

الطرق التقليدية لصناعة الملح في السودان (حالة دراسة منطقة أدنى نهر أتبره)

جامعة وادي النيل، مركز
أبحاث الآثار والتراث

أ. مزمل سعد إبراهيم المكي،

المستخلص:

تحاول الدراسة وصف موارد الملح وأساليب استخراجها بالطرق التقليدية القديمة في السودان، بالتركيز على منطقة أدنى نهر أتبره. ، تهدف الدراسة إلى توثيق ودراسة التوزيع الجغرافي لمواقع الملاحات الأثرية في المنطقة لفهم أشمل لأهمية الملح ودوره في الحركة الاقتصادية والاجتماعية في تاريخ السودان القديم. تهدف الدراسة كذلك إلى التعرف على نشأة تقنية استخراج الملح وازدهارها ونهايتها بمنطقة أدنى نهر أتبره. بنيت الدراسة على المسح الأثري في مواقع الملاحات وربطها بالتاريخ القديم ونتائج الدراسة السابقة عن تقنية صنع الملح، واعتماداً على العمل الآثاري الميداني المنتظم خرجت الدراسة بوصف شامل لهذه التقنية التقليدية كواحدة من الصناعات القديمة التي لعبت دوراً مهماً في نهوض بعض مجتمعات السودان القديم. وتوصي الدراسة بضرورة إجراء حفريات أثرية في مواقع آثار الملاحات بمنطقة أدنى نهر أتبره.

Abstract

The study try to describe salt resources and the ancient techniques production in the Sudan from the lower part of Atbara river. The study aims to document the distribution of salt archaeological sites in the area and to having a comprehensive understanding of the salt production of economic .and social movement in ancient Sudan

The study also aims to identify the origin of salt production, development and end in the area of lower Atbara river. The study based on an archaeological survey in the salt archaeological sites, in order to connect between archaeological field information with the previous research results in this topic. The study resulted that the salt production as ancient Sudanese craft played a great role of ancient Sudan societies development. The study recommends carrying out archaeological .excavation in the salt archaeological sites in lower Atbara river area

المقدمة:

هناك شح في المعلومات عن موارد الملح في السودان وطرق استخراجها والأساليب والتقنيات المستخدمة في صناعته. وبناءً على ذلك تشير الأدبيات المتاحة بوضوح إلى غياب تام للجهود التي يجب بذلها لدراسة وتوثيق الاستخراج التقليدي للملح في السودان (EIImahi, 2000,1). أجرى البروفيسير على التجاني الماحي دراسات ميدانية في عامي 1988 و 1989م لتوثيق أعمال الملح التقليدية على طول نهر عطبرة؛ وأجريت مقابلات مع السكان المحليين ومسؤولين حكوميين محليين مدينتي عطبرة والدامر، وقصد من ذلك المساهمة في الساحة البحثية لعلم الآثار بالسودان، من خلال السعي لتحقيق أهداف معينة ومن بينها التوثيق لأساليب واستخراج الملح وإعادة بناء التقنية التقليدية التي استخرجت هذا المعدن. وأيضاً وضح قياس محدد يمكن أن يبين بعض المواد الأثرية في المستقبل، وبذل جهود أثرية لفهم أفضل لتكنولوجيا الملح التقليدي على طول نهر عطبرة واقترحت الدراسة أن الهجرات البشرية من غرب إفريقيا هي التي مهدت لنشر تقنيات استخراج الملح بالطرق التقليدية في وادي النيل الأوسط. وتجدر الإشارة إلى أن المخبرين المسنين في قرى نهر عطبرة وصفوا وصمموا رسومات لأدوات عمليات التقنية مثل: الفرن، الطاراد، المليت، إلخ، التي كانت تستخدم في استخراج الملح وكانت هذه أول دراسة أجريت على صناعة الملح التقليدية في السودان. ومع ذلك، فمن المؤسف أن الدراسة لم تعط تحليلاً للتركيب الكيميائي لنوع الملح المنتج في هذا المجال (ربما هذا شأن يخص علم آخر من العلوم المساعدة لعلم الآثار).

كيفية استخراج الملح بالطرق التقليدية من خلال السجلات التاريخية بالسودان: هنالك الكثير من مناطق السودان وجدت بها دلائل مادية تشير إلى استخراج الملح بالطرق التقليدية، وفي أثناء حملة محمد علي باشا لفتح السودان، وجدت في إحدى الجزر التابعة لجزيرة مقرات بمنطقة أبو حمد، وقام بتوثيقها أحد ضباط المخابرات الإنجليز وذكر حسب ما دونه عن استخراج الملح (يصنع في جزيرة قص بواسطة غمر بعض أنواع التربة بالماء، ثم تصريف الماء، ثم غلي هذا الماء حتى درجة التبخر، ويتم الغلي في قدور من

الحديد؛ وكل قدر من هذه القدور تنتج قطعة تزن حوالي رطلين يتم تبادلها بما يساوي من الذرة (كروفورت، 1918، 12).

وصف بوركهارت لاستخراج الملح في قرية بمنطقة قريبة من شندي يقال لها بويضة وقدم وصفاً دقيقاً عن التقنية التقليدية وذكر هذا النص (الأرض هنا تمثل دائرة قطرها عدة أميال مشبعة تماماً بالملح، ويقوم الأعراب بجمعه في أكوام على جانب الطريق ويتم فصل الملح عن التراب بواسطة غليه في قدور فخارية كبيرة، ويعاد غلي الجزء المشبع بالملح مرة أخرى في قدور صغيرة ، ويوضع الملح الناتج عن هذه العملية بعد ذلك في أقراص قطر الواحد منها حوالي قدم وسمكه حوالي ثلاث بوصات، ويبدو الملح بعد استخلاص الشوائب منه ناصع البياض، ويشبه كثيراً الملح الصخري (اي الملح المستخرج من الصخور)، ويوضع حوالي 12 قرصاً في سلة، وكل أربعة من هذه السلال تمثل حمولة جمل (بوركهارت، 1819: 246).

ويورد لنا أميل لودفيغ عن استخراج ملح بحيرة البرت الذي كانت تقوم بجمعه النساء من شواطئ البحيرة عندما يترسب الملح ويقول: « ماء بحيرة البرت مالح، وملحها رزق لمعظم زنوج تلك البقعة الذين يستعملونه في غذائهم من أوغندا ودخل الكونغو، ويترسب الملح في البحيرة. والرجال لا يبدون حراكاً في جمعه، والنساء هن اللاتي يفعلن كل شيء، وفي هذا المشهد نشاهد نساء عاريات عرياً تماماً يرفعن جراراً صغيرة من طين، ومن بين هذه القدور التي توحى بمنظر قرية خربة، والتي تفصل بعض مختلف المنافع عن بعض » (زعيتر، 1951: 47).

ونلخص الاشارات المختلفة للحالة والباحثين والمؤرخين في بعض ملاحظاتهم لاستخراج الملح بالطرق التقليدية على محيط بحيرة البرت، يتضح الدور الذي قامت به النساء في استخلاص الملح من محيط البحيرة بعد جمعه في قدور من الطين، وأيضاً وصف مخلفات استخراج الملح من الطين في شكل أكوام ترابية منفصلة توحى إليك بتمائل بيوت الطين المهدامة بسبب الفيضانات، وتبدو هناك أدلة مادية لبقايا مواقع الملاحات في منطقة أدنى نهر أتره تماثل ما وصفه لنا لودفيغ في بحيرة البرت (خريطة رقم 1). وهذا الوصف يجعلنا نتساءل عن دور المرأة في استخراج الملح بالطرق التقليدية في الفترات المختلفة من تاريخ السودان القديم؟

أهمية إنتاج الملح:

الملح سلعة استراتيجية لا تقل أهمية عن الذهب في ذلك الزمان، كما هو معلوم كان رافداً من روافد التجارة الإفريقية، حيث تحتاج المنطقة الداخلية إلى كميات كبيرة من هذه السلعة التجارية التي لا تتوفر لديها كما ذكر (كروفورت، 1918م) وندرته في المناطق الجنوبية والحاجة الماسة إليه لحياة الإنسان والحيوان، ويستعمل الملح في تسمين الماشية،

ووجد بكثرة في المناطق الشمالية في ذلك الزمان وكان بالغ الأهمية (الشيخ، 2002م: 38). ذكر بوركهارت أهمية استخراج الملح في منطقة بويضة بالقرب من مدينة شندي، وتجارته التي تمر بها البلاد حتى سنار، وذكر أن المصانع كانت تمثل أحد الجوانب الرئيسية للتبادل التجاري ما بين مدينتي شندي وسنار، والكميات التي تصدر منها إلى دولة الحبشة وكان يتم التبادل التجاري بمقابل الذهب والعبيد (مقايضة). ويقول في النص: «إن مصانع الملح يحتكرها تجار شندي وتمد البلاد كلها حتى سنار بالملح ويقول: إن هذا الملح يمثل جانباً رئيسياً من تجارة شندي، حيث يشتري تجار سنار كميات كبيرة من الملح، وينقلونها إلى الأسواق الحبشية ويبادلونها في الجبال حول منطقة رأس الفيل بالذهب والعبيد. وفي جزيرة مقرات وبويضة بشندي، لها نفس القدر من الأهمية، وأنها كانت تحت سيطرة الحكام. والملح لكونه سلعة مطلوبة فهو في نفس الوقت كان واحداً من فئات العملة المتداولة حتى فترة الفونج (1504-1820م) وقد وصف كثير من الرحالة دور الملح كعملة مهمة إلى جانب الذهب (الشيخ، 2002م: 38-39). ومن المعروف أن الملح والذهب كانا من أهم أسباب قيام وازدهار ممالك غرب إفريقيا في فترة العصور الوسطى، حيث كانت في الشمال منها مصادر الملح وفي الجنوب الذهب (بوفيل 1978: 161).

إذا كان الذهب يصدر مع القوافل التجارية الذاهبة إلى سواكن ومصر فإن الإنتاج من الملح يتجه جنوباً إلى الأسواق الداخلية، ويبدو أن الملح الصادر من جزيرة مقرات وأدنى نهر أتبره وبويضة كانت تنقله المراكب إلى أعالي النيل الأزرق والنيل الأبيض، حيث يبادلونه هناك بالذهب أو الرقيق (الشيخ، 2002م: 39).

على ضفتي نهر أتبره في الأتبراوي وسيدون يفيد التاريخ الشفوي أن للملح أهمية، فهو أحد روافد النشاطات السكانية ولا يقل أهمية عن النشاطات في المناطق الأخرى من السودان بل بالتأكيد أن للمنطقة دور كبير ورافد لإنتاج الملح في العصور الوسطى بالسودان. وذكر الأستاذ عمر كبوش أن الملح المنتج بالطرق التقليدية استخدم في قرية أبو سنون وسيدون لتسمين الماشية، حيث يخلط التراب المالح مع المياه وتشرب الإبل والضأن والماعز، ويعتقد في هذه المناطق أنه علاج لأمراض الإبل حيث يقتل الديدان التي تصيب الماشية مثل مرض الجوفار «جوفار الإبل» (كبوش، مقابلة شفاهية، 2013).

وتذكر الروايات الشفوية أن سكان الأتبراوي في زمان سابق استخدموا إنتاج الملح واستخرجوه كوسيلة لكسب العيش، ويبيعون إنتاجه في سوق الدامر ويشتررون الثيران للاستفادة منها في الزراعة والسواقي بدل إنتاج الملح (المأمون، مقابلة شفاهية، 2010). وورد عن لودفيغ في قوله «وفي بحيرة البرت يحزم الرجال سلعة الملح في أوراق من شجر الموز ويبيعونها في غلف طويلة مصنوعة من سيقان الخيزران ويحملونها على ظهورهم كأثام زوارق نيلية مصغرة، ثم

يسIRON أياماً بأسرها عراة مع هير للنوم وقرع مملوءة ماء حتى ينتهوا إلى الأسواق التي تزن الملح، ويبادلونه مع إخوانهم في السوق بالحبوب والرماح والخرز والجلود وذخائرهم من البردي. وغاية القول أنهم يقايضون الملح الذي تكومه نسائهم » (زعتير 1951: 47).

والملح بالنسبة لمملكة الفونج وقد كان من أهم الصادرات إلى دولة إثيوبيا وفي مقابل توريد الرقيق والبن، وكانت فداسي من أكبر أسواق الملح والمكان الوحيد لتحقيق الاكتفاء الذاتي منه لمجموعات الأورومو في الشرق وكان يقايضونه بالذهب والمسك.

ولعل ذلك يعطي انطباعاً لمدى أهمية الملح في تلك الأنحاء المتداخلة بين السودان وإثيوبيا. قل أن يتصف بسلة تجارية أخرى فالحاجة إليه في مقاطعة إقليم الجالا جعلته الشكل الوحيد الأكثر قبولاً للتبادل بمنتجاتهم ففي مناطق المتمة ورأس الفيل الصنف التجاري الرئيسي الذي تطلبه مجموعات الجالا والتقيرين من التجار الجعليين عند المقايضة بما يحملونه من بضائع. بينما كان النقاد والجلابة معاً يتولون الإشراف على جمعه ونقله من منطقة اصوصا ودول أخرى إلى داخل إثيوبيا والترويج له محلياً في وقت حققت فيه أسواق قرى كل من فداسي وقرقورة الشهرة في رواج وتبادل سلعتي الرقيق والملح (بشير، 2017، 650-651).

الملاحات في منطقة أدنى نهر أتبره:-

سميت مواقع استخراج الملح بالطرق التقليدية القديمة التي مارسها إنسان المنطقة على ضفاف نهر أتبره؛ بالملاحات بقطاعي الأتبراوي وسيدون. وقد أصبحت وسائل إضافية للنشاط البشري بالمنطقة. باعتبار أن الملح من السلع التجارية المطلوبة ضمن السلع المنتجة محلياً التي تباع في الأسواق المحلية، وهنالك الكثير من المواقع التي يطلق عليها اسم الملاحات أو الدامبو. وهي اشتهرت باسم «الدامبو أو الدانبو»، وتجمع «دناي» ويقع معظمها على ضفاف نهر أتبره وعلى أطراف الأودية والخيران وأماكن توفر المياه. وتوجد آبار قديمة على بعض مواقع الملاحات (الأمين، مقابلة شفاهية، 2013).

حسب ما تداوله التاريخ الشفوي بالمنطقة لكلمة «الدامبو» يقصد بها المكان العالي، تراكم التربة في مكان واحد على أشكال أكوام ترابية (تلية) تعني دامبو. وهذا ما فهم في المنطقة أن بقايا الملح المتراكمة تكونت منها دامبو (اسير، مقابلة شفاهية، 2013م).

(وأعتقد أن أي بقايا من إنتاج الملح وأصبحت عبارة عن اكوام ترابية تلية متراكمة ومتراصة ومنفصلة ومتداخلة مع بعضها البعض تسمى دامبو. وهنا يكون الاستفهام هل اسم الدامبو أو المكان العالي لإنتاج الملح افترن فقط باسم «الدامبو». أم أي مكان عال يسمى دامبو؟ ومتى بدأ استخلاص الملح من التربة المالحة في السودان وكيف يتم استخراج المراحل التي تدخل في عملية إنتاج الملح بالتقنيات التقليدية بمنطقة الدراسة؟ وللإجابة على هذه الأسئلة؟ لا بد أن تتعمق أكثر فيما أورده التراث في منطقة الدراسة عن الملاحات التي استمر

فيها العمل حتى منتصف القرن الماضي).

تعد مواقع الملاحات ضمن البقايا الأثرية التي تركزت حول مجرى نهر أتره ومن أهم تلك المواقع نذكرها حسب الترتيب والتوزيع الجغرافي من الجنوب الشرقي إلى الشمال الغربي على الضفة الغربية وهي ملاحات (القليعة، البسلى، السليم، قنقاري، بئر علي، بئر الحاج، بئر المكى، والمقرن). وأيضاً توجد ملاحات في الضفة الشرقية لنهر أتره في مواقع (الدبورة أم ضبيع، أبو هشيم، الحوارب، الزرق) خريطة رقم 1

كما توجد ملاحات في قرية أبو سنون بالقرب من الضهيرة (كبوش، مقابلة شفاهية، 2013م) وسيدون بالقرب من قبة الشيخ محمددين، وملاحه أبو عابدة بقرية الطليح (أحمد، مقابلة شفاهية، 2013م) وأيضاً جنوب شرق سيدون في مشرع الضأن توجد ثلاثة مواقع ملاحات بالقرب من قرية القداد (أسير، مقابلة شفاهية، 2013م) واشتهرت المنطقة بهذا الإنتاج من الملح بالطرق التقليدية القديمة في تلك المواقع المذكورة.

وقف العمل الآثاري الذي تم بمنطقة أدنى نهر أتره على مواقع الملاحات المنتشرة بصورة لافتة للأنظار كظاهرة من بقايا التلال الصغيرة التي قامت بفعل نشاط إنتاج الملح بالطرق التقليدية، وانتشرت على أسطحها كميات من شقف الفخار وبقايا عمليات تقنية استخراج الملح المتمثلة في أكوام من بقايا الملح متفرقة ذات مساحة كبيرة متفاوتة في الاحجام والارتفاعات محاذية للسهول الفيضية الممتدة على ضفتي مجرى نهر أتره. وتماثل البقايا المادية في مواقع الملاحات مناظر بيوت مبنية من الطين الجالوص التي دمرت بسبب الفيضانات.

وقدمت إشارات واضحة من خلال المسح الآثاري الذي تم في منطقة الدراسة في عام 2013م منها توثيق وتسجيل مواقع الملاحات وعمل خريطة وأشكال كروكية لها، وأخذ عينات وبقايا مادية للدراسة، ومن ثم اختيار موقع معين كحالة دراسة مفصلة تمثل مواقع استخراج الملح في هذا الموضوع، ودعا لذلك كبر حجم وتشابه وتماثل مواقع الملاحات والمساحة الواسعة التي تحويها على ضفتي نهر أتره. ولذلك بدأ المسح بأخذ نموذج لدراسة الملاحات. وأهم موقع تم أخذه للدراسة جاء نتيجة لملاحظات الباحث عن استراتيجية المكان المكثف فيه نشاط استخراج الملح بالطرق التقليدية في منطقة الدراسة.

ويعتبر موقع قرية البسلى نموذجاً للموقع الاستراتيجي. وذلك لاعتبارات جغرافية وجمورفولوجية تميز الموقع عن بقية المواقع، حيث يوجد بها تجمع من آثار وبقايا عمليات نشاط استخراج الملح والتقنيات التقليدية التي تمت بفعل ذلك النشاط وانتشاره على امتداد القرية حيث تعد من أكبر المواقع على ضفاف نهر أتره، ويمكن ان نسمي المكان المركز فيه النشاط، كتجمع أو مركز للملاحات في المنطقة أي التي تسمى في التاريخ المحلي بالدامبو/ الدانبو وبإمكاناته الأثرية أن يكون نموذجاً لدراسة الملاحات في منطقة أدنى نهر أتره.

وحرفت الكلمة وأصبحت البسلى معرفة بالألف واللام، ويقال أن البسلى تعني المكان أو الموقع؛ وقيل أنها كانت تسمى الخنين قبل انتشار عمليات استخراج الملح ومواقع الدامبو (الملاحات) بالقرية . وبعد انتشار استخراج الملح سميت بالبسلى، واشتق هذا الأسم من قلي الماء في قدور الفخار أي يقولون يسلى الماء أو يغلى (الأمين، مقابلة شفاهية، 2013م). وقيل إنها كانت تسمى الكوفين، تم استخدام اسم الباسلي بسبب أعمال الملح التي نفذت في القرية ، هذا التغيير في الاسم يجد دعماً لغوياً في اللغة العربية الفصحى ، وهو انتزاع واستخلاص الزبدة عن طريق الغليان المعروف باسم «باسلي» وهو يغلى من أجل استخراج واستخلاص ، ويحدد المعجم العربي الوسيط (1972) أيضاً الفعل باسل يشير إلى أن يأخذ شيئاً فشيئاً ، ولا ينحل أو ينقيه كمادة. (Elmahi, 2000,51).

اشتهرت مواقع الملاحات بقرية البسلي ببعض أسماء أعلام ومشاهير المنطقة الذين مارسوا العمل بمواقع الملاحات وأصبحت لديهم الخبرة في مجال استخلاص الملح من التربة المالحة وكان ذلك في خمسينيات القرن الماضي، وكل موقع يحمل اسم الشخص الذي كان يعمل فيه . وارتبطت اسمائهم بمواقع الملاحات في المنطقة مثلاً: دمبو حسب الله ، ودمبو سعيد، دمبو أم رية، دمبو ود أكد، ودمبو منصور، ودمبو ود حاج على ... إلخ وانتشرت هذه الملاحات على امتداد القرية.

بالضرورة لا بد من الإشارة لبعض الروايات الشفوية التي تم جمعها بواسطة الباحث بمنطقة الدراسة حسب ما تم تداوله من بعض الشعراء والمهتمين بالانساب والتراث الشعبي منها أشعار تصف المتخصصين في فحص نوع التربة المالحة، واستخراج الملح منها، وصعوبة العمل في استخراج الملح بالطرق التقليدية التي يصفوها من الأعمال الشاقة ، حيث يأتي المتخصصون للعمل في الملاحات أثناء عندما لا يوجد عمل بديل غير الملاحات وفي أوقات الشدة، وضيق المعيشة ويقولون :

يا ملة مافيك راحة وقت ركزت على أصحابها
بقت المدة للملاحه

ونورد صياغة الرواية من الراوي (عبد العزيز، مقابلة شفاهية، 2013م). الذي تحدث عن الملة وتعنى السنة، وكانت المعيشة اذا بقت صعبة أي اشتدت وأصبحت المنطقة جدياً ولا يوجد أي عمل ومعظم السكان مفلسين إلا تجار المنطقة الذين كانوا لا يعاملون الناس بالجرورة إلا عمال الملاحات أو ضمانة السلفية من عمال الملح. وفي حالة عدم وجود العمل يتجه معظم الناس إلى العمل في الملاحات . والمدة أخذ الشيء يعني لم تكن هناك مدة حاجة الإنسان من التجار إلا بالعمل في الملاحه.

وقيل إن إحدى النساء استخدمت هذه الابيات في غناء شعبي في السنوات الجدياء التي سماها أهالي المنطقة بالملة أي الناس ضاقوا من الوضع الاقتصادي والحال المتردي في ذلك

الزمان، وملوا بشدة ، حتى أن تجار المنطقة إذا احتاج أحد إلى مواد استهلاكية بالدين لم يعطوه إلا إذا كان عاملاً في الملاحات وهي بمثابة ضمان للسلفيات المتبادلة بين التجار والسكان المحليين.

هذا يشير إلى أن عمال الملاحات لهم مكانة وسط المجتمع لذلك الملاحات لها خصوصية في اهتمام السكان المحليين والاعتماد عليها في أوقات الشدة وضيق العيش، ولها أهمية بالغة في سد الحاجة ودور مهم في ترتيب العلاقات الاجتماعية بين التجار والأهالي المحتاجين في المنطقة. والشاهد أن الملاحات كانوا يضمنون الناس ويقومون بدور الوساطة بينهم والتجار وفي قضاء حوائج الآخرين.

وهناك مشهد آخر لعمال الملاحات قبل أن يذهبوا إلى السوق لجلب منتج الملح وبقيّة السكان في ضائقة معيشية حيث أنشد أحدهم:

شد وقام الوداعه وما بتهموا الرضاعة
شد وقام وقيع الله وجدع العشرة من برة
وقال نتغداء فد مرة

أي بعد تجهيز الملح للبيع، يقوم بشد السرج على الحمار الذي يحمل الملح إلى سوق الدامر، وما يجلب معهم من قضاء حاجة الناس وكمية حصيلة البيع من قروش الملح وكثرة الحاجة لها جعلت الملاحات يتحفظون على مالهم حتى أن أكلهم بقدر بسيط في السوق (الأمين، مقابلة شفاهية، 2013م).

والشاهد فيما ورد أن تقنية استخراج الملح متوارثة ومعروفة بمنطقة الدراسة، ويلجأ إليها الأهالي في مواسم على حسب حاجتهم للعمل خصوصاً أثناء أوقات ضيق العيش التي يسمونها سنوات الشدة، وحفظت لنا الروايات الشفاهية المحلية استمرارية هذه الصناعة وانتشارها في المنطقة في زمن قريب حتى خمسينيات القرن الماضي. وهذه الروايات الشفوية حفظت لنا كيفية طبيعة العمل وتقنيات استخلاص الملح بالطرق التقليدية.

ورد كذلك في أدب الرحالة الذين جاءوا للسودان ووضعوا ملاحظاتهم عن تلك الملاحات. وأيضاً الباحثون قدم بعض منهم معلومات عن مواقع الملاحات كصناعة تقليدية مهمة ومنتشرة في السودان.

دلائل استخراج الملح بمنطقة أدنى نهر أتره:-

من أهم الدلائل المادية التي تساهم في جمع وتوثيق نشاط استخراج الملح بالطرق التقليدية بمنطقة أدنى نهر أتره تم حصرها من خلال أعمال المسح الأثاري الميداني ويلاحظ أن ندرة عينات الملح المنتجة في المواقع ما عدا بعض شقف الفخار التي وجد على جوانبها الداخلية آثار بقايا الملح ، من الضروري جداً التوثيق لهذه الدلائل بالوصف الدقيق للوصول لإعادة بناء تقنية استخراج الملح من خلال الكشف عن ظائف الأدوات والوسائل المساعدة في

مراحل إنتاج الملح حتى يتسنى لنا التطبيق العملي واستخدام علم الآثار التجريبي الذي سوف يساعدنا على المحافظة على التراث التقليدي لاستخراج الملح بالمنطقة وتتمثل أهم الأدلة الواضحة بمواقع الملاحات كما يأتي:

1. أكوم ترابية صغيرة تسمى بالـ «دامبو» هي عبارة عن بقايا ونفايات التربة المالحة التي استخلص منها مادة الملح وهي تماثل التلال الصغيرة ذات المساحات المتفاوتة في الحجم والارتفاع ومتشابهة من موقع لآخر من حيث الشكل العام للموقع.
2. كسر فخار المنتشرة على امتداد المواقع ويلاحظ أنها هشة وفقدت أجزاءها الأصلية بسبب عوامل التعرية والعوامل البشرية. وربما استخدم لأغراض أخرى ضمن أعمال الملح.
3. شقف من الفخار متعدد الأشكال والأنواع .

4. أواني من الفخار شبه مكتملة وجدت بموقع البسلي بواسطة عمال صناعة الطوب المحلي وهم يحفرون في تلال بقايا الملاحات ويلاحظ عليها آثار طبقة من بقايا الملح متصلة من الداخل على الآنية وتبدو أنها من عينات الملح المستخرج.

وهناك أدلة أخرى وثقتها السجلات التاريخية يمكن أن تساهم في تأصيل استخراج الملح بالطريقة التقليدية التي وجدت بالمنطقة منها أدلة لغوية حسب المصطلحات المستخدمة في عمليات الاستخراج مثلاً (آنية المانجير) التي استخدمت كأداة لغلي التربة المالحة.

أفاد بها بوركهاردت (1819م: 411-412) أن طريق الدامر كان واحداً من أكثر الطرق استخداماً من قبل التكاران (اسم آخر للمهاجرين من غرب إفريقيا) في طريقهم إلى مكة المكرمة. ومن الواضح أن عطبرة والدامر يقعان مباشرة على طريق الحج إلى مكة المكرمة، علاوة على ذلك ، من وجهة نظر بيئية ، فإن منطقة نهر عطبرة تشكل بيئة مواتية لهذه الجماعات المهاجرة، ولذلك اقترح البروفسير علي التجاني الماحي 2000م أن بعض الوافدين البيثيين (الوافدين للمنطقة) الذين عملوا في استخراج الملح استخدموا الاسماء والتقنيات المعروفة لديهم في بلاد المانجا في غرب إفريقيا.

وبالتالي ، فمن الممكن أن أسماء الأدوات المساعدة في استخراج الملح في منطقة نهر عطبرة في وادي النيل الأوسط دليل لغوي للتعرف على تأصيل التقنية . فإن الأواني الطينية لغليان الماء المالح سميت بـ (المانجير) في منطقة نهر عطبرة ، وهى تعود للشعب الذي جاء من المنغاري وقدم تقنيات الملح.

يبدو أن الجماعات الرعوية البدوية في جنوب الصحراء يمكن أن تكون عوامل فعالة لنشر المعارف والأفكار المحلية خاصة إذا كانت الأفكار مرتبطة ارتباطاً وثيقاً باحتياجاتها الاقتصادية وتشير تقارير وايتمان (1971م: 257) إلى وجود حقول ملح صغيرة متفرقة في كردفان ودارفور ودار حامد، هذا الجزء من السودان بكونه موطن العديد من الجماعات القبلية الرعوية.

في هذه المنطقة. الجماعات الرعوية اعتمدت التجوال كاستراتيجية البقاء على قيد الحياة وغيرها، وتمتلك المعرفة لاستخراج الملح لذلك لا يمكن استبعاد الدور الرعوي البدوي في نشر تقنيات استخراج الملح في حزام الساحل الافريقي من أي تقييم يتعلق بمنشأ استخراج الملح في السودان.

طرق مراحل استخراج الملح وأدواته بمنطقة الدراسة:

هنالك عدة طرق ومراحل مختلفة من منطقة لأخرى في استخلاص مادة الملح من التربة المالحة، وفي هذا لا بد من ترتيب وضعية استخلاصه في جميع مراحلهِ ويحتاج هذا إلى أهم عنصر يدير هذه العملية وهو العنصر البشري .

وإنتاج الملح يحتاج إلى تفريق تام من قبل منتجه، نتيجة لذلك يبدو هنالك فئة من السكان قد تم تفرغها لهذا العمل، ففي جزيرة مقرات كان الحكام هم الذين يقومون بضبط عملية إنتاجه وتوفير العمالة وضبطها وتنظيمها والحرص عليها، ومن ثم احتكار الإنتاج ونقله وتسويقه، وهذا يعنى أن فئة من السكان يتم تخصيصها لهذا العمل، والتعرف على احتياجاتها وإدارة شئونها الأمر الذي يعنى قدراً من التنظيم الذي تقوم به الدولة (الشيخ 2002: 38).

أما إنتاج الملح واستخلاصه في الضفة الشرقية لنهر أتبهر كما يستخرج بوضع التراب في جرار من الفخار تعبأ بالماء المالح بعد حجزها في حيطان، وتوضع الجرار في أفران معدة لذلك، ويتم حرقها لفترة زمنية محددة حتى يصبح الماء المالح في شكل كتل صلبة من الملح ويصدر إلى السوق (المأمون، مقابلة شفاهية، 2010م).

وهناك طريقة أخرى في منطقة سيدون قيل إنهم يأخذون جزءاً من التربة المالحة ويسكبونها في إناء ويملاً بالماء وتأخذ فترة من الزمن وتترسب التربة، ويصبح الماء المالح حامضاً ويستخلص منه الملح (سليمان، مقابلة شفاهية، 2013م).

وحول قرية أبو سنون بالقرب من الضهرة يوجد الملح على تلال صغيرة بعد نزول المطر تكون آثار التربة المالحة ظاهرة للعيان، والشاهد للتربة المالحة بتغير لونها إلى لون أبيض. ويتم حفرها وحملها في جوالات ويضع في حوض مليء بالماء وبعد أن يتم نقاؤه تشرب منه الإبل وخصص الملح للماشية (كبوش، مقابلة شفاهية، 2013م).

في قرية البسلي والمواقع التي تقع حولها استخراج الملح أولاً باستكشاف التربة المالحة وتحمل في قليب «قفة» إلى مكان الإنتاج «الاستخراج» وتوضع في حوض مليء بالماء ويخلط مع التربة المالحة حتى يصبح عكراً ويقطر الماء وتملاً به أواني مصنوعة من الطين وقدرور تسمى بالمانجيرا وهي يتم وضعها متوازية في شكل خطوط مستقيمة وبينها مساحات وفراغات لوضع آنية المانجيرا ويحيط بها حطب لعملية الحريق. وتوضع ما بين 30 - 50 من قدرور المانجيرا، وتشعل عليها النار داخل فرن صمم لهذه

العملية بواسطة متخصص يسمى بالدخلاني، ويوجد معه عمال منهم واجبه جمع ووضع الحطب في مكانه المخصص ويسمى بالحطابي، وآخر للماء «عامل الموية» وهؤلاء يتم توجيههم بواسطة الدخلاني في وضع الحطب أو الماء المالح من الحوض التي يتم حملها بواسطة أداة تملأ من الحوض إلى المانجيرا تسمى بالقرافة، وبواسطة يملأ نقصان الماء المتبخر جراء درجة الحرارة العالية من حرق المانجيرا .

وفي كل مرحلة وفترة زمنية يتم ترسيب مادة الملح في قاعدة أنية المانجيرا حتى تمتليء بالملح الخالص من الشوائب والتربة نتيجة تبخر المياه.

وبعد ذلك تطفأ النار ويغلق الفرن وأواني المانجيرا، وتكتمل عملية الحريق، وبعد يوم أو أكثر يتم تجميد مادة الملح في شكل كتلة من الملح (عبد العزيز، مقابلة شفاهية، 2013م) وأول عامل يقوم بكشف قدور المانجيرا ويرى أنه استوى وأصبح الملح كتلة متجمدة يخبر مالك الملح ويتم تحفيزه نتيجة تبشيره بالخبر، وكانت هذه العملية تسمى بالشكرانية. (عثمان، مقابلة شفاهية، 2013) ويقوم بعد ذلك بفتح المانجيرا وحمل كتلة الملح منها، وكانت تزن 2 كيلوجرام لكل مانجيرا أو قالب من الملح الخالص (عبد العزيز، مقابلة شفاهية، 2013م).

عموماً أن عملية إنتاج الملح من الأعمال التي تحتاج إلى ضبط في عمليات استخراجها في كل مرحلة لا بد من توفير احتياجات العمالة وتنظيمها والحرص عليها باعتبارها من الأعمال التي تحتاج إلى خبرة ومعرفة كافية بالتجارب المتواصلة.

بالضرورة للتوثيق العلمي نضع وصف موجز للتعرف على أهم الأدوات المستخدمة في استخراج الملح والعمال المتخصصين في ذلك. ومما يلي نقدم على حسب ما تم جمعه من العمل الميداني والرواة الذين وصفوه من خلال سماعهم أب عن جد من بداية تجهيزات العملية وهي في النقاط التالية: -

١. التربة المالحة:

هي التربة المشبعة بالملح، وبعد اكتشاف التربة المالحة يتم جمع التربة التي يتركز عليها الملح، وأحياناً توجد على تلال صغيرة وبعد نزول المطر تكون آثار التربة المالحة واضحة للعيان، وانتشار الملاحات على ضفتي نهر أتبرا دلالة على أن الأرض المالحة متوفرة في المنطقة.

وهناك أربعة أنواع من التربة والتي تجمع وتخلط مع بعضها البعض، ثلاثة أنواع من التربة تعرف محلياً عند عمال الملح على النحو التالي:-

1. التربة الضكر (ذكر) في العربية تعني التربة الذكورية.
2. التربة الانتايا (أنثى) في العربية تعني التربة الانثوية.
3. الهينشا لا يوجد معنى دقيق لهذه الكلمة ، فمن المرجح أن يعزى هذا الى لون التربة

بناءً على مقترح احد الراوة وهو من خبراء الملح التقليدي بالمنطقة. فمن الواضح أن اسماء التربة هي أسماء محلية، لم يكن تحديد الأنواع الأربعة من التربة هي من مهام خبراء المنطقة لانها كانت من مهام الاب والجد واللذان كانا يقومان بجمعها لاستخراج الملح منها، وبخصوص ذلك تم استدعاء جيولوجي لمسح المنطقة وتقديم تقرير عن أسماء التربة، تم حفر مناطق مماثلة من الكانكر وفقاً لحديث خبير آخر والذي لم يحدد مواقعها على وجه التحديد، وثبت ان المنطقة غنية بتربة الكانكر وهي نوع من التربة المالحة واضحة للعيان على سطح الارض، ويبدو انها بيضاء، رقيقة وكلسية خشنة ثابتة. وعند استعراض مصدر الملح، اصبح من الواضح ان ملح نهر عطبرة يرتبط بالرواسب المحلية باحواض البحيرات القديمة من صنف البلايا. ومن المعروف ان هذا المصدر من الرواسب الرملية الطينية المالحة التي تحدث في المناطق القاحلة، ويعرف الملح هنا بالنوع الشمسي، الذي ينتج الملح المجفف المنحل في مياه البحيرة القديمة عندما تجف، فإنه يترك وراءه قشورا من الاملاح (EI mahi, 2000,49).

تبدأ عملية استخراج الملح عن طريق خلط أربعة أنواع من التربة مع بعض في الحوض الاول (الشكل 1) وتضاف المياه باستمرار. ويستمر هذا باضافة التربة والمياه حتى يتم تعبئة الحوض الأول ويبدأ تدفق المياه في الحوض التالي، ويداوم عاملان استمرار هذه العملية حتى أشباع التربة بالماء ويصل إلى الحفرة الخامسة. وتجدر الإشارة هنا إلى أن التربة والماء يتحولان باستمرار إلى أكثر من ذلك ويراقبهما العاملان. وتستغرق هذه العملية بضعة ايام قبل إنتاج المحلول الملحي وجمعها في الحفرة الخامسة، حيث يغلى هذا المحلول في مانجير في مرحلة لاحقة.

يتم نقل المحلول الملحي الذي تم تجميعه في الحوض الخامس إلى إناء يسمى البادو (شكل 2) حيث يرتفع المحلول الملحي المصفي في اسطوانات فخارية كما يضاف المزيد من المحلول الملحي، في الواقع يتم ترشيح محلول بهذه الطريقة وأي رواسب في ذلك تودع في الجزء السفلي من «البادو» يتم تنظيف البادو من وقت لآخر لتأمين أقصى قدر من النظافة من محلول الملح النقي، ويتم نقل المحلول الملحي الذي تم تصفيته من «البادو» إلى حوض يسمى «الماليت» (الشكل 3) من حيث تلك الاسطوانة الفخارية «البادو» المليئة في حوض الماليت يتم الاحتفاء بالمحلول الملحي للمرحلة النهائية من عملية استخراج الملح على فرن يسمى «الطاراد» ويتم وضع اواني المانجير في صفين وعادة ما تكون عشرة من اواني المانجير في صف على التوالي. وهي مملوءة بالمحلول الملحي المصفى من حوض الماليت، ثم يتم بداية إشعال النار لغلbian المحلول الملحي. وتتطلب هذه المرحلة من العملية الإشراف المستمر؛ ثلاثة عمال يراقبون الفرن والماء المغلي على مدار الساعة مهمتهم تزويد النار بإضافة المزيد من الحطب وإضافة المحلول الملحي في أواني المانجير كلما تبخر، تستمر هذه

العملية لبضعة ايام حتى يتم تركيز محلول الملح وياخذ شكل بلورات صغيرة حوله المانجير حتى يملأ وعاء المانجير تماماً ببلورات الملح، ويتم إخماد النار من المانجير ومحتوياتها لتبريد بلورات الملح في المانجير وتتخذ في نهاية المطاف شكل المانجير عندما تكون الأواني مانجير باردة تماماً، يتم تجزئتها، والملح الموجود تأخذ شكل مخروطي وزن كل واحد منها حوالي كيلوا غرام واحد (Elmahi, 2000,50).

٢. القليية:

عبارة عن قفة صنعت من سعف الدوم، بها فتحة دائرية ضيقة أسفل وواسعة عند الأعلى، ويتم معالجة حملها بوضع إيدي اثنين متوازية على حواف القليية، وهذه الأيدي عبارة عن عودين يتم ربطهما على حافة القليية بحبل متين من سعف الدوم. وصنعت خصيصاً لحمل الأتربة على ظهر الدابة وتحمل بواسطة عود طويل على سرج الدابة.

٣. الاحواض :

تسمى الماليت وهي سلسلة من الاحواض توضع عليها التربة المالحة وتخلط بالماء والتي تتكون على النحو التالي :-

يتم حفر كل حوض وتخصيصه بالطين المخلوط بروث الماشية ، يتم حفر الحوض بالقرب من بئر لتسهيل توفير الماء وهذه الاحواض متصلة مع بعض بالبادو الذي يتم جبة أيضاً بالطين المخلوط بروث الماشية ، وهي عبارة عن قناة مجصصة بعناية ومرتبطة بحوض البادو ويتم نقل المحلول الملحي إلى بادو آخر كما موضح في الشكل 2 (Elmahi, 2000,50). الحوض هو حفرة عريضة عمقها 1متر وقطرها 1متر وهي مجبصة بجودة يتم حفر مساحة مقدره من الأرض عبارة عن حوض مستديم تكرر فيه عملية إنتاج الملح ووضعت التربة المالحة فيه أكثر من مرة، ويملاً بالماء التي تخلط عليه التربة المالحة حتى تكون حامضة وترسب بقايا التراب الذي يصبح عبارة عن طين ويتم نظافة الحوض بعد امتلائه بالطين ورواسب تكرر العملية في الحوض، ويتم رفعها على اكوام تسمى الملاحات أو الدامبو مكان بقايا صناعة الملح ومساحته تقدر على حسب كمية النشاط.

٤. افران الطارد:

هي مصنوعة من الطين ، وبها ثلاثة تجاويف طويلة لاشعال الوقود وغالباً ما يكون من الحطب، أعلى الفرن مصممة ليسع حوالي عشرين جرة مانجير موضوعة في صفين (ElMahi, 2000,49).

ويوضع داخله قدور المانجير ويغلق بعد اكتمال عملية إنتاج الملح ويتم فيه حرق وصناعة الأواني الفخارية الخاصة بإنتاج الملح، ويستخدم لوضع هذه الأواني بعد ما تملأ بالماء المالح وحرقتها حتى تتبخر وترسب المادة المالحة في أسفل الإناء، والشاهد لمواقع الملاحات وجود انتشار كثيف لشقق الفخار المتعددة الأحجام في مكان واحد دليل على أنه فرن استخدم

لهذا الغرض.

5. اوانى المانجير:

الشخص الذي يصنع المانجير يسمى بالدخلاني ويقوم بلخط الطين وروث الحيوانات ويترك لمدة يومين حتى يتخمر ، ثم يصنع اوانى المانجير باليد وتحرق في فرن « الطارد» وفي وقت لاحق تستخدم لغلي محلول الماء المالح ، وهذه الاواني فخارية تتماثل في كل مواقع الملاحات بمنطقة أدنى نهر اتره (شكل 4)

وهي طويلة ومحكمة الصنع رقيقة في الأسفل وواسعة أكثر عند الرقبة وشفة الإناء، تعد من الأدوات الاساسية التي يعتمد عليها في إنتاج الملح، ويتم وضعها في داخل الفرن وملؤها بالماء المالح وحرقتها حتى يترسب الملح الخالص من الشوائب، وتزن 2 كيلوجرام. ويبلغ طولها 16سم وقطرها 7سم ولكن قواعدها مفتوحة الى حوالي 5سم. (EIMahi, 2000,49).

6. القرافة:

هي تصنع من القرع الذي استوى في النضج، ويتم اختيار نوع معين من القرع الذي يقاوم درجة قلي الماء ودرجة الحرارة حتى يضمن نجاح حمل الماء المالح من الحوض إلى قدور المانجير في فرن الحريق وهي تماثل الكمشة. هناك أداة في شكل علبة صغيرة استخدمت في عملية إنتاج الملح.

ويدير عملية استخراج الملح تنظمه مجموعة من العمال وعلى رأسهم الدخلاني ويقال لهم: في منطقة الأتبراوي الدخلاني وجماعته أي أن الملاحه دائماً يتشكلون في مجموعات تتكون من عدد من الافراد المتخصصين في أعمال الملح، ويقال لهم الملاحه، ولكل دخلاني في المنطقة مجموعة من العمال عملوا معه في الملاحات، وتفهموا كيف يستخلصون الملح من التربة ومنهم الدخلاني والحطابي وعامل الماء وكل فرد له مهامه وواجباته في عملية انتاج الملح وهم كالتالى:-

7. مرشح البادو

هو عبارة عن حفرة لترشيح محلول الملح ، عمق الحفرة 90سم وقطرها اكثر من متر مجصصة بجودة وضعت في منتصفها وعاء فخاري اسطواني الشكل ، الاسطوانة الفخارية يبلغ طولها متراً واحداً وقطرها 30سم ، والاحواض المجبصة والاسطوانات الفخارية تعرف بالبادو.

8. الدخلاني:

هو المعلم الذي تركز عليه مسئولية وإدارة إنتاج الملح، وله خبرة كافية في معرفة استواء الملح ومتابعة العمال وتوجيههم إلى سد النقص في أي مرحلة من مراحل استخلاص الملح من الشوائب أثناء حرقه في قدور المانجير، وخاصة في اليوم الأول يوم «الحريق». يكون الدخلاني مساهراً ليلاً حتى الصباح في مراقبة العملية حيث يقوم بمتابعة غلي الماء المالح في المانجير

ودرجة التبخر وسد النقص من الماء المالح بالمقارنة من الحوض إلى المانجيرا ويضبط عملية إنتاج الملح حتى تمتليء المانجيرا بالملح ويطفئ النار من الفرن.

٩. الحطابي وعامل الماء:

هو الذي يقوم بجمع الحطب ونقله إلى مكان الفرن وإنتاج الملح. وعليه متابعة حركة النار أثناء الحريق، ووضع الحطب الكافي لعملية إنتاج الملح، ويتم توجيهه بواسطة الدخاني في وضع أعواد الحطب في المساحة التي خصصت لذلك. أما عامل الماء عليه المسؤولية الكاملة لتوفير المياه في الحوض الذي يتم فيه وضع التربة المالحة.

الخلاصة:

نستخلص مما سبق أن استخراج الملح بالطرق التقليدية بمنطقة أدنى نهر أتبره انتشر بصورة واسعة في العصور الوسطى خصوصاً في اوقات الشدة. واخذت حيزاً واسعاً من النشاط البشري منذ فترات قديمة غير معروفة وحتى خمسينيات القرن الماضي، وهو ما كشفت عن المصادر التاريخية والروايات الشفاهية ودراسة الملاحظات عن طريق المسح الأثري. استناداً لمواقع الملاحظات المتعددة ذات المساحات الواسعة يمكن القول بأن المنطقة كانت تنتج كميات كبيرة من الملح بل كانت تصدره إلى خارج المنطقة والأسواق خصوصاً سوق مدينة الدامر ومنه إلى مناطق أخرى خلال فترة الفونج.

وما زالت قضايا السجل الأثري عالقاً في الاستفهام متى وكيف تم استخراج الملح بالطرق التقليدية القديمة في الفترات الزمنية المتعاقبة في تاريخ السودان القديم ؟ ومن هم الصناع الأوائل الذين قاموا ببناء الحضارة والمدنية ومن أين جاءت فكرة استخراج الملح من التربة بطرق تقليدية وما الأسباب التي أدت إلى قيام وانتشار هذا النشاط بصورته في أدنى نهر أتبره هل هي اسباب اقتصادية أم اجتماعية؟ وما التطورات التاريخية لاستخراج الملح في السودان القديم؟

من خلال ما قمنا به من عمل ميداني ودراسة للملاحظات يمكن أن نلخص الاستنتاجات ونضع الفرضيات التي ربما تدل على إجابة معتبرة إذا تقصى البحث في المنطقة بوضع اوسع وتعمق أكثر.

يمكن أن نقول إن توقف النشاط البشري في مواقع الملاحظات حسب الإفادات الشفاهية في منتصف القرن الماضي آخذين في الاعتبار استمرار هذا النشاط إلى مابعد هذا التاريخ لكنه بصورة بسيطة حيث أن وجود بدائل لهذا النشاط أدى إلى ولوج جماعات أخرى تخصصوا في هذا المجال في أوقات الحاجة فقط .

من منظور أثاري الشاهد لانتشار الأكوام الترابية من مواقع الملاحظات أن فترة العصور الوسطى لا تعطي بداية قاطعة للنشاط القديم في الملاحظات بل يمكن أن نقول بأن الجماعات

السكانية الحالية اجدادهم عملوا في الملاحات في فترة المهدية وما قبلها والشاهد أن كل موقع يحمل اسم علم اشتهر باستخراج الملح يتضح ذلك في ملاحات قرية البسلي حيث كل دامبو يسمى باسم الشخص الذي عمل في الموقع المحدد له. صياغة يمكن الافتراض بأن عملية استخراج الملح بالطرق التقليدية في أدنى نهر أتبره قد بدأت منذ فترات أقدم من الفونج وأكثر مما نتوقع بأن تجارة الملح في فترة الفونج كانت رائجة بين سنار والحبشة، وهناك تبادل تجاري بينهما وكان الملح من ضمن السلع التجارية التي لها أهمية في تلك الفترة واعتمد ذلك على ما توصلنا اليه من المصادر التاريخية التي ساهمت في تدوين هذا الجانب من النشاط البشري القديم.

كانت إسهامات سلطنة الفونج في اسواق العالم عديدة ومتنوعة، من بينها الذهب، والرقيق ، والعاج، والقطن والصبغ العربي والملح...الخ. وقد كانت لمقاطعة أتبره اتصالات تجارية لم يقللها اللاحق من ضوابط احتكار تجاري للحكام المحليين، مقيدة للتجار مع وسطاء تجار مقاطعات اثيوبية الزاخرة بالمنتجات المتنوعة، مثل البخور والعاج والتوابل والجلود والبن يجلبونها إلى سنار. إلى جانب الرقيق والحياد والبغال والتي تشكل السلع التي يجلبها التجار التقريين (التيقري) والامهرا إلى المتمة لمقايضة الجعليين بالملح والاقمشة وعقود الخرز المشكلة. (بشير ، 2017: 646)

ربما تكون مواقع الملاحات تعود إلى فترات قديمة عبر العصور باعتبار ارتباط مادة الملح وأهميته في مسيرة الحياة اليومية، وباعتباره أنه ميل انساني عام بموصفاته الطبيعية في المذاق، وهذا يقودنا إلى وضع اسئلة اخرى تقف الإجابة عنها حاجزاً إلا بعد التقصي والبحث الآثاري الشامل في الملاحات هي كالاتي:

بحكم استخدامات الملح قديماً عند قدماء المصريين في التحنيط والطقوس الدينية، واستعمالات الملح كمادة اساسية لحفظ الأطعمة، ووقايتها من التحلل اعطته رمزية واسعة ارتبطت الديمومة والحياة الطويلة وتلك الأمور يعطيها الإنسان دلالات هائلة عبر تاريخ البشرية في العالم.

وقد اعتبره العبرانيون القدماء وعلى غرارهم اليهود حاضراً، الملح رمزا للعهد بين الله وبنى اسرائيل. وفي التوراة في سفر الأرقام يرد إنه ميثاق بالملح امام الله، وورد في سفر المدونات أن إله إسرائيل أعطى تلك المملكة لداوود ولأبنائه من بعده، وإلى الأبد بميثاق الملح.

وفي ليالي الجمعة يغمر اليهود خبز السبت بالملح. ففي اليهودية يرمز الخبز للطعام الذي هو هبه من الله، ويمثل غمره بتلك المادة حفاظاً له، وكذلك للعهد بين الله وبنى اسرائيل، وفي الإسلام واليهودية تمهر العهود بالملح لأنه عنصر مستقر (لانسكي: 7-12). تاريخ ومن هذا المنطلق في تاريخ السودان القديم هل توجد استخدامات للملح في الطقوس الدينية ورمزية الديمومة في الحضارات المتعاقبة؟ وأين توجد مخلفات الملح المادية في مواقع

الآثار السودانية؟

ونستعرض بعض النقاط العامة عن الصناعات التقليدية في منطقة أدنى نهر أتبره التي تشكلت منذ القدم، واستمرت حتى النصف الثاني من القرن الماضي، وكانت تعتبر رافداً من روافد النشاط البشري التجاري حتى وصلت منتجات هذه الصناعات من الملح إلى الأسواق في الدامر وشندي والتاكا كما ذكرها الرحالة بوركهارت.

الادلة المادية لمواقع النشاط في الملاحظات يوضح ثراء منطقة الدراسة بالمادة الخام من التربة المالحة، ويساهم في وضعها كموطن رئيس لاستخراج الملح في السودان، والشاهد أن المنطقة اشتهرت باستخراج الملح من التربة بطرق تقليدية.

ومن هذه الافتراضات الهامة يمكن تقديم النتائج التالية:

1. ارتباط مواقع الملاحظات بالمداخن التلية يحتاج لتتقيد آثاره للتقصي أكثر في البحث عن هذا الافتراض.

2. الطريقة التي نشأت بها الملاحظات على مسافات متقاربة على طول السهول الفيضية في منطقة الدراسة من مواقع الآبار إلى موقع البسلي على الضفة الغربية لنهر أتبره، وارتباط بدايتها بالضفة الشرقية بجانب مصب وادي ابوعدار الجنوبي في قرية الدبورة وحتى مواقع ابوهشيم2 والزرق وام ضبيع يرجح إنها تتبع نظاماً لنشاط بشري قصد به أن يكون متراًصاً في شكل متوالية على الشريط الضيق للسهول الفيضية على ضفتي نهر أتبره.

3. إن الملاحظات كظاهرة نشاط بشري في هذه المنطقة المحددة تدل على امكانات ضخمة للموارد الطبيعية من التربة المالحة ووفرة المادة الخام التي يحتاجها انتاج الملح وانعكس ذلك بالمساهمة الفعالة بهذه السلعة التجارية في اقاليم السودان المختلفة ، مما انعكس هذا بتوافد العمالة والجماعات البشرية من خارج المنطقة للعمل في الملاحظات.

4. هناك مواقع لها خصوصية واضحة في تشكيل التمرکز السكاني والنشاط البشري المكثف يدل على أن موقع البسلي كان قد بدء فيه انتاج الملح ثم انتشر إلى بقية المواقع، حيث يعتبر اضخم موقع على نطاق المنطقة، وتتداخل الأكوام في شكل تجمعات في حيز ضيق ومتقاربة وسط وبجانب البيوت السكنية الحالية لقرية البسلي، وهذا التمرکز نتجية لموقعها على انحراف مجرى النهر في هذه المنطقة في شكل قوس جعل منها موقعاً استراتيجياً يسهل منه جمع أكبر قدر من المياه التي تحتاجها عملية انتاج الملح بسهولة. وجعل الموقع أن يكون به اكبر تجمع للملاحظات في أدنى نهر أتبرا. واستمرارية العمل بها في المنطقة اكثر من المواقع الأخرى.

5. والشاهد للمخلفات وبقياء انتاج الملح واستمرارية العمل به حتى خمسينيات القرن

الماضي كما استشف من الروايات الشفاهية بأن هذه الملاحات استخدم عليها نشاط السكان الحاليين، وما زالت تحمل أسماء من عملوا فيها واشتهروا بصناعة الملح وعندهم تسمى بالدانبو مثلاً دامبو حسب الله ودامبو منصور ودامبو ود اكند ودامبو سعيد وكل موقع سمي بمن كان يعمل فيه .

6. ومواقع الآبار أقل نشاطاً من المواقع الأخرى، وربما يعزى ذلك لبداية النشاط في البسلي وتوسعة حتى مواقع الآبار يعني كثرة العمالة والنشاط البشري في المنطقة مما جعل البحث عن استكشاف مواقع أخرى خارج موقع البسلي، ويمكن القول أن بداية النشاط في الآبار قمة إزدهار وانتشار وترويج صناعة الملح في منطقة الأتبراي، ويعزى ذلك وفرة الأيدي العاملة والتحركات السكانية الوافدة للمنطقة، وزيادة طلب إنتاج الملح في الأسواق.

7. وتوسع وانتشار صناعة الملح على الضفة الشرقية لنهر أتبره في مواقع ابوهشيم وام ضبيع والزرق نتج عنه تحرك المجموعات على ضفتي النهر من نقطة ملاحات البسلي بالغرب ونقطة الدبورة بالشرق، وساعد على ذلك طبيعة المنطقة المتشابهة ووفرة الموارد الطبيعية من التربة المالحة على ضفتي النهر.

8. ونلاحظ فوارق جديرة بالملاحظة بين مواقع الملاحات في الآبار الثلاث وابوهشيم 2 وأم ضبيع وبينها، وانماط الأكوام الترابية في البسلي، ربما يرجع إلى موقع البسلي الذي يربط بين مواقع الضفة الغربية بالشرقية لنهر أتبره حيث نهاية الملاحات جنوباً في الضفة الغربية. بداية الملاحات شمالاً بالضفة الشرقية بالقرب من قرية الدبورة في موقع ابوهشيم جعل مجموعات الملاحات تبادل الخبرات وتتحرك على ضفتي النهر في أكثر من موقع نشاط إنتاج الملح.

9. المظاهر السطحية للملاحات الضخمة تدل على تدفق حركة نشاط بشري كثيف على مواقع الملاحات قياساً على الأدلة الموجودة من الأكوام الضخمة المتوفرة على نطاق واسع بمنطقة الأتبراي.

10. وأخيراً من الصعوبة التحديد القاطع لتاصيل استخراج الملح بمواقع الملاحات بمنطقة أدنى نهر أتبره دون بحث شامل مدعوم بمسوحات تنقيب آثاري واختبار عينات ودراسة المادة الأثرية على وجه العموم ، ونوصي بذلك .

المراجع والمصادر أولاً: المراجع بالعربية :

1. جون لويس بوركهارت ، ميراث الترجمة، رحلات بوركهارت في بلاد النوبة والسودان، ترجمة فؤاد أندروس ، تصدير حسن النور، 2007م ، المجلس الاعلي للثقافة ، القاهرة.
2. زعير، عادل النيل ، دار المعارف، 1951 م

3. لانسكي ، مارك كير، تاريخ الملح في العالم الامبراطوريات ، والمعتقدات ، وثورات الشعوب والاقتصاد العلمى ، ترجمة احمد حسب مغربي ، عالم المعرفة
4. سيف الاسلام بدوي بشير ، العلاقات السنارية - الغندارية : التجارة والوسط السياسي أمودجاً ، ضمن اوراق المؤتمر الثاني ، سنار عاصمة الثقافة الإسلامية 2017م، الامانة العامة بالتعاون مع جامعة النيلين ، سنار: المدينة- الدولة - الحضارة ، قاعة الصداقة ص -646 652).

ثانياً: الرسائل الجامعية :-

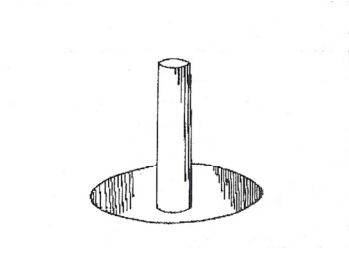
1. الشيخ ، أحمد المعتصم : التاريخ الثقافي والحضارى لمنطقة التكاكى في الفترة 1280-1480 م ، رسالة دكتوراة غير منشورة ، جامعة الخرطوم. 2002 م
- ثالثاً: المجلات العلمية:-

1. El Mahi, Ali, T. The Traditional Salt Extraction along the Atbara River, Sudan, Adumatu, A Semi-Annual Archaeological Refereed Journal on the Arab World. ISSUE NO. 2 JULY 2000

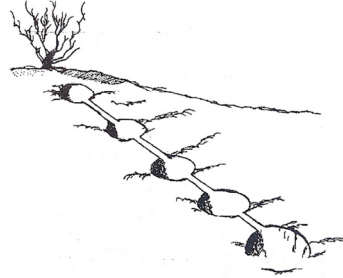
المقابلات الشخصية:

1. الأستاذ/ عثمان على الأمين، البسلي 58 سنة، 19 / 5 / 2013م.
2. الأمين محمد حميد، الدبورة، مزارع، 40 سنة، 21 / 5 / 2013م.
3. عبد العزيز العطا الماحي، البسلي، مزارع 65 سنة، 9 / 6 / 2013م.
4. محمود منصور اسير قرية القداد المجلس التشريعى ولاية نهر النيل 70 سنة 19/5/2013م
5. عمرمحمد احمد كبوش قرية ابوسنون الضفة الغربية 70 سنة باحث وكاتب صحفي 28/5/2013م
6. سليمان الأمين محمود محمد أحمد الأمين، سيدون، مزارع، 45 سنة، 19 / 5 / 2013م.

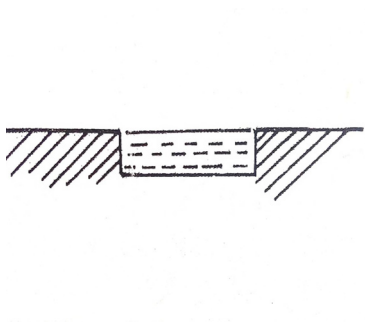
الملاحق:



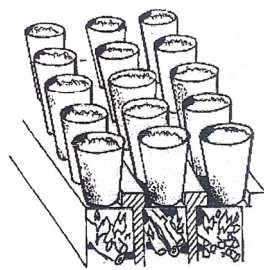
شكل كروكي رقم (٢) مرشح البادو
معدلة عن (EIMahi, 2000,48).



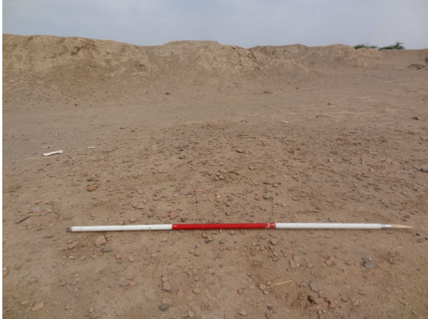
شكل كروكي رقم (١) حفر في شكل أحواض لخلط التربة
المالحة معدلة عن (EIMahi, 2000,48).



شكل كروكي رقم (٣) حوض الماليت
معدلة عن (EIMahi, 2000,48).



شكل كروكي رقم (٤) الفرن الطارد واعلاه اوانى المانجير
لغلى الماء المالح معدلة عن (EIMahi, 2000,48).



لوحة توضح بقايا المظاهر السطحية لمواقع الملاحظات (تصوير الباحث ٢٠١٣م)