

تغير عا ولاج الطعاع لدرى النوبيس

إعراو

أ.و/عبر الرهمع نماع أبو كرىنة

و/محرر مسعر إمام

الباحث / فوصل حكائنة حمامر على

### المخلص

يتميز المجتمع النوبي بثقافة خاصة مميزة داخل القارة السمراء، وهذا ما تدل عليه كافة الممارسات الاجتماعية والطقوس الاعتقادية المرتبطة بالحياة اليومية لدي النوبيين عموماً، ومن بين هذه الممارسات ما نجده في العادات والتقاليد الشعبية المرتبطة بالطعام النوبية، إلا أن هذه الممارسات والطقوس قد طرأ عليها بعض التغيرات والتطورات في الفترة الحالية، ويظهر ذلك بوضوح من خلال عملية التهجير التي تعرض لها النوبيين، مما أدى ذلك إلي حدوث الكثير من عوامل التغيير الثقافي والاجتماعي، وتعد عادات الطعام وأداب المائدة واحدة من أبرز الموضوعات الثقافية التي تتدرج تحت مظلة ميدان العادات والتقاليد الشعبية التي تتفرع من أي ثقافة إنسانية والتي يهتم بدراستها في ذات الوقت علم الفولكلور (الثقافة الشعبية).

الكلمات المفتاحية :- التغيير - عادات الطعام - النوبيين

The Nubian society is characterized by a distinctive special culture within the brown continent, and this is indicated by all the social practices and belief rituals related to the daily life of the Nubians in general, and among these practices we find in the folk customs and traditions associated with Nubian food, but these practices and rituals have undergone some changes. And developments in the current period, and this is clearly evident through the displacement process that the Nubians were subjected to, which led to the occurrence of many factors of cultural and social change, and food habits and table manners are one of the most prominent cultural topics that fall under the umbrella of the field of folk customs and traditions that branch out from Any human culture that he is interested in studying at the same time folklore (popular culture)

**المقدمة:-** ان منطقة النوبة بتراثها الثقافي تعد نمطا متفردا للثقافة الشعبية المصرية لانها تتميز بخصوصية ثقافية داخل القارة السمراء وهذا نظرا لما نراه في كافة الممارسات الاجتماعية والطقوس الاعتقادية التي ترتبط برتم الحياة اليومية وتترجم هذه الممارسات الاجتماعية والطقوس في العادات والتقاليد الشعبية التي ترتبط بالاطعمة النوبية الا أن شدة تمسك النوبيين بعاداتهم واحترامهم لتقاليدهم تعتبر من أهم العوامل التي ساعدت علي انتقال معظم هذه الطقوس والممارسات الاجتماعية عبر الاجيال مع وجود بعض الاختلافات أدت الي حدوث الكثير من عوامل التغيير الثقافي والاجتماعي في هذه الطقوس والممارسات التي تتم داخل المجتمع نظرا لعملية التهجير التي تعرض لها النوبيين في عام ١٩٦٤ م أثر بناء السد العالي مما أدى الي غرق قراهم الاصلية.

### المحور الاول

• مشكلة البحث:- تكمن موضوع الدراسة في كافة الطقوس والممارسات الثقافية المتعلقة بأداب الطعام 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 عادات الطعام 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 :-

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

• أهداف البحث :-

١- رصد وجمع وتسجيل كافة الممارسات والطقوس الثقافية المتعلقة بأداب الطعام لدي مجتمع الدراسة

٢- رصد العناصر الشعبية المادية والغير المادية المصاحبة لعادات الطعام وأداب المائدة

٣- لقاء الضوء علي كافة التغيرات والتطورات التي طرأت علي عادات الطعام لدي مجتمع الدراسة

• تساؤلات الدراسة :-

١- ماهي الممارسات والطقوس الثقافية المتعلقة بأداب الطعام لدي مجتمع الدراسة ؟  
٢- ماهي العناصر الشعبية المادية والغير المادية المصاحبة لعادات الطعام وأداب المائدة ؟

٣- ماهي التغيرات التي طرأت علي عادات الطعام 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 وظيفياً<sup>(١)</sup>. والنظرية الوظيفية تقوم علي فكرة أساسية مؤداها أن الثقافة تحقق حاجات الافراد.

---

(١) محمد الجوهرى. علم الفولكلور: الأسس النظرية والمنهجية.- المجلد الأول.- القاهرة: مركز البحوث والدراسات الإجتماعية - كلية الآداب - جامعة القاهرة، ٢٠١٦- ٣٧٤ ص.- ص ١٤٤.

• **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<sup>(١)</sup>. فالمنهج الأنثروبولوجي هو ذلك المنهج الذي يحقق نظرة واقعية وشاملة لمختلف النظم والظواهر الاجتماعية والثقافية السائدة في المجتمع، وذلك من خلال الدراسة العقلية التي تتم عن طريق الملاحظة والمقابلة والمعاشة والتفحص الدقيق<sup>(٢)</sup>. 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"<sup>(٣)</sup>، وقد قام الباحث بالدراسة الميدانية في مجتمع الدراسة والتقي

---

(١) سعاد على شعبان. الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا. - القاهرة: معهد البحوث والدراسات الإفريقية - جامعة القاهرة، ٢٠٠٤ - ٤٥٣ ص. - ص ١ - ٣.

(٢) محيي عبد الحي. الرقص الشعبي في النوبة: دراسة أنثروبولوجية في فن الأداء الحركي. - القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ٢٠١٥ - ٢٢٠ ص. - (سلسلة الثقافة الشعبية). - ص ٦٩.

(٣) احسان محمد الحسن. مناهج البحث الاجتماعي. - القاهرة: دار وائل للنشر والتوزيع، ٢٠٠٥ -

مع بعض الإخباريين لمعرفة تلك العادات وطريقة اعداد ومكونات تلك الاطعمة السائدة في المجتمع والتي يتم استخدامها في الحياة اليومية وتلك التي تستخدم في العادات الاخرى مثل الاطعمة التي تستخدم في عادات دورة الحياة (ميلاد - زواج - وفاة ) وفي الاعياد والمناسبات الدينية . وقد ساعدت الملاحظة وهي أداة من ادوات الجمع في جمع المعلومات نظرا لانتماء الباحث لمجتمع الدراسة وابنا من ابناء مجتمع الدراسة

#### • مجالات الدراسة :-

- ١- المجال المكاني :- تتمثل المجال المكاني في قرية أندنان وهي أحدي القرى النوبية التي طبقت فيها هذه الدراسة
- ٢- 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

للباحث نبيل محمد دقيل بعنوان " عادات الطعام وآداب المائدة في السودان .دراسة فلكلورية في منطقة المحس بشمال السودان" جامعة أفريقيا - مركز البحوث والدراسات الأفريقية ٢٠١١

وتهدف هذه الدراسة الي تسليط الضوء علي عادات وتقاليد الطعام والمائدة ، وتتناول هذه الدراسة شمال السودان وبالتحديد منطقة المحس وقد وضح جليا ان طعامهم ومائدتهم سهلة وغير معقدة وفي بعض الأحيان فقيرة نتيجة للبيئة الطبيعية التي يعيشون فيها ونتيجة لما ينتجونه من طعام وقد عكست الدراسة ان بعض هذه العادات والثقافات في طريقها للاختفاء ولكن غالبيتها مازالت باقية .

مدي الاستفادة من هذه الدراسة " تعد هذه الدراسة من الدراسات المباشرة بالموضوع الذي يتناوله الباحث في هذه الدراسة الميدانية، لكونها تناولت عادات الطعام وآداب المائدة في إحدى النوبية الثقافية بالسودان.

• إيكولوجية مجتمع الدراسة :- كانت النوبة القديمة قبل التهجير عام ١٩٦٣ تقع جنوب مدينة أسوان من قرية دابود بامتداد ٣٥٠ كم حتى قرية أندان علي الحدود المصرية السودانية أما حاليا في النوبة الجديدة تسمى قري مركز نصر النوبة هو احد مراكز محافظة أسوان وتقع شرق مركز كوم أمبو بحوالي ١٠ كم وعلي بعد ٦٠ كم من مدينة أسوان وتأسست المركز ليضم القري التي هجرت عام ١٩٦٣ وتضم ٤٣ قرية نوبية ابتداء من قرية بلانة في الجنوب انتهاء بقرية المضيق شمالا ويبلغ عدد سكان المركز حوالي ١٢٢٠٨٢ نسمة بواقع عدد ٢٥٢٨٢ أسرة وهذا طبقا لأخر الإحصائيات التي وجدت بمركز معلومات مجلس المدينة وذلك بعد استحداث وحدتان قرويتان ضمن قري النوبة وهي قروي خريت وقروي النقرة .

• الخلفية التاريخية :- تنقسم النوبة الي قسمين رئيسين هما : النوبة السفلي وتسمى واوات وتقع جميعها داخل الحدود المصرية تقريبا فيما بين الجندلين الأول والثاني وهي ابتداء من أسوان شمالا حتي الحدود المصرية السودانية جنوبا وعلي امتداد نهر النيل لمسافة تبلغ حوالي ٣٥٠ كم حتي التقاء حدودنا الجنوبية مع دولة شمال السودان تقع منطقة النوبة المصرية أو بلاد النوبة كما اطلق عليها القدماء المصريين منذ الآلاف السنين لتلازم نهر النيل في رحلته الأبدية مخترقا هذا الجزء من الصحراء الإفريقية، ويبلغ طول النوبة الغارقة في مصر ٣٥٠ كم وكانت تضم ٤٠ قرية فكان منطقة الكنوز طوله ١٧٥ كم ويضم ١٧ قرية وطول منطقة العرب ٣٨ كم ويضم ٥ قري ومنطقة الفاديجا ١٣٧ كم ويضم ١٨ قرية.<sup>(١)</sup>

• الشواهد التاريخية :- ومن المعالم الأثرية في مطقة النوبة نجد معبد فيله وهي جزيرة صغيرة تتوسط مجري نهر النيل وتتكون من مجموعة من الصخور الجرانيتي وتقع علي بعد حوالي ٤ كم الي الجنوب من خزان أسوان ، ومعبد دابود والتي يقع علي بعد ٢١ كم جنوب أسوان علي الضفة الغربية للنيل وقد شيد في عهد

١ ) محمد ابو شنب، العناصر الشعبية المرتبطة بعبادات دورة الحياة عند النوبيين ، مؤسسة الدليل الثقافي للنشر ، القاهرة ، ٢٠١٩ ، ص٧٩

الملك النوبي أمون في أوائل العصر البطلمي ثم جرت له إضافات في العصرين اليوناني والروماني ولقد اهدى هذا المعبد لإسبانيا والتي توجد في قلب العاصمة مدريد ، ووادي اليهودي [ علي بعد ٢٥ كم الي الجنوب الشرقي من أسوان ويضم مجموعة من المحاجر وخصوصا حجر الامست. ومعبد قرطاسي حيث يقع علي بعد ٤٥ كم الي الجنوب من خزان أسوان وكانت المنطقة تضم معبدا صغيرا وحصنا رومانيا ومحجرا استخدمت أحجاره في بناء معابد فيله.<sup>(١)</sup>

[معبدي ابوسمبل ] تقع علي بعد ٢٨٠ جنوب اسوان وتضم اكبر معبد منقور في الصخر والذي كرس لعبادة ( امون - بتاح - رع حور اختي - ورمسيس نفسه )ويتميز هذا المعبد بدخول اشعة الشمس مرتين في العام في فبراير واکتوبر اما المعبد الصغير فقد خصصه الملك لزوجته الملكة نفرتاري وكان مكرسا للالهه حاتور.

#### ● السمات الثقافية المادية

١- المسكن :- العمارة النوبية مميزة وكانت البيوت النوبية تبني واسعة ومطلية بالالوان الزاهية وكانت تبني البيوت علي حسب تيار الهواء ودخول وخروج الشمس لمراعاة درجات الحرارة في الصيف ودرجة البرودة في الشتاء كانت المنازل في النوبة القديمة تعتمد في بنائها علي مكونات البيئة مثل الطمي والرمل الأصفر وجريد النخل وأي مخلفات للنخل بالإضافة الي التبن وإضافة التبن هنا للطين لتقوم علي عملية ترطيب المنزل وتهويتها وتكون البيوت واسعة نظرا لان الأسرة في النوبة كانت علي نظام الأسرة الممتدة وكل بيت علي حدا وفي مواجهة النيل والشمس وذلك مراعاة لدخول الشمس داخل المنزل فأما الآن اختلفت مكونات بناء المنازل فأصبحت المنازل ضيقة لان نظام الأسرة أصبحت أسرة نووية وتبني علي أي

---

( ١ ) محمد كامل محمد، تطور فن العمارة في النوبة المصرية والسودانية عبر العصور الإسلامية ، رسالة دكتوراه غير منشورة ، قسم الأنثروبولوجيا ، معهد البحوث والدراسات الإفريقية ، جامعة القاهرة، ٢٠١٥، ص ٩٠

اتجاه وتبني من الإسمنت وطريقة سقف المنزل تكون بصبها بالخرسانة لتصبح المنازل ساخنة من جراء هذه الخرسانة وهناك توجه جديد قيام الجزء الأكبر من أبناء المجتمع لبناء المنازل علي نظام الشقق الصغيرة مقلدة من كل الجوانب فيما عدا وجود شبابيك للمنازل .

٢- **الملبس :-** كانت ملابس الرجال تتكون من الجلابية البيضاء الواسعة والعمامة للخروج وداخل المنزل العراقي وسروال قصير وهي مازالت موجودة ولكن بنسبة أقل لان الجميع يتجه الآن الي تفصيل الجلابيب السعودي والكويتي والعماني والعمامة في طريقها الي الزوال وأما الشباب يتجهون الآن في اقتباس ثقافة الجماعة البشارية ويقلدونهم في ثقافة لبسهم وشربهم لمشروب الجبنة ، وأما لبس المرأة تتمثل في الجرجار الشفاف المزركش للسيدات المتزوجات أو العباات الخليجية والفتيات العباات الخليجية والسيدات المسنات الأرامل فتتمثل ملابسهم في الجرجار السادة الشديدة السواد

٣ - **الصناعات التقليدية :-** كان المجتمع النوبي يتميز بوجود الصناعات التقليدية داخل المجتمع يقوم باستخدام هذ الصناعات بشكل يومي داخل البيت وكانت هذه الصناعات تتم صناعتها من مكونات البيئة التي يعيش فيها وكانت هذه المكونات تتمثل في الطمي ومخلفات النخل أي مكونات موجودة لن يكلفهم أي أعباء مادية ليقوموا بصناعة هذ الصناعات التقليدية فعلي سبيل المثال صناعة الدوكة و هناك أيضا صناعة الكوسر (المقشة النوبية ) و صناعة طبق الشاور والكونتيقا التي تتم صناعتها جميعها من مخلفات النخيل .

٤- **الزينة والحلي :-** هناك العديد من أدوات الزينة والحلى التي تستخدمها المرأة النوبية ومنها على سبيل المثال لا علي سبيل الحصر :- (أ) البيه :- كانت تتكون من مجموعة من النجوم والهلال ويكون عددها ست قطع منقوش نقش بارز وبتوسطها دلالية مستديرة تسمي ما شاء الله وكانت تعلق علي الرقبة

- (ب)الجاكد :- وهي أيضا تعلق علي العنق تتكون من ست قطع أيضا علي أشكال دائرية بدون أي نقوش وفي منتصف هذه القطع الست قطعة مستديرة منقوش
- (ج)قص الرحمن :- وتعلق علي جبين السيدات وهي شكل مثلث عليها نقوش بارزة
- (د)سافا وهي عبارة عن ٩ مربعات تشكل علي هيئة سلسلة يفصل بينهم حبات الخرز وتعلق حول الرقبة

### المحور الثاني :- العادات والتقاليد لدي النوبيين

#### أولاً:- عادات الطعام المرتبطة الميلاد

- عادة صباحية المولود:- قديما كانت سيدات القرية يجتمعن في بيت الوالدة من اليوم الثاني للولادة ولمدة ثلاثة أيام يقمن بتجهيز وجبات من مسلوق السبع حبات (الارجيه ) أو العصيدة (مديد ) في وجبة الإفطار والتوزيع منها علي السيدات المسنات في البيوت وفي وقت العصر في اليوم الثالث تقوم أم السيدة الوالدة بإعداد طبق من الخوص مليئة بالفشار (الأسلية) والبلح وأقماع السكر ويوضع لي هذا الطبق المولود وتحمله الداية وتقف بالمولود في مواجهة الشمس علي عتبة الغرفة وترفع المولود مرة لأعلي وتخفضه مرة لأسفل وهذا الطقس من طقوس دينية قديمة مقتبسة من الوثنية التي كانت منتشرة في النوبة القديمة قبل دخول المسيحية ... أما حاليا فقد اندثرت هذه العادة واقتصرت العادة علي تقديم وجبة العصيدة (المديد ) لمدة ثلاثة أيام وذلك في البيت التي توجد سيدة مسنة علي داريه تامة بعمل العصيدة والبيوت التي لأتوجد بها سيدة مسنة يكتفون بتقديم الحلوى للمهنات التي يأتين للمباركة.

- عادة زفة الأربعين :- وهي عبارة عن يوم تقوم السيدات بتجهيز أطباق الفتة أو العصيدة أو مسلوق السبع حبات (الفول- اللوبيا - الذرة الرفيعة - القشرنجيه - القمح - الذرة الشامي) وإفراغ هذا الطعام في طبق كبير والذهاب بهذا الطبق والوالدة برفقة وليدها بزفة مكونة من الأطفال والسيدات الي النيل وتقوم أحدي السيدات المسنات بإلقاء سبع قبضات من هذا الطعام الذي في الطبق في النيل وهي

تدعوا الملائكة لمباركة وحفظ هذا المولود من كل سوء وتقوم بعد هذا السيدة الوالدة بالنزول في النيل وتغسل وجهها وغسل وجه ويدين ورجلي وليدها من ماء النيل .. وهذه الجزئية مقتبسة أيضا من مراسم التعميد المسيحية وذلك لرسم الصليب علي جبين المولود .. ثم يتم تقديم ما تبقي في الطبق من الطعام للأطفال لتناوله ويغسل الطبق بماء النيل وملء هذا الطبق بماء النيل والعودة بها الي المنزل ورشها في غرفة الوالدة وحوش وعتبة البيت، وهذه العادة اختلفت تماما نظرا لعدم وجود النيل والانتقال الي بيئة صحراوية ومخالطتهم للمجتمعات الأخرى واقتباس ما هو جديد من العادات من هذه المجتمعات.

#### ثانياً:- عادات الطعام المرتبطة بالزواج .

• عادات يوم الحناء :- ويجتمع فيها أهل القرية في بيت كلا من العروسين من الصباح الباكر ويتناولون الشاي وأطباق الفشار والبلح ثم يقومون بذبح الذبيحة استعدادا لوجبة الغذاء والعشاء ... أما حالياً فقد تم تخصيص يوم الحناء للعروس فيقوم أهل العروس باستقبال الحضور من أهل القرية في اليوم الذي يسبق يوم الحناء بعد صلاة العصر ويقومون بذبح العجل بدلا من الخراف وتسمي هذه العادة ب (قوجير) أي مراسم الذبيحة وبعدها ينصرف الحضور بعد مراسم الذبيحة للمعاودة في اليوم التالي من الصباح الباكر ويقومون بتناول وجبة الإفطار والتي تتكون من طبق الكاشيد وطبق الفول المدمس وطبق الطحينة وطبق العسل الأسود ويقوم البعض من اهل العروس أو العريس حسب نذر نذروها بأن تكون وجبة الإفطار عبارة عن طبق (سون شو كيد) فتة اللبن بالعيش الكابد والسمن البلدي وطبق (أسلن كابد ) عسل بالكابد . وبعد ذلك يتم الاستعداد لوجبة الغذاء والعشاء وتنفض المراسم وبهذا يكون قد انتهى يوم العروس ليبدأ يوم العريس في اليوم التالي ليوم الحناء، ملحوظة بالنسبة لمراسم العقد التي كانت تتم في يوم الزفاف بعد صلاة العصر أو أول صباح يوم الزفاف تم استبدالها بالذهاب الي مأذون القرية قبل بدء مراسم الفرح بيومين أو ثلاثة أيام بعدد محدود من أهل العروسين وكتابة العقد ثم يكون الإشهار علي الملاء يوم

الحناء بعد صلاة العصر أو بعد صلاة العشاء ثم إشهار العقد ثم تبدأ مراسم وجبة العشاء وهذه الجزئية علي حسب كل قرية فيوجد بعض القرى يكون العقد كما هي بعد صلاة العصر كلا علي حسب ما يرونه مناسب لهم

• عادات يوم الزفاف وعقد القران :- قديماً ويبدأ هذا اليوم بحالتين الحالة الأولى أن يكون العقد صباحاً ويتوافد أهل القرية من الصباح الباكر في بيت العروس ويتناولون أولاً الشاي ثم أطباق الفشار والبلح ثم القيام بذبح شاه لاستخدامها لوجبة الإفطار والغذاء والعشاء ثم تبدأ مراسم العقد والإشهار فيقوم مجموعة من الرجال بتجهيز كل ما يخص مراسم العقد من الطعام والشراب فيقومون بإعداد طبق متوسط من الشاور تملأ من الفشار (الاسليه ) والبلح وهذا الطبق يكون خاص بالمأذون وقبل الشروع في عملية عقد القران يقوم هذه المجموعة من الرجال بتوزيع أطباق الفشار ثم الشاي وبعد الانتهاء من عقد القران يقومون بتجهيز وجبة الإفطار، والحالة الثانية بأن تكون مراسم العقد عصراً بعد صلاة العصر وتتم بنفس خطوات عادات الطعام والشراب دون وجود ذبيحة لأنها ذبحت في الصباح وفي الحالتين بعد عقد القران مباشرة تقوم أم العروس بأعداد طبق من الفتة وتحمله أحدي السيدات ومجموعة من الفتيات والأطفال بالذهاب الي النيل بهذا الطبق وتقوم هذ السيدة التي تتقدم موكب الزفة برمي سبع قبضات من طبق الفتة لملائكة البحر لمباركة هذه الزيجة ويقدم ما تبقي في الطبق للأطفال ثم العودة والاستعداد لتجهيز وجبة العشاء ... أما الآن فقد أقتصر يوم الزفاف للعريس وأهله ليكون هذا يومهم فيبدوا بذبح العجل في يوم الحناء بعد صلاة العصر ثم يذهبون الي بيت العروس لان يوم الحناء خاص لأهل العروس فتكون كل القرية عند العروس من الصباح حتي انتهاء اليوم بانتهاء وجبة العشاء ولكن يذهبون الي بيت العريس وقت مراسم الذبيحة فقط ويعودون لتناول وجبة العشاء عند العروس وفي الصباح الباكر يتوافدون لمنزل العريس لتبدأ يوم العريس من الصباح التالي ليوم الحناء بتقديم الشاي والبسكويت وأطباق الفشار ثم وجبة

الإفطار ثم الغذاء ثم وجبة العشاء وبهذا يكون انتهى يوم العريس أيضا بزفافه الي بيت العروس أو الفندق أو منزل الزوجية.

● عادات يوم الصباحية :- قديما كانت تقوم أم العريس وبعض سيدات العائلة والجيران وزيارة العريس في بيت العروس لان العادة كانت ان يزف ويمكث العريس الي بيت العروس لمدة أسبوع كامل ومعها أطباق الفشار والبلح والسكر والشاي وفي يدها أيضا أهم هذه المأكولات وهي سلطانية اللبن الرايب ليشرب منها العريس قبل دخولهم البيت وبعدها يقومون بتقديم هذه الأشياء الي أم العروس التي تكون في استقبالهم وتقوم بإعداد أطباق الفشار والبلح والذبح لهم لتناول وجبة الغذاء .. والان تم ألغاء هذه العادة بأكملها ولا وجود لها الأمن قبل أم العريس فقط هي التي تذهب لابنها وتصبح عليه بسلطانية اللبن الرايب

● عادات يوم الضيافة :- وهذه العادة تسمى ب (اسكتي قوجير ) أي ذبيحة الضيوف ويكون في مساء اليوم السادس وذلك تمهيدا لرحيل الزوجين من بيت العروس الي بيت الزوجية. ويمكن القول بأنه تم اقتصار عدد أيام الفرح من يوم الشيلة ويوم السماء ويوم الدعوة للفرح ويوم الحناء ويوم الزفاف وعقد القران ويوم الصباحية ويوم الضيافة (اسكتي قوجير ) ويوم السبوع (كلود) الي يومين فقط هما يوم الحناء للعروس ويوم الزفاف للعريس وعدم استقبال العريس يوم الزفاف بسلطانية اللبن الرايب عند مدخل البيت وعدم بيات الأصدقاء معه يوم الزفاف حتي الصباح وعدم تقديم شاي الصباح وأطباق الشعرية للإفطار لهم وعدم عمل الشعرية من أساسه بعدما كانت لها يوم مخصوص يعدون فيها الشعرية واستبدال الذبيحة بعجل بدلا من الشاه.ويمكن القول بأن كل هذه العادات تم استبدالها بالحديث فلقد تصدر المشهد في وجبة العشاء في ليلتي الحناء والزفاف طعام المطبخ الخليجي والتي تتمثل في علبه بها كمية من الكبسة وقطعتين من اللحم وبطاطس الشيبس وقطعتين من السامبوسة وعلبة من الطحينة أو صوص أو طعام المطبخ المصري التي تضم في قائمتها المكرونة بالباشميل والمحشي والجلس المحشي والشيبس مع

أي صنف من الطبخ بدلا من طعام المطبخ النوبي التي كانت تقتصر علي طبقين هما طبق الطبخ المكون من أحدي البقوليات فاصوليا أو لوبيا أو حمص مع طبق الأرز وعيش الشدي.

### ثالثاً:- عادات الطعام المرتبطة بالوفاة

• عادة رجوع المشيعين :- قديما عند رجوع المشيعين من الدفن تقوم السيدات بتوفير مستلزمات الضيافة من شاي وسكر والمواد التميونية وتسمي ب (مسكي ) في مجتمع الدراسة وفي المساء تقوم السيدات بخبز الكابد ويقمن بإعداد وجبة من العسل الأسود بالكابد وتسمي ب (أسلن كابد ) ويتم تقديم هذه الوجبة لمدة ثلاثة أيام متتالية للأطفال وفي خلال الثلاثة أيام الأولي للوفاة تقوم الجيران من السيدات بتوزيع الوجبات الثلاثة فيما بينهما بالتناوب والذهاب بهذه الوجبات الي أهل الميت وتسمي ب (فالاكبا ) وفي اليوم الخامس عشر من الوفاة يقوم أهل الميت بذبح شاه أو خروف ويدعون الجيران وأهل القرية ويقدم لهم وجبة العشاء وتسمي هذه الوجبة بالصدقة، وهذه العادة تعود الي طقوس تقديم القرابين الفرعونية في مصر القديمة.

• عادة يوم الأربعين :- يقوم أهل الميت بزيارة الي قبر الميت ويعدون لهذا اليوم بعض الأكلات التي تتمثل في الاوليد والشيلد ،.

### رابعاً:- عادات الطعام المرتبطة بالمناسبات الدينية

• مناسبة يوم عاشوراء :- كانت السيدات تقمن بدق البلح الجاف وتنظيفه من النواه ثم تنظيف اللوبيا الجاف وغسلها وسلقها ثم يقمن بوضع الماء في الحلة علي النار حتي تغلي الماء ثم نضع البلح الجاف المدشوش المنزوع النواه وتترك علي النار حتي تقارب عملية النضج نقوم بإضافة اللوبيا المسلوق وربع ملعقة من الكربونات وذلك بغرض المساعدة في امتزاج جميع المكونات مع بعضها ثم نقوم بفرك هذا الخليط فركا جيدا بالمفراك (النبر) وتترك حتي تبرد ثم نقوم بذبح فرخة ونعمل الدمعة (سوريد) ونقوم بخبز العيش الشدي ونجهز صواني للرجال والسيدات

فيقوم الرجال بالأكل في المضيفة والسيدات في الشارع أو عند جار حدث له حالة وفاة وبعد الانتهاء من الأكل نقول ( ووه نور جم جم اشوراكيرو دينجيه - سنه دوريه اشوراكيرودينجيه ) والان توجد هذه العادة دون تغيير أي شيء فيها.

• لرفع البلاء :- الطريقة التي كانت سائدة بكثرة وهي عمل كرامة ارجيه وهي عبارة عن تنظيف السبع حبات المكونة من الذرة الرفيعة والبول واللوبيا والذرة الشامى والبسلة والقمح و(الكشرنقيه ) وهي عبارة عن حبوب مثل الفاصوليا ونقوم بغسل هذه السبع الحبات وتترك هذه الحبات مكشوفة من بعد المغرب وحتى طلوع الشمس تحت السماء وذلك بغرض ان الأشياء المكشوفة تحت السماء ليلا تستقبل البلاء النازل من السماء وفي الصباح نقوم بطهي هذه السبع الحبات التي كانت تحت السماء ليلا بوضعه في حلة كبيرة وعندما يغلي الماء وبه السبع حبات تتصاعد بخار الماء الي السماء رافعا البلاء معه وعند فوران ماء الغلي نأخذ الماء المغلي الذي أخذ لون السبع حبات في صحون كبيرة ونقوم برشها عند عتبة كل بيت من بيوت المنطقة ونحن نقول ((أوكرون كرامة - أوكركومينين كرامة - نورن كرامة - كرامة سلامة - صدقة كودودي بلاء داوكا سوكلينا )) وبعد عمليه النضج لهذه الحبات تجتمع السيدات حول هذه الحلة وتتم عملية التوزيع للسيدات للأكل.

• الأعياد :- في عيد الفطر المبارك وقبل العيد بيومين أو ثلاثة أيام نقوم بخبز نوع من الخبز تشكل علي هيئة أقراص كبيرة غليظة تسمى بالاوليد تترك في الشمس لكي تشمس ثم تسويتها علي الدوكة ثم نقوم بتقطيعها الي قطع صغيرة نسبيا ثم نضعها في أطباق مصنوعة من الخوص ثم نذهب به الي المقابر ونزور الموتى وندعو لهم ثم يتم تقديم هذا الخبز علي زوار القبور وكانت هذه الوجبة بمثابة صدقة علي روح الأموات ثم نعود من القبور لتجهيز وجبة الإفطار للرجال وكانت وجبة الإفطار عبارة لبن زبادي بالعيش الكابد في بعض القرى وفي قري تكون وجبة الإفطار عبارة عن المديد وفي قري أخرى أيضا تكون وجبة الإفطار عبارة عن الأرز باللبن كلا علي حسب قريته والسبب في تقديم هذه الوجبات الخفيفة أول يوم

عيد الفطر المبارك يقولون بأن المعدة تكون في فترة عدم العمل خلال شهر رمضان وهذه الوجبات عبارة عن تلين المعدة تمهيدا لعودة المعدة كما كانت قبل الشهر الكريم . وكان الرجال يفطرون في المضاييف والنساء في البيوت التي حدث فيها واجب عزاء ، والان تبدل الحال ليصبح الطعام السائد في أول أيام عيد الفطر المبارك هي وجبة السمك في الإفطار واختفت تماما كل الآكلات التي مميزة ومرتبطة بهذا اليوم واختفت عادة الإفطار في المضاييف ...أما في عيد الأضحى المبارك : الخروج الي صلاة العيد ثم العودة والتجهيز للذبيحة فيقوم الرجال كل واحد منهم يقوم بذبح أضحيته ثم يطوف من يحسن الذبح الي بيوت الجيران لكي يذبح لهم وتكون الذبيحة بمشاركة الرجال والشباب والسيدات يقمن بتنظيف أحشاء الذبيحة ويقمن بعد ذلك بطهي الطبق الرئيسي في هذا اليوم وهو (الكاشيد أو الكاشاد ) والمسمى تختلف من قرية لأخري وهي عبارة عن الكبد والأمعاء والكرش والكلوي والرئتين وشحم الذبيحة وماء وملح وبهارات، وتجمع هذه المكونات في حلة كبيرة أو الديدي ويرفع علي النار حتي تتم طاهيها وتجهز وجبة الإفطار منه للرجال والشباب في المضاييف والسيدات في الشارع وبعد وجبة الإفطار يتم الاستعداد لتجهيز وجبة الغداء وهي عبارة عن سلق رأس الذبيحة وقطع من اللحم الأحمر من الذبيحة ويقمن بعد سلقها بتقطيع العيش في الصحون الكبيرة وعمل الفتة ويتم تقديمها للرجال في المضاييف، والان فتوجد وجبة الإفطار بطبق الكاشيد ولكن في البيوت أوفي مجموعة صغيرة أمام البيوت.

### • المحور الثالث

#### العوامل التي أدت الي التغيير في عادات الطعام

- التهجير :- فأن عملية التهجير التي تعرض لها النوبيين هي أحد العوامل الرئيسية المسؤولة عن عدم الحفاظ علي هذا التراث الثقافي مما نتج عن هذا التهجير فقدان الكثير من تراثهم الثقافي والأثري التي غمرتها مياه السد العالي مما أثر

التهجير علي كل فروع التراث الثقافي من المسكن والزي والطعام وحتى الصناعات اليدوية التقليدية واللغة

• الاحتكاك الثقافي :- حيث أن الاتصال الثقافي من العوامل التي تعمل علي أحداث عملية التغير الثقافي وعدم التمسك بالتراث نتيجة اختلاط النوبيين واحتكاكهم مع المجتمعات الاخري فبالتالي أدت الي التأثير السلبي علي التراث لديهم وهذا بسبب انتقالهم من مجتمع العزلة والخصوصية الي مجتمع الاحتكاك بالثقافات الأخرى وحدث تبادل ثقافي وفي الوقت نفسه تقوم بعملية الاحتكاك الثقافي وبالتالي تنشط عملية التغير الثقافي

• التكنولوجيا :- وهي من ضمن التحديات التي تواجه الحفاظ علي الموروث الثقافي فنجد أن عملية الغزو الثقافي التي تحدته التقدم التكنولوجي واتباع كل ما هو حديث من خلال الفضائيات والسماوات المفتوحة أدت الي ضعف التمسك بالتراث الثقافي المادي والغير المادي

• عدم وعي أفراد المجتمع بالتراث :- فعدم ادراك ووعي أفراد المجتمع بأهمية التراث تعتبر من أهم التحديات وأخطارها فهذا يساعد علي الاندثار لهذا التراث العتيق ويتضح ذلك من خلال تركهم لتراثهم وعدم التمسك به واستخدام كل ما هو جديد ومقتبس وتركهم العادات والتقاليد التي تخص المجتمع من الزي والطعام وتعليم الأطفال اللغة العربية بدلا من اللغة النوبية وحتى الصناعات التقليدية البسيطة واستخدام المستحدث من الصناعات وهنا تقع المسؤولية علي عاتق المرأة النوبية أولا . الي جانب عاتق باقي أفراد المجتمع وذلك بحكم تواجدها الدائم داخل المجتمع فهي الركيزة الأساسية لتعليم الأطفال اللغة أولا ثم ثانيا العادات والتقاليد والمعتقدات التي كانت سائدة في المجتمع وذلك من خلال ممارسات الحياة اليومية.

## النتائج

١- أدت عملية التهجير الي اندثار واختفاء معظم المأكولات الشعبية التي اعتاد عليها النوبيين علي تناولها في بيئتهم القديمة وذلك في حياتهم اليومية أو المناسبات وغيرها من الطقوس الاعترادية وربما يرجع ذلك الي أن هذه الأطعمة كانت تؤدي دورا وظيفيا هاما في تلك البيئة وعدم قيامها بنفس الدور الوظيفي في بيئة أخرى مختلف عنها فعلي سبيل المثال وجبة العصيدة (المديد ) التي كانت تقدم في مناسبة الميلاد.

٢- أدت عملية التهجير الي زيادة نسبة الأمراض ويرجع سبب ذلك الي اختلاف نوعية الطعام المستحدث المقدم في البيئة الجديدة واختلاف نوعية التربة التي تزرع فيها المحاصيل الزراعية حيث كانت نوعية التربة المستخدمة قديما تربة خصبة وغنية جدا بالمواد والعناصر المعدنية الطبيعية التي كانت تجلب مع طمي النيل واستخدام روث البهائم وهو سماد طبيعي من البيئة المحلية مما يدل هذا الي أن الحبوب والمحاصيل الزراعية التي كانت تستخدم في البيئة المحلية القديمة كانت خالية تماما من أي سماد كيماوي فبالتالي فان خلو الحبوب والمحاصيل التي كانت تستخدم الأطعمة لذلك كانت تعمل علي إمداد وتغذية الجسم بالعناصر اللازمة فبالتالي كانت نسبة انتشار الأمراض قليلة جدا مقارنة بالبيئة الجديدة ونوعية التربة المستخدم للزراعة والتي اعتمدت بشكل أساسي علي استخدام مختلف الأسمدة الكيماوية لزراعة تلك الحبوب والمحاصيل ويمكن القول بخلو منطقة النوبة القديمة من الأمراض المستعصية التي نسمع بها الآن نظرا لخلو الطعام المقدم من أي عناصر كيماوية واعتمادها علي العناصر الطبيعية التي تعمل علي بناء الجسم ووقايتها من الأمراض.

٣- أدت عملية التهجير الي قلة الروابط والعلاقات الاجتماعية بين أبناء مجتمعي الدراسة في مختلف القرى في النوبة الجديدة حيث كانت مختلف الطقوس والممارسات التي كانت تتم عند إعداد وتناول الأطعمة الشعبية كانت تعمل علي زيادة وتقوية الروابط والعلاقات الاجتماعية حيث كانت، إعداد وتناول هذه الأطعمة تعتبر نوعا من المشاركة والتكافل الاجتماعي لان مجتمع النوبة كانت مجتمع تكافلي تعاوني من الدرجة الأولى فيما بينهم .

### المراجع

- ١- احسان محمد الحسن :- مناهج البحث الاجتماعي . القاهرة - داروائل للنشر والتوزيع ٢٠٠٥
- ٢- سعاد على شعبان. الأنثروبولوجيا الثقافية لإفريقيا. - القاهرة: معهد البحوث والدراسات الإفريقية - جامعة القاهرة، ٢٠٠٤
- ٣- محمد الجوهري. علم الفولكلور: الأسس النظرية والمنهجية. - المجلد الأول. - القاهرة: مركز البحوث والدراسات الاجتماعية - كلية الآداب - جامعة القاهرة، ٢٠١٦
- ٤- محي الدين عبد الحي :- الرقص الشعبي في النوبة - دراسة انثروبولوجية في فن الاداء الحركي . القاهرة . الهيئة المصرية العامة للكتاب ٢٠١٦