



أسماء أخرى : الزرمباك/ الدومبيز البحري/ أب جلمبو.

## الضُفرة



Change Image

## مقدمة

الزرمباك من الأصداف البحرية الشائعة ويتواجد على مسطحات الشعاب المرجانية والمياه الضحلة وعلى القاع الرملي قريباََ الطحالب. وهو نوعين: السرمباء (الأصغر) والجمل.

تسمى المحارة التي يحتمي بها، محارة الملكة، وتستخدم في أشياء عديدة، يقوم بدور هام في البيئة حيث يعمل على تنقية المياه المحيطة به ويقلب التربة القاعية بطريقة دورانه المحوري على القاع وعرز الزوائد الستة في الرمل.

والزرمباك من الكائنات البحرية المرغوبة لدى سكان السواحل البحرية حيث يؤكل الكائن الحي الذي بداخل الصدفة ويستفاد من طُفره في صناعة أميز العطور السودانيَّة التي هي الخُمرة، ويستفاد من صدفته كأداة للزينة في المنازل والمحلات السودانيَّة و مرات تستخدم كمطفأة للسجائر. وهو حيوان قشري لا يتراوح حجمه كف اليد المضمومة يتحرك برجل ويد في أن واحد، يتلقف بهما طعامه من طحالب القش الاخضر ويقايا ما تلتفطه خياشيم الاسماك. وما أن يشعر بأقدام بشرية تتجه نحوه الا ويحفر بظفره تراب البحر اللينة ويختبئ. والصيادون يبحثون عنه لأجل هذا الظفر تحديدا

## القيمة الثقافية :

تُستخدم الضُفرة منذ مئات السنين في تحضير أهم عطور مراسم الزواج السوداني وهي الخمرة. وبدونها لا تكتمل طقوس الزواج أو تعد ناقصة. إذ تكتمل الضفرة طقس صناعة الريحة النبية مصدر فخر العريس والدته، إذ تعتبر العطور البلدية أهم عناصر طقوس الزواج السوداني ومنها تستخلص الخُمرة والدلكة ومشتقاتهما العديدة في طقس آخر متميِّز هو طقس (دق الريحة).

## الممارسات المرتبطة :

الزواج/ دق الريحة/ السيرة.

الزرمباك من الأصداف البحرية الشائعة ويتواجد على مسطحات الشعاب المرجانية والمياه الضحلة وعلى القاع الرملي قريباََ الطحالب. وهو نوعين: السرمباء (الأصغر) والجمل.

تسمى المحارة التي يحتمي بها، محارة الملكة، وتستخدم في أشياء عديدة، يقوم بدور هام في البيئة حيث يعمل على تنقية المياه المحيطة به ويقلب التربة القاعية بطريقة دورانه المحوري على القاع وعرز الزوائد الستة في الرمل.

والزرمباك من الكائنات البحرية المرغوبة لدى سكان السواحل البحرية حيث يؤكل الكائن الحي الذي بداخل الصدفة ويستفاد من طُفره في صناعة أميز العطور السودانيَّة التي هي الخُمرة، ويستفاد من صدفته كأداة للزينة في المنازل والمحلات السودانيَّة و مرات تستخدم كمطفأة للسجائر. وهو حيوان قشري لا يتراوح حجمه كف اليد المضمومة يتحرك برجل ويد في أن واحد، يتلقف بهما طعامه من طحالب القش الاخضر ويقايا ما تلتفطه خياشيم الاسماك. وما أن يشعر بأقدام بشرية تتجه نحوه الا ويحفر بظفره تراب البحر اللينة ويختبئ. والصيادون يبحثون عنه لأجل هذا الظفر تحديدا

## التعبيرات الثقافية

(الشيخ سيروه)

سبعة قدور محلبة

سبعة قدور صندلية

سبعة قدور ريحة نية

نسيبتو قالت شويه

حرماته ما بدخلن عليا الشيخ سيروه).

الكابلي.

(انتي يا الكبرتوك البنات فاتوك

في القطار المار).

خليل فرح.

(البخور والدلكة

الخن عقلي لكة

أنا يا ناس الله لي الليلة).

(ست العينين عطر الصدل

لوشفتها يوم عمرك يطول

يمتد سنين).

أحمد شاويش.

## القابلية

## التهديدات :

...



## الموارد الطبيعية المستخدمة

...

## المجال

الحرف اليدوية التقليدية

صناعة العطور

## المجموعات المجتمعية والموقع

## المجموعات المجتمعية



تستخرج الضفرة من سواحل البحر الأحمر بشرق السودان، إذ يختص خليج دنقناب) بإنتاج أكثر من 70% من إنتاج الضفرة في العالم. يمارس صيد حيوان الزرمباك صيادو البحر الأحمر من مجموعات شرق السودان المختلفة وغيرها بين سواكن ودنقناب بطول 70 كيلومتر على الساحل من الجهتين.

## الممارسون



الصيادون في البحر الأحمر معروفون بمجموعات السماكة، وهم قلَّة من مجموعات ساحل البحر الأحمر الإثنيَّة وقبائل البجا ومجموعات أخرى تسكن قبالة خليج دنقناب ومن جهة سواكن. وبخلاف صيد الأسماك تصطاد هذه المجموعات أيضاً الكوكبان وهو حجر مرجاني، والصدف، ويوجد بداخله اللؤلؤ والزرمباك والبليبل، وهما نوعان من الصدف صغير الحجم يوجد بداخلها أعلى أنواع اللؤلؤ الذي يفضلته تجار المجوهرات.

## الغرض/الاستخدام



أكل الكائن الحي بداخل الصدفة. الصدفة صناعة العطور، البخور، الزينة والإكسسوار والتجارة.

## المعرفة/المهارات



يتطلَّب صيد الزرمباك مهارة بسيطة ومعارف سهلة، حيث يكون يتجوَّل الصيادون في المنطقة الضحلة للمياه ذات القش الاخضر والتي تسمى في عرف سماكة البحر الاحمر (بالكافاب)، حاملين شواويل البلاستيك على ظهورهم في منطقة المياه التي تُشكّل حدّاً بين الضحل والغريق في البحر ويفرزها الصيادون من تدرج ألوان المياه بلونين هما الأخضر.

بعد صيد الحيوان، هنالك مهارة أخرى مرتبطة باستخلاص ظفر الزرمباك تقوم بها نساء أخريات تمهيداً لبيعها في شكلها النهائي المسمى بالضفرة. حيث يتم غلي الأظفار في ماء ساخن مخلوط بالصابون لمدة عشرة دقائق أو أكثر، بغرض إزالة الرائحة النتنة التي توجد على لحم الزرمباك. بعدها توضع الأظافر في صحن على جمر قليل وتضاف إليها رمال البحر لتنقيتها من شوائب اللحم العالق. ثم يتم سحنها وتُغربل بقماش ناعم حتى تصبح بكرة في مرحلة منقَّمة من مراحل إعداد العطر، وأحياناً يتم بيعها كاملة غير مسحونة لكن بعد عمليات التنظيف اللازمة

## التعليم



الخبرة الناتجة عن الممارسة والحياة في مجتمعات صيد الأسماك في البحر الأحمر.

## الأدوات والمعدات والخدمات



شوات البلاستيك، الأقفاص الشبكيَّة وهي نادرة جداً، إذ لا تزال مهارة الصيد هذه تقليديَّة جداً ولا تحتاج حتى إلى المراكب للدخول عميقاً في قلب المياه.

## التاريخ



...