

המבנה המורפולוגי של מונחי המטבח בלשון העברית

מ. זינה ג'אבר יאס

הקדמה:

- **החשיבות הכללית**

מונחי המטבח יש להם חשיבות ריבה בשפה העברית, בגלל שימושם הממושך בחיי היומיום על ידי בני אדם. הניתוח המורפולוגי של מונחי המטבח נחשב אמצעי לשוני לחוקרים ולמתרגמים כדי להגדרם הגדרה מקיפה בעלת משמעות מדויקת כביכול.

- **החשיבות היישומית**

האפשרות ליצירת מונחון מיוחד למונחי המטבח, כדי להיות כלי עזר בידי החוקרים והמתרגמים.

- **השערות**

נקודת ההנחה של המחקר היא: רוב דרכי התצורה המורפולוגית בשפה העברית הן הדרכים העיקריים ביצירת מונחי המטבח.

- **מטרת המחקר**

המחקר שואף לעמוד על הדרכים המורפולוגיים המשומשים ליצירת מונחי המטבח. כדי להשיג את המטרה הזו, יש לנקוט בצעדים הבאים:

- א. הגדרת מונחי המטבח הגדרה מקיפה.
- ב. לערוך ניתוח מורפולוגי למונחי המטבח.
- ג. לדעת את הדרכים הנפוצים ביצירת המונחים.

- **קורפוס המחקר**

קורפוס המחקר מתהווה מיותר מ (133) ממונחי המטבח.

- **שיטת המחקר**

המחקר נוקט בשיטה האנליטית והדסקריפטיבית, כדי לנתח את מונחי המטבח מבחינה מורפולוגית.

מילות מפתח: מונח, מבנה מורפולוגי, משקל, כלי המטבח, דרכי התצורה.

המורפולוגיה העברית: פרספקטיבה כללית

המורפולוגיה בעברית (תורת הצורות): היא ענף בבלשנות העוסק בחקר המבנה הדקדוקי של המילים [Matthews P.H. 2011:252]. ובהגדרה אחרת המורפולוגיה עוסקת בתצורתן של יחידות הלשון הקטנות ביותר, הנושאות מובן יחידות אלו מכונות צורנים (מורפמות) [בלאו, יהושע, 1972: 86].

השם מורפולוגיה הוא שם כללי במדעי הביולוגיה ובבלשנות, ובשניהם הוא מכוון אל חקר הצורה והמבנה, בין בתחום האורגניזם, בין בתחום הלשון. מטרת המחקר היא הכרת הרכיבים הקטנים, צורתן ומבניהם ובדיקת יחסיהם זה עם זה [שורצולד, אורה (רודריגו), יחידה 1-3, 2002: 11].

המורפולוגיה עוסקת בקשר שבין צירופים צליליים לבין המשמעות הנלווית להם [הרום, אניט, 2005: 20]. בנוסף היא עוסקת, מצד אחד, במאפיינים פורמליים של הצורנים, כגון סדר ההצטרפות שלהם, ומצד אחר, במשמעות הקטגוריות הדקדוקיות שהצורנים מביעים [Matthews P.H. 1991: 101]. גם כן המורפולוגיה מתמקדת בחקר המבנה הפנימי של המילים ובדרכי תצורת מילים חדשים [Plag, Ingo, 2007: 65].

המורפולוגיה מתמקדת בצורותיה של המילה וחוקרת את אופן התצורה (הגזירה) של המילים [P.H. Matthews, 1991: 1]. ובכך המורפולוגיה חוקרת את צורת היווצרות המילים בלשון מסוימת. היחידה הקטנה ביותר, שהיא בעלת

משמעות מסוימת באותה לשון נקראת מורפמה* (צורן) [פרוכטמן, מ' ולאון,

עמנואל, 1994: 49].

המורפולוגיה היא תחום הלשון המשיק לפילולוגיה ולתחביר מצד אחד ולאוצר המילים מצד אחר. לפיכך היא מתעסקת בשני היבטים אלו: המורפולוגיה של הגזירה הנוגעת בלקסיקון, המורפולוגיה של הנטייה הנוגעת בתחביר ובפונולוגיה

[שורצולד, אורה (רודריגו), 2009: 177].

בעברית "המורפולוגיה" חשובה בה מאוד בגלל דרכי בניית המילים ונטיותיהן וממלאת תפקיד נכבד מאוד הן ביצירת המילים, הן בשינוייהן המותנים בהתנהגותן התחבירית במשפט. המורפולוגיה מנתחת את היחידות המרכיבות את המילים, את המורפמות, לא בהיבט הפונולוגי אלא בהיבט של אפשרות הפירוק שלהן

[שורצולד, אורה (רודריגו), 2002: 11-23].

ובסופו של דבר, כל מילה בשפה היא יחידה לשונית בפני עצמה שמתהווה ממורפמות (צורנים), שלכל אחת מהמורפמות הללו יש משמעות. לכן מחקר זה יתמקד בחקר התצורה המילונית של תחום פורה ומתפתח מתחומי החיים הרי הוא "כלי המטבח" ויבדוק את המתודות שעל ידיהן נבנות המילים בתחום זה.

***מורפמה: (בעברית צורן)** היא היחידה הלשונית הקטנה ביותר בלשון שיש לה משמעות והיא עשויה להיות מילה או חלק ממילה, עצמאית או כבולה [خليل, حلمي].
1996: 246].

דרכי התצורה המורפולוגית של מונחי המטבח

כל לשון הולכת ומשתנית בהתמדה, אם כי קצב השינוי שונה מלשון ללשון ומתקופה לתקופה. התחום החשוב ביותר לשינויים הוא אוצר המילים, המתאים עצמו לצורכי התקופה ולעולם המושגים המתרחב והמשתנה ללא־הרף. מצד אחד, מילים חדשות נכנסות לשימוש של דוברי השפה, ומצד שני – יש מילים הנפלטות מן השימוש [ניר, רפאל, יחידה 6-7, 1989: 65].

דרכי הגזירה החשובות ביותר והיסודיות ביותר בשפה העברית של מונחי המטבח הן הגזירה המסורגת והגזירה הקווית והן גזירת הלהמים חדשים שמעשירים את המילון העברי. להלן נציג את הדרכים האלה:

1. הגזירה המסורגת:

היא דרך הגזירה שבה יוצקים שורש לתוך תבנית, התבנית היא שם כולל למשקלים (שהם קשורים לשם), ולבניינים (שהם קשורים לפועל). כל הפועלים בעברית בנויים מצורן השורש ומצורן התבנית, וכך גם מרבית השמות [אבינון, שרה, 1996: 11].

התצורה המסורגת נחשבת לתצורה הקלאסית של העברית ושל שפות שמיות אחרות ואף כונתה "דרך המלך" של תצורת מילים בעברית [מאיר, עירית, תשס"ט: 63].

הגזירה המסורגת: שורש + תבנית = בסיס (מילה חדשה)

לדוגמה:

מְרַחֶשֶׁת = (ר. ת. ש) + מְקַטֵּלֶת

מְמַלְחָה = (מ. ל. ח) + מְקַטֵּלָה

מְגַשׁ = (נ. ג. ש) + קָטַל

קָלַחַת = (ק. ל. ח) + קָטַלֶּת

יש עוד שמות של כלי מטבח הבנויים מהסתרקות "שורש מרובע" תוך בניין פועלי

כדי ליצור שם פועל המביע את תכונת העבודה של הכלי או המכשיר, דרך אגב:

מַעֲרַבֵּב = (ע.ר.ב.ב) + בניין פועלי (מפעלל)

כפי שראינו, התצורה המסורגת היא דרך יעילה ופורייה ביצירת מונחים של כלי

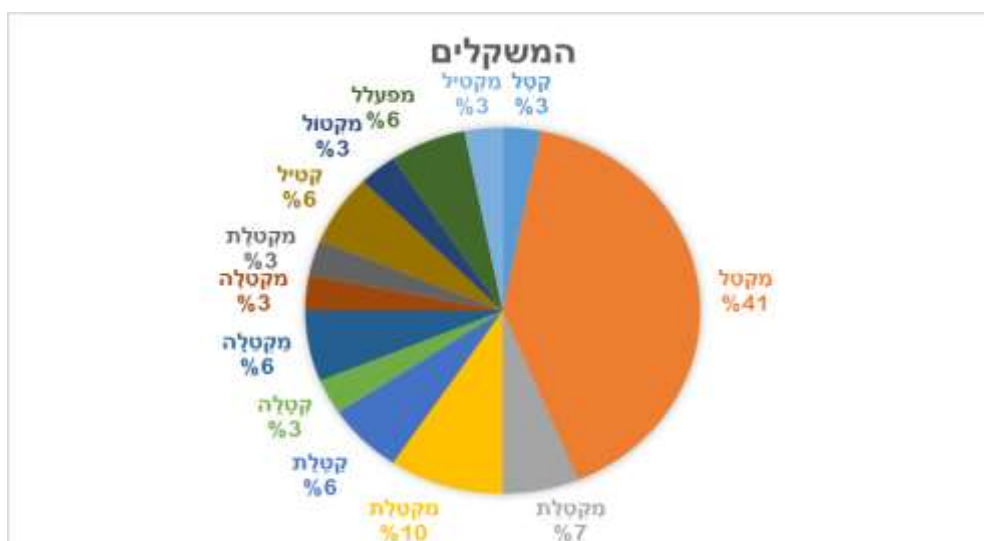
המטבח, כלומר על ידיה גוזרים מילים חדשות (בסיסים חדשים) שאינן קיימות בשפה מלפנים.

בטבלה שלהלן נסקור המילים ומשקליהן הגזורות באמצעות דרך תצורה זו:

שורש	משקל	משמעות המשקל	בסיס חדש
נ.ג.ש	קָטַל	מקצוע תכונה מכשיר מילים שונות	מְגַשׁ
ט.ר.ף	מְקַטֵּל	מכשירים וכלים	מְטַרֵף
ר.ח.ש	מְקַטֵּלֶת	חפצים	מְרַחֶשֶׁת
ס.נ.ן	מְקַטֵּלֶת	מכשירים וכלים	מְסַנְנֶת

צ.ל.ח.	קטלת	מכשירים וכלים	צלחת
כ.ב.ר.	קטלה	שם הפעולה/בנין קל	קברה
ט.ח.ן.	מקטלה	מכשירים וכלים	מטחנה
מ.ל.ח.	מקטלה	מקום	ממלקה
ח.ר.ס.	מקטלת	מכשירים וכלים	מחרסת
ס.כ.ן.	קטיל	מכשיר	סכין
ע.ר.ך.	מקטול	כלים	מצרוך
ע.ר.ב.ב.	מפעל	שם פועל/תכונת העבודה	מצרפב
ש.ח.ז.	מקטיל	בנין הפעיל/ הווה	משחז

לפי קורפוס המחקר, המשקל השמני הנפוץ ביותר ביצירת מונחי המטבח הוא משקל "מקטל" שמשמעותו "מכשירים וכלים". לפעמים ישנם משקלים שמנים אשר מציינים למשמעויות שונות, למשל, "מקום" משקל "מקטלה" כמו, (ממלקה: כלי לזריית מלח), משקל "מקטלת" שמשמעותו "חפצים" כמו, (מצקת: כף יציקה) אבל בתחום המטבח מציינים לכלים.



תרשים (1) המשקלים השמניים

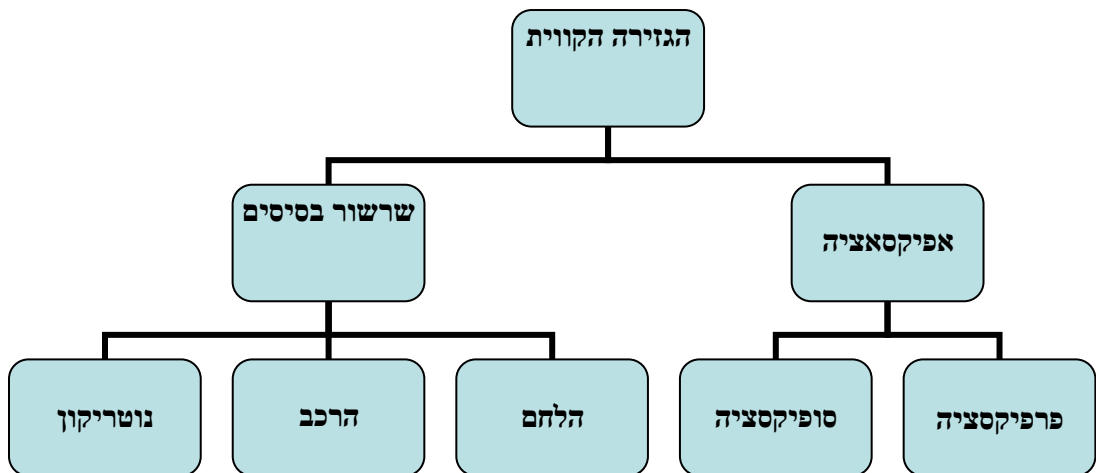
2. הגזירה הקווית "linear formation"

שורש מסורג במשקל היא האסטרטגיה המועדפת בכל שלב היסטורי, כולל בעברית החדשה, ליצירת מילים בעברית, לצדה תיתכנה גזירות אחרות, קוויות, ערוכות בשורה אחת. **הגזירה הקווית, שביסודה הרחבת "הבסיס" ולא השורש**, אולי משום שלא הייתה טיפוסית לעברית הקלסית לא זכתה לתשומת הלב הראויה במחקרים על העברית בת-זמננו [ניר, רפאל, 1993: 67].

הגזירה הקווית היא יצירת מילה חדשה ממילה קיימת בדרך הוספה [שתיל, נמרוד, 2013: 112]. מדובר בגזירה קווית העמדת שני ערכים לקסיקאליים (שני בסיסים) זה לצד זה היא בסיסית, וקיימת בכל שפה שנחקרה עד כה, הן בשפות דבורות והן בשפות סימנים. בעברית, הדרך הבסיסית ביותר לגזירה דו-בסיסית היא זו של העמדת שני שמות זה לצד זה במבנה של סמיכות [מאיר, עירית, תשס"ט: 64-65].

יש הטוענים שהתצורה הקווית מתגברת והולכת בעברית החדשה (בעיקר על חשבון התצורה המסורגת). גזירה זו מושפעת מן הלעז, מצורות אירופיות: מילים לועזיות בלשונות אירופיות שהן מושא חיקוי ליצירה מילונית בעברית כיום, ניתנות לפירוק לצורנים קוויים-הרכבה של בסיסים, פרפיקסציה וסופיקסציה [גולדנברג, גדעון, 1993: 143-190].

מונחים רבים של כלי המטבח נגזרו לפי דרך זו, בתרשים הבא נציג את שתי הדרכים העיקריים של התצורה הקווית, שהן מחולקות לקטגוריה ראשית ותת קטגוריה:



תרשים (2) דרכי התצורה הקווית

1. אפיקסאציה "affixation"

אפיקסציה היא תופעה של הוספת הברה או אות נפרדות לתחילתה, סופה או תוכה של מילה מסוימת כדי ליצור מילה חדשה בעלת משמעות חדשה שונה ממשמעותה של המילה העיקרית [joshi, Manik, 2014:7]. המוספיות משמשות כלי חשוב ביצירת מילים חדשות הן בשפה עצמה והן במילים השאולות משפות אחרות [מרעי, עבד אלרחמן, 2013: 134]. האפיקסציה מתחלקת לשלוש סוגים:

א. פרפיקסציה (prefixation):

בניגוד ליצירת בסיס חדש על ידי צירוף של צורן שורש וצורן משקל, האופיינית לשפות השמיות, קיימת גזירה שאפשר לכנותה "הרחבת הבסיס". להרחבת בסיס בעזרת מוספית (או ערך שמצטרף אליו צורן) שתי דרכים: אל הבסיס יכולה להצטרף מוספית תחילית (פרפיקסציה) הכתובה בנפרד מהבסיס, או מוספית סופית (סופיקסציה) הדבוקה לבסיס [רוזנר, רחל, 2003: 245].

הפרפיקסציה מתבטאת ב"הדבקה" של תחילית אל בסיס מילוני קיים. תוצאת התהליך הזה היא יצירה של בסיס מילוני חדש. השימוש בתחיליות גזירה מאפשר ליצור תחדיש בעל זיקה סמאנטית אל הבסיס – המרכיב. התחילית היא מוספית, וכזו היא בבחינת צורן סינסמאנטי (חסר משמעות תוכנית משלו), המוצמד אל יחידה אוטוסמאנטית (בסיס) [ניר, רפאל, 1993: 69].

לפי קורפוס המחקר, הפרפיקסציה היא דרך לא פורה ביצירת מונחי המטבח.

ב. אנפיקס תוכית (infix): היא מורפמה המופיעה בתוך בסיס המילה, במקום קבוע,

לדוגמה, "ספור": תבנית-התנועות של המשקל i-u משובצת בין עיצורי השורש

ספ"ר. [wikipedia.org]

ג. סופיקסציה (suffixation):

סוג של מוספית; מורפמה המצטרפת לסופה של מילה-בסיס, שיחד איתה

מתקבלת מילה בעלת משמעות חדשה [Topping, Donald M.1973:169].

הסופיקסציה היא גזירה קווית, המתבטאת בהדבקה של סופיות לבסיסים קיימים.

דרך זו נדירה גם היא במקורות, כמו הפרפיקסציה. המספר הגדול של לקסמות, שנוצרו

בדרך זו, הוא שמות-תואר בעלי סופית הניסבה, כלומר ש"ת, שנוצרות באמצעות הסופית

(י) לבסיס השמני [ניר, רפאל, 1993: 73].

בסיס (לקסמה קיימת) + צורן = בסיס

לדוגמה:

פּוֹתֶנֶן = פּוֹתַח + ןֹ

כּפִּית = כּף + יִת

קִדְרָה = קִדַּר + הֹ

מִזְלָגוֹן = מִזְלַג + וֹן

2. שרשור בסיסים (גזירה רב־בסיסית):

חבור של בסיסים לשם יצירת מצמד או צירוף כבול, ומיזוג של בסיסים הוא בבחינת גזירה קווית רב־בסיסית (בדרך כלל משני בסיסים) כדי ליצור לקסמה חדשה [ניר, רפאל, 1993: 201-80].

במילים אחרות שרשור בסיסים, הוא הרחבת אוצר המילים של שפה מסוימת במיזוגם של שני בסיסים מילוניים קיימים או יותר, כדי ליצור לקסמה חדשה בעלת משמעות חדשה, סוג זה של גזירה נהוג בכל השפות ונועד כדרך פרודוקטיבית להרחבת אוצר המילים [Fasold, 2006: 77].

בשפות אירופה, כמו האנגלית והגרמנית, שבהן הגזירה הקווית היא כמעט הדרך הבלעדית ליצירה לקסיקאלית, נפוץ מאוד שרשור בסיסים. יש להניח, כי עובדה זו השפיעה חזרתה של הגזירה הרב־בסיסית לעברית בת־זמננו [פרוכטמן, מ' ולאון, עמנואל, 1994: 59].

המצמדים מתחלקים ל:

א. הלחם:

הלחם הוא מיזוג של שני בסיסים (מילים) או שורשים לפחות ליצירת לקסמה חדשה שתהיה המשמעות שלה שונה ממשמעות הבסיסים שנוצרו אותה [Katamba, 2006: 55.56].

ההלחם הוא דרך ליצירת מילה באמצעות הרכבת מילים קיימות וכתיבתן כאחת, בהשמטת חלק אחד מתוך שניים זהים, המצויים לרוב בסוף המילה האחת ובתחילת המילה

השנייה, העוקבת. החלק הנותר מקשר בין הרכיבים לכדי מילה, שבמשמעותה כנוסים המושגים המקוריים גם יחד [ינאי, יגאל, תשנ"א: 26].

הלחם: בסיס + בסיס = בסיס

לדוגמה:

מיחם = מים + חם

מִדְחֹם = מדה + חום

חִמְנִישִׁית = חם + מגשית

ב. הרכב:

ההרכבה היא חיבור של שתי מילים לפחות ליצירת לקסמה חדשה (מילה), הקשר בין שתי הלקסמות הוא קשר הדוק למדי, כלומר, אי אפשר לפרק את הלקסמות מבלי לשנות את המשמעות החדשה [اولمان, סטיִפִן, 1975: 136-137].

העברית של ימינו מתאפיינת בהתרחבות ניכרת של תהליכי התצורה הקווית, בין השאר בהרכבה הסינטגמטית המתבטאת בשרשור שני יסודות מילוניים, או יותר, להבעת מושג אחד [הלוי, רבקה, 2001: 293].

סוג זה נועד כשקוף ביותר בין הסוגים של המצמדים, בו שני הבסיסים המרכיבים מיוצגים במילואם בלקסמה הנגזרת, כשני בסיסים סמוכים, אך יש חפיפה בין החלק הסופי של הבסיס הראשון לבין החלק הקדמי של הבסיס השני [Ronneberger-Sibold, Elke, 2012:119]

הרכב: בסיס + בסיס = בסיס

לדוגמה:

סיר לחץ = סיר + לחץ

בית רוטב = בית + רוטב

פורס ביצה = פורס + ביצה

יבשן כלים: יבשן + כלים

ההרכבה יש לה תפקיד חיוני ביצירת מונחי המטבח בלשון העברית, לפיה נוצרו מונחים רבים שמעשירים את הלקסיקון של תחום זה. לפעמים נוצרו מונחים דרגת הכבילות של המרכיבים נמוכה, במילים אחרות, המשמעות המקובלת של המונח היא סך הכל של משמעויות המרכיבים שלו, לדוגמה: סיר לחץ.

ג. נוטריקון (ראשי תיבות):

מקורה של המילה נוטריקון ביוונית במשמעות (קצרנות), וברומית notaries (מהיר בכתובה) [שרביט, שמעון, תשס"ח: 36], הנוטריקון מילה שנוצרה מראשי תיבות והגויה כמילה רגילה, אם השתגרו בשימוש, הריהן לקסמות לכל דבר [ניר, רפאל, 1993: 23].
על זה מקורו של הנוטריקון הוא בכתוב, ולרוב הוא כולל צליל של אות אחת או יותר מכל מילה ברצף מילים מסוים, ומחיקת כל היתר [בוטוויניק, אירנה. אדם, גלית: 2012: 45].

במלים אחרות, (ראשי תיבות) הוא תהליך לכתיב מקוצר, שבו נכתב ביטוי חדש ונפוץ רק באמצעות האות הראשונה של כל מילה, ולעתים נלקחת יותר מאות אחת לראשי התיבות. בעברית ראשי התיבות מסומנים בגרשיים לפני האות האחרונה שלהם, ובשפות שנכתבו באותיות לטיניות ודומות להן כגון האנגלית, או הצרפתית, על ידי נקודה אחרי כל אות, כולל האחרונה [היילפרין, מאיר, תר"ץ: 6-11].

לדוגמה:

סכו"ם = ראשי תיבות של: סכין + כף + ומזלג

דרך זו אין לה דוגמאות רבות, מלבד הדוגמה שלעיל. לדעתנו הסיבה טומנה בכך: רוב מונחי המטבח מתהווים ממילה אחת או שתי מילים, לכן אין צורך לקצר מילים.

ד. שאילת מילים משפות לועזיות (loanword):

שאילת מילים היא תופעה לשונית טבעית ידועה בין כל העמים מקודם, והיא אחד האמצעים להרחיב את אוצר המילים של השפה. התופעה מצויה בכל לשונות העולם בגלל ההשפעה הדדית שבין בני העממים האלה, לכן כל לשון קולטת מילים וביטויים מלשון אחרת. איזו לשון, בעלת עומק היסטורי תרבותי, אינה יכולה להמשיך במרוצת הזמן מחייה מסתפקת באוצר המילים שלה בלי להשאיל מלשונות אחרות [غني جبار, مروج, 2011: 519]. אפשר לראות בשאילת מילים דרך של תצורה לקסמית, שכן תוצאות תהליך השאילה היא תוספת של לקסמה לאוצר המילים של הלשון. עם זאת, אין תצורה זו כרוכה בדרך כלל בפעולת גזירה (דריוואציה), שהרי אין כאן יצירה של לקסמה חדשה מתוך צורנים קיימים בשפה [ניר, רפאל, 1993: 31].

שאילת מילים תהליך חשוב, לרוב המילה השאולה תעבור הסגלה לפי המערכת

[Lehmann, Winfred p. והפונטית של הלשון המשאילה .1962:55]

מילים רבים חדרו ללשון העברית במרוצת הזמן, ובתחומים שונים. תחום מונחי המטבח היה אחד התחומים המתאפיינים בשאילת מילים רבות מלשונות שונות, במיוחד האנגלית, מכיוון שהוא תחום מתחדשים לתמיד, כל יום נוצר כלי מטבח חדש. לדוגמה:

דיספנסר = dispenser

מיקסר = mixer

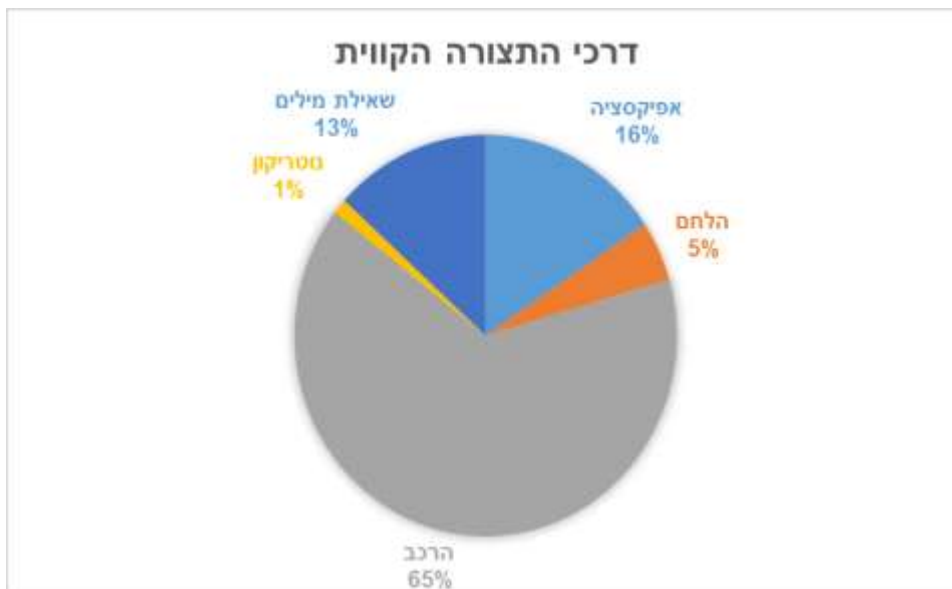
פינג'אן = فنجان

טבלה = (יוונית) tabla

מיקרוגל* = microwave

אף על פי שיש מילה עברית מקבילה למילה העברית, דוברי העברית מעדיפים להשתמש במילה הלועזית. למשל המילה "מיקסר" המילה העברית המקבילה לה "מערבבל", לפעמים המילה הלועזית בעלת משמעות מדויקת שמונע איזה שיבוש הבנה.

* במקרים אלה מתורגם אחד המרכיבים של המונח הלועזי לעברית, ואילו המרכיב השני (micro) נשאר כבמקור.



תרשים (3) דרכי התצורה הקווית

המסקנות:

1. התצורה המסורת דרך חשובה ביצירת מונחי כלי המטבח בלשון העברית, הביטויים שנוצרו לפי דרך זו זכו ל (25 %) אחוזים. התבניות הנפוצות ביצירת מונחי המטבח הם משקל "מקטל" 41%, משקל "מקטלת" 10%, משקל "מקטלת" 7% .
2. התצורה הקווית בעלת פנים רבים ומגוונים שמאפשרים ליצירת אינסוף מילים, דרך זו היא הדרך הפרודוקטיבית ביצירת מונחי המטבח, מכיוון שמונחים שנגזרו לפי דרך זו ל 62% אחוזים .
3. הפרפיקסציה אינה דרך פרודוקטיבית ביצירת מונחי של המטבח, להפך מכך הסופיקסציה היא דרך פורה ביצירת מילים של כלי המטבח .
4. הלחם הוא אחד דרכי התצורה המורפולוגית הנפוצים ביותר ביצירת מונחים של "כלי המטבח". הביטויים שנוצרו לפי דרך זו מהווים 5% ממספר מונחי המטבח.

5. הרכבה היא דרך תצורה פורה ועשירה ביותר ביצירת מונחי של "כלי המטבח", לפי כך הביטויים שנוצרו לפי דרך זו מהווה 65% משאר הביטויים של מונחי המטבח. לפעמים המונחים שנוצרו על פי דרך זו, דרגת הכבילות שלהם נמוכה.
6. המונחים שנוצרו דרך הנוטריקון הם מעטים בתחום של "כלי המטבח", לפי כך הביטויים מהווה 1% משאר הביטויים.
7. שאילת מילים משחקת תפקיד חשוב בהעשרת אוצר-המילים בתחום יצירת מונחי של "כלי המטבח", דרך זו אהובה על ליבם של דוברי העברית ומעדיפים להשתמש בה ובמיוחד השפים. שאילת מילים מהווה 13% משאר הביטויים.

1. אבינון, שרה (1996), **הגה וצורות**, פרק ב' ישראל: מט"ח.
2. בוטוויניק, אירנה, אדם, גלית (2012). **מבוא לבלשנות תאורטית**, חלק ב, האוניברסיטה הפתוחה, תל-אביב.
3. בלאו, יהושע (1972), **תורת ההגה והצורות**, ישראל: הוצאת הקיבוץ המאוחד.
4. גולדנברג, גדעון (1993), **העברית כלשון שמית חיה, הלשון העברית בהתפתחותה ובהתחדשותה** (האקדמיה הלאומית הישראלית למדעים).
5. היילפרין, מאיר (תר"ץ). **הנוטריקון, הסימנים, והכינויים**, דרום, ירושלים.
6. הלוי, רבקה (2001). **תפקודן של יחידות מילוניות מורכבות לצד מקבילותיהן הפשוטות: הרהורים על דמותה של העברית בת ימינו**, לשוננו, סג, ג-ד, קונטרסים עממיים לענייני לשון, עורכים: ע' איתן ומ' מדן, הוצאת המזכירות המדעית של האקדמיה ללשון העברית, ירושלים.
7. ינאי, יגאל (תשנ"א), **מלים מולחמות "מלימולחמות"**, הלחמה כדרך תצורה של מלים, **ספר זיכרון לנ"ה טור-סיני**, ירושלים (ר"ח הכהן בע"מ).
8. מאיר, עירית (2009), **תפיסת צורת הרבים של מילים זו בסיסיות בעברית**, בתוך **"בלשנות עברית"** כתב עת לבלשנות עברית תיאורית, חישובית ויישומית, גיליון 62-63, אוניברסיטת בר אילן, רמת גן.
9. מרעי, עבד אלרחמן (2013), **לדרכי שילוב הערבית בסלנג הישראלי**, בתוך כתב עת הד האולפן החדש - להנחלת העברית ותרבותה החדש, גיליון 100.
10. ניר, רפאל (1989), **מבוא לבלשנות, יחידה (6-7)**, תל אביב: האוניברסיטה הפתוחה.
11. ניר, רפאל (1993), **דרכי היצירה המילונית בעברית בת-זמננו**, האוניברסיטה הפתוחה, תל-אביב.
12. פרוכטמן, מ' ולאון, עמנואל (1994), **פרקים בתולדות הלשון העברית**, יחידה 8, ישראל: האוניברסיטה הפתוחה.

13. רום, אניטה ואחרים (2005), *ילד מה הוא אומר?*, תל אביב: מוכן מופ"ת.
14. רוזנר, רחל (2003), *השפעת ההתפתחות של חקר הלשון העברית - תורת הצורות - על ספרי הלימוד בלשון לבית הספר התיכון בשנים תש"ה-תש"ס*, הוגש לסינט האוניברסיטה העברית.
15. שורצולד, אורה (רודריגו) (2002), *פרקים במורפולוגיה עברית*, יחידה (1-3), ישראל: האוניברסיטה הפתוחה.
16. שורצולד, אורה (רודריגו) (2009), *התפתחויות מורפולוגיות בעברית, מתוך מאתיים וחמישים שנות עברית חדשה, עורך חיים א'כהן, ירושלים, האקדמיה ללשון העברית, 2009.*
17. שרביט, שמעון (תשס"ח). *פרקי מחקר בלשון חכמים, אסופות ב, מוסד ביאליק, ירושלים.*
18. שתיל, נמרוד (2013), *הקריטריונים לחיותו של משקל שמני בימינו*, בתוך: כתב עת הד האולפן החדש - להנחלת העברית ותרבותה החדש, גיליון 100, משרד החינוך, תל-אביב.
19. Fasold, Ralph W., Connor-Linton, Jeff (2006). *An Introduction to language and Linguistics*, Cambridge.
20. Joshi, Manik (2014). *Dictionary of prefixes and suffixes, learn English affixes*, booktango.
21. Katamba, Francis, Stoneham, John (2006). *Morphology, modern linguistics series, second edition, editor's houndmills, Basingstoke, Hampshire, England, 2006.*
22. Lehmann, Winfred p.(1962). *Historical linguistics: An Introduction*, New York.
23. Matthews P.H. (2011), *the Concise Oxford Dictionary of Linguistics*, 2ed, Oxford University Press.

24. Matthews, P.H.) 1991(. Morphology: An Introduction to the Theory of Word Structure. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
25. Plag, Ingo (2007), Introduction to English Linguistics, Berlin/New York: Mouton de Gruyter.
26. Ronneberger-Sibold, Elke (2012). Blending between grammar and Universal Cognitive Principles (Eveidnce from German, Farsi, and Chinese): in: Cross-disciplinary Perspectives on Lexical Blending, by: Pierre Arnaud, francois Manis, Vincent Renner: Wlter De Gruyter.
27. Topping, Donald M. (1973). Dunc, Bernadita C. Chamorro Reference Grammar, Hawall.
28. www.Wikipedia. Org.
29. اولمان ، ستيفن (1975). دور الكلمة في اللغة، ترجمة كمال محمد بشر، مكتبة لبنان.
30. د. خليل، حلمي (1996). مقدمة لدراسة اللغة، دار المعرفة الجامعية، السويس.
31. غني جبار، مروج (2011). الافتراض في العربية، مجلة كلية العلوم الاسلامية، بغداد.

הנספח

מונחי המטבח

אַלְפֶס (قدر صغير): קלחת או סיר בישול עמוק בעל ידית.
בֵּית־רֵטֵב (صحن صلصة): צלחת קטנה המשמשת לשים רוטב בה.

בְּלֶדֶד (خلاط كهربائي): מכשיר חשמלי המשמש לריסוק מזון, והפיכתו למחית או לערבול מהיר של מוצרי מזון נוזליים.

בְּקֻבֵק (قنينة): כלי קיבול בעל פייה צרה, בקבוקים עשויים כיום בדרך כלל מחומר שקוף, זכוכית או פלסטיק.

בְּרֵלִית (جلاية): ספוגיות מתכת או(צמר פלדה) אל חלד לניקוי כלים.

גְּבִיעַ לְבִיצִים (كأس البیضة): כלי המיועד לאכילת ביצה מבושלת, העשוי מחרוט הפוך, המונח על בסיס. בתוך החרוט מונחת הביצה, כך שניתן לאוכלה ללא שתתגלגל. את גביע הביצה ניתן להכין ממגוון חומרים רחב, החל מפלסטיק, זכוכית, מתכות שונות, חרס ועוד.

דִּיסְפֶנְסֶר (حافطة كورن فلیקס): הוא הינו מוצר ייחודי במינו אשר נועד להוציא מנות מדודות של קפה וסוכר ע"י לחיצה פשוטה. כמו כן המוצר מתאים למגוון סוגי אבקות כגון: קפה, קמח, תבלינים, קורנפלקס והרבה אחרים.

דְּלִפֶק (دولاب مطبخ): משחט עבודה אופקי במטבח המשמש להכנת אוכל ולאחסון מכשירי חשמל קטנים וכלים.

דְּפּוּס אֶפִיפִיּוֹת (قالب فطائر): מכשיר להכנת אפיפיות וגופריות. על פי רוב, דפוס אפיפיות יהיה מורכב משני לוחות שטוחים בעלי דוגמה כלשהי, המורכבים על ציר, כך שניתן לסגור אותם זה על גבי זה בלחץ ולפתוח אותם לחלופין באמצעות ידית.

הוֹפְכֵן (كف تقليب): כלי מטבח המשמש להפיכת אוכל שהוא נשאר שלם.

וּזְק (مقلاة صينية): מחבת גדולה ועמוקה המשמשת לטיגון והקפצת מזון בסגנון סיני.

חוֹלֵץ פֶּקֶקִים (فاتحة الفتاني): מכשיר (פותחן) להוצאת פקקי שעם מבקבוק יין.

חֹתְכֵי עֹגִיזוֹת (قوالب الكعك): כלי מתכת ופלסטיק בצורות וגדלים מגוונים, מתאימים לבצק סוכר, לעוגיות מקושטות ועוד.

חֲמֵצָה שִׁית (حافضة طعام): אריזה חד-פעמית לארוחה, המכונה להגשה מיידית, המיועדת לשמור על טמפרטורת המזון.

חֲתוּף פִּיזָה (سكين بيتزا): סכין גלגלת המשמש לחיתוך פיצה לפרוסות.

טְבֵלָה (لوح تقطيع): הוא כלי מטבח המשמש כמשטח עליו ניתן לחתוך או לקצוץ דברי מזון שונים, כדוגמת ירקות לסלט.

טוֹסְטֵר (محمصة خبز): מכשיר חשמלי לקליית פרוסות לחם.

יִבְשָׁן חֶסֶה (مصفاة للخضار الورقية): כלי מטבח המשמש לייבש חסה, ושמרו על ירקות ועשבי תיבול טריים למשך זמן רב יותר, מופעל בעזרת חוט משיכה.

יִבְשָׁן פְּלִים (سلة مواعين): כלי מטבח העשוי מפלסטיק או אלומיניום, המשמש לייבוש פלים.

יַעָה (مجرفة): כלי עזר לניקוי, ושימושו העיקרי נעשה בדרך כלל עם מטאטא.

כְּבֵרָה (منخل): כלי שבתחתיתו רשת צפופה המשמש לניפוי תבואה וקטניות.

כֵּד (אבריק): כלי קיבול לאחסון נוזלים, ולו נפח של מספר כוסות שתיה, לרוב בעל ידית ופיה.

כּוּס (كأس): כלי קיבול המשמש לשתיית משקאות נוזליים.

כּוֹתֵשׁ שׁוּם (هراسة ثوم): כלי מטבח, שמטרתו היא לרסק שיני שום ביעילות.

כִּיּוֹר מִטְבָּח (حوض مطبخ): אגן נירוסטה לשיטיפת כלים.

כִּירִים (موقد): מכשיר להכנת מזון וחימומו, ישנן כיריים גז או חשמליות.

כֶּף (ملعقة): כלי אכילה פופולרי, הדומה בצורתו לאת חפירה. כמו האת, הכף ישרה מצד אחד, וקעורה מצדה השני, ושימושה העיקרי הוא העברת אוכל אל הפה. בעברית הכף נקראת כף בגלל דמיונה לכף יד קעורה.

כֶּף אֲשָׁפָה: ראה יעה.

כף גְּלִידָה (ملعقة مثلجات): כף מדידה המשמשת להעברת גלידה לגביע גלידה או לקערית קטנה, יש לה צורה קעורה, כדי ליצור את צורת "כדור" הגלידה.

כף הַגְּנֵשָׁה (ملعقة تقديم): כפות הגשה שבאמצעותן שמים אוכל בצלחות האישיות.

כף סַנוּךְ (ملعقة مسننة): כף חורים להוציא כל סוגי האוכל ממים ושמן רותחים.

כף סַפְּגִיטִי (ملعقة سباغטי): כף משמשת לערבב ספגטי בסיר, ובנוסף בחורים בידי אפשר למדוד ספגטי שרוצים להכין.

כף עוֹנָה (ملعقة معجنات): כף המיועד להגשת עוגה ומאפה.

כַּפִּית (ملعقة صغيرة): כף קטנה המשמש להכנת משקאות.

כַּתִּינֵשׁ (مطرفة لحوم مسننة): מכשיר עם מערכת קפצים, המיועד לשימוש ידני, שבכווהו לסייע בריכוך בשר לקבלת תוצאות טובות כמו במסעדות.

מַבְחָשׁ (ملعقة تقليب): כף עץ (או מתכת) גדולה המשמשת לבחישת מרק בסיר או לשאיבת מעט ממנו לטעימה או להגשה לצלחת.

מַבְרֶרֶת (מישרה): כלי שיש בו פתחים (פיות) רבים ולהם שפות חדות, משמש בעקר להכנת מאכלים, לריסוק מוצרים לרצועות או לרסק.

מַגְנֵשׁ (صينية): כלי שטוח המשמש לנשיאת חפצים, בעיקר מזון ושתיה. מגשים יכולים להיות עשויים מחומרים שונים, כגון מתכת, עץ, פלסטיק או זכוכית.

מַגְנֵשׁ עוֹנָה (حامل الكيك): מגש לעוגה מסתובב המיועד לקישוט העוגה ולהגשתה לשולחן.

מַגְנֵשִׁית (حافطة): מגש קטן חד פעמיים.

מִדְוֹכָה (هاون او مدق): כלי כתישה, שדכים וכותשים בתוכו חומרים יבשים וקשים.

מִדְחָם (محرار): מכשיר מדידה המשמש למדידת טמפרטורת המזון.

מִדְיַח כְּלִים (غسالة اواني): מכשיר חשמלי לשטיפת כלים.

מוֹעֵץ (قطاعة): כלי המשמש להכנת מחיות סלט חצילים, פירה תפו"א, רסק עגבניות וכד', ושומר על מרקם.

מוֹעֵד תְּפוּ"א (قطاع بطاطا): כלי מטבח משמש לריסוק תפוחי אדמה.

מִזְלַג (شوكة): כלי אכילה, לו ידית מצד אחד ומספר קצוות משוננים מצידו השני, אשר מטרתו להרים חתיכות מזון על מנת להקל על אכילתן.

מִזְלַגוֹן (شوكة صغيرة): מזלג קטן.

מִקְבֵּת (مقلاة): כלי עגול, בדרך כלל עשוי מתכת ובעל ידית, המשמש לטיגון מזון.

מִקְדָּד גֶּזֶר (مبارة جزر): כלי מטבח המשמש לקישוט כל מאכל, סלט או אפילו סתם לקישוט השולחן.

מִקְלִיץ: ראה חולץ פקקים.

מִחְמֵם אֶכְלָ (مسخن طعام): כלי המיועד לשמירת חום האוכל, הקפה או התה בזמן הארוחה.

מִחְרֶסֶת (طاجن): צלחת קטנה ללפתן או למאכל קל אחר לקינוח סעודה.

מִטְחֵנָה (مطحنة): מכשיר המשמש לשבירת חומר מוצק לחתיכות קטנות.

מִטְחֵנַת בֶּשָׂר (مطحنة لحم): מכשיר משמש לטחינה וקיצוץ בשר, שניתן להפעילו על יד או מנוע חשמלי.

מִטְחֵנַת פֶּלְפֶּל (مطحنة فلفل): כלי קיבול המשמש לשמור על טריות התבלין ועל רעננותו.

מִטְחֵנַת-קֶפֶה (مطحنة قهوة): מכשיר משמש לטחינת פולי קפה, מטחנות הקפה הן חשמליות ברובן.

מִטְרָף (خفافة): כלי מקצף ביצים להקצפת חלבוני ביצים, שמנת ועוגות, ישנן סוג ידני וחשמלי.

מִחֵם (غلاية): כלי מטבח המשמש להרתחת מים.

מִיקְסֶר (عجانة): מכשיר חשמלי המשמש להקצפה וערבול של מוצרי מזון, ישנם שני סוגי מערבול נייד ומערבל ידני.

מִיקְסֶר יָדָנִי: ראה מטרף.

מִיקְרוֹגֵל (מַיְקְרוֹוִיִּף): מכשיר המחמם את המזון על ידי הקרנתו בגלים אלקטרוניים.

מִכּוֹנֵת-קָפָה (مَحْضֶרَة قَهْوَة): מכשיר חשמלי המייצר קפה אספרסו באמצעות העברת מים חמים בלחץ דרך קפה טחון.

מְלַקְחִים (مَلْقَط): מכשיר בעל שתי זרועות המשמש ללקיחה או לאחיזה של דבר קשה, אי אפשר או לא רצוי לקחת בידיים. **מְמַלְחָה:** כלי משמש לאחסון והגשת מלח בזמן בישול תוך שמירה על הניקיון והיובש של המלח.

מְמַלְחָה (مَمْلَحَة): כלי משמש לאחסון והגשת מלח בזמן בישול תוך שמירה על הניקיון והיובש של המלח.

מִסְחָטָה (مَعْصَرَة): מכשיר לסחיטת מיץ מפרות, ביחוד מפרות הדר(תפוחי זהב, אשכוליות וכדומה).

מִסְחָטַת לִימּוֹן (مَعْصَرَة لَيْمُون): כלי לסחיטת לימון, היא בדרך כלל מסחטה לשימוש ידני.

מִסְפֶּרֶת (سَكْرِيَّة): כלי או קערית עם סוכר בתוכה המוגשת על השולחן, בעיקר לצד תה או קפה.

מִסְלֶסֶל חֶמְאָה (سَكِين زَيْدَة): כלי מטבח המיועד ליצירת סילסולים של חמאה על מנת להגיישה בצורה נוחה ודקורטיבית למטרת מריחה על לחם או מאפה אחר.

מִסְנֶנֶת (مَصْفَاة): כלי מטבח קעור ומחורר המשמש לסינון מוצרי מזון.

מַעְבֵּד מְזוּן (مَحْضֶרَة طَعَام): מכשיר מטבח המשמש לפעולות חוזרות ונישנות בתהליך הכנת המזון.

מַעְמֵד לְסִירִים (حَامِل الْقَدُور): כלי מטבח הנועד להנחת סירים חמים עליו.

מַעְרָבָב: ראה בלנדר.

מַעְרָבֵל: ראה מיקסר.

מערוף (نشابة): כלי גלילי המשמש לגלגול הבצק ולרידודו. המערוכים עשויים לרוב מעץ, אך גם מזכוכית, פלדה, שיש, פלסטיק וסיליקון.

מערכת-כלים (طقم صحون): סט של כלי-אוכל תואמים.

מפלח (قطاع البيض): כלי מטבח שקבועה בו מערכת של חוטי מתכת דקים וחדים החותכים ביצים מקלפות לפלחים-פלחים.

מפצח (كسارة الجوز): כלי נוח וקל משמש לפצוח כל סוגי האגוזים.

מצנם: ראה טוסטר.

מצקת (مغرفة): היא כלי מטבח המשמש לערבוב וליציקת נוזלים מכלי בישול לכלי הגשה או לכלי בישול קטנים יותר.

מקלף (مقشرة): כלי מטבח המשמש לקילוף ירקות ופירות.

מקפא (ثلاجة): מכשיר חשמלי שומר מזון במצב קפוא.

מקצף: ראה מטרף.

מקרר (مجمدة): מכשיר חשמלי המשמש לאחסון מוצרי מזון בטמפרטורה נמוכה כדי לשמור על טריותם.

מרתשת: ראה מחבת.

מרתית (ملعقة مسطحة): כף שטוחה וגמישה המשמשת להפיכת ביצים במחבת.

מרפף פשר: ראה כתיש.

מרסק: ראה מועך.

משחיז (מירד): כלי מטבח המשמש להשחזת סכינים וישמור על חדות הסכין-סינר: כיסוי בד, עור או חומר פלסטי שלובשים על מנת להגן על החלק הקדמי של הבגדים מפני לכלוך.

סינר (صدرية مطبخ): כיסוי בד, עור או חומר פלסטי שלובשים על מנת להגן על החלק הקדמי של הבגדים מפני לכלוך.

סיר (قدر): כלי קיבול לבשול מזון, לכל סיר יש מכסה.

סיר המעלות (المطبقية): מערכת של סיר על סיר, משתמשת להגשת ארוחות לעובדי השדה, לבתי הילדים וחיילי צה"ל.

סיר לחץ (قدر ضغط): סיר בישול אשר מצויד במכסה אטום כמעט לחלוטין. כן מצויד הסיר בוסת לחץ אוטומטי, ליציאת אדים מבוקרת.

סכו"ם (סקין ומלעقة وشوكة): כלי האוכל המרכזיים המשמשים לאכילת מזון, הוא ראשי תיבות של סכין, כף ומזלג.

סכין (סקין): כלי חד לחיתוך, עשוי להב מתכת וידיית לאחיזה. במטבח משמש לחתוך או למריחה.

סכין בציק (סקין עجين): סכין מיוחדת לחיתוך בצק, מאפשרות לחיתוך את הבצק בפעם אחת לצורת רשת.

סכין חמאה: ראה מסלסל חמאה.

סכין לחם (סקין لحم): סכין המיועד לחיתוך לחם.

סכין פיצה (סקין بيتزا): ראה חיתוך פיצה.

סמוקר: ראה מחם.

ספל (كوب): כוס עם ידיית לשתיית משקאות חמים כגון תה, קפה, חליטות צמחים ואף מרק.

עגלת תה (عربة الشاي): מגש על גלגלים, המיועדת להבאת תקרובת רבה יחסית אל הסועדים. בשימוש ביתי היא יועדה לארוחה קלה כגון שעת התה, ובמסעדות משמשת לעתים כעזר למלצרים להגשת המנות שהוזמנו או להצגת מבחר פריטי תפריט הקינוחים של המסעדה.

סמפיה: ראה מגררת.

פורס ביצים: ראה מפלח.

פוחון (فاتحة علب): מכשיר המסייע בפתיחה של אריזות, בעיקר אריזות מזון. מרבית הפוחונים מסייעים או בהסרת מכסים מבקבוקים וצנצנות (פוחון בקבוקים) או ביצירת פתחים בקופסאות מתכת (פוחון קופסאות).

פח אַשְפָּה (سلة مهملات): כלי קיבול המיועד לזבל ביתי, עשוי בדרך כלל מתכת או פלסטיק.

פח זָבֵל: ראה פח אשפה.

פִּינְג'אן (فنجان): כוס שהיא בדר"כ ללא ידית.

פְּרִיזֶר: ראה מקפּיא.

צִלוּחִית (صحن صغير): צנצנת, בקבוק קטן.

צִלְחַת (صحن): כלי מטבח בסיסי הנועד להכלת והגשת מזון.

צִלְחַת מְחֻלָּקַת (صحن مقسم): צלחת אוכל מחולקת לילדים להפרדת המזון, צלחת איכותית ממלמין, לאוכל חם וקר.

צִלְחַת עֵמֶלְקָה (صحن عمیق): צלחת עמוקה משמשת בגישה הקלאסית למנות המכילות הרבה רוטב או למנות שרוצים למנוע מהן להתפזר וליפול מהצלחת בזמן הסעודה.

קִדְרָה (قدر كبير): סיר גדול וכבד המיועד לבישול על אש גלויה.

קוּלְפֶן: ראה מקלף.

קוּמְקוּם: ראה יָחַם.

קוּפְרִיץ (ساطور): סכין לחתוך בשר, סכין קצבים.

קוּצִיץ יִרְקוֹת (قطاعة الخضار): כלי מטבח המשמש לחתוך סלט, ולקצוץ עשבי תיבול דק דק ברגע.

קִלְחַת: ראה קדרה.

קִנְקֶן: ראה כד.

קִנְקוֹ קֶפֶה (ابريق قهوة): כלי קיבול המשמש להכנת קפה.

קִנְקוֹ שֶׁמֶן (ابريق زيت): כלי מזיגה שולחני בעיצוב קלאסי ייעודי לשמן, עשוי זכוכית, ומצויד בזרבובית ארוכה למזיגה נוחה ונקיה.

קִנְקוֹ תֵּה (ابريق شاي): כלי קיבול לאגירת תה חם, לצורך מזיגתו.

קְעֵרָה (صحن مقعر): צלחת קעורה ופתוחה משמשת להגשת מרק או מזון נוזלי אחר, והיא עגולה אולם כיום קיימות קערות מרובעות, אליפטיות.

קְעֵרִית (صحن حساء): קערה קטנה עמוקה.

קְרֵשׁ חֵיתוּד: ראה טבלה.

רְשֵׁת טַגוֹן (سلة القلي): סלסלת רשת המשמשת לטיגון עמוק.

שֶׁבֶלֶזְנָה לְשׁוּקוּלָד (قالب شوكولاتة): תבנית להכנת שוקולד בצורות שונות.

שׁוֹשְׁנֵת אֵדוּי (مصفاة تبخير): כלי אידוי בצורת שושנה העשוי נירוסטה איכותית, היא נראית כמו מסננת שטוחה ועגולה עם כנפיים מתקפלות מסביב וידית אחיזה באמצע, משמש לאידוי וחימום מזון באדים בסירים וסירי לחץ.

שֶׁק זְלוּף (كيس التزيين): כלי קיבול המיועד לקישוט עוגות, מתאים לעבודה עם קצפות וקרמים.

תְּבִנֵּית אֶפְיָה (قالب شواء): כלי קיבול ממתכת, חרס, פלסטיק או זכוכית, המשמש בתנורי אפייה להכלת המזון הנאפה (כגון עוגות ולחם) או נצלה (כגון בשר עוף ותפוחי אדמה).

תְּחִתִּית (قاعدة أكواب): משטח המשמש כמצע עליו מונחות כוסות משקה, במטרה להגן על השולחן שעליו הן מונחות.

תִּיּוֹן: ראה קנקן תה.

תְּנוּר (فرن كهربائي): מכשיר חשמלי לאפייה.

תְּפוּחָן (قطاع تفاح): כלי משמשת להסרה נוחה של ליבת תפוחים.

תְּרֹד: ראה מצקת.

The morphological construction of kitchen terms in Hebrew language

Zena jabir yass

Abstract

This research sheds light on the morphological construction of kitchen terms in Hebrew language, especially methods of derivation, by offering an extensive review of the most important methods of morphological derivation.

The field of kitchen terms is a fertile and rich field, where we see daily production of new kitchen tools which require suitable names with specific meanings.

Morphologically, the research interested in methods of morphological derivation. So as to know and identify the common and effective methods to derive the kitchen terms in Hebrew language, in addition to put a special glossary of these terms.

The research found that most of the kitchen terms were derived according to the methods of derivation prevailing in Hebrew language, it also found that the linear formation is the most effective in terms derivation.

Keywords: term, morphological structure, pattern, kitchen tools, Methods of derivation.

البناء الصرفي لمصطلحات المطبخ في اللغة العبرية

م. زينة جابر ياس

قسم اللغة العبرية

المستخلص

يسلط هذا البحث الضوء على البناء الصرفي لمصطلحات المطبخ في اللغة العبرية وبالأخص طرق الاشتقاق، عن طريق تقديم استعراض موسع لاهم طرق الاشتقاق الصرفية.

يعد ميدان مصطلحات المطبخ ميداناً خصباً وغنياً، حيث نشهد يومياً إنتاج أدوات مطبخ جديدة والتي تتطلب ان يوضع لها تسميات مناسبة ذات مدلولات محددة.

من الناحية الصرفية، اهتم البحث بطرق الاشتقاق الصرفية من اجل معرفة وتحديد الطرق الشائعة والفاعلة في اشتقاق مصطلحات المطبخ في اللغة العبرية، بالإضافة الى وضع مسرداً خاصاً بتلك المصطلحات.

خلص البحث الى ان معظم مصطلحات المطبخ قد تم اشتقاقها وفقاً لطرق الاشتقاق السائدة في اللغة العبرية، وخلص ايضاً الى ان اسلوب الاشتقاق الخطي يعد الاكثر فاعلية في اشتقاق المصطلحات.

كلمات مفتاحية: مصطلح، البناء الصرفي، الوزن، أدوات المطبخ، طرق الاشتقاق.

السيرة العلمية

زينة جابر ياس، قسم اللغة العبرية، المرتبة العلمية: مدرس، الشهادة الجامعية: ماجستير، التخصص العام: لغة عبرية وآدابها، التخصص الدقيق: لغة البريد الالكتروني:

Zenaj.yass@colang.uobaghdad.edu.iq

ביוגרפיה

זינה ג'אבר יאס, מחלקה: השפה העברית, כותרת אקדמית: מורה, תואר אקדמי: תואר שני, התמחות כללית: לשון עברית וספרותיה, התמחות מדויקת: לשון, דוא"ל:

Zenaj.yass@colang.uobaghdad.edu.iq