

# ملامح من المطبخ النوبي التقليدي في منطقة دنقلا (تخطيطه المعماري\_مكوناته\_أدوات الطبخ)

مركز بحوث ودراسات دول حوض البحر  
الأحمر - السودان

د. عوض أحمد حسين محمد (شبا)

## المستخلص:

تتناول هذه الدراسة ملامح عامة لمكان إعداد الطعام من حيث التخطيط العمراني ومكوناته الأساسية وبعض أدوات المطبخ والطبخ، وتكمن أهمية هذه الدراسة من أهمية المطبخ في حياة الناس حيث يعتبر من المؤشرات المهمة لقياس استقرار وتحضر المجتمعات الإنسانية وتعكس جانب أساسي من أسلوب حياتها وثقافتها، ولتداخل موضوعات هذه الدراسة ما بين التاريخ والآثار والفلكلور اعتمدت على المنهج العلمي الشامل، وتلاحظ من خلال من الدراسة أن المطبخ النوبي التقليدي في منطقة دنقلا قد حافظ على طرازه المعماري رغم التحديثات والإضافات التي تمت خلال العقود الأخيرة حيث ظل هو الأساس الذي يقوم عليه عمارة المنزل، وإن كان هناك بعض الأنماط المعمارية دخلت المنطقة بعد وصول الإمداد الكهربائي بعد قيام سد مروفي في العقد الأول من هذا القرن.

## Features of the traditional Nubian cuisine in the Dongola region (Its architectural layout \_ components \_ cooking tools)

Dr. Awad Ahmed Hussein Mohamed( Sheba)

### Abstract:

Abstract: This study deals with general features of the place where food is prepared in terms of urban planning ,its basic components ,and some kitchen and cooking utensils The topics of this study are between history ,archeology and folklore .It relied on the comprehensive scientific method .It is noted from the study that the traditional Nubian cuisine in the Dongola region has preserved its architectural style despite the updates and additions that took place during the recent decades ,as it remained the basis on which the house architecture is based ,even though There were some Architectural styles entered the region after the arrival of the electricity supply following the construction of the Merowe Dam in the first decade of this century.

## المقدمة:

أطلق محمد عوض على المنطقة الواقعة في شمال السودان والممتدة على النيل مابين مدينتي الدبة وكرمة إقليم الدناقلة(1)، وتعرف أيضاً بمنطقة دنقلا، وهذه المجموعة تشكل إحدى المجموعات النوبية المتحدثة باللغة النوبية الدنقلوية(2)، وهذه المجموعة تمثل مجتمع الدراسة. يُعد المنزل النوبي أحد المكونات الأساسية للثقافة المادية التي تلتقي عندها مجموعة من العلاقات المتشابكة مع بقية العناصر الثقافية الأخرى، ويتميز المنزل النوبي بعدة سمات من أهمها الأتساع، النظافة وراثتها بالرسوم الجدارية(3). ورغم التغييرات التي طرأت على المنزل الدنقلوي من حيث التخطيط والحجم والتأثير التي ارتبطت مع تغير نمط الحياة المتطور بدخول الكهرباء والتقنيات الحديثة وارتفاع مستويات المعيشة، إلا أنه حافظ في بعض عناصره على مظاهر الإستمرارية الثقافية خلال هذا القرن وخاصة المطبخ.

لا توجد دراسات سابقة حول موضوع الدراسة لذا اعتمدنا على طريقة قد تكون مناسبة \_ في تقديرنا \_ وهي التركيز في جمع المادة على جغرافية محدودة، في منطقة دنقلا بصورة عامة باعتبار تشابه عناصر التراث الثقافي في كل المنطقة، وجاء اختيار منطقة المقادة الواقعة شمال دنقلا (العجوز) عاصمة مملكة المقرة، وذلك لأهميتها التاريخية والثقافية حيث تعتبر المنطقة امتداداً ريفياً وحضرياً للعاصمة النوبية، بالإضافة إلى أن هناك أسباباً ذاتية ترتبط بنشأة الباحث في هذه المنطقة ومعايشته لثقافتها، وقام برصدها متخذاً من مطبخ منزلهم التقليدي كنموذج لهذه الدراسة مستعيناً بالمصادر الشفاهية بصورة أساسية من أفراد أسرته، ولتداخل موضوع الدراسة استخدم الباحث المنهج الشامل. ومعلوم أن لغة الدراسة هي اللغة العربية، وأن لغة المقابلات الشفاهية كانت باللغة الدنقلوية النوبية \_ وهي إحدى اللغات النيلية القديمة في وادي النيل وكانت مكتوبة في الفترة المسيحية (4) - وقد سهل معرفة الباحث بهذه اللغة ترجمتها إلى اللغة العربية دون إيراد نص المقابلة باللغة الدنقلوية في متن الدراسة، كما فضل الباحث كتابة الأسماء والمصطلحات الخاصة بموضوع الدراسة كما هي متداولة، مع ترجمتها إلى اللغة العربية إذا وُجد لها مقابل أو كما هو مشهور في العامية السودانية، لأن لغة الأسماء من السمات المميزة لأي مجتمع ثقافي.

## التخطيط المعماري للمطبخ الدنقلوي:

يتكون المنزل التقليدي الدنقلوي، ويطلق عليه اسم كا(ka) وكذلك تعرف الغرفة أيضاً باسم كا، وكأنها منزل قائم بذاتها - من ثلاث غرف رئيسية مع بعض الملحقات كالراكوبة، أو المظلة (كري\_keri)، ومخزن أو مطامر لحفظ الحبوب (قوسى\_gosse) بالإضافة إلى السور (الحوش)، والغرف هي:

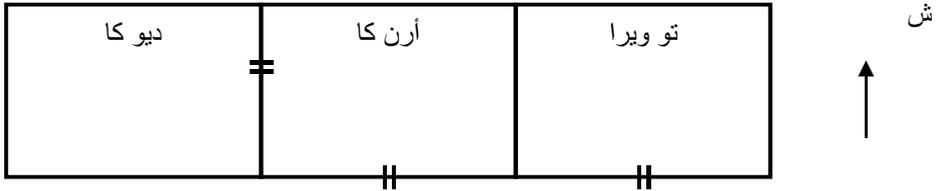
الأولى: ديو كا / dew ka (المطبخ).

الثانية: آرن كا / aarn ka (الغرفة الداخلية أو المعيشة).

الثالثة: تو ويرا / to wera (الغرفة المنفصلة أو المصيفة).

ظل المنزل التقليدي الدنقلاوي محافظاً على طرازه المعماري الأساسي خلال المائة العام السابقة على طرازه المعماري بصورة عامة، رغم التحديثات والإضافات التي تمت في العقود الأخيرة بغرفه الثلاثة، وخاصة المطبخ محور حديثنا في هذه الورقة، حيث كان يستخدم في تخطيط المنزل الدنقلاوي أسلوب هندسي بسيط يفئ متطلبات السكن والإعاشة وكان في البناء يتم الاستفادة من المواد المحلية الموجودة في البيئة حيث يستعمل في البناء الطين اللين بعد تخميره، ويُعَرَّشُ بخشب السنط وجذوع النخيل والدوم وجريد النخيل ... الخ، ويتم بناء المنزل وتأسيسه بطريقة جماعية في معظم مراحلها حيث كان يجتمع كبار السن من أفراد الأسرة لتخطيط أساس المنزل وفق طقوس معينة تعرف بالأسنبد (sonpod)، ويساعدهم في حفر الأساس الشباب ومن لهم دراية وخبرة في البناء في شكل نفيير (فزا faza).

يطلق على المطبخ عند الدناقلة اسم (ديو كا / dew ka)، ويعني حرفياً بيت أو غرفة الصاج، الذي يصنع فيه الخبز (الدوكة) أو مكان إعداد الخبز، كما يستخدم اسم آخر للإشارة على المطبخ وهو توكول (tokol)، وربما مصدر هذا الاسم من اللغات الحبشية. أما موقع المطبخ في تخطيط المنزل الدنقلاوي التقليدي يكون في الجهة الشمالية الغربية وله مدخل (باب) يفتح في الجهة الشمالية الشرق (أنظر: مخطط رقم 1).



مخطط رقم «1»

يوضح الغرف الرئيسة في المنزل التقليدي الدنقلاوي وموقع المطبخ

أما التخطيط الهندسي للمطبخ فهو عبارة عن غرفة مربعة الشكل (4×4م) أو مستطيلة الشكل كبيرة الحجم (5×6م)، وتُعَرَّشُ بالمواد المحلية ويتكون من عود كبير ومتين يوضع كعمود عرضي على الحائط من شجر الدوم أو السنط في وسط الغرفة يعرف بـ (ميرق / merig) ومسندو بعمود رأسي من الخشب أيضاً بـ (أندي / andy)، ثم يُرص على الميرق أعواد أقل حجماً وأخف وزناً تعرف بالرضاصات أو العراضات، وفوق الحائط توضع حجارة من الحجر النوبي الرملي (سوي/ soi)

،وفوقها أفلاق من جذوع النخل (أمبو/ompo) بعد أن تشقق إلى أربعة أجزاء ، وذلك حتى تخدم عدة أغراض منها مساواة الأخشاب مع بعضها (الرصاص)، وحتى تكون هناك فتحة على طول الحائط لتهوية المطبخ (ناشي/nashe) لإبعاد العرش عن الحائط، وحتى لا تصله حشرة الأرضة التي تأكل الأخشاب، وتعرف الأعواد المرصوصة (الأمبو) على الحائط باسم (ترتر/trtr)، وأخيراً يوضع جريد النخل بسعفه فوق الرصاص، وكذلك فروع شجر الطرفاء أو نبات الحلفا، لتوفير ظل مناسب كظل الشجر بحيث تكون هناك تهوية مناسبة للمطبخ - إلى جانب الناشي- وذلك لإخراج الدخان الناتج عن الطبخ ولتوفير برودة مناسبة للمطبخ، أما الآن فأصبح يستخدم الجريد المنسوج بعد تنظيفه من السعف- مثلها مثل الغرف الأخرى- ثم يوضح من فوقها الطين المخلوط بروث البهائم (الزبالة) مع الإبقاء مع الناشي وذلك لاستخدامهم تقنية بسيطة لإخراج الدخان عبر بناء حائط صغير في شكل مصطبة مجوفة يخرج منها الدخان إلى الخارج من خلال خرم صغير في الحائط أشبه بعادم السيارة (صورة رقم 1-2).



صورة رقم 1

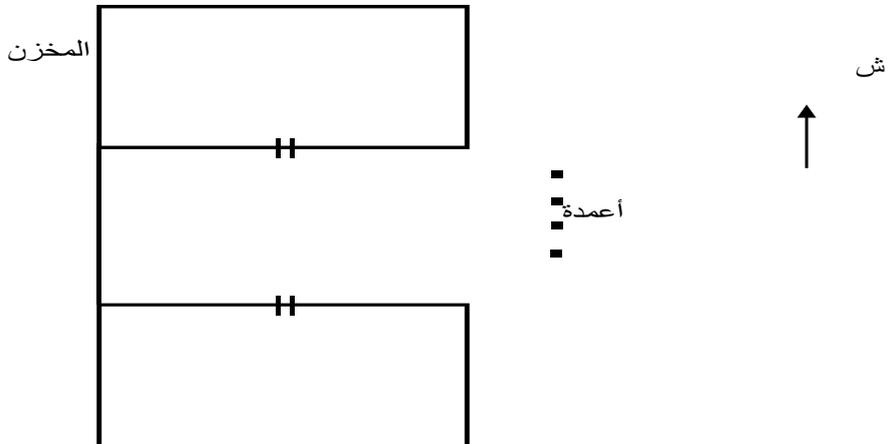
توضح جانب من عرش المطبخ (الناشي)



صورة رقم 2

توضح تقنية إخراج الدخان

ومن التحديثات المعمارية للمطبخ في الفترات المتأخرة تم فصله عن الغرف الأخرى من الناحية الغربية للمنزل وربطها مع المخزن عبر برنذة مفتوحة من ناحية الشرق بأعمدة مبنية من الطين أو الطوب اللبن والمحروق (مخطط رقم 2).



مخطط رقم 2

يوضح التخطيط الحديث للمطبخ

## مكونات المطبخ:

يتكون المطبخ (ديو كا) من عدة أجزاء مترابطة تكمل بعضها الآخر حتى تؤدي دورها المطلوب وبعض هذه الأجزاء متصلة بطبيعة البناء وبعضها متداخلة لتصبح مكون واحد وحاولنا تقسيمها على النحو التالي:

### المدخل (كا نقل/ka ngil):

يبدو أن كثير من المصطلحات ترجمت حرفياً من اللغة الدنقلوية النوبية إلى العامية السودانية ومنها كا نقل أي خشم البيت، أو الباب، وحتى لا يكون حديثنا مبتوراً عن صلة هذا الجزء بمكونات المطبخ (الغرفة) سنضطر لبعض التفصيل عن الباب والذي كان يصنع في السابق غالباً من خشب السنط أو الطلح، وقبلها كان يصنع من جريد النخل المنسوج بجلد البقر. ومن الأجزاء الرئيسة من الباب التقليدي (كوبد/kobed): (الدلق/dolag)، وهي عبارة عن كتلة خشبية يتم تجويفها وتصمم على أن يكون بداخلها كلاب (ولي/wali) وهما عودين صغيرين مصنوعين في شكل حرف (E)، مهمتها التحكم في دخول وخروج (شورق/shorag)، وهو عمود خشبي طويل يخرج من الدلق ليدخل في فتحة (حُرم) حائط جانبي مبني مخصوص لهذا الغرض يعرف ب(تودي/todi)، ولا يفتح الباب إلا عن طريق المفتاح (كوشر/kosher) ويستند الباب من أعلى على عتبة خشبية تسمى (ديو/dew) مخروم يدخل فيه عمود خشبي جانبي من الباب ويسمى (مشي/meshi)، ويتطابق هذين الجزئين مع أجزاء الساقية في الاسم والغرض. وما يهمنا في أجزاء الباب إلى جانب مهمته الأساسية ما يعرف بتودي وارتباطه الشديد بمكونات المطبخ، وكما ذكرنا هو حائط جانبي في جزءه الأسفل مدرج أو به زيادة تشبه المصطبة تعرف ب(قوسكا-ن-تودي/goska-n-todi)، وتعني مصطبة المحتاج (العشمان) حيث عليها الخبز فيأكله العشمان أو الجائع العجول المنتظر بداية صنع الخبز، كما للتودي مهمة أخرى وهي تحمي النار من تيار الهواء حتى لا تنطفئ حيث يجاورها إيق نار.

### مكان النار (إيق نار/eiqnar):

يعرف مكان إعداد الخبز والطعام ب(إيق نار) وإيق تعني النار أما نار فتعني بالقرب من الشيء أو محيطه وموقعه من المطبخ الجهة الشرقية في الغالب ويتكون من جزئين:

### الأول: الدوكة (ديو/dew):

كلمة دوكا هي في الأصل كلمة دنقلوية نوبية محرفة من ديو كا وتعني غرفة الصاج أو المطبخ -سبق شرحه- وهي إناء فخاري شكله مستدير أو مربع يستخدم في صنعه نوع معين من الطين يتميز بالقوة والصلابة، وحالياً تستخدم قطعة صلبة من الحديد لا يتجاوز ضلعه المتر ويعرف بالصاج أيضاً، ويستخدم لإعداد الخبز بعد أن يوضح على ثلاثة أو أربعة حجارة أو مصطبة طينية مبنية من الجانبين.

### مكان الحلة (سولي نقر/solly nagr):

سولي نقر يقع جنوب الدوكة مباشرة وهو مكان إعداد الطعام وطهيّه، وكان في السابق أنية فخارية (حلة) تعرف ب(سولي)، توضع على ثلاثة أثافي أو أدايات (أبورتى/oparti) لإيقاد النار

تحت الحلة، وأحياناً توضع بدلاً منها ثلاثة أحجار، ولكن الآن أصبح تستخدم آنية من الحديد والمعادن الأخرى، كما أصبح يستخدم في الطي الغاز (صور رقم 3-4).



صور رقم (3-4)  
توضح جانب من مكونات المطبخ

## الفرن:

لم أجد مقابل في اللغة النوبية الدنقلاوية للفرن رغم قدم استخدامه، يصنع الفرن البلدي من الطين المأخوذ من طمي النيل (كوركتي/ korkti)، المخلوط بروت البهائم (الزبالة)\_ (هوسي/ hossi)، وأحياناً يخلط مع بقايا وكسارات الطوب المحروق والفخار، ويبنى في شكل قبة صغيرة فوق مبنى مربع الشكل، يوقد داخله النار، وبالقبة فتحتان صغيرتان في الأسفل مربع الشكل لإدخال قوالب العجين(السنج) وفي أعلى القبة دائرية الشكل تعرف بـ (شاروقا/ sharoga)، مهمتها ضبط مستوى حرارة الفرن، ويستخدم الفرن في الغالب لصناعة الخبز (الرغيف) والخبز الجاف، وموقعه العتاد في الركن الشمالي الغربي من المطبخ(صور رقم 5-6).





صور رقم 5-6

توضح الفرن البلدي داخل المطبخ

### المعلق (أولل/OLL):

أولل وتعني المعلق وتنطق في شمال دنقلا سولل، وهي حبال عريضة مصنوعة من الشعر وأحياناً من سعف النخل أو سعف الدوم المنسوج تُشَبَّك مع بعضها في حدود أربعة أو خمسة حبال، لتصبح شبكة تسمح بحمل الأواني وتمنعها من السقوط، ثم يربط في جزءها الأعلى بحبل متين يعلق في عيدان سقف المطبخ ويتراوح عددها ما بين اثنين أو ثلاثة، وهي تستخدم لحفظ الخبز والأطعمة واللبن من الحشرات والزواحف والحيوانات، وكذلك توفر تهوية جيدة للطعام. (صور رقم 7).



صورة رقم (7)

توضح المعلق

### حفرة الدخان (كُولد كُول) / Kold Kol:

كُولد تعني القطع الصغيرة من خشب الطلح التي تستخدمها النساء لترطيب الجسم كنوع من حمام البخار أما كول فتعني الحفرة وكولد كُول تعني ما أصطلح عليه في العامية السودانية بحفرة الدخان، ويقع في الركن الجنوبي الغربي للمطبخ، ورغم عدم وجود علاقة مباشرة بينها ومكونات المطبخ إلا أننا نجدها في معظم المطابخ التقليدية، ولعل التعليل الوحيد لوجود حفرة الدخان داخل المطبخ هو سهولة استخدام النار أو الجمر وأن رائحة الدخان طيبة وطاردة للذباب والحشرات، وربما لضيق غرف المنزل.

### ترتر (Tartr):

الترتر عبارة عن أعواد مرصوة ومثبتة على الحائط توضع عليها أدوات المطبخ وبعضها عبارة عن عيدان صغيرة تدق على الحائط ويعلق عليها الأدوات نفسها، وأحياناً تبنى مصطبة

صغيرة من الطين توضع عليها الأواني والأدوات.

هذه هي المكونات الرئيسية للمطبخ الدنقلاوي التقليدي في السابق، وقد حدثت بعض التعديلات في السنوات الأخيرة منها صنع رواكيب (برندات) أمام المطبخ وضع عليها الفرن وكذلك حفرة الدخان.

أدوات الطبخ والمطبخ (كلتن داداي/Klati-n- Dadi):

تعرف الأدوات المستخدمة في الطبخ وحفظ الطعام في المطبخ الدنقلاوي باسم كلتن داداي، ومعظم الأدوات الحالية مصنوعة من الحديد والألومنيوم والزجاج والبلاستيك، أما في السابق فكانت تصنع من الفخار أو نبات القرع وأحياناً من الحجر، وسنستعرض في هذا الجزء بعض الأدوات التي كانت مستخدمة في السابق وبعضها مازالت مستخدمة، سنشير إليها تفصيلاً، وسنستعرض المسميات القديمة لبعض هذه الأدوات مع وصف موجز لها ومنها:

1.	كنتوش(Kantosh):	إناء فخاري كبير يستخدم في غلي اللبن.
2.	كبروس(Kopros):	إناء فخاري كبير يستخدم لعجن الدقيق في المناسبات أو للأسر الكبيرة.
3.	شوربو(Shoropo):	إناء فخاري متوسط الحجم يستخدم لعجن الدقيق، للأسر متوسطة العدد، لها يدين.
4.	إشني(Eshani):	إناء فخاري صغير الحجم يستخدم لحفظ المريسة (الخمير) للأسر الصغيرة، ويعرف في شمال دنقلا باسم إشري.
5.	سولي(Soli):	إناء فخاري يستخدم لصنع الإدام (حلة الملاح).
6.	كوبي(Kopi):	إناء من القرع كبير الحجم بفتحة صغيرة في الأعلى ويعرف أيضاً بـ (قلا-ن-كوبي) ويحفظ فيه السوائل واللبن، وكذلك يطلق على إناء فخاري يحفظ فيه المريسة (أكبر حجماً من الإشني).
7.	إسي-ن-كوبي Asi-n- Kope):	إناء صغير من القرع يستخدم لشرب الماء (كوز)..
8.	بربور(Barbor):	إناء صغير من الفخار له يدين يستعمل لشرب الماء (كوز).
9.	دناد(Dnad):	إناء صغير من القرع يستخدم لغرف العجين من الكبروس وصبه في الصاج (ديو) ويستخدم أيضاً لعواسة كسرة الذرة عند وضعه في الصاج.
10.	شبلول(Shablol):	إناء يختار من نبات القرع يكون شكله بيضاوي ويميل إلى الطول يُشق إلى نصفين، يستعمل لغرف الإدام (الملاح) وهو بمثابة الكومشا في العامية السودانية.
11.	نوبدي(Nobodi):	عود رفيع من الخشب (عادة من جريد النخل أو الطرفاء) بطول نصف متر تقريباً يخرم في إحدى طرفيه ويوضع عليه قطعة خشبية صغيرة في شكل صليب، ويستخدم للخلط عند إعداد الطعام.
12.	كركور(Krkor):	إناء فخاري به فتحة (خشم) تميل للضيقة ويستخدم لطبخ اللحم وصناعة البليلة وهو أشبه بالقدرة المستخدمة في المطبخ السوداني.

13.	أراوا (Arawa):	قطعة خشبية صغيرة مستطيلة الشكل (8×5سم) من أوراق نبات الدوم تستخدم في عواسة الكسرة (الفطيرة) على الصاج وتعرف في العامية السودانية بالقرقرية،
14.	كوس (Kos):	إناء خشبي يستخدم كأنية لوضع الأدام (صحن) ويعرف في العامية السودانية بالقدح ، وفي فترة لاحقة تم استخدام إناء من النحاس ، وخاصة عند الأثرياء، يعرف ب(سلم/ Salm).
15.	بُسودي (Bosodi):	قطعة من القماش يمسح بها الصاج (الدوكة) قبل بداية صناعة الخبز وأثناءها بعد دهنها بالزيت أو الطايوق وهو النخاع الشوكي المأخوذ من الذبائح، وتوضع في إناء صغير يعرف بـ (مُعراكة).
16.	فُنْدُق (Fondog):	إناء متوسط الحجم مصنوع -في الغالب- من الخشب، يستخدم لسحن البهارات، وغيرها من مكونات الطعام القليلة وذلك بدقها بقطعة حديد صلبة.
17.	كاندي (Kandi):	وهو السكين ومعلوم أنه مصنوع من الحديد، ويستخدم في التقطيع وخاصة اللحم، وفي الذبح.
18.	تلوكي (Tolke):	قطعة خشبية صلبة، وتستخدم كسندان يقطع عليها اللحم وغيرها، وكذلك يطلق على مقعد خشبي صغير يجلس عليه أثناء الطبخ وصناعة الخبز، ويعرف أيضاً هذا المقعد بالككر.
19.	أدا (Ada):	إناء مفتوح مصنوع من عرجون النخيل المنسوج بسعف الدوم ويستخدم لوضع الخبز (الكسرة) عليه أثناء صناعته كما يستخدم في تصفية الحبوب وهو مشهور في السودان باسم الطبق وهو بأحجام مختلفة.
20.	توقل (Togil):	إناء كبير مصنوع من عرجون النخيل وسعف الدوم ويستخدم في الغالب لحفظ أدوات المطبخ، ويوضع عليه الحبوب ومشهور عند السودانيين باسم العمرة، أما الأصغر حجماً يعرف باسم كونتي.
21.	شبر (Shbir):	إناء مصنوع من سعف النخيل أو الدوم وبه يدين من الجبل المصنوع من ليف النخيل الذي يتميز بالمتانة وهو بأحجام مختلفة ويستخدم عموماً في حمل المواد الخام للطبخ أو في غسل الحبوب ويعرف عن السودانيين بالقوفة.

هذه هي معظم الأدوات المستخدمة في الطبخ والطعام، وكما أشرت بعضها كانت مستخدمة إلى وقت قريب، وبعضها مازالت مستخدمة بمسمياتها القديمة، وخاصة تلك الآنية الفخارية التي تستعمل في حفظ السوائل، وقد قام الباحث بتصوير بعض هذه الأدوات الموجودة في منزله (صور رقم 8-9-10-11-12).



صورة رقم (8)



صورة رقم (9)



صورة رقم (10)



صورة رقم(11)



صورة(12)

## الخاتمة:

من أهم الإشارات في الملاحم التي قدمناها عن عمارة المنزل النوبي عموماً والمطبخ الدنقلاوي بصورة خاصة ومركزة، أن هناك الكثير من مظاهر الاستمرارية الثقافية رغم التغييرات التي طرأت على الطرز المعمارية والهندسية للمنزل من حيث الحجم والشكل، وكذلك المواد المستخدمة في البناء وأثاث المنزل نفسه تبعاً لتطور نمط الحياة والارتفاع المتزايد في مستويات المعيشة والتأثيرات الثقافية الواضحة التي ارتبطت بالتكنولوجيا الحديثة والعولمة وربط المنطقة بالإمداد الكهربائي، فضلاً عن أثر الاغتراب والهجرة في تغيير الكثير من المفاهيم الثقافية، ومن مظاهر هذه الاستمرارية مثلاً لا يزال الفخار مستخدم لحفظ الماء والسوائل، ومعلوم أن استخدام الفخار قديم في السودان وادي النيل.

كما طرأت الكثير من التغييرات على الأدوات المستخدمة في الطبخ من أدوات حديثة وفاخرة، في منطقة الدراسة، والتي تأتي من الخارج مثل الأدوات المستخدمة في المدن، كما طالت التغييرات معينات الطبخ فظهرت بصورة ملفتة البوتوجازات وكذلك الثلاجات لحفظ الطعام ... الخ، ورغم هذا التطور الكبير والتغيير النوعي نلاحظ أن ثمة استمراراً في مسميات أدوات الطبخ ومكونات المطبخ، وكذلك ما زال البعض يستخدم الطرق التقليدية للطبخ وخاصة عند كبيرات السن (50- 80 سنة)، كما أن من أوضح الأمثلة على ذلك التمسك الكبير للسكان بالطرق التقليدية لصناعة الخبز. وتوصي هذه الدراسة بالآتي:

1. أن عمارة المطبخ الدنقلاوي التقليدي ومواد بنائه متوافقة بصورة كبيرة مع البيئة والمناخ ومن حيث التهوية، ويمكن الاستفادة منها في تصميم المطابخ في السودان.
2. ضرورة إجراء مزيد من البحوث عن عمارة المنازل في السودان وإبراز أهميتهما، وكذلك جمع الموروث الثقافي المرتبط بالعمارة التقليدية من الأدب الشعبي وغيره.

## الهوامش:

- (1) محمد عوض محمد، السودان الشمالي\_ سكانه وقبائله، (القاهرة، 2009م)، ص331.
- (2) لمزيد من التفاصيل، راجع:عوض أحمد حسين (شبا)، دنقلا والدناقلة، (الخرطوم، 2008م).
- (3) محمد الجوهرى، الأنثروبولوجيا (أسس نظرية وتطبيقات عملية)، الإسكندرية: دار المعرفة، 1990م) ، ص 463-464.
- (4) لمزيد من التفاصيل، راجع:عوض أحمد حسين (شبا)، اللغة النوبية\_دراسة للدلالات التاريخية للهجات النوبية، ط2، (الخرطوم، 2012م).

## المصادر الشفاهية:

- (1) أم النصر شيخ الدين حسين دياب (والدة الباحث)، ربة منزل، 77 عام، مقابلة بمنزلة، قرية المقاوذة\_ دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/15م.
- (2) سلوى السر حسين محمد (ابنة عم الباحث)، ربة منزل، 55عام، مقابلة بمنزل الباحث- دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/13م.
- (3) علوية الحاج محمد صالح، (خالة الباحث)، ربة منزل، 80 عام، مقابلة بمنزلها، المقاوذة - دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/16م.
- (4) محمد على حسين محمد (ابن عم الباحث)، مزارع، 59 عام، مقابلة بمنزل الباحث\_ دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/13م.
- (5) منيرة صالح عبد الله صالح ( ابنة عمة الباحث)، ربة منزل، 62 عام، مقابلة بمنزلها، قرية المقاوذة\_ دنقلا العجوز، بتاريخ 1 2015/2/7م.