



مجلة القلم

العلمية للدراسات الاقتصادية والاجتماعية



ردمك ISSN: 1858-9839

علمية دولية محكمة ربع سنوية
تصدر عن مركز دراسات حوض البحر الأحمر - السودان بالشراكة مع جامعة الحضارة - اليمن

في هذا العدد :

■ صناعة الخبز عند الدناقلة بشمال السودان (طرق إعدادة وأنواعه)
د. عوض شبا

■ أثر العوامل المؤثرة في إعداد الموازنة العامة على الأداء
المالي ودور مرونة الموازنة العامة في وزارة المالية والقوى
العاملة بالولاية الشمالية
د. الوليد مصطفى إبراهيم موسى

■ أثر الاتصالات التسويقية في رضا العملاء
(بالتطبيق على أكاديمية سوداتل للاتصالات - السودان)
د. محمد مأمون أحمد بابكر



العدد 20 - شعبان/ رمضان 1445 - مارس 2024م

فهرسة المكتبة الوطنية السودانية - السودان

مجلة القلزم

Alqulzum Journal for economic and social studies

الخرطوم: مركز بحوث ودراسات دول حوض البحر الأحمر 2024
تصدر عن دار آريثيريا للنشر والتوزيع - السوق العربي الخرطوم - السودان

ردمك: 1858-9839

مجلة القلم للدراسات الاقتصادية والاجتماعية

الهيئة العلمية والإستشارية

- أ. د. حسن كمال الطاهر - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. إيمان أحمد محمد علي - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. نجلاء عبد الرحمن وقيع الله بلاص - جامعة الجزيرة - السودان
- د. الهام عبد الرحمن إسماعيل - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. عباس مبارك محمد خلف الله الكنزى - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. أميمة محمد السيد أبو الخير - جامعة الشارقة - الإمارات العربية المتحدة
- د. أحمد حسن فضل المولى - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. عصام السيد بريمة - جامعة الزعيم الأزهرى - السودان
- د. التاج مختار التاج مختار - كلية الإمارات للعلوم والتكنولوجيا - السودان
- د. جلال الدين موسى محمد مورى - جامعة الدنج - السودان
- د. عبد التواب عبد الله مهيوب علي - اليمن
- د. عبد المنعم عبد العزيز الشيخ الراهبة - جامعة عبدالطيف الحمد (مروي التكنولوجية) - السودان
- د. محمد الخير فايت فضل المولى - جامعة جدة - المملكة العربية السعودية
- د. إبراهيم إسماعيل علي الناشرى - اليمن
- د. منيرة محمد ساتي - جامعة ببشة للملكة العربية السعودية

هيئة التحرير

المشرف العام

د. علي قاسم إسماعيل عثمان
رئيس جامعة الحضارة - اليمن

رئيس هيئة التحرير

أ. د. حاتم الصديق محمد أحمد

نائب التحرير

د. عوض أحمد حسين شبا

التدقيق اللغوي

أ. الفاتح يحيى محمد عبد القادر

الإشراف الإلكتروني

د. محمد المأمون

التصميم الفني

خالد عثمان أحمد

الآراء والأفكار التي تنشر في المجلة
تحمل وجهة نظر كاتبها ولا تعبر بالضرورة عن آراء المركز

ترسل الأوراق العلمية على العنوان التالي
هاتف: +249910785855 - +2491215662071
بريد إلكتروني: rsbcsc@gmail.com
السودان - الخرطوم - السوق العربي
عمارة جي تاون - الطابق الثالث



موجهات النشر

تعريف المجلة:

مجلة (أقلزم) للدراسات الاقتصادية والاجتماعية، مجلة علمية محكمة، تصدر عن مركز بحوث ودراسات دول حوض البحر الأحمر بالشراكة مع جامعة الحضارة - اليمن. تهتم المجلة بالبحوث والدراسات الاقتصادية والاجتماعية والمواضيع ذات الصلة.

موجهات المجلة:

1. يجب أن يتسم البحث بالجودة والأصالة، وألا يكون قد سبق نشره قبل ذلك.
 2. على الباحث أن يقدم بحثه من نسختين. وأن يكون بخط (Traditional Arabic) بحجم 14 على أن تكون الجداول مرقمة وفي نهاية البحث وقبل المراجع على أن يشار إلى رقم الجدول بين قوسين دائريين ().
 3. يجب ترقيم جميع الصفحات تسلسلياً وبالأرقام العربية بما في ذلك الجداول والأشكال التي تلحق بالبحث.
 4. المصادر والمراجع الحديثة يستخدم أسم المؤلف، اسم الكتاب، رقم الطبعة، مكان الطبع، تاريخ الطبع، رقم الصفحة.
 5. المصادر الأجنبية يستخدم اسم العائلة (Hill, R).
 6. يجب ألا يزيد البحث عن 30 صفحة، وبالإمكان كتابته باللغة العربية أو الإنجليزية.
 7. يجب أن يكون هناك مستخلص لكل بحث باللغتين العربية والإنجليزية على ألا يزيد على 200 كلمة بالنسبة للغة الإنجليزية. أما بالنسبة للغة العربية فيجب أن يكون المستخلص وافياً للبحث بما في ذلك طريقة البحث والنتائج والاستنتاجات، مما يساعد القارئ العربي على استيعاب موضوع البحث وبما لا يزيد عن 300 كلمة.
 8. لا تلزم هيئة تحرير المجلة بإعادة الأوراق التي لم يتم قبولها للنشر.
 9. على الباحث إرفاق عنوانه كاملاً مع الورقة المقدمة (الاسم رباعي، مكان العمل، الهاتف، البريد الإلكتروني).
- نأمل قراءة شروط النشر قبل الشروع في إعداد الورقة العلمية.

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على سيدنا محمد
وعلى آله وصحبه وسلم تسليماً كثيراً

وبعد:

القارئ الكريم،،

بعد السلام وكامل التقدير والاحترام يسعدنا أن نضع بين يديك العدد العشرون من
مجلة ألقزم للدراسات الاقتصادية والاجتماعية الذي يأتي في إطار الشراكة العلمية مع
جامعة الحضارة (اليمن).

القارئ الكريم:

يأتي هذا العدد العشرون من المجلة بعد أن نجحت المجلة بواسطة هيئتها العلمية
والاستشارية وهيئة تحريرها في إصدار تسعة عشر عدداً، الأمر الذي يضع الجميع أمام
تحدي كبير يقوم على التطوير والتحديث والمواظبة.

القارئ الكريم:

يأتي هذا العدد وهو أكثر شمولاً وتنوعاً من حيث المواضيع وطريقة طرحها وتحليلها
ومعالجتها. ونسأل الله تعالى أن يجد المهتمين والمختصين والباحثين في هذا العدد ما
يفيدهم ويكون إضافة حقيقية للمكتبة السودانية والعربية.

مع خالص الشكر والتقدير،،

هيئة التحرير

المحتويات

الصفحة	الموضوع
9	صناعة الخبز عند الدناقلة بشمال السودان (طرق إعدادة وأنواعه) د. عوض شبتا
27	أثر العوامل المؤثرة في إعداد الموازنة العامة على الأداء المالي ودور مرونة الموازنة العامة في وزارة المالية والقوى العاملة بالولاية الشمالية د. الوليد مصطفى إبراهيم موسى
55	أثر الاتصالات التسويقية في رضا العملاء (بالتطبيق على أكاديمية سوداتل للاتصالات - السودان) د. محمد مأمون أحمد بابكر

صناعة الخبز عند الدناقلة بشمال السودان (طرق إعداده وأنواعه)

مركز بحوث ودراسات دول
حوض البحر الأحمر - السودان

د. عوض شبا

المستخلص:

تهدف هذه الورقة البحث عن عدة جوانب ذات صلة بالعنوان المطروح عن صناعة الخبز عند الدناقلة بشمال السودان. وهي من المجموعات النوبية التي تقطن حول النيل مابين مدينتي كرمة والدبة جنوب الشلال الثالث. من طرق حفظ الحبوب المستخدمة في صناعة الخبز المستخدم في المائدة الدنقلوية وكيفية تحضيرها وأهم طرق إعداد الخبز وحفظه وأنواعه. ولتداخل موضوع الدراسة استخدم الباحث المنهج الشامل. وخلصت الدراسة إلي الأهمية التي تحظى بها صناعة الخبز والدور المتكامل للأسرة في إعداده في المنزل بشكل يومي وإن المرأة (الأم بصورة خاصة) صاحبة المسؤولية الأولى في هذه المهمة، كما أتضح أن الأسرة الدنقلوية مازالت تتمسك بصناعة الخبز المنزلي بالطريقة التقليدية، وتوصي الدراسة بضرورة أن صناعة الخبز في دنقلا من حيث طرق الإعداد والحفظ والقيمة الغذائية بدراسات علمية مخبرية. الكلمات المفتاحية: صناعة ، الخبز، الدناقلة ، شمال السودان .

Bread making among the Danakla in northern Sudan (Methods of preparation and types)

Dr. Awad Sheba

Center for Research and Studies of the Red Sea Basin Countries - Sudan

Abstract:

This paper aims to search for several aspects related to the title at hand, about bread making among the Danagla in northern Sudan - which is one of the Nubian groups

that live around the Nile between the cities of Karma and Al-Dabba, south of the Third Cataract - from the methods of preserving the grains used in making the bread used in the Danglawi table, how to prepare it, and the most important methods. Preparation Bread, its preservation and its types. To intersect the subject of the study, the researcher used the comprehensive approach. The study concluded with the importance of bread making and the integrated role of the family in preparing it at home on a daily basis, and that the woman (the mother in particular) has the primary responsibility for this task. It also became clear that the Danglawi family still adheres to making home bread in the traditional way, and the study recommends the necessity of making Bread in Dongola in terms of preparation and preservation methods and nutritional value based on scientific laboratory studies.

Keywords: industry, bread, Danagla, northern Sudan

المقدمة:

أطلق محمد عوض على المنطقة الواقعة في شمال السودان والممتدة على النيل ما بين مدينتي الدبة وكرمة إقليم الدناقلة⁽¹⁾، وتعرف أيضاً بمنطقة دنقلا، وهذه المجموعة تشكل إحدى المجموعات النوبية النيلية المتحدثة باللغة النوبية الدنقلاوية⁽²⁾، وتمثل مجتمع الدراسة في البحث وهو ضمن عدد من البحوث عن عادات وتقاليد الطعام في المنطقة سوف تنشر تباعاً بإذن الله تعالى، ووفق علم الباحث لا توجد دراسات سابقة ومفصلة حول هذا الموضوع الدراسة لذا اعتمد في أبحاثه على طريقة قد تكون مناسبة وضربة بداية في هذا المجال الغير مطروق في تقديره - وهي التركيز في جمع المادة على جغرافية محدودة، في منطقة الدراسة بصورة عامة باعتبار تشابه عناصر التراث الثقافي في كل المنطقة عليها تكون مادة أولية تفيد في دراسات مستقبلية لاحقة، وجاء اختياره لمنطقة المقاردة الواقعة شمال دنقلا (العجوز) عاصمة مملكة المقر، 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، مستعيناً بالمصادر الشفاهية بصورة أساسية من أفراد أسرته وملاحظاته الشخصية، ومعلوم أن لغة الدراسة هي اللغة العربية، وأن لغة المقابلات الشفاهية كانت باللغة الدنقلاوية النوبية، وقد سهل معرفة الباحث بهذه اللغة ترجمتها إلى اللغة العربية دون إيراد نص المقابلة باللغة الدنقلاوية في متن البحث، كما فضل الباحث كتابة الأسماء والمصطلحات الخاصة بموضوع الدراسة كما هي متداولة بالحرفين العربي والانجليزي بين قوسين لانتشارهما ومعرفة معظم الناس بهما رغم أن هناك جهود مبذولة لإحياء كتابة اللغات النوبية بالأبجدية النوبية القديمة، مع ترجمتها إلى اللغة العربية إذا وُجد لها مقابل أو كما هو مشهور في العامية السودانية، لأن لغة الأسماء من السمات الثقافية المميزة لأي مجتمع.

يتصدر الخبز قائمة الأغذية الأساسية والضرورية للأسرة الدنقلوية والنوبية، ويعرف الخبز باسم (كل/Kal) ويعني الأكل حيث يعتبر الخبز عندهم هو الطعام، وبإدخال بعض الإضافات يصير وجبة رئيسية - كما سنوضح- لذا تجتهد الأسرة الدنقلوية بأن يكون الخبز موجوداً في المنزل على مدار اليوم، مما يتوجب جهداً في صناعته في المنزل بالطرق التقليدية، ويكون هذا العمل تكافلياً بحيث يوفر الأب المزارع - في الغالب - الحبوب الضرورية لصناعة الخبز بمعاونة بقية أفراد الأسرة، ويقع العبء الأكبر على الأم التي تقوم بصناعة الخبز وحفظه بمعاونة الفتيات، أو بقية نساء الأسرة الممتدة والتي تضم الجدة والخالة والعمة... الخ، ورغم أن الحياة العصرية والتطور الصناعي والتقني في ظل العولمة قد فرضت نوعاً من التغيير في أسلوب المعيشة إلا أن الطرق التقليدية القديمة في صناعة الخبز ما زالت متسيّدة المشهد في منطقة دنقلا إلى يومنا هذا، وحتى يستطيع الباحث تناول الجوانب المتداخلة والمتشعبة لهذا الموضوع قام بتقسيم مادته إلي عدة أجزاء قد تساعد في تقديمه بصورة تغطي ما توفرت له من معلومات، وكذلك تم تدعيم البحث بصور فوتوغرافية معظمها من وحي معاشته في منطقة البحث.

طرق حفظ الحبوب:

سكان منطقة دنقلا وشمال السودان الذين يقطنون بجوار النيل ارتبطت حياتهم به من أقدر الشعوب على التعامل مع سنين الجذب وانحسار النيل (أمكانج/Amkang)، وتقلبات المناخ من برد وحر والتي تؤثر سلباً على الإنتاج، وذلك بتخزين الحبوب بصورة جيدة ولمدة زمنية طويلة وإخراجه وقت الحاجة ولعل من أوائل الطرق ترك المحصول في سنبله في مكان مخصص يتم جمعه فيه تعرف ب(قيس/Geas) لمدة طويلة قد تمتد لعدة شهور فمثلاً يترك المحصول الشتوي حتى بداية الصيف في شهر مايو.

أما بعد تصفية الحبوب من سنابلها يتم تعبئتها في جلد العجول المدبوغة وتعرف ب(دبيا/Debi) والآن أصبحت تعبئ في جوانات الخيش، ويتم نقل الحبوب على مكان التخزين بالجمال أو الحمير، وكان يتم التخزين بطريقتين الأولى إذا كان المحصول وافراً يحفر في الأرض الرملية حفرة عميقة - غالباً تكون في مكان رملي مرتفع وعادة ما تكون مطامير القرية في نفس المكان- ثم يرش داخلها الرماد ويوضع على الأطراف سيقان المحصول- مثل عيدان القمح- ثم توضع الحبوب داخلها وتغطي بالنين ثم يطمر بالرمال تماماً، ثم يعلم مكان الطمر بحجارة أو عوداً من الخشب، وعند الحاجة تفتح المطمورة، وتصاحبها طقوس عديدة منها إعطاء بعض من الحبوب لذوي القربى والمساكين والحاضرين⁽³⁾.

أما الطريقة الثانية وهي الأكثر انتشاراً حفظها في صومعة صغيرة داخل المنازل (قوسي/Gose) ويستخدم في بنائها طمي النيل (كوركتي/Korkati) ويخلط معه روث الحمير أو مخلفات القمح (تبين) ويترك لمدة يومين أو ثلاثة حتى يتخمر الطين ثم تبنى في شكل دائري متوسط قطرها نصف متر وممتوسط ارتفاع متر وهي تتراوح في أحجامها ما بين صغيرة وكبيرة، وقبل تخزين الحبوب يتم حرق الصومعة من الداخل ثم ينثر عليها بعض الرماد وذلك منعاً للوسوس.

وفي دراسة قيمة للطاهر فضل أشار فيها إلى مقدرة هذه الصومعة على الحفاظ على درجة حرارة ثابتة نسبياً تتناسب مع درجة الحرارة خارجها والتي ما بين شدة الحرارة صيفاً وشدة البرودة شتاءً طبقاً للمناخ الصحراوي وبذلك تحافظ الحبوب على جودتها⁽⁴⁾، وتصاحب عملية التخزين وإخراج الحبوب عند الحوجة العديد من الطقوس.

إعداد الحبوب وتحضيرها للخبز:

قبل طحن الحبوب يتم تنظيفها من الشوائب والحجارة الصغيرة وبذور النبات البرية التي اختلطت معها ثم يتم غسلها بطريقة جماعية فيما يعرف بـ (غسل العيش) وخاصة في المناسبات، ويتم الغسل على مرحلتين الأولى إدخال الحبوب في أواني واسعة وكبيرة مملوءة بالماء ثم تغرف الحبوب وتدخل في قفاف ضخمة (شبر/Shibr) حتى يتقطر منها الماء، والمرحلة الثانية تفرش على برش كبير يعرف بـ (كوشي/Koshe) ويتميز بالمتانة ويصنع من سعف الدوم - في الغالب - ولكن ليس فيه مسحة جمالية (أنظر: صورة رقم 1).



صورة رقم (1)

بعد جفاف الحبوب تعبأ في أكياس من جلد العجل (ديبا/Debi) إذا كانت كمية الحبوب كبيرة (6-8 قيراط تقريباً) وعلى أكياس من جلد الماعز والضأن تعرف باسم (بوسوق/Bosog) إذا الكمية قليلة (2-4 قيراط)، أما الآن فيستخدم أكياس البلاستيك وغيرها وتسمى (قرر/Garr) وتحمل هذه الحبوب على ظهور الحمير حتى يتم طحنها في طاحونة القرية. إذا كان الغرض من الحبوب عمل بعض المخبوزات فلا تترك حبوب القمح حتى تجف تماماً، ويتم طحنها بمواصفات معينة حتى تكون ناعمة وبعدها تتم غربلتها بغراييل محلية مصنوعة من الأقمشة الرفيعة ويستخرج منها القشور، والآن أصبح يستخدم الدقيق المصنع.

أما في السابق كانت الحبوب تطحن بالمرحاة (جو/Goo) حيث يتم نقع الحبوب في الماء أولاً ثم توضع الحبوب على المرحاة وتسحق بقطعة حجرية صغيرة حتى تصبح دراشاً ثم يصب عليها قليل من الماء أثناء السحق حتى تصبح ناعماً سهل الجن، ويتم الطحن على حسب الحاجة وفي كل وجبة وعادة ما تقوم بالطحن المرأة وتترك بجانب المرحاة أثناء عملية الطحن وكانت البيوت الثرية تطحن بالخدم، كما استخدم مؤخراً في الطحن الرحاية وهي مستقدمة من مصر على حسب إفادة الراوية (5) (أنظر:صورة رقم2).



صورة رقم(2)

وقبل حديثنا تحضير الدقيق للخبز نشير إلى أن هناك أداتان رئيسيتان تستخدمان لصناعة الخبز هما:

الأولى: الصاج – الدوكة (ديو/ dew):

كلمة دوكة هي في الأصل كلمة دنقلاوية نوبية محرفة من ديو كا وتعني غرفة الصاج أو المطبخ 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 يوضع على ثلاثة أو أربعة حجارة أو مصطبة طينية مبنية من الجانبين (6) (أنظر: صورة رقم 3).



صورة رقم (3)

الفرن:

لم أجد مقابل في اللغة النوبية الدنقلاوية للفرن رغم قدم استخدامه، ويصنع الفرن البلدي من الطين المأخوذ من طمي النيل (كوركتي/ korkti)، المخلوط بروت البهائم (الزباله) - (هوسي/ hos-

(si)، 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 (الصنج) وفي أعلى القبة دائرية الشكل تعرف بـ (شاروقا/ sharoga)، مهمتها ضبط مستوى حرارة الفرن، ويستخدم الفرن في الغالب لصناعة الخبز (الرغيف) والخبز الجاف (7) (أنظر: صورة رقم 4).



صورة رقم (4)

بعد الطحن يخلط قليل من الدقيق مع الماء ويترك حتى يختمر وأحياناً يضاف إليه بعض المحفّزات من المواد المحلية والحبوب الأخرى التي تساعد على سرعة التخمر مثل الكوبكي، وثم يخلط في إناء أكبر (كبروس/ Kopros)، ويترك قليل من العجين المخمر في الإناء ويستخدم في تخمير العجين المراد استخدامه في نفس اليوم، وكذلك يتم الاحتفاظ بالعجين المخمر لفترات زمنية طويلة بتجفيفه في شكل كرات مدورة صغيرة الحجم تعرف بـ (دورتي/ Dorti) ويحفظ في آنية فخارية (تاجين)، وعند الحاجة يتم تليين هذه الكرات الجافة بالماء الساخن ثم يخلط مع العجين الجديد، والمرحلة الأخيرة في عملية التحضير لصناعة الخبز هي إحضار العويش (كشي/ Kashi) ويكون في

الغالب من جريد النخل أو من بقايا الأشجار بعد تقطيعها لأن الصاج لا يحتاج لنار كثيف، وهنا نشير إلى أن إيقاد النار كان من العمليات غير المتيسرة -كما الحال اليوم- حيث كانت تستخدم الطرق البدائية في إشعال النار وكان يتم الاحتفاظ بالنار لأطول فترة ممكنة بتغطية الجمر بالرماد، وكان استلاف النار بين الجيران من الأمور المعتادة ويتم نقل بواسطة روث الحمير، بعد اشتعال النار تحت الصاج يمسح الصاج جيداً بقطعة من القماش يعرف بال(بوسدي/Bosodi) بعد يوضع عليه قليل من الودق وهو زيت مستخلص من شحوم الحيوانات المذبوحة، ثم يوضع عليه بعض العجين للتجربة بأن الصاج جاهز ومعد لصناعة الخبز وتعرف قطعة العجين هذه بعد أن تنضج باسم (ديو أورمي/Dew Orome) أي سواد الصاج⁽⁸⁾.

أنواع الخبز وطرق حفظه:

اشتهرت منطقة دنقلا بصناعة عدد من أنواع الخبز من الحبوب وأهمها حبوب القمح (إيلي/ Elle)، الذرة الرفيعة (مري/Mare)، الذرة الشامية (مكادة/Mkada)، وهنا سنقوم بتصنيف أنواع الخبز إلى أربعة أصناف على النحو التالي:-

الأول: القراصة (كابد / Kabad):

كابد (Kabad) أو القراصة - كما هو مشهور عند السودانيين - تصنع من نوعين أساسيين من الحبوب هما القمح والذرة الشامية، وهي عبارة عن خبز دائري الشكل يصل متوسط قطرها حوالي (20سم) وسمكها حوالي (3سم)، وقد يزيد حجمها أو ينقص على حسب الحوجة ويعرف الحجم الصغير الذي يكفي الشخص قليل الأكل ب(بوريد/Pread)، وهي أنواع:

1- كابد (Kabad):

وهي المشهورة وتصنع من دقيق القمح ويضاف إليه مقدار مناسب من الماء وقليل من الملح ويعجن حتى يصبح متماسكاً وتوضع على نار هادئة على الصاج (Dew) وبعد أن ينضج الجزء المواجه للصاج يقلب على الجهة الثانية ثم توضع على الصحن مباشرة وهي ساخنة فوق الأدام (المُلاح) أو العكس.

2- دقوقية (Dogogia):

تصنع من دقيق الذرة الشامية غير الناعم (مطحون دُراش)، ويضاف إليه الماء وبعض الملح ويعجن ويتم إعدادها بنفس طريقة الكابد ولكن سمكه أكبر من الكابد، والدقوقية سهلة الذوبان داخل

اللبن حيث يضاف إليه قليل من بعض السكر والسمن البلدي، وكذلك يؤكل مع اللبن الرائب بإضافة الشمار والبصل والفلفل.

3- السق (Sog):

المكوّنان الأساسيان للسق هما: دقيق الذرة الشامية (المكادة) والبلح وهناك طريقتان لصناعته:

الأولى: يتم غليّ البلح مع الماء لإستخراج مادة تعرف بماء البلح أو العسل (Banti Nassi) ويعجن مع دقيق القمح ويضاف اللبن الرائب الحامض (iji Nadi) وقليل من الملح والشمار ويغطى ويترك في مكان دافئ (Toke) حتى يتخمّر ثم يوضع على الصاج حتى ينضج ويمسح عليه قليل من السمن البلدي.

الثانية: تصنع بنفس الطريقة ولكن يتم تكسير البلح وتدقيقه بعد إخراج النواة ويخلط مع دقيق المكادة قليل من دقيق القمح ويعجن وتعد قرصة السق هذه على الفرن أو الصاج ويؤكل لوحده أو باللبن وهو في الغالب طعام المزارعين في الجزر والأماكن البعيدة (صورة رقم 5).



صورة رقم (5)

4- البوكا (Boka):

قراصة البوكا من أصغر الأنواع حجماً وأقلها سمكاً وأكثرها ليونة وهي تصنع من باقي العجين المخمر وفي الغالب عجين الذرة، ويضاف إليه الماء حتى يصبح أقل تماسكاً ويغرف بماعون صغير ويكب على الصاج حتى تنضج تماماً تطبق إلى أثنين ثم تطبق في شكل مثلث أو مربع، وتوضع مباشرة وهي ساخنة على باقي الملاح في الحلة (Jahod Kasir) وتعمل على إذابة الملاح المتماسك في أطراف الحلة وفي أسفلها وهي من ألد أنواع الأطعمة وهي - في الغالب- من أكلات النساء والأطفال وتؤكل في المطبخ، وهناك اعتقاد بأن الهبوب (من الرياح الشديدة السرعة) ستهب يوم زواج من يأكل من الحلة من الصبيان⁽⁹⁾.

5- سهبد (Sombod):

اسم مستمد من الأساس يبنى عليه المنزل، وهي من أنواع القراصة التي يتم صنعها من بقايا الخبز الجاف الموجود بالمنزل وطريقة إعدادها هي تكسير بقايا الخبز وخلطه جيداً بالماء الساخن ثم عجنه مع دقيق إضافي أحياناً وهي ما زالت ساخنة حتى تتماسك، وتعاد صنعه من جديد على نار هادئة وتصبح سميكة ولونها أقرب للأسود، وهي في الغالب طعام الأطفال والأسر الفقيرة، ويمكن أن نطلق عليه بلغة العصر (إعادة تدوير الخبز)⁽¹⁰⁾.

6- سوم أوندريد (Som Ondred):

من أنواع القراصة التي استخدم فيها التكنولوجيا الشعبية أثناء ندرة دقيق القمح الأكثر استخداماً في الخبز في المنطقة حيث يتم عجن دقيق الذرة الشامية ثم يصنع منه فطائر (رقائق) على الصاج ثم يتم سحقه وتجميعه وهي ما زالت ساخنة على الصاج ولم يكتمل نضجها ثم تخلط مرة أخرى مع العجين فيصبح العجين لزجاً ومتماسكاً مثل عجينة دقيق القمح ويصنع منه قراصة تعرف بسوم أوندريد، والاسم يدل على طريقة الصنع بمعنى إعادة العجن والصنع⁽¹¹⁾.

7- ألوق كلود كول (Olog Kold Kol):

من أنواع خبز السُّق ولكن يختلف في شكل الصنع بأن يجعل على أطرافه سبعة دوائر في شكل أذن الإنسان وهو الاسم الوصفي الذي أطلق عليه، ويستخدم هذا النوع من الخبز لأداء شعائر طقوسية متعلقة بالموتى حيث تقدم كندور في المدافن للأطفال وكذلك توضع على مقابر الشيوخ والأقارب⁽¹²⁾.

8- رداف (Rodaf):

قيل إنها مأخوذة من أهل البادية والرعاة ويصنع من دقيق الذرة الأُدراس ويخلط بقليل من الماء حتى لا يكون رَخَواً ويترك حتى يختمر ويصنع على الأرض بعد أن يحفر مساحة مناسبة ثم يوضع عليها الحصى ويوقد عليها النار حتى تصير مثل الجمر فيصب عليها العجين ويغطي بالحصى ثم بالملال (الرمال الحار) وبعد أن تنضج ينظف من الشوائب ثم يمسح عليه الملح وهي سميكة جداً وتقطع الي أجزاء صغيرة، وتؤكل مع - في الغالب- الثريد (فتة)، وهو طعام المناسبات الكبيرة للعامة والأطفال⁽¹³⁾.

9- إيق بتان (Eig Betan):

سُميت إيق بتان أو جنى النار (ابن النار) لأن صناعتها تتم مباشرة في النار ومكوناتها من دقيق القمح المعجون مع البلح المكسر أو ماء البلح المنقوع من البلح في الغالب، حيث يحفر في الأرض حفرة متوسطة مساحتها (2×1م) ويرص في أرضيتها روث الحيوانات وخاصة روث الجمال ويشعل فيها النار حتى تصير حارقة جداً، وفي هذه الأثناء يتم وضع العجين على الصاج (ديو) حتى يتماسك بالجهتين ويصبح لونه أحمر، ولكن في الوسط لا يزال عجيناً أو لم تنضج بعد بصورة كاملة ويعرف في هذه المرحلة باسم (سمي/Sime)، ويصنع منها عدد كبير، ثم يُزال روث الحيوانات المحترقة (أبورتِي/Oborti) من الحفرة المَعْدَة سابقاً وهي بعمق (30 سم) تقريباً، وينظف جيداً ويرص فيها العجين (سمي) ثم تغطي بالملال، وتترك حتى زماً كافياً حتى تنضج وتجف ثم تستخرج وتنظف من الشوائب بالأيدي ثم تغسل بماء المالح جيداً وتمسح بالسمن حتى تصبح طرياً، وتحفظ وتؤكل كطعام في كل الأوقات لمدة شهر وكذلك مع الشاي أيضاً⁽¹⁴⁾.

10- فطير السعيد:

من خلال الاسم يبدو أن قراصة الفطير بالسمن أو فطير السعيد من أحدث أنواع القراصة (كابد) في منطقة البحث وإن كانت لا تختلف كثيراً في مكوناتها وطريقة إعدادها عن ما هو مألوف. ويصنع من دقيق القمح ويعجن باللبن الرائب ويضاف إليه بعض الملح والسكر أو منقوع ماء البلح وبعد أن يتم خبره على الصاج توضع على الصحن، ويرش عليه السكر أو ماء السكر ويضاف إليه السمن. وهناك طريقة أخرى وهي إضافة بعض السكر إلى العجين ووضعه على الصاج أو يمسح عليه بعض السمن ويغطي بالطبق وبعد أن تنضج تقطع يؤكل مع شاي اللبن في الصباح أو المساء، ويعتبر طعام للأطفال بين الوجبات، ويمكن حفظه لمدة تتجاوز الأسبوع، (صورة رقم6).



صورة رقم(6)

ثانياً: الفطائر (Kal kawn):

يعرف عدة أنواع من الفطائر في منطقة البحث وتعرف عند السودانيين باسم الكسرة، وتؤكل مع كل أنواع الطعام وتتساوي مع القراصنة في أساس المائدة التقليدية، وهناك بعض الفطائر تستخدم كمشروبات - سنشير إليها في مقال عن المشروبات - مثل الآبري، وسنكتفى هنا بإيراد أكثر الأنواع استخداماً وهي:

عبارة عن فطيرة رقيقة يتراوح متوسط سمكها حوالي 1 ملم وهي دائرية الشكل ومتوسط قطرها حوالي 10 بوصة تقريباً وتستخدم الأيدي في صناعتها على الصاج وكذلك القرقرية ويعرف بعواسة الكسرة، ومنها:

1- كل كوين (Kal Kwein):

وهي من أكثر الأنواع استخداماً وتصنع من دقيق القمح ويضاف إليه قليل من الملح ويعجن بالماء جيداً حتى يصبح لزجاً وسائلاً ويوضع في الصاج مباشرة بماء الكف ويتم عواسته باليد في شكل دائري ورقيق، وتعرف كل فطيرة (بسنتي / Senti)، وترص فوق بعضها على الطبق.

2- كل ندي (Kal Nadi):

كل ندي تعني الكسرة المرة (الحامضة) وتصنع من دقيق الذرة ويضاف إليه قليل من دقيق القمح حتى يتماسك وبعض العجين المخمر ويخلط جيداً وعجينه يميل إلى السيولة ويوضع على الصاج بإناء صغير، ووكأن يستخدم في عواستها ال (دناد/Dnad) قديماً والآن القرقبية ويعرف ب (أراو/ Araw) وهو مستطيل الشكل (3×5 سم) تقريباً وكان يصنع من سعف الدوم ويوضع في إناء صغير.

3- ولوبا (Waloba):

ولوبا نوع من الفطائر تستخدم فيها تقنيات محلية معينة في حالة عدم وجود القمح حتى تحل مكانه فيصنع من دقيق الذرة الشامية بدون تخمير، حيث يوضع الدقيق داخل الماء المغلي حتى يصبح لزجاً ويفقد الكثير من حموضته ويشبه عجينة القمح، وهناك طريقة أخرى وهي جلب قناديل الذرة الشامية قبل أن تجف تماماً وتصفية الحبوب منها وهي ما زالت لينة (قوي Gawi) ثم تطحن في المرحاكة (جو) فتصبح لزجة ومتماسكة ويضاف إليها قليل من الماء ويخلط جيداً ويصنع منه رقائق الكسرة (15) (أنظر صورة رقم7).



صورة رقم (7)

المخبوزات:

هناك عدد من المخبوزات في منطقة البحث والتي يمكن تصنيفها ضمن صناعة الخبز، ولكننا سنكتفي هنا نموذج واحد وهو الأكثر شهرة والأساس في كل المخبوزات:

القرقوش (كل سود/Kal Swad):

القرقوش من المخبوزات الشهيرة في منطقة دنقلا ويطلق عليه (كل سَوَد) والمعنى الخبز الجاف، وطريقة إعدادة، يتم صناعة خميرة محلية بخلط حبوب الكبكيبي(الحمص) أو العدس مع فص ثوم أو جنزبيل بالحليب الساخن وتوضع الخلطة داخل إناء صغير محكم الإغلاق ثم يدفن داخل الأرض ويتخير المكان والطقس الدافئ من الصباح لمدة يوم كامل وعندها تبدأ الخلطة في التخمر ويظهر عليها فقاعات صغيرة ثم يعجن مع مقدار مناسب من دقيق القمح متوسطه حوالي كيلو جرام ويضاف إليها كمية مناسبة من السكر والكمون ثم توضع الخلطة في الشمس في إناء أوسع قليلا وتغطي وتترك حتى تتخمر ثم يتم عجن الخلطة مع الكمية المطلوبة من الدقيق ويتم تقطيعها في شكل شرائح صغيرة تُرص داخل أواني معدة لذلك (صنج)، ثم توضع مرة أخرى في الشمس حتى تتخمر من جديد(تفور) وبعدها يتم إدخالها في الفرن مباشرة حتى تنضج وتترك حتى تجف، ويؤكل القرقوش عادة مع الشاي خاصة شاي الصباح والمغرب باللبن، وكذلك يحفظ كطعام عند السفر(زودة)⁽¹⁶⁾، (أنظر صورة رقم6).



صورة رقم (7)

الخبز في الأدب الشعبي:

لا شك أن عادات وتقاليد الطعام عند الدناقلة تذخر بكم هائل من الممارسات الطقسية والمعتقدات والعادات الشعبية المرتبطة بصناعة الخبز وحفظه، وكذلك الأدب الشعبي، وسنشير هنا لبعضها_ كمدخل لدراسات لاحقة_ مثل الأراجيز التي ترددها في شكل جماعي أثناء التحضير لصناعة خبز المناسبات ومنها:

النبى إيلي تقررل

Alnbi Ele Tagral

موتن قون دوسكرن

Moti Gon Doskro

أتي قون كفيرن

Ati Gon Doskren

ورسن قون موترن

Warsn Gon Motren

الترجمة:

فليبارك النبي في القمح

أثناء حصاده يؤكل ويقرقش

وأثناء طحنه وعجنه يسف منه

وأثناء خبزه يقضم ويؤكل (17)

ونجد كذلك الأمثال المرتبطة بالخبز والأدوات المستخدمة في صناعته خطأً كبيراً في ثقافة السكان ومن هذه الأمثال:

ديو أروفل كلقي أوسمن

Dew Orofal Kalgi Oosomen

الترجمة:

الصاج البارد لا يصنع خبراً

الميراد:

لابد من مواجهة الحقيقة والنصيحة مهما كان مرأً.

جوقل أفن كلقي أولقى أدكورن

Jogil Agin Kalgi Awalgi Adkoran

الترجمة:

تزوجوا التي أجادت صنع الخبز وتركوا التي بذلت مجهوداً كبيراً في طحن الحبوب والإعداد لصناعة الخبز

الميراد:

قد يفوز البعض بمجهود غيره إن أحسن إخراجه(18).

الخاتمة:

انحصر حديثنا في هذا البحث على صناعة الخبز التقليدي عند الدناقلة بشمال السودان مع الإشارة إلى مكوناته وطرق إعداده رغم أن هناك أنواع مهمة من الخبز لم نشر لها لارتباطه بالمناسبات مثل صناعة الرغيف - سنتناوله تفصيلاً- وكذلك صناعة العصيدة (قَرْي / Gere) والتي اشتهرت في المنطقة ولكنها لا تستخدم بشكل يومي ودائم، فهي مرتبطة أيضاً بالمناسبات وطعام كبار السن ولها أنواع متعددة، نتناول بعضها في أثناء تطرقنا للألبان ومشتقاتها وفي مواضيع أخرى.

من خلال تناولنا للخبز عند الأسرة الدنقلاوية والمحصورة في نوعين رئيسيين: هما: كابد (القراصنة) وكل كوين (الفطائر)، يتضح الأهمية التي تحظيان بهما والدور المتكامل للأسرة في إعداده في المنزل بشكل يومي وإن المرأة (الأم بصورة خاصة) صاحبة المسؤولية الأولى في هذه المهمة، كما يتضح لنا تمسك الأسرة الدنقلاوية بصناعة الخبز المنزلي بالطريقة التقليدية رغم أن الحياة العصرية قد بدأت تفرض الكثير من أنواع التغيير في أساليب المعيشة المختلفة.

ومن جانب آخر فإن هذا الموضوع يحتاج لدراسة أشمل عن صناعة الخبز في دنقلا من حيث طرق الإعداد والحفظ والقيمة الغذائية بدراسات علمية مخبرية وتعميم مثل هذه الدراسات على كل السودان للإستفادة من الموروث المحلي في صناعة الطعام وتطويره، كما البحث بدراسة الثقافة الشعبية المرتبطة بعادات وتقاليد الطعام.

المصادر والمراجع

- (1) محمد عوض محمد، السودان الشمالي - سكانه وقبائله، (القاهرة، 2009م)، ص 331.
- (2) لمزيد من التفاصيل، راجع: عوض أحمد حسين (شبا)، اللغة النوبية_دراسة للدلالات التاريخية للهجات النوبية، ط2، (الخرطوم، 2012م).
- (3) الراوي: محمد شريف أحمد إدريس، مهتم بالتراث، رئيس المنظمة النوبية للثقافة والتراث، 62 عام، مقابلة بمكتب المنظمة، 19 يونيو 2016م.
- (4) 4-Tahir, Yahia Fadl and Others:2015 " Gossi: The Ancient Nubian Mud Buit Grain Silo", Nyame Akuma, No. pp 83.
- (5) الراوية: منيرة صالح عبد الله صالح (ابنة عمه الباحث)، ربة منزل، 62 عام، مقابلة بمنزلها، قرية المقاوذة_ دنقلا العجوز، بتاريخ 1 2015/2/7م.
- (6) نفس الراوية.
- (7) نفس الراوية.
- (8) الراوية: أم النصر شيخ الدين حسين دياب (والدة الباحث)، ربة منزل، 77 عام، مقابلة بمنزلة، قرية المقاوذة_ دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/15م.
- (9) الراوية: سلوى السر حسين محمد (ابنة عم الباحث)، ربة منزل، 55 عام، مقابلة بمنزل الباحث- دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/13م.
- (10) الراوية: علوية الحاج محمد صالح، (خاله الباحث)، ربة منزل، 80 عام، مقابلة بمنزلها، المقاوذة - دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/16م.
- (11) الراوي: محمد علي حسين محمد (ابن عم الباحث)، مزارع، 59 عام، مقابلة بمنزل الباحث، المقاوذة_ دنقلا العجوز، بتاريخ 2015/2/13م.
- (12) نفس الراوي.
- (13) أم النصر شيخ الدين، الراوية السابقة.
- (14) نفس الراوية.
- (15) نفس الراوية.
- (16) سلوى السر، الراوية السابقة.
- (17) نفس الراوية.
- (18) محمد علي حسين، الراوي السابق.
- (19) حامد خبير، حكم وأمثال من دنقلا، ط2، (الخرطوم:جمعية دنقلا للتراث، 2016م)، ص 37-38.



دار آريثريا للنشر والتوزيع
Arriytria for Publishing and Distribution

ردمك ISSN: 1858-9839