

أثر الثقافة في ترجمة عناوين وصفات الطبخ من التركية إلى العربية

خديجة نسرین سحنون

nesrine.sahnoun96@gmail.com

أ.د. حلومة التجاني

hallouma.tidjani@univ-alger2.dz

معهد الترجمة - جامعة الجزائر 2

الملخص :

ليست الترجمة حكرا على النصوص الإبداعية أو تلك التي تكون فيها النصوص متخصصة علمية كانت أو تقنية و إنما تجاوزتها إلى الخوض في نصوص من قبيل وصفات الطبخ بالوقوف على عناوينها ذات الحمولة الثقافية، فالطعام عموما قبل أن يكون غريزة تسكن الجوع هو أدب وعقيدة، فنحن لا نقبل على طعام حتى تطمئن له أنفسنا فكيف إذا كان مستقدا من مجتمعات أخرى؟ وهنا يكمن دور المترجم في نقله لعناوين الأطباق خاصة إذا كانت هذه الأطباق قريبة منا حضاريا وتاريخيا باعتبارها وصفات طبخ عثمانية، وقد اخترنا لذلك كتاب ميراث الأمبراطورية : المطبخ العثماني للمؤلف الأكاديمي إمرح كوكسال سيزكين .

سنبحث في هذه الورقة البحثية عن كيفية نقل هذه الوصفات إلى اللغة العربية وأثر الثقافة على هذه الترجمة.

الكلمات الدالة: الترجمة - الثقافة - العنصر الثقافي - العنوان - المترجم - وصفات الطبخ العثماني والتركي

مما لا شك فيه أن اللغة ترتبط ارتباطا وثيقا بالثقافة، والترجمة بينهما وسيط داعم لفهم ثقافة الآخر ومحاورته فتحمل تراث الشعوب وحضارتهم وبواسطتها تتقارب الأمم.، فالترجمة باختصار ثقافة وحضارة وتواصل، تعكس مدى معرفة المجتمع للمنظومة الاجتماعية التي يعيش فيها، من عادات وتقاليد وأعراف وقيم ومبادئ ونظم سائدة.

وتحتل ثنائية ترجمة / ثقافة حيزا كبيرا من اهتمام الدراسات الترجمة الحديثة، فلا يمكننا أن نترجم نصا مهما كان نوعه بعيدا عن الثقافة إذ دونها تكون الترجمة وعاء مفرغا من الروح، فلا يكفي أن نتقن لغات دون الإلمام بثقافة النص الذي ننقل منه أو إليه، ولا يمكن للمترجم أن يكون مبدعا خارج هذا الإطار.

من تلك النصوص التي نودّ الخوض فيها، نصوص على غير العادة حيث تحتل فيها ثقافة الأكل والطبخ حيزا من الترجمة لا يستهان به، فالأكل ليس مجرد روتين أو نشاط يومي يقبل عليه الإنسان ليسكت غريزة الجوع وإلا أصبح والبهيمة سواء، فالدين يبيح هذا ويحرم هذا ويحيط هذا بما

يعرف بآداب الأكل، ومثل الدّين المجتمع، يُلقى بظلاله بما يسمى فن الاتيكيت Etiquette ، وهنا يقف المترجم مثلاً حائراً في نقل أكلة شعبية لذيذة لكنها تعتمد أساساً على النبيذ أو أنواع الكحول فهل يجوز له أن يسقط المكوّن ليستبدله بقطر الزهر كي يقدمه لمجتمع إسلامي مثلاً؟، والعادة أننا أحياناً ما نفعل ذلك ولو كان المترجم أميناً في نقل مكونات وصفة الطبخ. فالمطبخ جزء لا يتجزأ من ثقافة المجتمع كما أنه انعكاس لها، ويختلف بحسب طبيعة الشعب وتقاليد المتوارثة .

والترجمة على هذا الأساس نشاط إنساني اجتماعي على حدّ قول Jean René Ladmiral
جون رنيه لادميرال:

« La traduction est une activité humaine universelle, rendue nécessaire à toutes les époques et dans toutes les parties du globe par les contacts entre communautés parlant des langues différentes [...] La finalité d'une traduction consiste à nous dispenser de la lecture du texte original [...] La traduction est censée remplacer le texte-source par le 'même' texte en langue-cible. » (Jean René, 1994, P 11- 15)

بمعنى أن الترجمة نشاط إنساني عالمي، وهي ضرورة في كل العصور وفي كل أنحاء العالم من خلال تواصل المجتمعات التي تتحدث لغات مختلفة، والغرض منها يكمن في إعفائنا من قراءة النص الأصلي. ومن المفترض في الترجمة أن تعوض النص المصدر بالنص نفسه في اللغة الهدف.

ويعدّ عنصر الثقافة عنصراً أساسياً في العملية الترجمية ونظراً لأهميته فقد حظي باهتمام الباحثين والمنظرين في هذا الحقل، وبرزت أولى النظريات التي تتحدث عن الترجمة الثقافية على يد موان سنة 1963 حيث أكد على " أهمية الدلالة في الوحدة المعجمية وأن الترجمة تستوفي دورها إذا نجحت في نقل المفردات الثقافية من لغة إلى أخرى مع الحفاظ على وظيفتها. كما يؤكد أن الترجمة لا تقتصر اليوم على مجرد احترام البنية المعنوية أو اللغوية للنص (المحتوى المعجمي والتركيبية) بل تتعداه إلى احترام المعنى العام للرسالة ببيئتها وعصرها وثقافتها، وإن اقتضى الأمر الحضارة المغايرة بأكملها التي يأتي منها" (voir, Mounin George, 1963, P116)

" أما أول مفهوم واضح للترجمة الثقافية في الدراسات الترجمية فهو ما يسمى المنعطف الثقافي الذي ظهر سنة 1978 بالإضافة إلى ظهور ظاهرة الأنظمة المتعددة لإيفان زوهار Even Zohar ومعايير الترجمة لجدهون توري (Toury. G) حيث نُقلت الترجمة كنص إلى الترجمة كثقافة وسياسة. ولم يكتف هذا التيار بالمقاربة اللسانية في الترجمة إنما تجاوزها في تحول جذري في الدراسات الترجمية أطلق عليه التحول الثقافي في الترجمة (voir Bassnett, Susan & André Lefevere, 1990, P 11-12)، وهنا تزايد الحديث عن العلاقة بين الترجمة والثقافة خاصة، كما

أن الكثير من الباحثين (أمثال رايس وفيرمير، سنيل هورني، برنجر ...) ذهبوا إلى اعتبار الترجمة ظاهرة من ظواهر الاتصال بين الثقافات، والمترجم هو وسيط بين الثقافات.

" وفي منتصف ثمانينات القرن الماضي، جاء فيرمير بنظرية الغاية (سكوبوس) التي تجعل الغاية من الترجمة الهدف الأسمى، وتحدد مناهج واستراتيجيات الترجمة التي تؤدي إلى نتيجة ملائمة. وبذلك تترجم العناصر الثقافية بناء على الهدف من الترجمة. وشكلت أعمال فينوتي جزءا من هذا المنعطف، الذي أبعد التصورات التقنية للترجمة ". (المرجع نفسه، ص 163).

وتؤكد سنيل-هورني أن " الترجمة تقع بين ثقافتين لا لغتين ". (voir, Snell-Hornby. M, 1988) وكان بيم Pym بدوره يصف المترجم بأنه " وسيط بين الثقافات حيث : " يقع فضاء الترجمة-عمل المترجم- في التقاطعات بين الثقافات وليس ضمن ثقافة واحدة ". (voir, Pym Anthony, 1997, P 14)

فالعلاقة الموجودة بين الثقافة والترجمة هي علاقة ذات مستويات، تؤكد لنا الرابط القوي الذي يجمع بينهما، باعتبار الترجمة رافدا من أهم روافد الثقافة الإنسانية وعاملا من أهم عوامل تطورها عبر الزمن تاركة خصوصيات معينة وأثرا على تلك الثقافة.

إن الخصوصيات الثقافية هي ذلك الكل المركب من لغة، ولباس، وطعام، ودين، وسلوكات تتميز بها أمة عن غيرها من الأمم . " فلكل أمة ذات حضارة متميزة خصوصية ثقافية متفردة. والخصوصية الثقافية بوجه عام تتمثل في اللغة وكل أشكال التعبير الفني والمعايير الجمالية والمتمثلات السيكولوجية والمعتقدات الروحية والطقوس الدينية والمنظومات القيمية والسلوكيات الاجتماعية وأنماط العيش الخاصة من مسكن وملبس ومأكل. فهي باختصار حصيلة وزيدة كل العناصر التي تميز أمة بعينها عن غيرها من الأمم وتعطيها سمة متميزة وملامح مغايرة تشكل غيرية وذاتية هما قوام الهوية الثقافية والحضارية لتلك الأمة ". (ولد الكتاب، 2011، <http://www.ami.mr/Depeche-22044.html>)

ونقل تلك الخصوصيات الثقافية أمر صعب ويضع الكثير من العوائق أمام المترجم ويصعب عليه عملية الترجمة. خاصة إذا تعلق الأمر بترجمة بعض المرجعيات الثقافية التي لا يوجد لها مقابل في الثقافة المنقول إليها كأسماء الأطباق و الأماكن والعمران،...إلخ لذا يفرض على المترجم أن يكون مرتويا من ثقافة لغة الأصل حتى يتمكن من إعطاء مقابلات ثقافية مكافئة في ترجمته فيترك الانطباع نفسه الذي يتركه النص الأصلي لدى قرائه الأصليين.

وعادة ما ينجح هذا الكلام في نقل وصفات الطبخ إذ غالبا ما نخلص إلى فحوى النص الأصل لنصبح آه إنها الطبخة ذاتها !! ، ومع ذلك تشكل عناوين وصفات الطبخ تحديا للمترجم ما لم تجد مكافئا فلا يختلف اثنان مثلا على أن **les frites** هي نفسها **French fries** بالإنجليزية و البطاطا المقلية باللغة العربية و ليست شيئا آخر و لكن قد يلتبس علينا الأمر إذا ما طلبنا مثلا

طبقا من **American french fries** بدل **les frites** لأنهما ليسا طبقا واحدا وإنما الاختلاف في طريقة الطهي .

" يرى نيومارك أن مصطلحات الأطعمة تخضع إلى عدد أكبر من إجراءات الترجمة ويضيف أن الاستعمال غير الضروري للكلمات الفرنسية ما يزال منتشرًا في الإنجليزية لأسباب أبهية (أو ببساطة لأن رئيس الطهاة فرنسي أو أن الطهي كذلك ،على الرغم من أن الكلمات العامية الآتية: Hors d'œuvre, Entrée, Entraînement قد صمدت خاصة إذا علمنا أنها جميعا غامضة و عليه يمكن للمرء أن يزكي ترجمة الكلمات بمفردات مباشرة معترف بها ، و بالتحويل مع مصطلح حيادي لبقية الأطباق كأن تقول مثلا : "طبق الباستا" "معكرونة الكانيولي" لجمهور القراء العام". (نقلا عن قطاف تمام ، 2006 ، ص 42) ومثلها كلمة pizza التي لم تعد كلمة ثقافية إيطالية فحسب بل أصبحت عالمية.

إن أول ما يواجه المترجم في تناوله وصفات الطبخ عنوان الطبخة ذاتها، فالعنوان أو النص الموازي Le Paratexte كما يسمى ،واجهة لكل ما هو مكتوب يستدعي أو/ يُغري بالانتباه إليه لذلك لا يمكن تجاهله، فهو هوية النص ورحلة اكتشاف لها إذ قد يكون العنوان صادقا ملائما لمحتواه وقد يكون غير ذلك، فعادة ما "يحيي الغلاف الأمامي للكتاب على مجموعة من العناصر والتي تمثل عتبات النص كاسم المؤلف، والمؤشر الجنسي، ودار النشر والعنوان الذي له علاقة وطيدة بينه وبين النص كونه يمنح بعدا دلاليا يؤسس افتتاحية النص، ويقدم للقارئ فرضيات قرائية تساعد على فك شفرات المتن المتلقي، وتوضيح دلالاته، واستكشاف معانيه".

فالعنوان البوابة الأولى التي يلج القارئ من خلالها إلى النص، يصنعه المؤلف ويختزل فيه مادته الأدبية أو العلمية أو التسويقية فيعتمد فيه المرسل على خاصية التكثيف، وهي سمة رئيسية في العنوان، يحاول بها أن يختزل البنية الدلالية للنص في دلالية العنوان، حيث يعتمد في الكثير من الأحيان على التلميح للموضوع في جوهره بشكل عام دون الخوض في تفاصيله، أو يعتمد إلى الرؤيا عبر علامات سيميائية غالبا ما تكون مؤسسة على الرمز. (ينظر سعدوني، ص31)

إذا فالعنوان هو الجزء الافتتاحي الذي يستدرج القارئ نحو القراءة، فينقل القارئ من القراءة السطحية للنصوص إلى قراءة معمقة فيواسطته نتوصل إلى أخذ صورة عن محتوى النص قبل الخوض فيه، ويشير لدينا الفضول لاستكمال قراءة النص. لذا كانت مهمة المترجم صعبة في نقله على الرغم من صغر تركيبه اللغوي فعبقرية اللغة المنقول إليها قد تفرض في أحيائ كثيرة على المترجم أن يجد العنوان المناسب الذي يلخص فحوى الكتاب ويدل على محتواه.

قد تبدو عناوين وصفات الطبخ غاية في الثقافة لدى البعض ، لكنها ليست كذلك إذا ما أدركنا الحمولة الثقافية التي يحملها ، فنحن أحيانا لا نقبل على أكلة فقط لأن عنوان وصفتها يبدو غريبا ، وكثيرا ما نسأل عن مكوناته حتى نطلبه ، وقد يقبل بعضنا على طعام معين فقط لأن علاقة

ما قد تكون دينية أو اجتماعية تربطنا بذلك المجتمع الذي أوجدتنا الظروف فيه كالإقبال على أطباق الأسماك في الشُّعوب التي لا تدين بالإسلام مثلا أو الاطمئنان لطبخات تركية باعتبارها شريكا حضاريا.

فالعنوان أهم مرجع يتضمن بداخله العلامة، والرمز، وتكثيف المعنى، إذ يحاول الكاتب من خلاله أن يثبت فيه قصده برمته، بوصفه النواة التي يخطط عليها نسيج النص، دون تحقيق أي احتمالية أو اكتمال - ولو بتذليل عنوان آخر يكون فرعيا- والعنوان يأتي باعتباره تساؤلا يجيب عنه النص إجابة مؤقتة للمتلقي كإمكانية الإضافة والتأويل". (ينظر، كعبش، (2013)، ص 261، 262) و" قصة اختيار العنوان لا تتم بعفو خاطر، إنما هي مسألة مرتبطة بالكاتب ونظرته الدقيقة، وتأمله الطويل، قبل مغامرته في طرح اسم مولوده الجديد أمام الملاء. " (ينظر بادحو، 2018، ص 133)، كذلك هي وصفات الطبخ في اللغات المختلفة يحاول المترجم كيفية تقديمها بالطريقة التي تجعل المتلقي مقبلا عليها راضيا بمكوناتها، وهو في هذا قد يعتمد غالبا على الترجمة الحرة، ومما لا يختلف فيه اثنان أن هناك فجوة ثقافية بين لغة وأخرى، وتجعل هذه الفجوة عناوين بعض الكتب والأعمال الإبداعية غريبة تنفر منها أسماع متحدثي اللغة الأخرى (ينظر سنيلي، 2014، ص 157-158) في هذا الإطار يقدم سيزكين Emrah Köksal Sezgin كتابه الموسوم Bir imparatorluk Mirası: Osmanlı Mutfacı من قبل وكالة أكرم لحقوق الملكية الفكرية والترجمة (Akdem Telif إلى العربية سنة 2019 من قبل Ajansı Hakları ve Tercüme وقد ضمن كتابه هذا مجموعة من وصفات الطبخ باعتماد التاريخ العثماني والثقافة العربية الإسلامية والتمازج الثقافي عموما باعتباره أستاذا محاضرا بجامعة عدنان مندريس Adnan Menderes Üniversitesi .

فقد" اختلفت الآراء فيما إذا كان المطبخ التركي هو أصل مطابخ الشرق الأوسط ومنطقة البحر المتوسط، أم أنه اكتسب منها جذوره وشهرته. والأمر المؤكد هو أن المطبخ التركي متنوع ويخلط بين عدة مناطق كانت تخضع للإمبراطورية العثمانية وتمتد بين أواسط آسيا وحتى مناطق الشرق الأوسط وبعض أرجاء أوروبا. ويختلف المطبخ التركي بين منطقة وأخرى داخل تركيا نفسها، ففي مدن مثل إسطنبول وبورصة وأزمير ينتمي المطبخ فيها إلى التقاليد العثمانية التي تستخدم التوابل وتقدم أطباق الأرز بالإضافة إلى الأصناف الأخرى" <https://aawsat.com/home/article>

يبدأ سيزكين الكتاب بتقديم دقيق للمطبخ العثماني، حيث تكمن روعة هذا المطبخ في ثرائه ووفرته واهتمامه بأن يكون كل شيء مطبوخا صحيا، دون إهمال لثقافة المطبخ التركي التقليدي، والنظام الغذائي الذي أقره الإسلام، وتأثره بالمطبخ العربي والإيراني، إضافة إلى تأثره بمطبخ الأقليات غير المسلمة التي كانت تعيش في ظلّ الإمبراطورية العثمانية، بشكل عام "بدأ المطبخ العثماني في التطور منذ بداية القرن الخامس عشر وبالتحديد عام 1453 في عهد السلطان العثماني فاتح

القسطنطينية "محمد الفاتح"، وهي نفس الفترة التي زاد بها الاهتمام بمطابخ القصور العثمانية". (ينظر علوان، 2017، <https://www.noonpost.com/content/21074>)

وفي القرن السادس عشر ضم قصر توب كابي (Top kapı) 60 طاهيا متخصصا في كل نوع من الأكلات ورافق هؤلاء الطهاة 200 مساعد. إن الأكل بكميات في هذه العصور كان سمة رئيسية لإظهار السلطة والثروة. (ينظر، 2010، <http://althawagah.com> /أسطورة-المطبخ-العثماني/) ، فقد كانوا يأكلون الحساء وشراب الفاكهة المجففة بالملعقة أما في الأطعمة الأخرى فكانوا يستخدمون الأصابع كشوكة لذا كانت تقطع اللحوم لقطع صغيرة. وأشهر المأكولات التي كانت تقدم هي الحساء، والكباب، والسبانخ، ومحشي الباذنجان، وملفوف ورق العنب، وطعام الأرز وحلوى البرتقال المر، وغيرها.

ومن أشهر المشروبات مشروب المشمش المجفف (Kuru kayısı şerbeti)، ومشروب الرمان (Nar şerbeti)، ومشروب الورد (Gül şerbeti)، ومشروب القرفة (Tarçın şerbeti)،... وبالنسبة لمشروب الرمان فقد كانوا يقدمونه لإكرام الضيف وهذا يدل على مدى كرم صاحب البيت. أما أشهر الحلويات عند العثمانيين فهي: مهلبية بصدر الدجاج (Tavuk Göğsü) عاشوراء (Aşure)، حلوى الزلابية (Zülbiye tatlısı)، حلوى السفرجل (Ayva tatlısı)، حلوى التفاح (Elma tatlısı)،... إلخ

ويعتبر المطبخ العثماني من بين المطابخ القديمة، وقد مر بعدة مراحل وبدأ يتطور من عصر لآخر من حيث المذاق وطريقة الطبخ وبالإضافة لتوابل ونكهات جديدة.

وفي هذا الكتاب "ميراث الإمبراطورية: المطبخ العثماني" نشتم عقب الماضي في الحاضر. من خلال 238 صفحة تضم 90 وصفة، حيث يصف سيزكين هذه الوصفات اللذيذة تحت سبعة أنواع (وصفات الحساء، والمقبلات، والمعجنات، والأرز، والكباب، والحلويات... إلخ). سنختار هنا بعض الوصفات لنرى الأساليب التي اعتمدتها الهيئة المترجمة لتقديم هذا الكتاب للقارئ العربي.

ويعتبر الاقتراض أكثر أشكال النقل لوصفات الطعام هذه ، حيث لا يزول الغموض إلا بالرجوع لمكونات الوصفة التي قد نجد لها مكافئا في المنطقة العربية ومنها ما لا نجد له مكافئا، كطبق Mutancana (موتانجانا) الذي كان الطبق المفضل لدى السلطان الفاتح ويتكوّن من اللحم الضأن مع خليط من العسل والقرفة ، ومنه أيضا طبق Mahmudiyye (المحمودية) نسبة للسلطان العثماني محمود الثاني، كان هذا الطبق يطبخ في طاجين تقليدي حيث يتم تحضيره بالدجاج الصغير الطازج والشعيرية واللوز والشمش وعصير الليمون والعنب ويحلى بالعسل وينكه بتابل القرفة. كانت أكلة المحمودية واحدة من الأكلات الشتوية التي لا يستغنى عنها في قصر توبكابي. وظهرت المحمودية لأول مرة في قصر أدرنة عام 1539، حيث كانت من الأطباق الموجودة في قائمة الطعام الخاصة

بالضيوف..، و كلّ من الموتانجانا والمحمودية أكلات ترتبط بالتاريخ العثماني وقد كان المترجم محقاً في نقله هاتين الوصفتين وتكفّلت مكونات الطبخة بالشرح والتبيين.

وغير بعيد عن الاقتراض يلجأ المترجم إلى الترجمة الحرفية فيترجم العنوان كلمة كلمة ، كما هو الحال في Su böreği (فطيرة الماء) ولم تُخل هذه الترجمة بمعنى الوصفة إذ هي فعلاً فطيرة تلقى في الماء الساخن لثُحشى باللحم والخضر بعدها لكن نقل وصفة Saray Aşurası عاشوراء القصر لا توحى تماماً بمكوناتها وهي تشبه إلى حدّ ما حلوى عاشوراء المصنوعة بمصر إذ تصنع بالقمح و النشا والحليب والسكر وتزين بالقرفة والمكسرات.

كما وقد يلجأ المترجم للتصّرف بالزيادة فيضيف كلمة ليست موجودة في العنوان الأصل كما هو الحال في طبق Tavuk göğsü (مهلبية بصدر الدّجاج) بإضافة لفظ مهلبية، وربما كانت التسمية بهذا الشّكل بسبب كونها تحلية تتم بسلق صدور الدجاج وتفتيتها لقطع صغيرة ناعمة ثم يضاف لها الأرز والحليب حتى تتكاثف جيداً، ثم يضاف لها السكر ومرق الدجاج.

وعندما يجد المترجم أنّ الطبق الذي يريد نقله شبيه بما يوجد في ثقافته فإنّه لا يتردّد لحظة في إيجاد مكافئ له كما هو الحال في Erişte çorbası (حساء الأرشته) أو شعيرية عريضة بالدجاج ، فالحساء هو الشربة والريشته هي نفسها فتائل العجين التي تستخدم في المطبخ المغاربي مثلاً ومثله çeyrek tatlısı نوع من الحلويات يشبه الشريك الجزائري.

وصفوة القول أن عملية نقل وصفات الطبخ تقتضي مترجماً أميناً ومتقفاً يحترم عقيدة الشعوب وثقافتهم فلا يجوز له مثلاً أن يسقط مكوناً محرّماً في الطعام وهو موجود فيه و إنما عليه الإشارة بالشرح والتفسير بأنه أساس الطبق وللمتلقي الحرية في تطبيقه وصنعه كما بالطريقة التي يراها مناسبة ، ناهيك عن المكونات التي قد نجهلها وفيها من الحرمة ما يمنعنا من الإقبال عليها ومن هنا كان من المناسب الإشارة بأن هذا الأكل حلال.

مكتبة البحث:

- سنبلتي حسين تقي (2013) ، من صعوبات الترجمة من الانجليزية، ترجمة العنوان، مجلة العربية و الترجمة، العدد 17، المنظمة العربية للترجمة، لبنان.
- عبد الكريم قطاف تمام (2006)، إشكالية نقل الخصوصيات الثقافية ، مذكرة ماجستير ، جامعة منتوري قسنطينة

- Bassnett,Susan & Lefevere,André(1990) Translation,History and Culture. London: Pinter.

- LADMIRAL, Jean-René (1994) : Traduire : théorèmes pour la traduction, Gallimard, Paris, ,
- Mounin, George. (1963). : Les problèmes Théoriques de la traduction, Gallimard, Paris
- Pym, Anthony. (1997). : Pour une éthique du traducteur, PUF
- Snell-Hornby, M. (1988). Translation Studies: An integrated Approach, Philadelphia, Benjamin

–

<https://aawsat.com/home/article/257141/%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B7%D8%A8%D8%AE-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%B1%D9%83%D9%8A-%D9%87%D9%84-%D9%87%D9%88-%D9%81%D8%B9%D9%84%D8%A7-%D8%A3%D8%B5%D9%84-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B7%D8%A8%D8%AE-%D8%A7%D9%84%D8%B4%D8%B1%D9%82-%D8%A3%D9%88%D8%B3%D8%B7%D9%8A%D8%9F> 03 جانفي 2015

- ولد الكتاب، 2011، (<http://www.ami.mr/Depeche-22044.html>)

- علوان، 2017، <https://www.noonpost.com/content/21074>، 18:45

<http://althawagah.com/أسطورة-المطبخ-العثماني/>