

الأدوات التراثية المستخدمة قديما

أدوات نقل وتخزين^(*):

١. الخافة: من الجلد. لحفظ الحبوب والزبيب والقطين وغيره.
٢. السعن: من الجلد، يخاط بسيور الجلد ويحفظ به السمن البلدي.
٣. الزَّق: من الجلد ويحفظ به اللبن.
٥. المخاضة: وتتكون من جزأين:
الأول: الشكوة من الجلد، ولها فم وهي رقبة الذبيحة تخاط فتحات الرجلين واليدين بسير من الجلد بإحكام، تعلق بحبال بخشبات ثلاث.
الثاني: المخاضة عبارة عن ثلاث عصي، تربط ببعضها بقطعة من الجلد. أو تثقب لتدخل بثقوب العصي الثلاث، قطعة من الجلد، أو مرساة (قطعة حبل بسمك الخنصر). ولإتمام الخضيض (فصل الزبدة عن اللبن)؛ تدفع الشكوة باليدين أماما من خلال القبض على رجلي أو يدي الشكوة المعلقة، بعد وضع الرايب (اللبن) بها حتى تستوي (تنضج). وتتجمع الثمرة (الزبدة).
٦. الشكوة: من الجلد يحفظ بها الرايب (اللبن) وتستخدم في الخضيض.
ومن الأدوات أيضا:
١. الجعبة: من الجلد لحفظ المواد. وخاصة ملح البارود، وقديما كانت لحمل السهام.

٢. الجراب: من جلد الجدي، يحفظ به الخبز وبعض الأطعمة؛ مثل البيض المسلوق أو الحلاوة
٣. الجونة: وتصنعها المرأة من القش على شكل قبة مقلوبة ينقل بها الحب وغيره.



٤. الطَّبِق: من القش وهو مستوي السطح بقطر من (٦٠-٩٠) سم. ويغطى به لقن العجين. كما ويرد عليه الخبز ويتناولون عليه الطعام.
٥. المنسفة: من القش وتكون مقعرة بعض الشيء. يبرد عليها الخبز إلا أنها أقل سماكة من الطَّبِق.
٦. القبع: من القش غالبا ما يكون منتفخا من الوسط قليلا. يستخدم في نقل الخضار والفواكه ويتسع بحدود ٣ كغم تقريبا.
٧. السلة: أكبر من القبع ولها يد وتكون على أشكال وأحجام مختلفة. وهي مصنوعة من القصب، حيث تقسم عصا القصب طوليا إلى عدة أقسام حسب الحجم، وتشبك بطريقة فنية تحفظ لها التماسك والقوة. تستخدم في نقل الخضار والفواكه.