

طريق الرائحة إلى النكهة: لماذا يختلف شَمّ الطبق عن أكله؟

فلسفة التحكيم وكيمياء التذوق — أحمد عصام المعدراني

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 8345	كاتب المقال Ahmad Issam Maadarani
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

بقلم: أحمد عصام المعدراني

يشرح المقال الفرق بين وصول الرائحة من أمام الأنف ووصولها من الفم أثناء الأكل. يقترح مرحلتين للوصف تحفظان هذا الفرق دون اعتبار أي منهما تمثيلاً كاملاً للطبق.

1. مساران في التجربة

يمكن شَمّ مواد عطرية قبل تناول الطعام عبر الأنف، ويمكن أن تصل روائح من الفم إلى التجويف الأنفي أثناء الأكل. يسمى الأول المسار الأنفي الأمامي والثاني المسار الخلف أنفي. لا يعني ذلك وجود طعامين منفصلين؛ يعني أن مرحلة الملاحظة ومسار الوصول جزء من وصفها. ولا يجب أن يُستبدل اسم مذاق بوصف رائحة لمجرد أنها ظهرت داخل الفم.

2. دليل بشري محدود

فحص Small وزملاؤه استجابات عصبية بشرية لروائح قُدمت عبر المسارين [SMALL05]. ظهرت فروق مرتبطة بالمسار وبنوع الرائحة، ومنها تفاعل خاص برائحة الشوكولاتة بين المنبهات المختبرة. لا يثبت البحث أن كل رائحة

تختلف بالطريقة نفسها، ولا أن أحد المسارين أدق في الحكم على الجودة. كما لا تتحول الاستجابة المصورة إلى سلم تفصيل للأطعمة.

3. مثال افتراضي

تبدو رائحة حلوى واضحة فوق الطبق، ثم يصبح أثرها مختلفاً أثناء الأكل. قد تسهم المصفوفة والقوام وحرارة اللقمة وطريقة الأكل في الفرق. يصف المحكمّ المرحلتين بدلاً من اعتبار الثانية إخفاً آلياً. فإذا كانت الغاية تقديم رائحة افتتاحية يعقبها انتقال، تُفحص ملائمة هذا الانتقال. أما إذا وُعد بوضوح مستمر، فقد يكون الفرق ذا صلة بالنقد.

4. بروتوكول وصفي

يُحدد زمن الشم قبل الأكل ومدته، ثم تجمع أوصاف أثناء لقمة ملائمة وبعدها. تُسجل طريقة التقديم ودرجة الحرارة والحصّة. لا يفترض التصميم أن المرحلتين مستقلتان؛ الشم الأول قد يبيّن توقعاً يؤثر في التجربة اللاحقة. إذا كان سؤال الدراسة عن أثر هذا التوقع، يحتاج إلى مقارنة منفصلة، لا إلى خلطه بوصف المسارين في جلسة طبيعية.

5. لماذا لا نعزل كل شيء؟

قد تغير محاولات عزل الشم طبيعة الأكل. لا يقدم المقال تعليمات لمنع التنفس أو سد الأنف أثناء تناول الطعام. يمكن البدء بوصف طبيعي منظم قبل التفكير في أدوات بحثية خاصة. وحين نغير المهمة يجب أن نعترف بأننا ندرس تجربة مختلفة. كما لا نستخدم قوة الرائحة وحدها لتأكيد مكون أو تركيب غذائي يحتاج إلى تحقق مستقل.

6. قراءة مهنية

يحتوي التقرير على وصف للرائحة قبل التناول، ووصف لما ظهر أثناءه، وتعليل صلته بالغاية. يتيح ذلك حواراً أدق بشأن العطر والإطلاق والتكامل مع المذاق. العلم يبرر التمييز بين المسارين، لكن النموذج الوصفي المقترح يحتاج إلى اختبار فائدة في التدريب والتحكيم. لا يدعي هذا المقال أنه استبدل التجربة الكلية بقياس أنفي أو عصبي.

7. ورقة تطبيق للمناقشة

المحور	السؤال	ما يُحفظ في السجل
المرحلة	قبل الأكل أم أثناءه؟	وقت ومسار وصف محددان.
التوقع	هل أثر الشم الأول؟	حد استقلال المرحلتين.
الوظيفة	هل الانتقال مقصود وناجح؟	صلة بالغاية المعلنة.

الحجج الفلسفية للمؤلف، والتطبيقات وبطاقات العمل مقترحات لم تُختبر هنا، والأمثلة افتراضية. لا يُقدم المقال

8. المراجع وحدود الاستناد

1. [SMALL05]Small, D. M., et al. (2005). Differential neural responses evoked by orthonasal versus retronasal odorant perception in humans. *Neuron*, 47(4), 593-605.
DOI: 10.1016/j.neuron.2005.07.022. [البحث الأصلي](#)

تصوير وظيفي بشري؛ تعتمد بعض الفروق على نوع الرائحة ومسار وصولها. استُخدمت بيانات النشر وملخص البحث؛ لم يُراجع النص الكامل في إعداد هذه الطبعة.

للاستشهاد: المعدراني، أحمد عصام (2026). «طريق الرائحة إلى النكهة: لماذا يختلف شمّ الطبق عن أكله؟». مقالة تحليلية، الإصدار 1.0، 4 أكتوبر 2026.

© 2026 أحمد عصام المعدراني.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs