن لا يفوقه سوى (المفتقة)، التي تستغرق ست ساعات، وتقول جدتي - التي لم تحبها يوماً - إنها سميت بهذا الاسم لأنها تفتق الضلوع لكثرة التحريك، لكنني رأيت أن السبب في الطبق نفسه، فقد كان خليط المفتقة في مراحلها الأخيرة يتفتق عن بعضه كأنه قُطب قماش، وكان هذا دلالة نضحها. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٦٨)

تتميز المفتقة بقوامها الناعم وحلاوتها المميزة التي تجعل القلب سعيداً بعد تناول وجبة كبيرة؛ وما يجعلها أكثر إثارة ولذة هو الصنوبر الذي يتم رشه فوقها والذي يضيف نكهة وملمس متباينين. المكوّن الرئيسي للمفتقة هو دقيق الأرز الذي يتم طهيه مع الحليب والسكر والكرّم مما يمنحها لوناً الأصفر الفاتح المميز. بعد طهيه حتى يصبح قوامه سميكاً، غالباً ما يُغطى الطبق بالصنوبر وأحياناً بجوز الهند المبشور مما يضيف قواماً فريداً وطبقة نكهة فريدة من نوعها. يوفر الكركم اللون ويساهم في إضفاء نكهة دافئة ورائحة مميزة، مما يجعل من المطبق وليمة للحواس. عادةً ما يُقدم الطبق بارداً، مما يجعله مثالياً كحلوى منعشة (جمانة العقاد، ٢٠١٠).

٢. مغلي

المغلي هي حلوى شهيرة لا تشتهر بمذاقها اللذيذ فحسب، بل أيضاً بمعناها الرمزي العميق في الثقافة اللبنانية. وغالباً ما يرتبط هذا الطبق

باحترافات المواليد كرمز للولادة الحلوة والمفعمة بالأمل. المغلي في الرواية على

النحو التالي:

البيان الأول

أمور كثيرة تهجس في صدري، لكنني لا أملك سوى التحمل .
سأسلي نفسي بحكايات لا تقل قسوة عن هذا الحر، من حكايتي إلى
حكايات جدتي إلى حكاية أنت بطلها . وأفكر في أنه الوقت المناسب
لإعداد (المغلي). (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٣٩)

البيان الثاني

أربع ساعات من الغلي أعطت هذا الطبق اسمه المغلي. رفيق خصوبة
النساء وإحدى حميميات عالمهن. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٦٨)

البيان الثالث

كان مغلي حب مواربا. يترك حلاوة المذاق والإسراف في المكسرات
الشمينة يوصلان رسائل قلوبهن، لأنهن تربين على إخفاء مشاعرهن وإنكار
غرائزهن، حتى إنهن حُرمن القراءة زمناكي لا يكتبن رسائل الغرام لعشاقهن
المتوقعين. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٦٩)

البيان الرابع

بدأ الخليط البني يتماسك، ولكنّها البداية والنهاية ليست قريبة،
لذلك كانت النسوة يتحلّقن حول قدر المغلي أو الهريسة يساعدن أصحاب
المناسبة في فعل الفرح هذا، يشاركنهم في فرحتهم وتعبهم . (بسمه الخطيب،
٢٠١٥ ص. ٨٣)

البيان الخامس

لم آلف تقسيم الشقة ووجود غرفة غذاء قبالة المطبخ، وهذا المطبخ غريب جدا ، واسع وثلاثته عملاقة لست معتادة على هذه الرفاهية، وأن تكون هناك نافذة في المطبخ، والدليل أنني جالسة أحرك المغلي بـ (شلحتي)، فمطبخ جدتي الذي أمضيت قسماً كبيراً من عمري فيه كان في قلب المنزل، ولم تكن ثمة نافذة تكشفه على الخارج، وكان يمكن إعداد الغذاء بأقل ملابس ممكنة. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٤)

البيان السادس

عليّ الذهاب إلى السوق في الحال لشراء قطعة صيفية. لكنني لا أستطيع ترك المغلي ستفسد الطبخة وسيكون علي البدء من جديد ورمي هذه في القمامة. أكره رمي الغذاء، التخلي عنه إهانة له ولي. صوت جرس الباب (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٥)

البيان السابع

أقف بـ (الشلحة أمام خزانة فيها جينز) وكنزتان شتويتان أرتدي أي شيء وأخرج لأفتح الباب، وقبل الرد على تحية عامل الصيانة أركض إلى المطبخ، لأنّ المغلي على وشك أن يلتصق بالطنجرة. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٦)

البيان الثامن

ثم حدثني من حيث هو في الصالة المطلة على المطبخ وبدأ لي شعره المبلل بالعرق دليلاً أكيداً على تشببهي الأول له قال: (أنا فهمت .. إنتِ رحّتِ اشترتِ هاي البلوزة مش دوا).

ضحكت: (إيه صح .. كيف عرفت؟)

(ما بدا نباهة . . واضحة . . سلامة فهمك).

(إذا عندك مشوار لهون بعد شي ثلاث ساعات مر لأعطيك كاسة

مغلي). (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٨)

البيان التاسع

(مغلي... أنا قلت هيدا مغلي بس مش شكلك مولدة، ولا في حس

ولاد بالبيت).

(هيدا مغلي من دون ولادة، هيك.. توحيمه).

(توحيمه بهالشوب هيدا حامي.. أحسنلك تعملي جلو أو حتى آيس

كريم ..). (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٩)

البيان العاشر

ستجده في معدل الحلاوة في المغلي، وتوازن الكراوية والقرفة، وتوافق

اللون مع المذاق ستجده في نداوة الكزبرة وفرح النعناع... (بسمه الخطيب،

٢٠١٥ ص. ٩٢)

البيان الحادي عشر

اندفع تيار هواء بارد في المطبخ ولسع عرقني، فارتجفت واستعدت

بالله من الشيطان الرجيم. قال كريم إن كل شيء على ما يرام الآن. المكيفان

يعملان. نقلته أجزته وأجرة إضافية للدقائق التي حرك خلالها المغلي. من

نافذة المطبخ رأيت يغادر على الدراجة النارية. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص.

(٩٩)

البيان الثاني عشر

أصب المغلي في كاسات شقّافة، وأضع حبات اللوز والصنوبر والجوز في الماء لأجل التزيين غداً. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٢٤)

المغلي عبارة عن حلوى غنية بالتوابل وغالباً ما يتم تقديمها في أوعية صغيرة. المكون الرئيسي للمغلي هو دقيق الأرز الذي يُخلط مع السكر والتوابل مثل القرفة والكمون (اليانسون) والقرنفل. ثم يُطهى هذا الخليط مع الماء حتى يتكاثف ويتحول إلى مهلبية مع التحريك المستمر لتجنب التكتلات وضمان الحصول على قوام ناعم. وبمجرد طهيها، يُسكب المغلي في أوعية صغيرة ويبرد حتى يتماسك. وعادةً ما يُغطى الطبق بالمكسرات مثل اللوز والصنوبر وجوز الهند المبشور لإضفاء قوام إضافي ونكهة أغنى. وبشكل عام، يعتبر المغلي مثلاً على الطبق الذي يعكس تقاليد الطهي والتقاليد الثقافية الغنية في لبنان، حيث يجمع بين المكونات البسيطة والتوابل العطرية لابتكار حلوى لذيذة وذات مغزى (إيمان، ٢٠١٩).

٣. كبة

الكبة طبق شائع جداً في الشرق الأوسط. الكبة هي طبق تقليدي من لبنان يحظى بشعبية كبيرة في جميع أنحاء الشرق الأوسط. ولها العديد من الاختلافات، ولكنها تتكون بشكل عام من قاعدة من اللحم والقمح. الكبة في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

قرص الكبة يستوي بين أصابعي في أقل من دقيقة، وكل قرص أخو الثاني، كانت تقول نسوة الحتي متعجبات لا يميزن بينها ، كأنها مسكوبة في قالب. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٤٠)

البيان الثاني

يغرق الفرنش الأبيض في التربة الحمراء، وأنا أسويها حول جذوع نباتات الحبق والنعناع التي سأقطف بعض أوراقها للكبة النيئة غداً ، أرويها كل ساعتين كي لا تذبل. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٥٨)

الكبة ليست مجرد غذاء؛ فهي ترمز أيضاً إلى الفخر الثقافي اللبناني وتراث الطهي اللبناني. المكونات الرئيسية المستخدمة في الكبة هي لحم البقر أو الضأن المطحون ناعماً والبرغل المنقوع والمجفف، ومزيج من التوابل مثل البصل والبقدونس والنعناع والقرفة والبهارات وأحياناً الصنوبر. هناك عدة أنواع مشهورة من الكبة. الكبة الناييه هي نسخة نيئة من الكبة تشبه الكبة النيئة، وتشبه شريحة اللحم البقري حيث يُخلط اللحم المفروم مع البرغل والتوابل ويُقدم نيئاً مع زيت الزيتون وأوراق النعناع. الكبة الصابية هي كبة محبوزة في الفرن. يتم تشكيل خليط اللحم والبرغل في طبقات على صينية خبز وتُخبز حتى تنضج. الكبة اللبنانية هي كبة تُطهى على نار هادئة في صلصة اللبن، وغالباً ما تُقدم مع الأرز. كبة راس هي كبة مقلية على شكل كرة أو بيضاوية محشوة باللحم المفروم والبصل والصنوبر. وهي من أشهر أشكال الكبة وغالباً ما تستخدم كوجبة خفيفة أو مقبلات (ألفريدو تيكسيرا وآخرون، ٢٠٢٠).

٤ . تبولة

التبولة هي واحدة من الأطباق التقليدية اللبنانية التي اخترقت الحواجز الثقافية وأصبحت من الأطباق المفضلة في جميع أنحاء العالم. تعكس التبولة بنكهتها الغنية والطازجة وقوامها الجذاب جوهر المطبخ الشرق أوسطي الذي يحتوي على مكونات بسيطة وعالية الجودة. التبولة في هذه الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

أمّ بالسكين على الخضر، فأشعر بأنّها تخضع لرغبتني، وتصير ما أريدها عليه، صاغرة راضية. تقصدني بعض الجارات لأفهم لهنّ حُصْرَ التبولة تحديداً يجب أن تكون ناعمة جدا وفي أسرع وقت وهذا ما تفعله سكينني برأيهن. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٤١)

التبولة هي سلطة لبنانية تقليدية صحية للجسم تتكون من البقدونس المفروم ناعماً والبرغل المنقوع والطماطم والبصل الأحمر وأوراق النعناع المزوجة بعصير الليمون الطازج وزيت الزيتون البكر. تُضفي كل ملعقة نكهة لذيذة مع البقدونس الطازج والليمون الحامض الطفيف وزيت الزيتون الغني. وعادةً ما تُقدم التبولة كجزء من المزة، وهي سلسلة من المقبلات المشتركة، ولا تُشبع التبولة براعم التذوق فحسب، بل تُنعش الروح أيضاً وتجلب نسيم البحر الأبيض المتوسط البارد إلى كل قضة (يعني جواد، ٢٠٢٣).

٥ . بيتسا

البيتسا، وهي أكلة شهيرة انتشرت عالمياً، لها العديد من الأشكال المتنوعة التي يسيل لها اللعاب. البيتزا في إيطاليا هي فن الطهي الذي يتميز

بعجينة رقيقة ومقرمشة مغطاة بصلصة الطماطم الطازجة وجبن الموزاريلا الذائبة وأوراق الريحان العطرة. تتنوع الإضافات من البيروني الحار والفطر اللذيذ إلى الخضروات الطازجة واللحوم المختارة، مما يخلق سيمفونية من النكهات مع كل قزمة. وتصبح الرائحة المنبعثة من الفرن أثناء خبز البيتسا إشارة يصعب تجاهلها وتدعو الجميع للاستمتاع بها سواء كوجبة رئيسية أو كوجبة خفيفة غير رسمية. البيتزا في هذه الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

ترن كلمتا بيتسا و همبورغر في أذني كلما نطقتهما امرأة. ستبقى الوجبتان جديدتين بل دخيلتين على عالمهن. لا يبذلن جهدًا لتصحيح لفظهما.
 أستعيد رفض جدتي لهما بكلمات مثل: «شو ها لإختراع!!»، فأخفف عنها: البيتزا منقوشة بجبنة بس زايدين عليها زيتون وبندورة وخضرة، والهمبرغر سندويشة لحمة مدورة هاي كل القصة... لا إختراع ولا شي.
 طيب دوقيني شوية لشوف. تتذوق فتعجبها البيتزا، ولكنها تبقى متحفظة:
 ما في متل أكلنا، شو بدّي بالحكي! (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٠)

من ناحية أخرى، تقدم البيتزا اللبنانية، المعروفة باسم المناقيش، تجربة طهي مختلفة ومثيرة بنفس القدر. تُخبز المناقيش بعجينة خبز مسطحة طرية ومطاطية لتحقيق التوازن المثالي بين القوام المقرمش واللين. تُضفي الإضافات الكلاسيكية مثل الزعتر، وهو مزيج من التوابل العطرية من الزعتر والسهمم والسماق نكهة مميزة وجذابة. إلى جانب الأجبان البيضاء كالحلوم أو القلعي، تُشبع المناقيش الحنك بمزيج من النكهات اللذيذة والغنية. وفي بعض الأحيان، يتم استخدام اللحم المفروم المتبل أو الخضار الطازجة كإضافات تضيف إلى الطبق الشهية. غالبًا ما يتم الاستمتاع بالمناقيش كوجبة إفطار أو

وجبة خفيفة، مصحوبة بفنجان من الشاي أو القهوة الشرق أوسطية، مما ينقلنا إلى أجواء لبنان الدافئة والمرحبة (مانوش ب، ٢٠٢٣).

٦. همبورغر

يُعد الهامبرغر أيقونة الطهي التي اخترقت جميع مناحي الحياة في جميع أنحاء العالم. يبدأ الهامبرغر من اللحم البقري المفروم الذي يتم تشكيله على شكل فطيرة وشويها بشكل مثالي، وعادةً ما يتم تقديمه بين خبزتين مستديرتين رقيقتين. يُضاف إليها الجبن الذائب والخس الطازج وشرائح الطماطم الحمراء الطرية والمخللات المقرمشة والصلصات مثل المايونيز أو الكاتشب، فيقدم الهامبرجر مزيجاً رائعاً من القوام والنكهات. ومن ناحية أخرى، يضيف وجود البصل المطبوخ أو النيء لمسة حارة مميزة. كما تتضمن الأشكال الحديثة أيضاً مكونات مبتكرة مثل الأفوكادو أو اللحم المقدد أو الفطر، مما يخلق إحساساً لا يُنسى في كل قضمة. في هذه الرواية، الهامبرغر، على النحو التالي:

البيان الأول

ترنّ كلمتا بيتسا و همبورغر في أذني كلما نطقتهما امرأة. ستبقى الوجبتان جديتين بل دخيلتين على عالمهنّ. لا يبذلن جهداً لتصحيح لفظهما.

أستعيد رفض جدتي لهما بكلمات مثل: «شو ها لإختراع!!»، فأخفف عنها: البيتزا منقوشة بجبنة بس زايدين عليها زيتون وبندورة وخضرة، والهمبرغر سندويشة لحمة مدورة هاي كل القصة... لا إختراع ولا شي.

طيب دوقيني شوية لشوف. تتدوّق فتعجبها البيتزا، ولكنها تبقى متحفظة:

ما في مثل أكلنا، شو بدّي بالحكي! (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٠)

وفي الوقت نفسه، لدى لبنان نسخته من البرجر المعروفة باسم الكفتة. والكفتة عبارة عن فطيرة لحم بقري مفروم متبلة بتوابل شرق أوسطية مثل البقدونس والبصل والثوم والأعشاب مثل الكمون والقرفة. ثم يتم شوي اللحم أو قليه حتى ينضج. تُقدم الكفتة عادةً في خبز البينا الطري أو الخبز المسطح مع الخضراوات الطازجة مثل الخيار والطماطم والخس وصلصة الطحينة أو الزبادي السميكة. إضافة السمّاق أو صلصة الزعتر تضيفي عليها نكهة حامضة وطازجة، مما يخلق تجربة طهي فريدة ومغرية. إنها مزيج من التقاليد والابتكار الذي يوضح ثراء ثقافة الطهي في لبنان (لوري بيتس، ٢٠٢٠).

٧. ليالي لبنان

ليالي لبنان، والتي تعني حرفياً "الليلة اللبنانية"، هي حلوى لذيذة من الشرق الأوسط تجمع بين الرقة والشهية في كل قضة. ذُكرت ليالي لبناني في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

ذاك كان كابوسي: أن يخطفها الموت قبل أن يطلع الصباح، وأطعمها حلوى ليالي لبنان التي تعلمتها لأجلها. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٧)

ليالي لبنان هي حلوى مشهورة في لبنان. وهي حلوى طرية وحلوة. ليالي لبناني عبارة عن بودنغ مصنوع من طبقات من السميد المطبوخ في الحليب حتى يصبح قوامه طرياً وناعماً، ثم يُغطى الطبق بلمسة من ماء الورد أو عصير البرتقال، مما يمنحه رائحة مميزة جذابة. وفي الأعلى، تضيف طبقة من الكريمة المخفوقة الرقيقة ومكسرات الفستق المقرمشة قواماً ونكهة لا مثيل

لها. عادةً ما تُقدم ليالي لبناني مبردة، مما يجعلها مثالية للانتعاش بعد تناول وجبة دسمة. تُعد ليالي لبناني من الحلويات التي ترضي الذوق والحواس بمزيجها المتناغم من النكهات ومظهرها الشهوي. إنها ليست مجرد حلوى بل هي رحلة من النكهات التي توضح دفة وتنوع المطبخ اللبناني (مريم عز الدين، ٢٠٢٢).

٨. هريسة

على مشارف شوارع لبنان، تغري الرائحة العطرة لمأكولات الشارع كل من يمرّ في شوارع لبنان. من بين الأطباق الشهية المتنوعة، الهريسة هي طبق تقليدي غني بالنكهة ويتم طهيه لفترة طويلة حتى تمتاز المكونات مع بعضها البعض. الهريسة عبارة عن عصيدة سميقة. ذُكرت الهريسة في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

كنت أجلس فوق عتبة البيت أشحن دفة شمس آخر الشتاء، حين سمعتها تندب جدّي في فراشها وتنشد «ردات» الموتى، عرفت أنها تحتضر. خفتُ وقمتُ إلى المطبخ أسلق عظام الغنم والقمح لأجل الهريسة التي تحبها كثيراً. (بسمة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٩)

البيان الثاني

أشتهي الهريسة فجأة. كيف لم أفكر فيها؟ كيف غابت عن بالي!! إنها أكلة فرح أيضاً، وهي الأكلة الرئيسية في أعراسنا التي لم تر واحداً منها منذ عقدين. برغم أن الهريسة بحقيقتها أكلة فقر وتقشف أو ربما تحايل، فهي من أزهد الأغذية القمح والعظام لكن شحم ودهن العظام واللحم القليل الذي يكسوها كان تعويضاً للفقراء

العاجزين عن شراء الهبرة. هكذا اخترعت جداتنا حلولاً لجوع أبنائهن، واشتهائهم للحم والزفر. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٨٠)

البيان الثالث

كيف نسيئُ الهريسة؟ هل لأنها مرتبطة بالماثم في القرى الجنوبية المجاورة لنا؟

هل سبق أن أكلتها في عاشوراء كما فعلت أم نجيب وكررت لنا حكايتها؟

حين أكلت النسوة الهريسة وشبعن، وضعت أم نجيب ذيل تنورتها بين بطتي رجليها، ولفت إحداهما فوق الأخرى، وقالت بلهجة من سيدلي ببيان هام على المستمعين الجهلاء، أي نحن: المتأولة بيعملو هريسة بعاشورا وبيوزعوا للجيران والقرايب، قال عن روح الحسين». (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٨١)

البيان الرابع

بدأ الخليط البتي يتماسك، ولكنها البداية والنهاية ليست قريبة، لذلك كانت النسوة يتحلّقن حول قدر المغلي أو الهريسة يساعدن أصحاب المناسبة في فعل الفرح هذا، يشاركنهم في فرحتهم وتعجبهم، فيتبادلن التحريك. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٨٣)

يبرز طبق الهريسة كأكثر الأطباق شهية. وهو طبق لبناني غني بالنكهة والقوام. الهريسة هو طبق لذيذ مصنوع من لحم البقر المطبوخ ببطء مع التوابل الشرق أوسطية، مثل القرفة والكمون والهيل، والتي تمنحه مذاقاً غنياً ومعقداً. يجعل لحم البقر المطهي بشكل مثالي هذا الطبق يذوب في الفم، ويُقدم مع الأرز البسمتي الرقيق أو الخبز العربي الدافئ. يُضاف إليها القليل من اللوز المحمص المقرمش المقرمش لتشكيل الهريسة مزيجاً مثالياً من النكهات اللذيذة والحلوة والحارة التي تبهج الحنك. أثناء تذوق الهريسة يرضي

المراء معدته ويختبر رحلة عبر تاريخ لبنان الغني وثقافته الغنية بالنكهات الغنية والدفء التقليدي (أنيثا، ٢٠١١).

٩. مغربيّة

المغربية، وهو نوع لبناني من الكسكسي اللبناني، هو طبق يمزج بين النكهات والتاريخ في كل قضة. ووسط صخب الأسواق التقليدية في بيروت، تأخذنا رائحة التوابل والبخور العطرة في رحلة عبر كنوز الطهي في لبنان. ذكر كسكس المغاربية في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

أراها في دقيق جوز الهند الناصع الذي يشبه صدرها وفخذيها، وكل ما تخفيه من جسدها، ولا تراه حتى الشمس. أراها في رائحة ماء الورد الذي كانت تبلبل به جسدها بعد الحمام، أراها في حبوب المغربية التي كانت تستعجل جدتي لتقتلها لك قبل أن تباغت بخبر سفرك الطارئ. أكن يخفف عنها أنك ستأكل غداً المغربية التي وعدتك بها قبل سفرك؟! (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٣٢)

تُشكّل المغربية، المصنوعة من حبوب البرغل المتضخمة بلطف، قاعدة لطبق غني بالتوابل والقوام. يرمز هذا الطبق المستوحى من ثقافات البحر الأبيض المتوسط والشرق الأوسط إلى تراث الطهي الغني الذي يعبر الأجيال. عندما تُغطى بقطع اللحم الطرية والخضروات الطازجة الممزوجة بالتوابل، فإن المغربية تدعو جميع الحواس بمزيجها المعقد والمتناغم من النكهات. وغالباً ما يتم تقديمها في المناسبات والاحتفالات البارزة التي ترمز إلى كرم الضيافة والوفرة على الموائد العائلية اللبنانية. وإلى جانب تاريخ لبنان

الطويل وتنوعه الثقافي، تقدم المغربية قصصاً لا حصر لها عن التبادل الثقافي ورحلة النكهات عبر العصور.

١٠. ملوخية

الملوخية هو طبق شهوي يحتوي على أوراق الملوخية كمكنون رئيسي. هذا الطبق ليس فقط لذيذاً ولكنه مليء بالفوائد الصحية. إن التقديم النموذجي مع الأرز أو الخبز يجعل هذا الطبق يعكس ثراء الطهي في الشرق الأوسط. وهذا مذكور في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

عاش الفلاسطينيون معنا دهرًا، لكن ملوخيتهم لم تدخل بيوتنا، بل بقينا نسميها بتعفف «سايطة»، ولم نستعذب «المسخن» بحجة أنه يهدر مؤونتنا من السماق ساكناهم وصاهرناهم، لكن الطبخ شيء آخر. ليس الأمر تعالياً أو عنصرية، بل لعله مسألة توقيت. فقد ساكنونا أواسط القرن العشرين، وذلك زمن تكاسلنا عن الاجتهاد والتطوير. ربما دخلت النكسات والهزائم إلى المطابخ، وجعلت التفنن في الطبخ رفاهية لا تجرؤ النسوة عليها. وأكد أن الحرب قتلت شهية الابتكار وسنة التجديد، فحاول المهاجرون منا موازنة المسألة، واهتموا في مهاجرهم بطبخات الوطن المحترق. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٠)

البيان الثاني

أراقب أصابعهن وهي تخرط الملوخية حتى تصير كالحساء. أراقبها تلف الدجاج في الخبز وتشبعه بالسماق لأجل (المسخن)، طبقان لم أفكر يوماً في طهيهما، لأنهما مرتبطان بموت حسن وملابسه الفدائية المملوخة بدمه، التي

احتفظت أمه بها، وكانت تخرجها كل فترة لتندبه . (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص.

(١٤٤)

الملوخية، طبق لبناني لذيذ برائحته الغنية وطعمه الشهي . يُعتبر هذا الطبق مزيجاً مثالياً يجمع بين الصحة والمتعة ويُحضّر من أوراق الملوخية التي تُقطف طازجة تقليدياً وتُعدّ بعناية فائقة. تُسلق أوراق الملوخية المعروفة باسم "الخضار الملك" نظراً لغناها بالمحتوى الغذائي الغني وتُغلى حتى تنضج وتُحضّر بالتوابل الشرق أوسطية. تُضاف إلى هذا الخليط قطع الدجاج أو اللحم البقري المطبوخة بإتقان لتضفي عليه لمسة لذيذة وممتعة للذوق. لا يقتصر تقديم هذا الطبق مع القمح أو الأرز على المذاق الجذاب فحسب، بل يعكس أيضاً الثقافة اللبنانية الغنية التي تقدّر نضارة المكونات الطبيعية وتنوع النكهات في الأطباق اليومية (أمينة الصائغ، ٢٠٢٣).

١١ . مسخن

المسخن هو طبق فلسطيني تقليدي شهبي وغني بالنكهات الشرق أوسطية. إنه مزيج مثالي من خبز الطابون الطري والدجاج المشوي الطري والبصل الأحمر المقلي بزيت الزيتون مع توابل السماق التي تضفي عليه لمسة حامضة فريدة من نوعها. غالباً ما يتم تقديم المسخن في الاحتفالات والمناسبات العائلية التي ترمز إلى التآلف والتقاليد. مع كل قضمة، يمكنك أن تشعر بالدفء وكرم الضيافة في صميم الثقافة الفلسطينية. دُكر المسخن في الرواية على النحو التالي:

البيان الأول

عاش الفلسطينيون معنا دهرًا، لكن ملوختهم لم تدخل بيوتنا، بل بقينا نسميها بتعقّف «سايطة»، ولم نستعذب «المسخن» بحجة أنه يهدر مؤونتنا من السماق ساكناهم وصاهرناهم، لكن الطبخ شيء آخر. ليس الأمر تعالياً أو عنصرية، بل لعله مسألة توقيت. فقد ساكنونا أواسط القرن العشرين، وذلك زمن تكاسلنا عن الاجتهاد والتطوير. ربما دخلت النكسات والهزائم إلى المطابخ، وجعلت التفتّن في الطبخ رفاهية لا تجرؤ النسوة عليها. وأكد أن الحرب قتلت شهية الابتكار وسنة التجديد، فحاول المهاجرون منا موازنة المسألة، واهتموا في مهاجرهم بطبخات الوطن المحترق. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٠)

البيان الثاني

أراقب أصابعهن وهي تخرط الملوخية حتى تصير كالحساء. أراقبها تلف الدجاج في الخبز وتشبعه بالسماق لأجل (المسخن)، طبقان لم أفكر يوماً في طهيهما، لأنهما مرتبطان بموت حسن وملايسه الفدائية المملوخة بدمه، التي احتفظت أمه بها، وكانت تخرجها كل فترة لتندبه. (بسمّة الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١٤٤)

ومن المثير للاهتمام أن المسخن يؤثر بقوة في لبنان، حيث غالباً ما يوجد الطبق بأشكال مختلفة قليلاً. في لبنان، غالباً ما يتم تقديم المسخن في لبنان مع الصنوبر المحمص، مما يضيف قواماً مقرمشاً يكمل طراوة الدجاج والخبز. ويُعد السماق أيضاً من الأطباق الأساسية في المطبخ اللبناني، مما يمنحه نكهة حامضة مميزة. يوضح هذان الإصداران من فلسطين ولبنان كيف يمكن لطبق واحد أن يتكيف ويتطور في ثقافات مختلفة، مع الاحتفاظ بجوهره مع احتضان الاختلافات المحلية. وتصف مصادر موثوقة مثل موقع "ميدل إيسترن فود" المسخن بأنه أحد

الأطباق المميزة التي لا تبهج الذوق فحسب، بل تحكي قصة تراث

المنطقة الغني في الطهي (ألكساندر ديزاجوفسكي، ٢٠١٩).

وبناءً على هذه المعطيات يتبين أن هناك ١١ غذاءً لبنانياً موصوفة في الرواية الروائية.

ب. أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب دراسة في فن

الطهي الأدبي

واستناداً إلى الغذاء اللبناني الموصوف في رواية الرواية، هناك عدة أغذية تصبح وسيلة

للتعبير الإنفعالي. وهذا على النحو التالي:

جدول ٢. أشكال التعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب دراسة في فن الطهي الأدبي

رقم	أنواع الإنفعالات	أغذية
١	الحزن	مفتقة
		ليلي لبنان
٢	السعادة	مفتقة
		مغلي
		هريسة
٣	الخوف	مغلي

١. الحزن

الحزن هو أحد المشاعر الأساسية الستة التي حددها عالم النفس بول

إيكمان. تلعب هذه الإنفعالية دوراً مهماً في حياة الإنسان ولها آثار نفسية

وفسيولوجية مختلفة. الحزن هو حالة إنفعالية تتميز بالخسارة أو خيبة الأمل

أو عدم الرضا. وهو استجابة طبيعية للمواقف غير المرغوب فيها أو المؤلمة،

مثل فقدان شخص عزيز أو الفشل أو التجارب المؤلمة (يوهانس هيويج وآخرون، ٢٠٠٥). وغالباً ما تتضمن تعابير الحزن البكاء والوجه الكئيب والوضعية البطيئة. ومثل السعادة، فإن تعبيرات الحزن عالمية ومعروفة في الثقافات في جميع أنحاء العالم (آنا ويرزييكا، ١٩٩٨). يمكن أن ينشأ الحزن أيضاً من خلال الغذاء، على النحو التالي:

أ) المفتقة

كنت عند سلام، أجلس في نافذة المطبخ، وأحرك (المفتقة) التي تغلي فوق موقد الغاز. كان يوماً ربيعياً مزعجاً، وغبار الطلع يثقل هواء الزقاق، ويسبب العطس للأنوف والحكاك للبشرات الرقيقة. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٥٣)

تصور الوجبة قصة رجل يدعى حكيم على علاقة مع عمه الشخصية الرئيسية، لكن علاقتهما ليست على ما يرام، مما يؤدي إلى انفصالهما. يمكن ملاحظة ذلك من رد الفعل الإنفعالي القوي عندما يلتقيان: يمدّ حكيم يده، لكن العمه تتراجع كما لو كانت مكهربة، مما يشير إلى وجود تاريخ إنفعالي بينهما. وبالإضافة إلى ذلك، تبتعد العمه بخطوات غاضبة تاركة وراءها القاضي وهو رجل من ماضيها. وهذا يشير إلى أنه كانت بينهما علاقة في الماضي انتهت بشكل سيئ. يعكس الغذاء المذكور في السرد تعبير العمه الإنفعالي من خلال التنوع والأجواء الموصوفة. يصور المفطعة المحترقة واللزجة في قاع الإناء توتر الحالة وإحباطها. ويعكس هذا الفشل في الطبخ فشلها في إدارة مشاعرها بعد اللقاء مع الحكيم. تظهر رائحة احتراق الأرز والزعفران كلما استسلمت العمه لقصورها أو عندما يكسر صمتها الارتعاش أو الارتجاف مدى عمق جراحها الإنفعالية. يرمز هذا الاحتراق إلى كيفية ظهور ألم العمه الإنفعالي وارتباكها الإنفعالي

بشكل متكرر. يمكن أن ترمز رائحة الكبد المحترق الملقاة على الموقد الساخن إلى قلب الخالة المجروح والمعذب بذكرياتها ومشاعرها التي لم تُحل. تعزز الصورة العامة للغذاء المحترق الصورة العامة للغذاء المحترق الاضطراب الإنفعالي والمعاناة التي تعيشها العمة.

من هذا السرد، فإن الإنفعالية الأكثر هيمنة هي الحزن. ويظهر ذلك من خلال المظاهر المختلفة للإحباط والخسارة والمعاناة التي تعيشها العمة. فرائحة الأرز المحروق والكركم والقلب المحترق هي رموز قوية للجروح الإنفعالية العميقة التي لم تُحل، مما يعزز الجو الكئيب والحزين للسرد. وهكذا، يعرض السرد إنفعالية الحزن كمشاعر هيمنة، مصحوبة بعناصر الغضب والخوف والاشتمزاز التي تثري أيضاً تعقيد المشاعر التي تمر بها الشخصية الرئيسية.

ب) ليالي لبنان

ذاك كان كابوسي: أن يخطفها الموت قبل أن يطلع الصباح، وأطعمها حلوى ليالي لبنان التي تعلمتها لأجلها.

لم أعرف كيف أقول لها إنني أحبها وكيف أعتذر، لأنني أتركها منذ سنوات تنام وحدها، وأنام في غرفة نوم مستحدثة على سطح المنزل. كيف أتبرأ من ترفعي عنها وتهربي من شيخيرها وتأففي. كيف أخبرها أنني أكره نفسي الجاحدة التي يمست من مرور أيام لا يحدث فيها شيء، ولا أعثر فيها على إجابات، ولا حتى أرغب في الطبخ لأحد؟ (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٧٧-٧٨)

تقوم الراوية بإعداد هذه الوجبة الخاصة لجدتها كتعبير عن الحب والرعاية التي قد يصعب التعبير عنها بالكلمات. لوجبة "ليالي لبني" معنى

عميق بالنسبة للراوي وجدتها وهي أيضاً وسيلة للراوي لمقاومة خوفها من موت جدتها في الليل، وضمان عدم جوع جدتها. وتصبح هذه الوجبة شكلاً من أشكال الاعتذار والتكفير عن تقصير الراوية. وبالإضافة إلى ذلك، تحمل "ليالي لبنى" ذكريات وتقاليد تقوي الرابطة الإنفعالية بينهما. وتأمل الراوية من خلال تقديم هذه الوجبة الخاصة أن تجلب لجدتها السعادة والراحة لجدتها في حالتها الضعيفة مع التعبير عن حبها وندمها.

أما التعبير الإنفعالي الأكثر هيمنة فهو الندم الذي يظهر في شعور الراوية بالذنب لتقصيرها وغرورها في الماضي وإدراكها أنها لم تقدر جدتها بما فيه الكفاية. غالباً ما تكون إنفعالية الندم مشتقة من إنفعالية الحزن. ويتبعها التإنفعالي والحب. تشعر الراوية بالذنب عن أفعالها السابقة وتحاول التكفير عن ذلك من خلال إعطاء جدتها الاهتمام والمودة من خلال وجبة خاصة.

٢ . السعادة

يجب أن يمتلك كل إنسان السعادة، لأنها طبيعة بشرية أو فطرية. أي أنها متأصلة في الإنسان. لذلك، خلقت الطبيعة البشرية بمزايا وكمالات مختلفة (مسكين فؤاد، ٢٠١٧). السعادة هي إحدى المشاعر الأساسية التي حددها باحثو علم النفس. هذه الإنفعالية الأساسية هي شعور أساسي وعالمي يشعر به جميع البشر. وغالباً ما ترتبط السعادة بمشاعر الرضا والمتعة والسعادة. وغالباً ما يتم التعبير عن السعادة من خلال الابتسامات والضحك ولغة الجسد المرحة. هذه التعبيرات عالمية ومعروفة في الثقافات في

جميع أنحاء العالم (إيلونا كروي وآخرون، ٢٠١١). يمكن أن تنشأ السعادة أيضاً من خلال الغذاء، على النحو التالي:

أ) مفتقة

وتقول جدتي التي لم تحبها يوماً إنها سميت بهذا الاسم لأنها تفتق الضلوع لكثرة التحريك، لكني رأيت أن السبب في الطبق نفسه، فقد كان خليط المفتقة في مراحلها الأخيرة يفتق عن بعضه كأنه قطب قماش، وكان هذا دلالة نضجها التام. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٦٨)

تكره الجدة طبق المفتقة بسبب عملية الطهي الشاقة، وهو ما يعكس وجهة نظرها عن العمل الشاق والمعقد. ومع ذلك، لا تزال الجدة تتفهم أهمية الطبق في تقاليد العائلة، وتقدر المعنى والقيمة الثقافية وراء الطبق، وتظهر تقديرها للتقاليد العائلية على الرغم من عدم حبها لعملية الطهي. وعلى الرغم من معرفة الرواية بآراء جدتها، إلا أنها تواصل تقليد طهي هذا الطبق بتفانٍ وتفانٍ. يعبرُ الغذاء في السرد عن شخصية بطلة الرواية من خلال صبرها وتفانيها وتمسكها بالتقاليد.

ومن خلال هذا السرد، فإن الإنفعالية الأكثر هيمنة هي التقدير. ويظهر ذلك من خلال تقدير الجدة لمعنى الطبق وقيمتها الثقافية على الرغم من عدم إعجابها بعملية الطهي. كما تُظهر الرواية تفانيها ورضاها في مواصلة التقاليد العائلية، مما يعكس التقدير والسعادة في الحفاظ على القيم التقليدية. على هذا النحو، يبرز هذا السرد إنفعالية التقدير باعتبارها مهيمنة، وغالبًا ما تكون مستمدة من إنفعالية السعادة. عندما يكون الناس سعداء أو راضين، فإنهم يميلون إلى تقدير الأشياء من حولهم، بما في ذلك

التقاليد والثقافة وجهود الآخرين، مع القليل من الإحباط والقلق والدهشة، مما يضيف إلى التعقيد الإنفعالي للقصة.

ب) مغلي

كان مغلي حب مواربا. يتركز حلاوة المذاق والإسراف في المكسرات الثمينة يوصلان رسائل قلوبهن، لأنهن تربين على إخفاء مشاعرهن وإنكار غرائزهن، حتى إنهن حُرمن القراءة زمنا كي لا يكتبن رسائل الغرام لعشاقهن المتوقعين. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٦٩)

يرمز مغلي إلى الفعل الحاسم للحب. تربت الشخصيات في القصة على عادة إخفاء مشاعرهم، لذا فقد كتبوا دوافعهم الطبيعية. على سبيل المثال، تم منعهم من القراءة لمنعهم من كتابة رسائل الحب، مما جعلهم يستخدمون الغذاء للتعبير عن مشاعرهم. وبهذه الطريقة، يصبح المغلي رمزاً للحب والرعاية التي لا يمكن التعبير عنها بالكلمات، مستبدلين التواصل اللفظي بالتعبير الإنفعالي من خلال الفعل.

يتضح من التحليل أعلاه أن الإنفعالية الأكثر هيمنة هي الحب. وعلى الرغم من وجود عناصر الإحباط والقمع، يظل الحب هو الإنفعالية الأقوى والأكثر تأثيراً وهو ما يكمن وراء الأفعال في هذه الرواية. يُظهر مغلي، كفعل حب مؤكد، مدى قوة رغبتهم في التعبير عن المودة والاهتمام على الرغم من تربيتهم في بيئة تقمع مثل هذا التعبير الإنفعالي. غالباً ما تظهر إنفعالية الحب كمشتق سعيد. تظهر السعادة في فعلهم باستخدام المغلي للتعبير عن الحب بشكل غير مباشر. وعلى الرغم من أنهم يعانون من الإحباط والكبت، إلا أن مشاعر الحب لديهم يتم التعبير عنها من

خلال السعادة في مثل هذه الأفعال الرمزية. وهكذا، تهيمن المشاعر السعيدة على السرد، حيث يتم التعبير عن الحب من خلال الفعل الرمزي لمغلي الذي يعكس السعادة رغم الحزن والخوف.

ت) هريسة

حين أكلت النسوة الهريسة وشبعن، وضعت أم نجيب ذيل تنورتها بين بطي رجليها، ولفت إحداهما فوق الأخرى، وقالت بلهجة من سيديلي ببيان هام على المستمعين الجهلاء، أي نحن: (المتأولة بيعملو هريسة بعاشورا وبيوزعوا للجيران والقرايب، قال عن روح الحسين). (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ٨١)

الفخر الثقافي والنضال من أجل الحفاظ على القيم العائلية في مواجهة الآراء المشككة من الآخرين. وبينما كانت النساء يأكلن الهريسة، أبدت أم نجيب اعتزازها واحترامها للتراث العائلي عن قناعة. وقطبت بعض النساء حاجبيهن، في إشارة إلى أن الجميع لم يفهموا أو يقدرُوا هذا التقليد. تدافع أم نجيب بثقة عن تقليد طبخ الهريسة وتتبنى هذا التقليد بكل ثقة تكريمًا لروح آل الحسين الذين يعتبرون الدين والثقافة مهمين بالنسبة لهم. تُظهر أم نجيب إصرارًا واعتزازًا بقيم عائلتها ومعتقداتها. ترمز هذه الوجبة إلى ارتباط أم نجيب الإنفعالي والروحي بتراث عائلتها وهويتها.

من التحليل أعلاه، فإن الإنفعالية الأكثر هيمنة هي الفخر. ويتضح ذلك من خلال تصرفات أم نجيب ونبرة صوتها التي تظهر اعتزازها العميق بتقاليد عائلتها. وعلى الرغم من وجود عناصر ارتباك وتشكيك من بعض النساء، إلا أن اعتزاز أم نجيب وإيمانها بالحفاظ على تقاليد عائلتها وشرحها يهيمن على السرد. الفخر هو إنفعالية معقدة لا تندرج مباشرة

تحت الإنفعالي الأساسية الستة (الغضب، الخوف، الحزن، السعادة، الدهشة، الاشمئزاز) ولكنها ترتبط غالبًا بالسعادة. ينشأ الفخر عندما يشعر الشخص بالرضا والفخر بإنجازاته أو هويته، وهو ما يرتبط بالسعادة والإنجاز. من التحليل أعلاه، فإن الإنفعالية الأكثر هيمنة هي السعادة التي تنتقل على شكل فخر. إن اعتزاز أم نجيب بتقاليدها وتراثها الثقافي يعكس السعادة والرضا. على الرغم من وجود عناصر من عدم اليقين والإحباط، إلا أن سعادة أم نجيب وفخرها بالحفاظ على تقاليد عائلتها وشرحها يهيمنان على هذه السردية. وهكذا، تتميز هذه السردية بالسعادة باعتبارها الإنفعالية المهيمنة، والفخر كمشتق رئيسي، مما يدل على إيمان أم نجيب واحترامها لتقاليد طبخ الهريسة تكريمًا لروح الحسين.

٣. الخوف

(أ) مغلي

ثم حدثني من حيث هو في الصالة المطلة على المطبخ وبدا لي شعره المبلل بالعرق دليلاً أكيداً على تشبيهي الأول له قال: (أنا فهمت .. إنتِ رحيتِ اشتريت هامي البلوزة مش دوا). ضحكت: إيه صح .. كيف عرفت؟ ما بدا نباهة .. واضحة .. سلامة فهمك. إذا عندك مشوار لهون بعد شي ثلاث ساعات من لأعطيك كاسة مغلي.

تفكير قروي بامتياز سيكشف أمرى، ويعرف أنى قروية ساذجة، ويستفرد بي. قربت سكين المطبخ مني.

(مغلي ... أنا قلت هيدا مغلي بس مش شكلك مولدة، ولا في حس ولاد بالبيت). هيدا مغلي من دون ولادة هيك .. توحيمه. توحيمه بمالشوب هيدا حامي

.. أحسنك عملي جلو أو حتى آيس كريم.. (بسمه الخطيب، ٢٠١٥ ص. ١١٨-

(١٩)

تصور مغلي الراوي وهو يعبر عن مشاعر الراوي ورغباته وسط توتر إنفعالي. عندما تدعو الراوية كريم لتناول طبق المغلي، وهو طبق من سوء التفاهم، فإن ذلك يظهر كرم الضيافة والرغبة في التواصل على مستوى أعمق. يرمز المغلي إلى هذه الرغبة في التعبير عن حبها ومودتها على الرغم من مخاوفها من الحكم عليها كفتاة قروية ساذجة. وبينما يعلق كريم بأن المغلي يقدم عادةً عند ولادة طفل، تشرح الراوية أن هذا الطبق أكثر من مجرد غذاء بالنسبة لها فهو تعبير إنفعالي عميق. عندما يثني كريم على مظهر الراوية في بلوزتها الجديدة، تشعر الراوية على الفور بارتجاف جسدها، مما يدل على مدى إنفعاليته وضعفها في تلك اللحظة. يعمل موغلي كوسيلة للتعبير عن المشاعر وخلق لحظات حميمة وسط التوتر والغموض الذي يحيط بتفاعلاتهم. المشاعر الأكثر هيمنة في هذا السرد هي الهشاشة والقلق، الناجمة عن الخوف من الحكم على الآخرين والكشف عن هويتها كفتاة قروية، حيث يكون القلق في الغالب مشتتًا من مشاعر الخوف. ومع ذلك، تظهر في الباطن رغبة قوية في التواصل وحسن الضيافة من خلال الدعوة إلى الاستمتاع بالمغلي.

الفصل الخامس

الخاتمة

أ. الخلاصة

بعد تحليل رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب مع التركيز على دراسة فن الطهي الأدبي، يمكن استخلاص عدة استنتاجات بناء على صياغة المشكلة التي تم تحديدها:

١. تتميز الرواية بأنواع مختلفة من الأغذية التي تعكس ثقافة وتقاليد الطهي العربية. ولا تمثل هذه الأغذية مكاناً للرواية فحسب، بل تحمل أيضاً معاني عميقة مرتبطة بالشخصيات والحبكة. يظهر ١١ نوعاً من الغذاء بشكل متكرر في الرواية، ولكل منها صلة رمزية وإنفعالية بالشخصيات والمواقف المصورة. تصنف جميع الأغذية المذكورة في هذه الدراسة على أنها أطباق رئيسية. وهذا يدل على أن الطبق الرئيسي في رواية "برتقال مر" يلعب دوراً حيوياً في ربط القصة بمشاعر الشخصيات، وتشمل ثقافة الطهي المصورة المفتاح، والحريسة والمغلي والكبة والتبولة والبيتزا والهمبرغر والليالي لبنان، والكسكس المغربي، والملوخية، والمسخن.
٢. يُستخدم الغذاء في رواية "برتقال مر" كوسيلة معقدة للتعبير الإنفعالي، حيث يعكس مشاعر الشخصيات وحالاتها الداخلية. على سبيل المثال، يعكس الغذاء الذي تحضره الشخصية الرئيسية المودة العميقة والندم والأمل. غالباً ما يكون الغذاء في هذه القصة وسيلة لنقل المشاعر التي لا يمكن التعبير عنها بالكلمات، مثل الحب والندم والشوق. ومع ذلك، فإن المشاعر التي يتضمنها الغذاء هي الحزن والسعادة والخوف.

ب. التوصيات

تسلط الرواية الضوء أيضاً على كيفية استخدام الغذاء لنقل المعايير الاجتماعية والثقافية. ومن خلال وصف الغذاء وكيفية تقديمه، يمكن للقراء فهم الخلفية الاجتماعية والثقافية للشخصيات في الرواية. واستناداً إلى نتائج هذه الدراسة، تم تقديم بعض الاقتراحات المتعلقة بالبيانات للبحث المستقبلي.

يقتصر هذا البحث على الغذاء كوسيلة للتعبير الانفعالي في رواية "برتقال مر" لبسمة الخطيب. يفتح هذا البحث فرصاً للباحثين آخرين من الاستكشاف للعلاقة بين الغذاء والتعبير الإنفعالي في أعمال أدبية أخرى. وباستخدام منظور فن الطهي الأدبي، يمكن للباحثين استكشاف كيفية استخدام مؤلفين آخرين للغذاء كأداة سردية لتصوير الإنفعال والثقافة والصراع الاجتماعي.

ويمكن للباحثين أن يقترحوا دراسة الغذاء في دراسات فن الطهي الأدبي من جوانب أخرى، مثل علاقة الغذاء بالثقافة والعادات أو غيرها. وهذا يدل على أن الغذاء في الأعمال الأدبية لديه إمكانات ممتازة لتحليلها كرموز غنية بالمعاني. وبالتالي، يمكن لدراسات فن الطهي الأدبي أن تكون نهجاً عملياً لاستكشاف المعاني الخفية في النصوص الأدبية وإثراء فهمنا للثقافة والمجتمع من خلال منظور الغذاء.

تقدم هذه الدراسة مساهمة أساسية لفهم كيفية عمل الغذاء في الروايات الأدبية. فهي تُثري الدراسات الأدبية من خلال دمج عناصر تذوق الغذاء وتقديم منظوراً جديداً حول تعقيد العلاقة بين الغذاء والإنفعالية والهوية الثقافية.

قائمة المراجع

أ. المراجع العربية

الخطيب، بسمة. (٢٠١٥). برتقال مر. دار الآداب للنشر و التوزيع. بيروت - لبنان
 خضير, سعيد رمضان, فتحي, & كماله يحيى. (٢٠٢٤). دور الانفعال المحايد في تمييز
 الانفعالات الأساسية والمركبة لدى عينة من طالبات جامعة بني سويف. مجلة كلية
 الآداب بقنا, ٣٣ (٦٣), ٢٢٦-٢٨١.

ب. المراجع الأجنبية

- Abel Duarte Alonso, Michelle O'Shea, & Seng Kiat Kok. (٢٠٢٢). Managing knowledge in the context of gastronomy and culinary tourism: A knowledge-based view. *Tourism Recreation Research*, ٤٧(٢), ١٤٥-١٥٩. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1827566>
- Andriyani. (٢٠١٩). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, ١٥(٢), ١٧٨. <https://doi.org/10.244853/jkk.15,2,178-198>
- Damayanti, R. (٢٠٢٢). Makna Makanan Simbol Dalam Upacara Tradisional Di Kabupaten Pacitan [Doctoral Dissertation]. Stkip PGRI Pacitan.
- Devi Anggraini. (٢٠٢٣). Makna Keselamatan Masyarakat Dalam Tumpengan: Kajian Gastronomi Sastra. UIN Raden Mas Said Surakarta.
- Dwi Puspa Anggraini. (٢٠١٩). Novel Sweet Nothings: Denganmu, tanpamu karya Sefryana Khairil kajian gastrocriticism. *Jurnal Sapala*, ٦(١). <https://core.ac.uk/download/pdf/286131946.pdf>
- Eleni Michopoulou & Pijus Jauniškis. (٢٠٢٠). Exploring the relationship between food and spirituality: A literature review. *International Journal of Hospitality Management*, ٨٧, ١٠٢٤٩٤. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102494>
- Faruk Seyitoğlu & Eda Alphan. (٢٠٢١). Gastronomy tourism through tea and coffee: Travellers' museum experience. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, ١٥(٣), ٤١٣-٤٢٧. <https://doi.org/10.1108/IJCTHR-10-2020-0243>
- Febrina, N. A, Hermawan, S, & Noortyani, R. (٢٠٢٢). Konflik Selera Dalam Sepuluh Cerpen Indonesia (Kajian Gastronomi Sastra): Conflict Of

- Taste In Ten Indonesian Short Stories (Literary Gastronomy Studies).
 Jurnal Locana, ๑(๒), ๗๘-๑๖.
- Guilherme Henrique Koerich & Silvana Graudenz Müller. (๒๐๒๒). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, ๒๑, ๑๐๐๕๑. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100511>
- Jamaludin, H., Mohamed, B, & Noorashid, N. A. (๒๐๒๐). Food Waste motivational factors: The theory of planned behavior and the role of Big-Five personality traits on Malaysians Generation Z. *Global Business & Management Research*, ๑๒(๕).
- Jenatton, M., & Morales, H. (๒๐๒๐). Civilized cola and peasant pozol: Young people’s social representations of a traditional maize beverage and soft drinks within food systems of Chiapas, Mexico. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, ๔๔(๘), ๑๐๕๒-๑๐๘๘. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1631930>
- Jung Ju Roh, M Yoesoef, & Turita Indah Setyani. (๒๐๒๒). Culinary As A Representation Of Nationalism In The Novel Pulang By Leila S. Chudori: Makanan Sebagai Representasi Nasionalisme Dalam Novel Pulang Karya Leila S. Chudori. *Jurnal Kata*, ๖(๒), ๒๑๖-๒๒๘. <https://doi.org/10.222116/kata.v6i2.86>.
- Lang, T. (๒๐๒๐). *Feeding Britain: Our food problems and how to fix them.* Penguin UK.
- Lois Tyson. (๒๐๒๓). *Critical Theory Today: A User-Friendly Guide* (๕ ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781032148666>
- Manola, M & Koufadakis, S. X. (๒๐๒๐). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A Literature Review. , ๗๐(๑-๒), ๘๑-๑๒. *SPOUDAI-Journal of Economics and Business*, ๗๐(๑-๒), ๘๑-๑๒.
- Mary E. McGann. (๒๐๒๐). *The meal that reconnects: Eucharistic eating and the global food crisis.* Liturgical Press Academic.
- Ming-Yu Tseng & Shih-Wen Chuang. (๒๐๒๒). Metaphor and creativity in the act of making her heart flutter: Toward a cognitive-emotive perspective. *Journal of Pragmatics*, ๑๑๑, ๑๑๔-๒๑๐. <https://doi.org/10.1016/j.pragma.2022.10113>

- Nurul Khaerani. (2020). *Mitos Makanan Dalam Film Comme Un Chef Karya daniel Cohen (Kajian Gastronomi Sastra)* [Universitas Negeri Jakarta].
<http://repository.unj.ac.id/5045/>
- Nurzaimah. (2021). *Peran Makanan Dalam Lima Cerpen Kompas: Perspektifgastrokritik Sastra Serta Implikasinya Terhadap pembelajaran Sastra Di SMA UIN Syarif Hdayatullah Jakarta*.
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/58013>
- Nyoman Kutha Ratna. (2011). *Antropologi sastra: Peranan unsur-unsur kebudayaan dalam proses kreatif* (Cet. 1). Pustaka Pelajar.
- Rocío del Aguila & Vanesa Miseres (Ed.). (2021). *Food studies in Latin American literature: Perspectives on the gastronarrative*. The University of Arkansas Press.
- Rosario Michel-Villarreal. (2023). *Towards sustainable and resilient short food supply chains: A focus on sustainability practices and resilience capabilities using case study*. *British Food Journal*, 125(5), 1914-1930.
<https://doi.org/10.1108/BJFJ-09-2021-106>
- Semra Aktaş-Polat & Serkan Polat. (2020). *A theoretical analysis of food meaning in anthropology and sociology*. *Tourism*, 18(3), 278-293.
<https://doi.org/10.337741/t.18.3.3>
- Sharma, N. (2020). *The Flavor Equation: The Science of Great Cooking Explained in More Than 100 Essential Recipes*. Chronicle Books.
- Sri Hartini. (2009). *Wisata Kuliner Indonesia*. Tugu Publisher.
- Tompkins, K. W. (2020). *Racial indigestion: Eating bodies in the 19th century*. New York University Press.
- Vikka Ayu Ramadanti. (2023). *Tradisi Jenangan Di Kota Surakarta Melalui Tinjauan Gastronomi Sastra Dan Relevansinya Dengan Pembelajaran Bahasa Dan Sastra Indonesia Di Madrasah Aliyah*. UIN Raden Mas Said Surakarta.
- Wided Batat. (2021). *The role of luxury gastronomy in culinary tourism: An ethnographic study of Michelin-Starred restaurants in France*. *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 150-163.
<https://doi.org/10.1002/jtr.2372>
- Yanti Mulia Roza, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin Syamsuddin, & Guntur Arie Wibowo. (2023). *Identitas Budaya Dan*

Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku
Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan Di Indonesia.
Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen, 4(1), 30-35.
<https://doi.org/10.10070/jim.v4i1.20.31>