

# التركين - السمك المتخمر: طعام، حدود ثقافية، وانتماء عند النوبيين: حالة دراسة أرض المحس بشمال السودان

فاطمة إدريس علي محمود

قسم الآثار، كلية السياحة والآثار، جامعة شندي

ماسيج كورش

كرسي شمال أفريقيا وأفريقيا جنوب الصحراء، معهد الشرق الأوسط والشرق الأقصى، جامعة حاجيلونيان في كراكوف

المستخلص

تتناول الدراسة العلاقة بين الطعام والهوية من خلال التركين، وهو طبق تقليدي يتكون من السمك المُخمر الذي يعد عنصراً محورياً في الثقافة النوبية بمنطقة المحس في شمال السودان. تتناول الورقة أهمية التركين باعتباره رمزاً للانتماء والهوية بين النوبيين، وتدرس تاريخه في السياقات التقليدية وعبر العمليات الحديثة لتوثيقه على أنه جزء من التراث الثقافي. يركز الباحثان على مفهوم الحدود (liminality) في فهم تأثير هذا الطبق على تشكيل الهوية المحلية، بالإضافة إلى تحليل النظرة المتباعدة تجاهه من قبل النوبيين أنفسهم، سواء داخل الوطن أو في الشتات، وكذلك من قبل السودانيين غير النوبيين. تعتمد الورقة على دراسات إثنوغرافية أجريت في منطقة المحس عام 2022م، وتثير أسئلة حول كيفية تحول الأطعمة التقليدية إلى رموز ثقافية وما تمثله من معانٍ اجتماعية وتاريخية. تطرح الورقة الأسئلة التالية: كيف يمكن لطعام معين أن يتحول إلى هوية؟ ما هي التصورات والأفكار المرتبطة بذلك وما هي معانٍها الحقيقية؟ وأخيراً، ما التأثير الذي يمكن أن يُحدثه هذا النوع من الطعام على عمل الإثنوغرافي في الميدان؟.

الكلمات المفتاحية: التركين (الملوحة) – النوبيون (المحس) – السمك المتخمر – الطعام السوداني – الحدود الثقافية

## Abstract

*This study explores the connection between food and identity through the lens of Turkin, a traditional dish made from fermented fish that serves as a cornerstone of Nubian culture in the Al-Mahs region of northern Sudan. The paper highlights the significance of Turkin as a symbol of belonging and identity among the Nubians, examining its historical context in both traditional and modern frameworks to document it as a vital aspect of cultural heritage.*

*The researchers focus on the concept of liminality to understand the influence of this dish on the formation of local identity. Additionally, they analyze the varying perspectives on Turkin held by the Nubians, both within their homeland and in the diaspora, as well as by non-Nubian Sudanese individuals.*

*Based on ethnographic studies conducted in the Al-Mahs region in 2022, the paper raises important questions about how traditional foods develop into cultural symbols and the social and historical meanings they embody. Specifically, it asks: How does a particular food contribute to the construction of identity? What perceptions and ideas are associated with it, and what do they truly signify? Lastly, what impact does this type of food have on the ethnographer's work in the field?.*

Keywords: Turkin cuisine (salty) - Nubian dishes (Mahas) - fermented fish - Sudanese cuisine - cultural boundaries

## 1. المقدمة:

يُعد التركين من الأطعمة الفريدة والاستثنائية، وقد يُنظر إليه من قبل البعض على أنه طعام "متطرف". يتكون التركين من عجينة من السمك المُخمر ويُعرف بهذا الاسم في اللغة التوبية، بينما يُطلق عليه اسم "اللوحة" باللغة العربية. يُدرج هذا الطبق ضمن فئة الأطعمة ذات الروائح النفاذة، والتي تتضمن أمثلة عالمية مثل السورستروميونغ، طبق السمك المُخمر في السويد، (Kallner, et al., 2023)، الراكفيست الحار والمالح من النرويج (Bjerke, et al., 2019) أو لحم القرش المُخمر الشهير بأيسلندا (Ólason, 2023). تتشارك هذه الأطباق في خاصية واحدة على الأقل: فهي تُثير مشاعر متباعدة تراوُح بين الحب والحسد وبين الشعور بالإحراج أو الاشمئزاز. وقد سلط ماتيوفسكي (Matejovsky, 2013) الضوء على وجود مثل هذه الفئة من الأطعمة، التي تجمع بين الصفات المثيرة للجدل والحدية الثقافية (*liminal state*). تتميز هذه الأطعمة بأنها تثير استجابات متباعدة تراوُح بين القبول والاحتفاء أو الاشمئزاز والنفور منها. ورغم إمكانية ربط معظم الأطعمة بحالات حدية، إلا أن هذا المفهوم يكتسب أهمية خاصة عند دراسة فئة الأطعمة المتطرفة. تعد هذه الأطعمة انعكاساً لتقنيات طهي بدائية تتناقض مع النظام الغذائي الحديث المنظم؛ مما يجعلها تمثل نقطة تلاقي بين العالمين الطبيعي والثقافي (Levi-Strauss, 1969).

في هذا السياق، يُعد التركين (انظر اللوحة 1) تعبيراً عن الثقافة الغذائية عند النوبين، ويعكس ارتباطاً عميقاً ببيئة العصر الحجري الحديث المحيطة بنهر النيل، الذي يمثل شريان الحياة الأساسي لساكنيه. يتجلّى هذا الارتباط في المعتقدات والعادات والتقاليد، التي يستمر بعضها حتى اليوم بوصفها جزءاً من التراث الثقافي. هذا الارتباط يبرز علاقتنا بوصفنا كائنات بشرية بالطبيعة، يُذكّرنا هذا بأننا البشر متصلون بالعالم الطبيعي (Kass, 1999). ويمثل ذلك بالنسبة للكثيرين، وسيلة للاتحاد مع الطبيعة – نوعاً من "المطيخ البري". وفي الوقت نفسه، يُعد هذا النوع من الطعام جوهر تجربة الأكل، ودليل على انتصار الإنسان على العمليات الطبيعية؛ وهو نوع من أقدم الأطعمة التي، كما اعتقد كلود ليفي-ستروس في حالة المشروبات الكحولية المخمرة، التي ساهمت في ولادة الحضارة (Levi-Strauss, 1969)." حتى وقت قريب كان يعتقد أن فكرة تحضير الأطعمة المخمرة ممارسة يكتنفها كثير من الغموض حتى تم اكتشاف دور الميكروبات. وربما من هنا أتت نسبة الخصائص الفريدة لهذه الأطعمة. فهي غالباً ما ترتبط عند مستهلكها بالصحة وطول العمر. وعلى الرغم من جميع المحظورات والآراء المثيرة للجدل، فقد كانت دائماً موضوعاً للتقدير والقدسية ومنحت معانٍ رمزية خاصة بل سامية. يلعب السياق الاجتماعي مع هذا النوع من الطعام، دوراً بالغ الأهمية، لأنّه ليس طعاماً للجميع فهو يتوجّل للإنسان التفكير من خلاله في مفاهيم أوسع حول الخير والشر، والقبول والرفض (Fischler, 1988). فالتركين على غرار الأطعمة المتطرفة الأخرى، يتميز بالتعبير عن الألفة والغربة في آن واحد. عادةً ما تبرز بعض الأسئلة: لماذا انتهى المطاف بمثل هذه الأطعمة على المائدة أساساً؟ كما يثير

## هذا النوع من الطعام تساءلات جوهرية حول أسباب اختياره جزءاً من المائدة الإنسانية: هل يُعد رمزاً للقبول والاحترام، أم على العكس يمثل رمزاً للتفرقة والتمييز الاجتماعي؟

لذلك، يُعد استهلاك هذا النوع من الطعام إحدى الممارسات التعبيرية الخاصة للغاية والتي تؤدي دور "التواصل الصامت" بشكل مثالي (Matejovsky, 2013). لهذا السبب يستحق تسلیط الضوء على الأطعمة المتطرفة. فالحديّة تحول هذه الأطعمة إلى حدود اجتماعية. وبوضوح أكثر من غيرها، تُعبّر هذه الأطعمة عن قضايا حيوية مثل الانتماء أو الهوية، وتُفتح مجالاً من المعاني التي يبني فيها الأفراد والجماعات حدودهم ويزرون أوجه التشابه والاختلاف (Julier, 2004; Long, 2021; Jones and Long, 2017). لماذا قمنا بهذه الرحلة الإثنوغرافية؟ خلفية أحد كاتبي هذا المقال تعود إلى أوروبا (انظر اللوحة 2) مما يعني اختلافه الثقافي الكلي عن منطقة الدراسة كما أن اشتراكنا في حب مثل هذا النوع من الأطعمة المثيرة للجدل وانتفاء أحد الباحثين لمجتمع النوبة جعل المجتمعات المحلية - عينة الدراسة لهذا البحث أكثر موثوقية وتفهماً في أعين أهل المنطقة، فإعجاب أوروبى بمثل هذا النوع من الطعام أكبرنا في أعينهم ودلل على فهم أسلوب حياتهم وتقديره. فغالباً ما يُصبح طبق من الفئة الخاصة بالأطعمة المحلية مصدر فخر وتقدير، خاصة عندما يقدّره الغريب. لقد أثري التركين - مادة البحث بشكل إيجابي للغاية، وبفضلها تمت دعوتنا وتقديرنا عدة مرات من قبل السكان المحليين. مما يؤكد أن تناول الأطعمة المتطرفة مع أصحابها يساعد في سهولة الوصول إلى مجتمع الدراسة. "فعندهما يُعدون لك التركين، فهذا يعني أنك مرحّب بك". نعم، هم يقدّرون من يحترم ثقافتهم في النوبة، ليس التركين مجرد وجبة، بل هو جزء من إرثهم الأصيل، وتعبير فخور عن هويتهم. كما أن المشاركة تعني أنك قد وجدت القبول في ذلك المجتمع. لأنهم فخورون بذلك، وسرعان ما تنتشر الكلمة في القرى بأن الغريب شخص جيد، ليس متعالاً ويشاركهم. لذلك متى ما زرتهم كُن بسيطاً واحترم ثقافتهم.



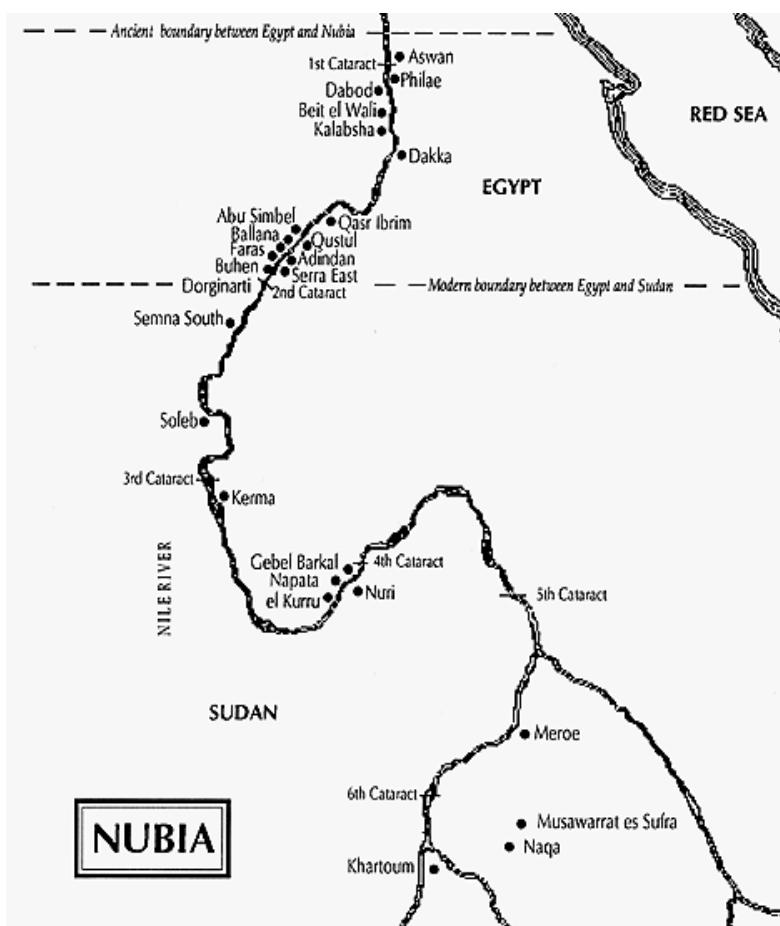
لوحة رقم (2). صورة الباحث الثاني ذي الأصول الأوروبية



لوحة رقم (1). وجبة التركين

## 2. أبناء النيل:

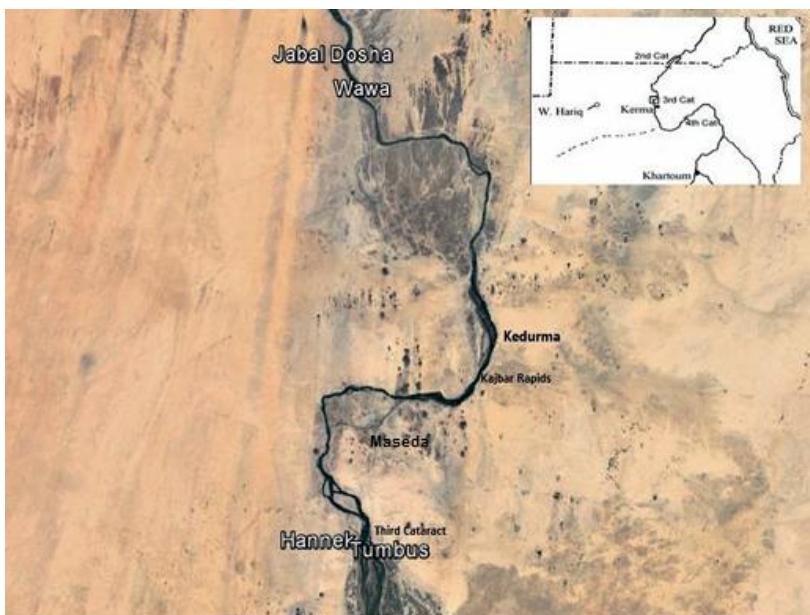
تمتد منطقة النوبة من الشلال الأول لنهر النيل بالقرب من أسوان في جنوب مصر إلى ملتقى النيلين الأزرق والأبيض بالقرب من الخرطوم في وسط السودان، وتشمل الصحاري الواقعة إلى الشرق والغرب (انظر الخارطة 1) (Hallinan, and Marks, 2023). أما النوبيون، فهم – مجموعة إثنية – تعيش داخل حدود مصر والسودان بين أسوان ودنقلا. (Dafalla, 1975; James, 2008). يتمتع النوبيون بـ هوية ولغة وعادات خاصة بهم، ويشكلون مجتمعات نوبية عديدة في دول الشتات المختلفة، منتشرة في جميع المدن الكبرى. لديهم تاريخ طويل مع الهجرة يعود إلى أواخر القرون الوسطى.



خارطة رقم (1). يوضح الحدود التاريخية للنوبة، المصدر رقم (1). Akinboye, 2006

### 3. النيل وأهميته لدى للمجتمعات الزراعية:

يشكل النيل المحور الأساسي لوجود السكان من المزارعين في الأرياف، حيث يصف المحسن النوبيون (انظر الخارطة 2)، أنفسهم بأنهم "أولاد البحر". تتجلى هذه العلاقة الوثيقة مع النيل في العديد من العادات والممارسات التي غالباً ما تخفي أصولاً تعود إلى فترات ما قبل الإسلام. وينطبق هذا أيضاً على العادات والتقاليد الغذائية، بما في ذلك أطباق مثل "السمك المخمر" أو "التركين". وقد أكدت العديد من البحوث أن هذا الطبق يعود إلى فترة ما قبل الإسلام، وربما إلى مصر الفرعونية (Goldsmith, 2019). تشير الاكتشافات الأثرية القديمة إلى أن أصول "التركين" تعود إلى الفترة الكوشية (750 قبل الميلاد)، حيث وُجدت بقايا أسمال محفوظة في إناء في منزل "يرجع إلى فترة نباتا" بمنطقة كرمة بإقليم المحسن (Ahmed, 1997).



خارطة رقم (2). الحدود الجغرافية لإقليم المحسن المصدر Bashir, et al., 2021

### 4. العادات والتقاليد عند النوبين:

يُعد "التركين" واحداً من التقاليد المحلية التي تُصنف على أنها عادات قبل الإسلام ضمن الثقافة الشعبية السودانية. غالباً ما يُستخدم مصطلح "فرعون" للإشارة إلى مثل هذه الممارسات، والتي تشمل مجموعة متنوعة من الطقوس والتقاليد القديمة. على سبيل المثال، زيارة النيل لنيل البركة أو الشفاء (انظر لوحة 3)، أو وضع صلبان على جدران المنازل للحماية (Burckhardt, 1822). زرع فسائل التخييل يعد تقليداً

مهماً، حيث يحرص الأجداد على تعليم أهميته للأجيال الصغيرة من خلال الاحتفالات التي تجمع العائلات. كما أن السباحة تحمل دلالات ثقافية عميقة بسبب العلاقة الوثيقة بين المجتمع والنيل (Altman, 2002). ومن أبرز التقاليد تعليم الأطفال السباحة عند بلوغهم سن السادسة (اللوحة 4)، حيث يُقام احتفال كبير يحضره الأهالي على ضفاف النهر. علاوة على ذلك، يبقى النبيون الذين يعيشون خارج المنطقة ملتزمين بالحفاظ على تراثهم من خلال الزيارات المتكررة لتعليم أبنائهم اللغة النوبية، السباحة، ومختلف العادات والتقاليد الأخرى (Mahmoud, 2022).



لوحة رقم (3). عادة زيارة النهر بعد النفاس



لوحة رقم (4). تعليم السباحة عند الأطفال

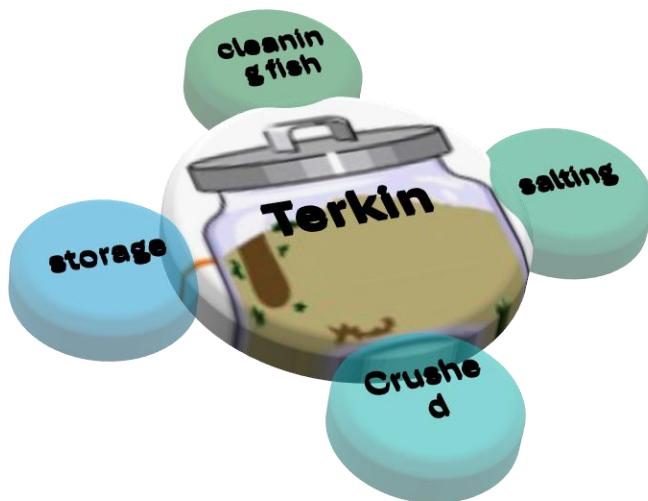
## 5. التركين:

تُعد عملية تملح السمك وتجفيفه مع فترة تخمير قصيرة نسبياً ممارسة شائعة نوعاً ما في منطقة الساحل الأفريقي. يُعرف هذا الطعام في كل مكان برائحته النفاذة، ولذلك غالباً ما يطلق عليه وصف "الكريه" من قبل البعض. هناك أيضاً ارتباط قوي بحاسة الشم، إذ تقوم بمراقبة الطعام وشمّه قبل دخوله الفم؛ فالأنف والفم هما بمثابة "غرف الأمان"، وفقاً لروزین وفالون (Rozin and Fallon, 1981).

في غانا، يُطلق على السمك المخمر اسم "موموني"، وهي كلمة في لغة الأكان تعني الشيء كريه الرائحة، والأمر ذاته ينطبق على سيراليون. إنه سمك "يحمل نفس الرائحة" حيث يتم تخميره وتجفيفه (Essuman, 1992). أما في السودان، فإن كلمة "تركين" هي الكلمة النوبية التي تشير إلى صلصة أو معجون السمك المخمر ذي الرائحة النفاذة. يتميز التركين برائحة فريدة وقوية قد تكون صعبة التحمل لغير النوبين، بينما يعدها النوبيون أمراً عادياً يرتبط بالحنين إلى الماضي. كما وصفت إحدى النوبيات، يمكننا تسميتها "معجون السمك المخمر ذو الرائحة العتيقة". في النوبة، خاصة في مناطق المحس لا تقوم بغسل أيدينا إلا بالماء فقط بعد تناول التركين. هذه عادة متكررة لجعل الرائحة تبقى معنا لبعض الوقت، ونشمها من حين لآخر لاستمرار الاستمتاع بها. ولكن هناك رائحة قوية و مختلفة تُميز فوراً فساد التركين، مما يدل على أنه لم يعد صالحأً للاستهلاك.

تشمل المنتجات السمكية السودانية الكجيك (سمك كبير الحجم يجفف تحت الشمس بعد نظافته)، الفسيخ (وهو السمك المملح والمخمر بالكامل)، والمندشي (وهو معجون السمك صغير الحجم والذي يفرم بعد تخميره و يمكن تجفيفه لاحقاً) (Mariod, 2023). ومع ذلك، فإن الطبق الأكثر شعبية هو التركين. ويوجد منه طريقتان: النبي والمطهو. بالرغم من ازدياد الإقبال على التركين المطهو تدريجياً. يتم إنتاج التركين بواسطة عدة مصانع ويتبع في المتاجر، لكنه يُعامل بحذر من قبل النوبين الذين يدعونه نوعاً من الوجبات المقدسة. في العاصمة والمدن الكبرى، يفضل الناس تناول التركين المطهو، بينما في النوبة، يُفضل السكان التركين غير المطهو ويميلون إلى إعداده في المنزل أو شرائه من الأسر المنتجة التي تتمتع بسمعة طيبة ويثقون بها في صنع التركين، و لا يثقون بغيرهم. لهذا السبب، يصر النوبيون على شراء التركين من مصادر موثوقة. أو من إحدى هذه الأسر المشهورة بصناعته. وفي جميع الأحوال، يتكون التركين من أسماك صغيرة (لا يتعدي طولها 8-6 سم) من عائلة *Labeo spp.* (أسماك الدبس) أو عائلة *Schilbe spp.* (سمك الشلبيا). في طريقة تحضير تركين، تُزال أحشاء السمك ويوضع في برميل من الملح لعدة أسابيع (انظر الشكل. 1)، ويتم تحريره أحياناً باستخدام أغصان النخيل. بعد ذلك، يُجفف السمك ويتم تناوله بعد بضعة أيام. هناك خيار آخر وهو تجفيف السمك أولاً لبضعة أيام ثم نقعه في وعاء من الملح. أما الخيار الثالث فهو طهو

السمك مع قليل من الملح حتى يصبح قوامه مثل العجينة، ثم يُترك ليبرد ويوضع في وعاء بلاستيكي مُحكم الإغلاق. يمكن تناوله فوراً أو بعد بضعة أسابيع، وتحصل مدة صلاحيته ما بين عام إلى نصف عام (Mariod, 2023). يُقدم الطبق مع صلصة تعتمد على البصل، التوابل، وعصير الليمون. يمكن تمرير هذا المعجون عبر مفرمة لإزالة العظام. وعادة ما يُقدم مع فطيرة سميكة مصنوعة من القمح تُعرف باسم "القُراصة". خيار آخر هو طهو المكونات معاً وإضافة القليل من معجون الطماطم. لا يزال "التركين" يُحضر بطرق تقليدية قديمة في معظم القرى النوبية، بما في ذلك قرية مسيدة. حيث تقوم النساء بتحضير "التركين" في المنازل بطريقة بسيطة، حيث يُصطاد السمك من البرك والخيران بواسطة النساء والأطفال لتوفير الكمية والجودة اللازمة لسد احتياجات العام. يتم تنظيف السمك بفتح شقوق طولية من الرأس إلى الذيل وإزالة الأحشاء، ثم يُنقع في ماء مالح لمدة خمس دقائق. بعد ذلك يُعرض لأشعة الشمس المباشرة لمدة ثمانية أيام، يُقطع ثم يُخزن في آنية بلاستيكية. في الماضي، كان النوبيون يخزنون "التركين" في أواني من الفخار (Mahmoud, 2022; Mariod, 2023).



شكل رقم (1). يوضح خطوات الطريقة صناعة التركين

#### 6. الحدود الثقافية (Liminality/cultural boundaries):

في السودان، تُستهلك حوالي 70% من إنتاج الأسماك طازجة، بينما يتم معالجة الباقي وحفظه عن

طريق التملح أو التجفيف أو التخمير (Essuman, 1992). يمتلك التركين مكانة عالية في النوبة، وربما بسبب ذلك، يُقال إنه "طعام الملوك". من المحتمل أن يكون هذا بسبب القيمة الغذائية للطبق - كونه يعد بديلاً للحوم وتمتعه بخاصية التخزين لفترات طويلة. إنه رمز للثروة والضيافة. يتخد شكل هدية احتفالية في المقابل - كما يتعلق بمناسبات تعاون الناس والجيران فيما بينهم أو ما يعرف (بالنفير)، أثناء حصاد التمر أو بناء منزل أحدهم على سبيل المثال (انظر لوحة 5 ولوحة 6).



لوحة رقم (5) قرية مسيدة بأرض المحس



لوحة رقم (6) يوضح تناول التركين أثناء النفير

تقديم التركين يعد مشابهاً لتقديم ذبيحة - الكرامة - في الثقافة العربية. يؤكّد النوبيون على هذه الحقيقة. وأمر آخر فهو أول شيء تقدمه الأسر عندما تستقبل ضيّفاً خاصاً. يجتمع النوبيون في عطلات نهاية الأسبوع، في القرى للاستمتاع بالتركين على وجبة الإفطار. فيتجمع الرجال في "المسيد" - مكان مخصص لاستقبال الضيوف بينما تجتمع النساء في منزل أكبر امرأة في العائلة، التي غالباً ما يطلق عليه "بيت الجدة". تتحل النساء مكانة مهمة في الحضارة السودانية، وتعد الجدة ذات مكانة خاصة جداً داخل الأسرة. فهي قرية مسيدة، التقيّت بالنساء في بيت الجدة يتّناولن التركين ويتشاركن همومهن أو الاستماع إلى قصص النساء الأكبر سنّاً عن تجاربهن الحياتية والتقاليد النوبية في الماضي. خلال موسم الزراعة والحصاد (انظر لوحة 7)، تجتمع الأسر أيضاً حول "مائدة التركين"، حيث يتم إقامة أبرز تجمع خلال مهرجان قطع التمر، حيث يُعد التركين الوجبة الرئيسية في نهاية الموسم. وفي الشتاء، يتم تقاسم التركين بين الجيران كإشارة لدعمهم خلال الأشهر الباردة. تمتد أهمية التركين أيضاً إلى دوره المركزي في احتفالية صناعته، وهو حدث تقليدي تقدّمه النساء ويؤكّد أهميّته الثقافية. ويكتسب أهمية خاصة في بلدان الشتات. بغض النظر عن نوع الهجرة (انظر لوحة 8).



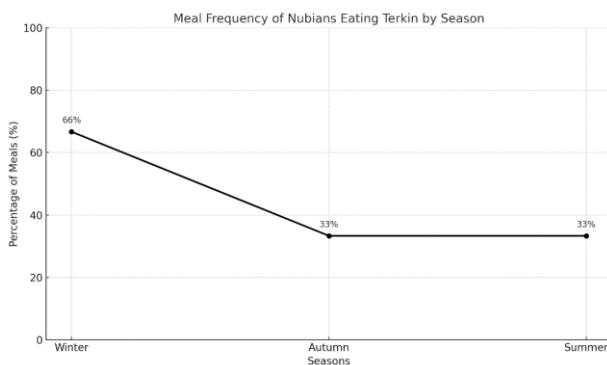
لوحة رقم (7). تناول التركين في الشتاء



لوحة رقم (8). موسم حصاد البلح أشهر مواسم تناول التركين بعد الشتاء

يمكن لبعض الأطعمة أن تصبح "أطعمة تقليدية" أو "تقاليد عائلية ذات قيمة عاطفية". بعبارة أخرى، شيئاً ذا مغري. وفي بعض الأحيان، قد تصبح الأطعمة أكثر أهمية في هذا السياق من "اللغة الأم" (Julier, 2004). وأشار أحد الكبار في السياق، تصبح الأطعمة مورداً للتواصل مع الآخرين، وتستخدم للتعبير عن الهوية؛ والتي قد تستخدم - عمداً أو دون قصد - لربط الفرد بالمجموعة (Long, 2020). علاوة على ذلك، يثير التركين الحنين ويصبح "إلى أن التركين عادةً ما يكون وليمة يوم الجمعة لجميع أفراد العائلة. هناك قول مأثور معروف: "من لا يأكل التركين ليس نوبياً". فهو يعرف بك أكثر مما تعرفه اللغة، فهو يرمز إلى وحدة المجتمع النبوي. في هذا موضوعاً شيقاً لسرد الذكريات (Long, 2017). اللغة النوبية ولهجاتها المختلفة مهمة أيضاً، ويسعى النوبيون للحفاظ عليها من خلال الأغاني الشعبية والرثاء. كما يستخدمها الأجداد لهداه أطفالهم وشحد خيالهم بالقصص والألغاز (الأجاجي) خلال الزيارات.

إذن، نرى أنه لا يوجد طعم يفصل بين النوبين. إذ يعد طبق التركين، طعاماً شعبياً بديلاً للحوم ويصنف على أنه طبق "ساخن"، مناسب بشكل خاص لاستهلاك في فصل الشتاء (انظر الشكل 2). فهو يجسد أكثر الأطعمة جودة. لا يقتصر التركيز فقط على الطعام، بل على الرائحة أيضاً. فلكل ثقافة "مبادئ طعم" خاصة بها، وتفضيلات طعم ورائحة مميزة تعكس مطبخها. على سبيل المثال، للثوم مكانة خاصة في المطبخ السلوفاكي في مدينة ترناوا. لذلك، يجب أن يكون الطعام ليس فقط "جيداً للأكل"، بل أيضاً يثير ارتباطات إيجابية ويحفز من خلال روانه. يمكن جوهر كل مطبخ ليس فقط في مكوناته أو طرق الطهو، بل في تصنيفه والمعاني التي ينقلها (Fischler, 1988).



شكل رقم (2). منحى توضيعي لاستهلاك التركين حسب الفصول

طعم التركين أصبح مُتساعغاً حتى خارج حدود المجتمع النبوي، مما خلق نوعاً من التناقض لكونه كان محدوداً ثقافياً حكراً على المجتمع النبوي دون غيره. فنظرة المجتمع السوداني، لأكل التركين نظرة متنوعة، فالبعض يعد ذلك جزءاً من ثقافة النوبين وتاريخهم العريق، بينما يراه آخرون أنه يمثل خاصية ثقافية

مميزة لهم. كما أشار مارسيل إلى أن الأفراد غالباً ما يعرفون أنفسهم من خلال رفضهم لثقافات أو ممارسات معينة، مما يعكس أبعاداً أعمق تتعلق بالقيم والهوية الفردية والجماعية (Mauss, 2006). وعلى الرغم من أن بعض الناس قد لا يستسيغون طعم التركين، إلا أن هناك فئة كبيرة من الناس تقدّر هذا الطعام، حيث إن قابلية تقبّله تعتمد بشكل رئيسي على طريقة تحضيره، والتي تتطلب مهارة وخبرة في إعدادها. من ناحية القيم الثقافية، نجد أن الإسلام قد جعل من الطعام منصة مهمة للتعبير عن الهوية الثقافية وكتابة الحدود الاجتماعية، خصوصاً بين الهوية الإسلامية والعرف العام. في هذا السياق، يعد التركين جزءاً من فئة العادات والتقاليد (Customs and traditions) التي تتجاوز القيم الدينية الصارمة، وهو ما يتّبع للمجتمعات الحفاظ على هويتها الثقافية. تُظهر هذه الممارسات تناقضًا حاسماً في فهم الثقافة السودانية، حيث يظل التركين جزءاً من التقاليد التي تعبّر عن الاستمرارية الثقافية. يُلاحظ أن التركين، رغم انتشاره الواسع في جميع أنحاء السودان، لا يزال يواجه مقاومة من بعض الأفراد الذين لا يقبلونه. على الرغم من ذلك، يبقى التركين علامة على الانتماء الاجتماعي والتواصل بين أفراد المجتمع النبوي، حيث يشكل أحد الطقوس التي تعزز التماستك الاجتماعي وتمتين الهوية النبوية.

#### الخاتمة:

النبويون هم أصحاب حضارة عريقة امتدت لآلاف السنين، ضاربة بجذورها العميقية في وادي النيل. تراثهم الثقافي ومطبخهم، وتقاليدهم الغذائية، تعدّ شهادة على ارتباطهم العميق بالطبيعة وببيئتهم المحيطة بهم:

- يُعد التركين أكثر من مجرد طبق غذائي؛ لأنّه رمز ثقافي يجسد العلاقة المتناغمة بين الجغرافيا والتاريخ. يُظهر التركين قدرة النبويين على التكيف وإبداعهم في تحويل الموارد المحلية إلى طبق يعكس قصة مجتمع بأسره.
- لم يُعد التركين مجرد وجبة عادية، بل أصبح حجر الزاوية لهوية ثقافية وتراث غني. مشاركة هذا الطبق مع العائلة والأصدقاء لا تعكس فقط الكرم وحسن الضيافة التي يشتهر بها النبويون، بل تساهم أيضاً في الحفاظ على التقاليد ونقلها للأجيال القادمة.
- تعزز هذه الممارسة الروابط الاجتماعية وتعمق الوعي التاريخي، مما يعزز قيم الأصالة في المجتمع. كما أن مشاركة التركين مع الثقافات الأخرى يجعله وسيلة فعالة للتّبادل الثقافي وتعزيز الصلات. إنه لغة عالمية من الاحترام والانفتاح، جسر يربط بين الثقافات، وفي الوقت نفسه، يحمل هذا الطبق رسالة من الماضي تربط بين الأجيال وتقوي شعور الفخر والانتفاء. وبالتالي، أصبح التركين ليس مجرد وجبة لذيدة، بل رمزاً للأصالة وأداة لبناء الجسور بين الناس ووسيلة لنشر الثقافة.

## المصادر والمراجع

- Ahmed, S. M. (1997). *"Is Terkin a Kushite Meal?"* Kush, Issue (17), Khartoum.
- Akinboye, G. (2006). *Beautiful Nubia: The Rise of an Ancient African Kingdom*.
- Altman, N. (2002). *Sacred water: the spiritual source of life*. Paulist Press.
- Bashir, M., Mamoon, S., & Khaleel, O. (2021). Kedurma Eastern Hinterlands in North Sudan: An archaeological Survey. Der Antike Sudan. Mitteilungen der Sudanarchäologischen *Gesellschaft zu Berlin e. V.*, 32, 29-43.
- Bjerke, G. A., Rudi, K., Avershina, E., Moen, B., Blom, H., & Axelsson, L. (2019). Exploring the brine microbiota of a traditional Norwegian fermented fish product (Rakfisk) from six different producers during two consecutive seasonal productions. *Foods*, 8(2), 72.
- Burckhardt, J. L. (1822). *Travels in Nubia*. J. Murray.
- Dafalla, H. (1975). *The Nubian Exodus*. Nordiska Afrikainstitutet; C. Hurst & Co.
- Dirar, H.A. (1993). *The Indigenous Fermented Foods of the Sudan. A study in African Food and Nutrition*. CAB International, Wallingford.
- El-amin, K. M. (2012). Assessment of microbiological counts and pH level of wet-salted fermented fish products (Terkin) in Sudan. *International Journal of Livestock Research*, Vol 2. 126-134.
- Essuman, K. M. (1992). *Fermented Fish in Africa: A Study on Processing, Marketing, and Consumption*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). FAO Fisheries Technical Paper No. 329.
- Fischler, C. (1988). *Food, self and identity, Social Science Information* (SAGF, London, Newbury Park, Beverly Hills and New Delhi), 27, 2 (1988), pp. 275-92.
- Goldsmith, D. (2019). Fish, fowl, and stench in ancient Egypt. *Sounding sensory profiles in the Ancient Near East*, 335-360.
- Graeber, D. (2011). *Debt: The First 5,000 Years*. Melville House.
- Hallinan, E., & Marks, A. E. (2023). The complex taxonomy of 'Nubian' in context. *Journal of Paleolithic Archaeology*, 6(1), 23.
- James, W. (2008). Sudan: Majorities, minorities, and language interactions. *Language and national identity in Africa*, 61-78.
- Jones, S., & Long, L. M. (2017). *Comfort Food: Meanings and Memories*. University Press of Mississippi.
- Julier, A. (2004). *Eating Together: Food, Friendship, and Inequality*. University of Illinois Press.
- Kallner, A., Debelius, J., Schuppe-Koistinen, I., Pereira, M., & Engstrand, L. (2023). Effects of Consuming Fermented Fish (Surströmming) on the Fecal Microflora in Healthy Individuals. *Journal of Medicinal Food*, 26(3), 185-192.
- Kass, L. (1999). *The hungry soul: Eating and the perfecting of our nature*. University of Chicago press.
- Lévi-Strauss, C. (1969). *The Raw and the Cooked*. Jonathan Cape.
- Long, L. & Vaughan, T. (2023). 3 Kneading Comfort, Community, Craftsmanship: Home Baking in the Coroniverse. In Behind the Mask: *Vernacular Culture in the Time of COVID* (pp. 97-131). Utah State University Press.

- Long, L. M. (2020). *Food and fandom: A folkloristic food studies perspective. In Eating Fandom* (pp. 24-30). Routledge.
- Long, L. M. (2021) *Comfort Food: A Global Journey*. University of Illinois Press.
- Mahmoud. F. I. A. (2022). *Customs and Traditions in the Mahas Region: A Study of Cultural and Social Heritage*, Unpublished report.
- Mariod, A. A. (2023). *Adansonia digitata (Baobab) as a Sudanese traditional food. In Traditional Sudanese Foods: Sources, Preparation, and Nutritional and Therapeutic Aspects* (p. 310).
- Matejowsky, T. (2013). The incredible, edible balut: Ethnographic perspectives on the Philippines' favorite liminal food. *Food, Culture & Society*, 16(3), 387–404.
- Mauss, M. (2006). Techniques, technology and civilization. Berghahn Books.
- Ólason, S. P. (2023). *Bacterial community succession during traditional fermentation processes of Greenland shark (Somniosus microcephalus)* (Doctoral dissertation).
- Rozin, P., & Fallon, A. (1981). The acquisition of likes and dislikes for foods. *Merrill-Palmer Quarterly of Behavior and Development*, 27 (2), 135–163.
- Selman, H. M., Elrofaei, N. A., & Mutwali, E. M. (2021). Biochemical study on Terkin: A fermented fish product. *Faculty of Education, Al Zaiem Al Azhari University, Sudan*.

### شكروعرفان:

بكل عرفان وتقدير، نتوجه بخالص الشكر والامتنان إلى أهلنا الكرام في منطقة المحس عامةً، وإلى سكان قرية مسيدة على وجه الخصوص، الذين أسبغوا علينا كرمهما الفياض وفتحوا لنا أبواب معرفتهم في عام 2022م. لقد كانت تجربتنا معكم فرصة فريدة للتعرف على مراحل صناعة التركين، واستخداماته، وأنواعه، مما أتاح لنا توثيق هذا الإرث الثقافي الثمين. إن المعلومات الغنية التي شاركتنا بها المجتمع المحلي لعبت دوراً جوهرياً في تكميله هذا المقال، حيث أضفت عليه عمقاً وشمولاً، وعززت من فهمنا لاستخدامات التركين وأنواعه ودوره في الحياة اليومية. هنا التعاون لم يكن مجرد مشاركة للمعرفة، بل جسد روح الترابط بين البحث العلمي والمجتمعات المحلية، مما يعكس أهمية توثيق الموروث الثقافي والحفاظ عليه للأجيال القادمة. لكم منا كل الشكر والتقدير على عطائكم السخي وحسن ضيافتكم، ونتمنى لكم دوام الخير.