

Nubian Kitchen Tools

Prof. Dr. Abdul Rahim Tammam Abu Kreisha

**Professor of Sociology and Anthropology - Institute of
African Research and Studies and Nile Basin Countries,
Aswan University**

Dr. Mohamed Mosaad Imam

**Lecturer Anthropology - Faculty of African Studies,
Cairo University**

Faisal Okasha Hamed

**Master's researcher at the Institute of African Research and
Studies in the Nile Basin Countries, Aswan University**

Abstract

Nubian society has a distinct culture from the other cultures of the continent this is why the study sought to identify the Nubian cuisine tools that were used in the ancient Nubian environment as well as the material's from which these tools were made were these tools changing because they were displaced from the original environment to the other clay is used to make eldukka and now it's been replaced by eldukka made from iron which has led to a variety of different foods made from clay eldukka.

Key Words:

Nubian - Kitchen Tools- ancient Nubian environment

المخلص

ان المجتمع النوبي تتمتع بثقافة متميزة عن سائر الثقافات التي توجد في القارة السمراء ولهذا استهدفت الدراسة علي التعرف علي أدوات المطبخ النوبي التي كانت تستخدم في البيئة النوبية القديمة بالإضافة الي الخامات التي كانت تصنع منها هذه الأدوات قديما وهل طرأ علي هذه الادوات أي تغير نظرا لما تعرض له المجتمع من تهجيرهم من البيئة الاصلية الي أخرى كما استهدفت الدراسة علي العوامل التي أدت الي التغيرات التي طرأت علي هذه الأدوات واندثار الخامات المحلية التي كانت تصنع منها هذه الادوات مثل الطمي والتي كانت تستخدم في صناعة الدوكة الطين وحل محلها الان الدوكة المصنوع من الصاج مما أدى الي اختلاف نوعية الطعام التي تصنع من الدوكة الطين.

● **مشكلة البحث:-** تتمثل موضوع الدراسة في دراسة أدوات المطبخ النوبي وكافة الطقوس والممارسات الثقافية المتعلقة بأدوات المطبخ لدى النوبيين في مجتمعي الدراسة بمصر والسودان، حيث تعرضت الكثير من العناصر الثقافية في منطقة النوبة للعديد من التغيرات والتطورات نتيجة لتعرض المجتمع لعدد من العوامل المؤثرة التي ساعدت إلي حدوث تلك التغيرات الثقافية، والتي من أبرزها تعرض أبناء المجتمع لعملية التهجير المعروفة ونقلهم إلي بيئة أخرى تختلف تماما عن البيئة الأصلية التي كانوا يعيشون فيها، ونظرًا لتلك التغيرات فكان من الضروري العمل على رصد وجمع وتسجيل كافة العناصر الثقافية بهدف حفظها من خطر الاندثار أو الاختفاء مستقبلاً، مع الأخذ في الاعتبار بدراسة أوجه التشابه والاختلاف في هذه الأدوات لدى مجتمعي الدراسة (أي قبل تعرض أبناء المجتمع لعملية التهجير وبعدها)، بهدف إلقاء الضوء على الدور البارز الذي كانت تلعبه البيئة الإيكولوجية في مدى صون وحفظ كافة الممارسات الثقافية.

● **أهمية الدراسة :-**

حفظ المادة الثقافية المجموعة ميدانياً، بهدف إمكانية أتاحتها وعرضها واسترجاعها مستقبلاً لمختلف الباحثين والدارسين كلما دعت الحاجة العلمية إليها

● **أهداف البحث:-**

- 1- التعرف علي أدوات المطبخ النوبي
- 2- رصد الخامات المستخدمة في صناعة أدوات المطبخ النوبي
- 3- إلقاء الضوء علي كافة التغيرات والتطورات التي طرأت علي أدوات المطبخ لدي مجتمع الدراسة

● **تساؤلات الدراسة :-**

- 1- ماهي أدوات المطبخ النوبي ؟
- 2- ماهي الخامات المستخدمة في صناعة هذه الأدوات قديماً وحديثاً ؟
- 3- ماهي التغيرات التي طرأت علي هذه الأدوات لدي مجتمع الدراسة ؟

نظريات البحث :-

النظرية الوظيفية:- وتعمل هذه الدراسة علي دراسة الظواهر الثقافية والاجتماعية من حيث الوظيفية التي تؤديها ويمكن القول علي العموم بان الوظيفية كانت موجودة باستمرار في الاثنولوجيا وخاصة في الاثنولوجيا الوصفية او الاثنوجرافيا وذلك لان اي وصف موسع وشامل لثقافة ما او لعادة ما يكون وظيفيا⁽¹⁾. والنظرية الوظيفية تقوم علي فكرة أساسية مؤداها أن الثقافة تحقق حاجات الافراد

مناهج الدراسة :-

- المنهج الأنثروبولوجي:- تعرف الأنثروبولوجيا من الناحية الاشتقاقية بأنها "علم الإنسان" أو علم "دراسة الإنسان"، وذلك على اعتبار أنها كلمة مشتقة عن أصل يونانيين، الأول Anthropos، ومعناه "الإنسان"، والثاني Logos، بمعنى العلم، أما من حيث طبيعة ذلك العلم، فهو العلم الذي يقوم بدراسة الإنسان من كافة جوانبه الجسمية والاجتماعية والثقافية، وبمعنى آخر هو العلم الذي يهتم بدراسة الإنسان من حيث علاقته بإنتاجه أو منجزاته⁽²⁾. ولكل علم من العلوم الإنسانية مناهجه ونظرياته وأدواته الخاصة في جمع المادة المراد جمعها من الميدان (مجتمع الدراسة)، فالمنهج الأنثروبولوجي هو ذلك المنهج الذي يحقق نظرة واقعية وشاملة لمختلف النظم والظواهر الاجتماعية والثقافية السائدة في المجتمع، وذلك من خلال الدراسة الحقلية التي تتم عن طريق الملاحظة والمقابلة والمعاشية والتفحص الدقيق⁽³⁾. لذا يعد ذلك المنهج "المنهج الأنثروبولوجي" واحداً من أبرز المناهج العلمية المتبعة في مجال الدراسات الإنسانية بشكل عام، وفي مجال علم "الفولكلور والأنثروبولوجيا" بشكل خاص، حيث يهتم بدراسة الإنسان، شأنه شأن العلوم الإنسانية الأخرى التي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بالمجتمع الإنساني، كما إنه يعكس بنيته الأساسية والقيم السائدة فيه، فضلاً عن أنه يخدم بالتالي مصالحه من أجل التحسين والتطوير⁽⁴⁾،

(1) محمد الجوهري. علم الفولكلور: الأسس النظرية والمنهجية. - المجلد الأول. - القاهرة: مركز البحوث والدراسات الاجتماعية - كلية الآداب - جامعة القاهرة، 2016. - 374 ص. - ص 144.

(2) سعاد على شعبان. الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا. - القاهرة: معهد البحوث والدراسات الإفريقية - جامعة القاهرة، 2004. - 453 ص. - ص 1 - 3.

(3) محي عبد الحى. الرقص الشعبي في النوبة، مرجع سابق، ص 69.

(4) احسان محمد الحسن (2005) مناهج البحث الاجتماعي ، دار وائل للنشر والتوزيع : القاهرة ،ص70

فمن خلال إمكانية الانتفاع بالمعلومات التي يقدمها لنا هذا العلم نستطيع بالتالي حل بعض المشكلات التي تواجه الإنسان في المجتمع. بلا شك لكي تتم عملية الجمع الميداني لأبد وأن يستخدم الباحث عدداً من الأدوات اللازمة التي تعينه وتساعد على تحقيق هدفه المطلوب بمنتهى السهولة واليسر، على الرغم من أن لكل علم من العلوم مناهج معينة ونظريات معينة وكذلك أدوات جمع معينة، وفي مجال الدراسات العلوم الإنسانية وخاصةً الفولكلورية توجد هناك مجموعة من الأدوات يستخدمها الباحث عند جمع المادة الفولكلورية من الميدان الشعبي، وتتمثل هذه الأدوات في:-

الملاحظة بالمشاركة :- يعتبر هذا الأسلوب "الملاحظة بالمشاركة" واحداً من أهم وأبرز الأساليب العلمية التي يستخدمها الباحث الفولكلوري في دراسته الميدانية، لكونه أسلوباً يهدف إلي التعرف على ثقافة الجماعات الشعبية وطريقتهم المتبعة في الحياة، ووصف هذه الثقافة . ويرى (مالينوفسكي) أن إطالة الفترات الزمنية عند قيام الباحث بالدراسة الميدانية، تتيح له الفرصة في الاندماج في الحياة اليومية مع أبناء المجتمع (مجتمع الدراسة)، بهدف المعيشة والفهم الكامل لثقافة ذلك المجتمع، كما يعد أسلوب الملاحظة بالمشاركة أسلوباً مهماً في طرق البحث العلمي، حيث يفيد الباحث في دراسة المجتمعات المحلية الصغيرة والثابتة نسبياً لتمدنا بالمادة الاثنوجرافية⁽⁵⁾.

التصوير الفوتوغرافي :- حظيت الصور الفوتوغرافية بدور هام في مجال توثيق كافة عناصر التراث الشعبي، ولما كان لهذه العناصر أهمية كبرى ودوراً مؤثراً في الثقافة الإنسانية عامةً، فقد كان من الضروري استخدام طريقة التصوير الفوتوغرافية في عملية رصد العناصر الشعبية الموجودة في بيئتها الشعبية، حيث قام الباحث باستخدام الصور الفوتوغرافية بهدف توثيقها باستخدام الطرق والأساليب العلمية المتبعة في مجال الدراسات الشعبية، لكونها تعبر بدقة وشمولية عن ما تحمله هذه العناصر من خصائص ومكونات تضيف إلي المعلومات المجموعة عنها الكثير من البيانات، ومن خلالها يستطيع الباحث المقارنة بينها وبين أي شكل آخر كان يتم استخدامه في الماضي، للوقوف على كافة التغيرات والتطورات التي طرأت على هذه العناصر سواء بالإضافة إليها أو الحذف منها.

(5) شارلوت سيمور – سميث / موسوعة علم الإنسان: المفاهيم والمصطلحات الأنثروبولوجية.- مرجع سابق، 649 - 650.

المقابلة :- أسهمت المقابلات التي أجراها الباحث مع الإخباريين في التعرف علي كافة العناصر الشعبية التي تستخدمها هذه الجماعة الشعبية في بيئتهم

مجالات الدراسة :-

1- المجال المكاني :- تتمثل المجال المكاني في قرية أوندان وهي أحدي القرى النوبية التي طبقت فيها هذه الدراسة

2- المجال البشري :- يتمثل المجال البشري في هذه الدراسة علي إجراء العديد من المقابلات مع الإخباريين الذين أسهموا بالمعلومات بشكل مباشر أو غير مباشر

الدراسات السابقة :-

دراسة للباحثة أمل عمر أبوزيد خليفة

والتي جاءت بعنوان " البيت النوبي التقليدي في الشلال الثالث عماراته وتصميمه ووظيفته "دراسة حالة منطقة المحس ، رسالة دكتوراه، قسم الفولكلور، معهد الدراسات الإفريقية والآسيوية ،جامعة الخرطوم ،2006

هدفت الدراسة إلى التوثيق للبيت النوبي التقليدي في الشلال الثالث لأن المنطقة معرضة للغرق بمياه سد كجبار التي سوف يتم تشييده ، التعرف على مدي استمرارية الثبات والتغير في عمارة وتصميم البيت النوبي التقليدي، واعتمدت الدراسة علي المنهج الأنثروبولوجي بأدواته مثل المقابلة والملاحظة ، وتوصلت الي عدة نتائج منها استمرارية نمط البيوت في منطقة الدراسة يقوم بعكس الكثير من الملامح التي تميز المجتمع المحافظ الذي يحترم تاريخه وحضارته ، الشكل العام لبيوت القرى وهو اصطفاف البيوت أفقيا بداية من ضفاف النيل حتي قرب سفح الجبل .

مدي الاستفادة من هذه الدراسة

1- معرفة كافة المكونات التي يتكون منها المنزل النوبي، بالإضافة إلي غرفة المطبخ والتي يتم فيها صناعة كافة الأطعمة والمخبوزات النوبية التقليدية.

2- معرفة المكونات أو المواد الخام التي تستخدم بشكل مباشر في إعداد المطبخ النوبي بكافة أدوات اللازمة في إعداد مختلف الأطعمة الشعبية.

ايكولوجية مجتمع الدراسة :- النوبة القديمة كانت تقع قبل تهجير عام 1963 في أقصى جنوب مصر عند مدينة أسوان ابتداءً من قرية دابود حتي قرية أدندان علي الحدود المصرية السودانية بامتداد 350 كم والآن تقع قري النوبة بعد التهجير شرق مدينة كوم أمبو بامتداد 10 كم علي بعد 60 كم من مدينة أسوان وتضم 43 قرية نوبية ابتداءً من قرية بلانة جنوبا انتهاءا بقرية المضيق شمالا وهذه القري مقسمة علي عدد 9 وحدات قروية كل وحدة قروية تضم عدد من القري

جغرافية القرية التي طبقت بها الدراسة :- كانت قرية ادندان تقع علي البر الشرقي في أقصى جنوب مصر عند الحدود المصرية السودانية وكانت تتبع لمركز عنيبة اداريا آنذاك وتمتد القرية علي البر الشرقي للنيل بحوالي 12 كم تكسوها أشجار النخيل والدوم وكانت القرية تضم عدد 27 نجعا موزعا بطول الـ 12 كم وبعد التهجير فقد طرأت العديد من التغيرات علي جغرافية القرية مثلها مثل سائر القري التي هجرت عام 1963

النشاط الاقتصادي للقرية :-

أ :- الزراعة :- اعتمد الاهالي علي الزراعة كنشاط اقتصادي رئيسي يتعايشون منها ومازال الاعتماد عليه كنشاط اقتصادي ولكن ليس رئيسيا فقد اصبح الاهالي يمتنون مهن أخرى غير الزراعة مثل الوظائف الحكومية والغير حكومية والسفر للدول الخليج والاعمال الخاصة

ب :- الخدمات :-

*- في مجال التعليم :- كانت القرية تضم مدرسة ابتدائية واحدة مع الكنائس وبعد التهجير فقد ضمت الان القرية عدد مدرسة ابتدائية وحدة وأخري اعدادية مع رياض أطفال ودور للحضانة ومكتب تحفيظ القران

*- في مجال الصحة :- لم تكن هناك بالنوبة القديمة وحدات صحية الا في مركز عنيبة وكانت توجد وحدة صحية عائمة تجوب القرية كل فترة وكان الطب التقليدي هو المنتشر داخل انحاء القرية والقرية عموما والان تضم كل قرية وحدة صحية ومستوصف

*- في مجال البريد والشئون الاجتماعية :- كانت القرية تضم عدد مكتب بريد وتلغراف وبعد التهجير بقي هذا المكتب ولكن بنظم حديثة تدار بها وتوجد حاليا بالقرية مكتب للجنة الزكاة وجمعية تنمية مجتمع وجمعية زراعية لخدمة المزارعين

*- في مجال الاوقاف :- كانت القرية تضم ثلاث مساجد مبنية بالجهود الذاتية موزعة في أنحاء القرية والان بعد التهجير فقد ضمت القرية عدد مسجدان بالقرية

*- مجال الشباب والرياضة والثقافة :- لم تكن هناك أي ملاعب بالقرية ولكن كانوا يستخدمون المساحات الشاسعة في لعبة كرة القدم والان فقد قامت الدولة ببناء مراكز شباب وندية في كل قرية تضم بها جميع الانشطة الرياضية ... وفي مجال الثقافة لم تكن للثقافة أي دور نظرا لقلّة التعليم ونسبة الامية التي كانت توجد آنذاك والان مع انتشار التعليم وانتشار مجالات التعليم بكل فروعها أصبح هناك مكتبة للطفل والشباب بالقرية تابعة لوزارة الثقافة تضم بها قاعات للقراءة الكتب وقاعات للحاسب الالي وقاعات للندوات والمحاضرات .

المحور الأول:- أدوات المطبخ النوبي

وبما أن المطبخ وهي التي تمثل ركن هام في تصميم البيت النوبي وتسمى ب (ديون شا) وعليه فتتكون

من الدورة :- وهو المكان المخصص لوضع الدوكة وكانت المرأة النوبية في الشلال الثالث تحتفظ بذخيرة كبيرة من الادوات المصنعة محليا علي وجه الخصوص من الحديد والطين وتتميز أدوات المطبخ النوبي ببساطتها وسهولة صنعها لان جميع مكونات صنعها من الخامات البيئية الموجودة والسائدة والمتوفرة في المجتمع النوبي وسنقوم بعرض هذه الأدوات لكي نتعرف عليها وعلي كيفية صنعها وكيفية استخدامها . وكان الوقود المستخدم آنذاك في المطبخ النوبي كوقود روث البهائم والحطب المستخرج من قطع الأشجار وبواقي النخيل وهو الجزء الأخير من الجريد وتسمى (باو) أما الوقود المستخدم حاليا في المطبخ النوبي هو الغاز وكانت غرفة الخبيز تسمى " دوين نوق " أي بيت الدوكة.

ديو (الدوكة) : وهي قرص كبير مصنوع من الطمي المترسب علي جانبي النيل وتسمى اركن ديو .وتستخدم في عملية الخبز لصناعة العيش النوبي والتي تشمل عدة مخبوزات مثل الشدي والكابد والسلاية . وهي التي كانت سائدة في النوبة القديمة بكثرة لعدم وجود أي أداة اخر لصناعة الخبز النوبي.



صورة رقم (1) الدوكة الطين (لخبز أنواع العيش النوبي)

ترسين ديو : وهي الأداة المستحدثة حديثا في النوبة الجديدة نظرا لعدم وجود خامات الصنع الطبيعية (الطمي) وعدم وجود النيل . وهي مصنوعة من الصاج المصقل وتستخدم لنفس الغرض السابق في صناعة الخبز النوبي.



صورة رقم (2) الدوكة المصنوع من الحديد

ديديه : وهي حلة كبيرة تصنع من الطين المحروق وتستخدم في عملية الطبخ المختلفة
سكي : وهو وعاء كبير نسبيا تصنع أيضا من الطمي ويستخدم فيها عجن الدقيق
وتترك للتخمير تمهيدا للخبز.



صورة رقم (3) سكي (لعجن العجين بداخلها)

ديرة : وهي بناية علي هيئة دائرية مفتوحة من أي جنب وهو الكانون الذي توضع فيه
الأتافي ويتم اشعال النار تحت أواني الطبخ
اوقريه :- بمنطوق النوبة في مصر أو أوقرر بمنطوق النوبة في السودان :- وهي
الأتافي وتصنع من الطين المخلوط بالتين المخمر وتكون علي شكل مثلث له قاعدة
دائرية بطول 50 سم ومقدمة دائرية أيضا لوضع الاشياء عليها مثل الدوكة والقوسيب
لرفعها عن الارض حتي لا تتأكل أرضية القوسيب وتكون محملة علي هذه الأتافي.

الطاجين : تصنع من الطين بأحجام مختلفة لوضع الطعام بداخلها



صورة رقم (4) الديدية (الطاجن)

اسوييه : أناء كبير مصنوع من الطين وتستخدم في تخزين اللبن

سماق : أناء صغير مصنوع من الطين وتستخدم أيضا في تخزين اللبن

دكي : وهو شبيهة بالجرة بيطن واسع وله مقبضان وقليل الارتفاع ويستخدم في تخزين السمن البلدي

قوتي : وهو الزير وله أحجام مختلفة وحسب الرغبة من استخدامه في التخزين للبلح او الدقيق أو الحبوب أو الماء وتصنع من الطين



صورة رقم (5) قوتي (الزير)

قوسيه:- بمنطوق النوبة في مصر أو القوسيبا بمنطوق النوبة في السودان : وهي الصومعة ومصنوعة من الطين المخمر المخلوط بالتبن بدون حرق وتستخدم في تخزين الحبوب التي ستترك لمدة طويلة وكان له غطاء من نفس الخامات



صورة رقم (6) القوسيبا أو القوسيه (الصومعة لحفظ الغلال داخلها)

البرورين : وهي بناية صغيرة عبارة عن كتفين من البناء مثبت عليها ارفف من الخشب كانت تقام في ركن المطبخ توضع عليها الأواني الخاصة بالمطبخ

الجاو : وهي الرحاية وتتكون من الحجر البازلت وهي عبارة عن قطعتين قطعة سفلية ثابتة وقطعة علوية متحركة فوقها تستخدم لطحن الحبوب ودش الفول



صورة رقم(7) الجاو (الرحايا لطحن حبوب القمح لاستخراج الدقيق)

جاون كد : وهي عبارة عن قطعة من الجرانيت لها تجويف ومعهما قطعة من الحجر تسمى (كدن كلو) بيضاوية الشكل وتستخدم في طحن حبوب الخروع واستخلاص الزيوت منها وأيضا لطحن الحناء والسمن والقرطم.



صورة رقم (8) جاون كد (نوع آخر من الرحايا لطحن حبوب الخروع)

كونتية شبر - كونتية توقيل : وتصنع من سعف النخيل او سعف الدوم تصفر بطريقة متشابكة يتم تقويتها بالعرجون .(شبر) تصنع من السعف فقط وتستخدم كلها في نقل الحبوب والدقيق والمخبوزات والبلح



صورة رقم (9) كونتية شبر (لوضع وحفظ الغلال بداخلها)

شور – كرج : مصنوعة أيضا من سعف النخيل وتستخدم كغطاء للأواني



صورة رقم (10) شور – كرج (غطاء لتغطية الطعام)

تورنديه : وهي عبارة عن عصا من الجريد أو عصا من شجر السنط تستخدم بغرض تسوية النار و تقلبيه تحت الدوكة حتي تعمل علي تسخين الدوكة من جميع الاتجاهات حتي تعمل علي خبز العيش من كل الاتجاهات

نبر : وهو عصا مصنوع من جريد النخل في احد طرفيه قطعة صغيرة من نفس الجريد مثبت علي شكل الصليب وتستخدم في فرك الاتر (الملوخية) والويكا (البامية)

اولاوير :- بمنطوق أهل النوبة في مصر أو أووار أو أوليل أو سير أوليل بمنطوق أهل النوبة في السودان:- وهي المعلاق عادة ما تكون مصنوعة من الوبر أو سعف النخيل أو أن يكون مسطح من الخشب تعلق علي السقف بحبال رفيعة علي ارتفاع مناسب لربة المنزل توضع فوقها المأكولات في الهواء الطلق بعيدا عن الحشرات والقطط وهي كانت بمثابة الثلاجة حاليا



صورة رقم (11) أولاوير أو أوليل (لوضع الطعام عليها في الهواء الطلق)

كوسمير:- بمسمي النوبيين في مصر و كوسميد بمسمي النوبيين في السودان : وهي قطعة من القماش النظيف تبلل بخليط من زيوت الخروع والقرطم أو الفول السوداني وتمسح بها الدوكة اثناء عملية الخبز حتي لا تلتصق العجين بسطح الدوكة

سنتيه : وهو كوب يصنع من قشرة نبات القرع العسلي وذلك عن طريق شق ثمرة القرع الصغير الي نصفين وكان يتم استخدامه كأكواب لشرب السوائل الساخنة ويغرف اللبن من الاسوييه

فيجي : وتصنع من الصفيح بقعر املس علي هيئة علبة صغيرة وتستخدم كمعيار لخبز وفرش العجين علي سطح الدوكة

شوكونوب : عبارة عن علبة من الصفيح يصنع له مقبض ويستخدم في غرف الما وهي تشبه الكوز

كاشير : وصنع من خشب السنط او الاثل وكانت تستخدم في تقليب المطبوعات داخل القدرة وهي بمثابة الملعقة

كوبيه : وهي عبارة عن وعاء من الصاج وكانت تستخدم في جلب الماء من النيل وكان يخزن فيه الماء لاستخدامات المطبخ



صورة رقم (12) كوبيه (يستله لجلب الماء من النيل)

جوبر : وهي من الأواني المعدنية لها غطاء من نفس المعدن لها رسوم مزركشة ومزينة برسوم وتستخدم في تقديم الإبرية في شهر رمضان واللبن في حفلات الزواج أو تخزين

الأسلاد (اللحم المحمص)



صورة رقم (13) جوبر (السلطانية)

كندي : وهو السكين

دستي : وهي الحلة بأحجام مختلفة

فرسي : وهو وعاء من الصاج كانت تستخدم كمكيال للحبوب



صورة رقم (14) فرسي (مكيال الغلال)

كدا : وهو وعاء من الصاج بحجم اصغر وكانت تستخدم كمعيار للدقيق عن إعداد العجين للخبز ويعادل نصف حجم الفرسي.

قربان : وهو الغربال وكان يوجد نوعان منها احدهما من الشاش الناعم تستخدم لغرلة الدقيق وكانت تسمى

قربان دونقي اي الغربال الأعمى والأخر من السلك وكانت تستخدم في غرلة الحبوب ولها فتحات أوسع.



صورة رقم (15) قربان (الغربال لغرلة الدقيق)

دلو : وهي القربة وتصنع من جلد الماعز بعد دباغته وكانت تستخدم في خض اللبن لاستخلاص الزبدة

تولاج : وهي قطعة من خشب السنط وكانت تستخدم في تقطيع وتكسير عظام الذبيحة عليها

فارنج : وهو الساطور تصنع من الحديد الصلب لتقطيع وتكسير عظام الذبيحة



صورة رقم (16) فارنج (الساطور)

العوامل التي أدت الي تغير هذه الادوات :-

*- **التهجير** :- لا ننكر بأن للتهجير أثرا كبيرا في التأثير علي كل فروع التراث الثقافي والتي أثرت بشكل مباشر علي المسكن والصناعات اليدوية واللغة الخ وفقدان الكثير منها

*- **عدم وعي واهتمام المجتمع بالتراث** :- ان عدم اهتمام افراد المجتمع بأهمية التراث تعتبر أحد الاخطار التي تؤدي الي تغير واندثار هذه الادوات وجميع فروع الثقافة واتباعهم كل ما جديد ومقتبس

*- **الثقافة المقتبسة (الاحتكاك الثقافي)** :- نظرا لوجود القرى النوبية مع مجتمعات أخرى نتج عن هذا احتكاك ثقافي أدت الي فقدان الكثير من ثقافتهم المحلية واقتباس الكثير من هذه الثقافات المحتكة واندثار ثقافتهم المحلية

*- **التعليم والتكنولوجيا** :- ويعتبر هذا العامل من العوامل الخطيرة التي تكون سلاح ذو حدين فمن ناحية ممكن أن تعمل علي الحفاظ ومن ناحية أخرى تعمل علي الاقتباس من الثقافات الأخرى عن طريق الفضائيات والسماوات المفتوحة

النتائج

- 1- اختفاء خامات البناء والتي تتمثل في طمي النيل والرمال والتي كانت تستخرج من رواسب النيل فكانت هذه الخامات تستخدم في بناء المطبخ النوبي وتصنيع بعض أدوات المطبخ مثل الدوكة والاثافي والقوسيبا ... الخ وذلك نظرا لعدم توفر هذه الخامات في البيئة الجديدة فبالتالي عدم توفر هذه الخامات أدت الي قلة صنع هذه الادوات مما أدت الي اندثارها شيئا فشيئا
- 2- أدت اندثار أدوات المطبخ الي قلة الروابط والعلاقات الاجتماعية حيث أدوات المطبخ كانت تعمل علي تقوية الروابط والعلاقات الاجتماعية باستخدام مثلا أداة الدوكة حيث كانت تستخدم في اعداد كميات كبيرة من الخبز لاستخدامها في الافراح وكانت ذلك نوعا من المشاركة من السيدات اللاتي تقمن بخبز هذه الكميات لأهل العروسين
- 3- ادت اختفاء هذه الادوات الي استخدام كل ما هو مقتبس من الثقافات الأخرى فاختلّف بالتالي نوعية الطعام المقدم التي كانت تصنع من هذه الادوات

المراجع

- (1) احسان محمد الحسن . مناهج البحث الاجتماعي ، دار وائل للنشر والتوزيع : القاهرة ، 2005 ، ص70
- (2) سعاد على شعبان. الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا.- القاهرة: معهد البحوث والدراسات الإفريقية – جامعة القاهرة، 2004.- 453 ص.- ص 1 - 3.
- (3) شارلوت سيمور – سميث / موسوعة علم الإنسان: المفاهيم والمصطلحات الأنثروبولوجية.- ترجمة محمد الجوهري واخرون – ط 2 . القاهرة : المركز القومي للترجمة ، 2009 ، ص649 - 650.
- (4) محمد الجوهري. علم الفولكلور: الأسس النظرية والمنهجية.- المجلد الأول.- القاهرة: مركز البحوث والدراسات الاجتماعية – كلية الآداب – جامعة القاهرة، 2016.- ص374 - ص 144
- (5) محي عبد الحى. الرقص الشعبي في النوبة، دراسة انثروبولوجية في فن الاداء الحركي . القاهرة . الهيئة العامة للكتاب 2016، ص 69.