



وزارة البيئة



جمهورية العراق



منظمة الجبايش للسياحة البيئية

المعارف البيئية التقليدية

في
ممتلكات اموار جنوبي العراق للتراث العالمي
(البصرة - ميسان - ذي قار)

اعداد

المهندسة
شذا كاظم خلف
مدير عام الدائرة الفنية
وزارة البيئة
٢٠١٨

منظمة الجبايش
للسياحة البيئية
٢٠١٨



المعارف التقليدية : هي عبارة عن تكوين من المعارف التي تطورت ودامت وانتقلت من جيل الى جيل اخر ضمن جماعة ما، وتشكل في كثير من الاحيان جزءاً من هويتها الثقافية او الروحية، أو إنها معارف نمط الحياة التقليدية لجماعة أصلية ومحلية تؤدي دور القيم عليها أو الراعي لها. فمن الممكن أن تكون هذه المعارف بيئية، زراعية أو دوائية أو معارف أخرى. وتختلف الشعوب فيما بينها في المعارف التقليدية، فكل شعب لديه معارف تقليدية يعتز بها ويمارسها وينقلها من جيل لآخر لكي يحافظ عليها.

ففي العراق تختلف المعارف التقليدية من منطقة الى اخرى فالمناطق الشمالية لديها معارف تقليدية تختلف عن المناطق الوسطى والجنوبية وفي نفس المنطقة هناك اختلاف متباين حسب طبيعة تلك المناطق. فعند الحديث عن المعارف التقليدية المستخدمة في مناطق الأهوار فهي معارف موروثة منذ آلاف السنين وتداولها السكان المحليون من جيل الى آخر والى يومنا هذا.

إن حماية المعارف التقليدية مهمة للمجتمعات المحلية في جميع البلدان وبالأخص في البلدان النامية والبلدان الأقل نمواً على وجه الخصوص فإنها تلعب دوراً مهماً في تنظيم الوضع الاقتصادي والاجتماعي لتلك البلدان مع إضافة قيمة على تلك المعارف كوسيلة جديّة لتعزيز الشعوب بالهوية والتماسك الوطني. ومن جهة أخرى تساعد البلدان النامية على توقيع الاتفاقيات الخاصة بحماية تلك المعارف.

ان الهدف من حماية المعارف التقليدية هو وسيلة للتوصل إلى أهداف وسياسات أوسع نطاقاً والاستجابة لاحتياجات أصحابها . ويمكن إيجاز أهداف حماية المعارف التقليدية بما يلي:-

١. الاعتراف بقيمة واحترام المعارف التقليدية ومنع الاستخدامات السيئة ثقافياً او روحياً.
٢. حفظ المعارف التقليدية وضمان تداولها بين الأجيال.
٣. وقاية الهوية والقيم الثقافية لجماعات معينة او لسكان اصليين.
٤. تكوين الثروات والفرص التجارية والتنمية الاقتصادية المستدامة.
٥. تعزيز التنوع الثقافي.

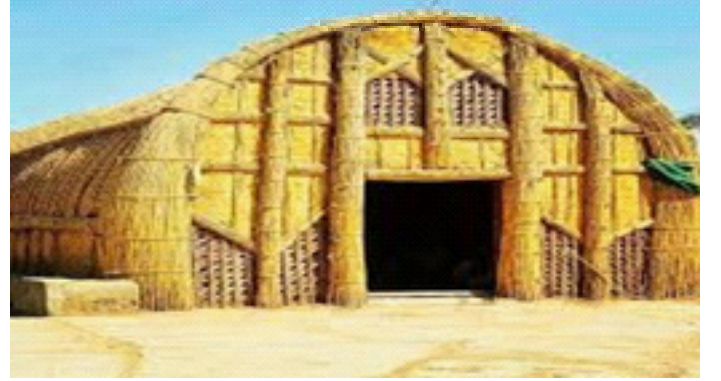
أنواع المعارف التقليدية في ممتلك اهوار جنوبي العراق (البصرة/ ميسان/ ذي قار)

أولاً: صناعة المضاييف والمنازل والأدوات المنزلية التقليدية:

١. المضيف: وهو مكان اعتاد سكان الاهوار التجمع به يوميا ويستخدم ايضا مكان لإقامة المناسبات الدينية والاجتماعية ول مناقشة النزاعات العشائرية. ويعتبر المضيف رمز يدل على المشيخة لدى سكان الاهوار وترجع اصول بناء هذا المضيف الى العصر السومري.

- حقائق عن بيت القصب (المضيف):

- يعتمد حجم المضيف على عدد (الشبات) والعدد الفردي فقط (٩-١١-١٣-١٥-٢١) .
- الباب باتجاه القبلة (الى الجنوب)
- كلفة البناء تتراوح بين ١٠-١٢ مليون دينار عراقي وعمر المضيف يصل ال ١٤ سنة ويمكن اكثر
- يجلب القصب من مدينة العمارة ويباع عل شكل باكه (باقة) ولا مكان للقصب الغليظ (الفارسي) او الرفيع (الشهف)
- الوشاغ: مكان صنع القهوة ويوضع في منتصف المضيف .
- دلال القهوة: وهي انواع اهمها (الكمكم) بالكاف الاعجمية وتوضع فيه بقايا القهوة و (التدكامة) و الدلة الصغيرة ولتقديم القهوة قواعد معروفة تختلف عن تقديم الشاي.



صورتين تبين شكل المضيف الاهواري

٢. السكن (صناعة البيوت): يتم صناعة البيوت ومنها الكوخ او الصريفة (الجمالي) او المضاييف من نبات القصب الذي يتواجد في اقرب مكان لهم وذو مواصفات تؤهله للاستفادة منه للبناء. ومن هذه المواصفات ان يكون ذو ارتفاع وقطر كبير ملون مائل الى الاصفرار اي الذي تم قلعه او عن طريق حشبه وتتم هذه الطريقة خلال فصل الشتاء اي بعد اصفرار لونه. ويمتلك السكان المحليين في الاهوار الخبرة في هذا المجال حيث يتم جمعه على شكل حزم ويخزن في العراء ليتم تعريضه لأشعة الشمس لأطول فترة زمنية ممكنة... فالصريفة تعني الكوخ المبني من القصب. ويختلف تصميم الصريفة عن المضيف من حيث الحجم ونمط البناء. فالصريفة سقفها يكون مثلث الشكل ويبني من الحصران (البارية) وتكون ذات شكل مربع او مستطيل وتستخدم كغرفة للنوم او للمعيشة عكس المضيف الذي يُستخدم للضيافة والمناسبات. جميع قرى مناطق الاهوار تشتهر بهذا النمط من البناء وهو بيوت القصب والطين.



صورة تبين بيت الطين



صور الصريفة

٣- البارية: بعد جلب القصب من الاهوار وتقسيمه الى قسمين (تفشيقي) يتم دق القصب بواسطة قطعة مستطيلة من الخشب متصل بعمود، ليصبح القصب سهل الانقياد من اجل الحياكة وغالباً ماتكون حياكة الحصيرة تقتصر على النساء ومساعدة بسيطة من الرجل. تستخدم البارية لعمل سقوف الاكواخ او البيوت المصنوعة من القصب وتصنع بصورة جيدة جداً أي محاكاة بحرفية عالية ومتراصة، اي لايتسرب منها ماء المطر اذا ما استخدمت في عمل السقوف، كما وتستخدم كذلك لعمل اسيجة المنازل وتفرش احياناً على الارض. والبارية جمعها بوارى تصنع في قضاء الجبايش بشكل يدوي. وتستخدم فيها نوعين من الخبال: النوع الاول نوع من القصب (يدق القصب ويرش بالماء ويتم ظفره يدويا ويسمى محليا (بند). النوع الثاني: يصنع من نبات (الجنب) الذي كان يزرع في العراق ويشبه نبات السمس. ويستورد هذا الخبل من الهند او مصر او بلغاريا ويعامل بزيت السمك ليقاوم تغيرات المناخ وحشرة الارضة.



صورتين تبين البارية

٤- الطبك: يصنع الطبك من (الخوص) سعف اشجار النخيل الابيض بالاضافة الى اغصان نبات الحلفة او اغصان نبات البردي بطريقة فنية وفي بعض الاحيان يُصبغ الخوص بألوان زاهية ويستخدم الطبك كغطاء لنجاعة العجين كما يستخدم لوضع خبز التنور اثناء الخبازة وفي مناطق معينة من مدن العراق يستخدم لتقديم الطعام بدلاً من الاواني المعدنية المستخدمة للتقديم.



صورتين تبين الطبك

٥- الخبازة: وهي عبارة عن قرص دائري يُصنع من (الخوص) سعف اشجار النخيل وتقوم النساء بحياكته وتُغط الخبازة بقطعة من القماش (السفيف) وهي مازالت مستخدمة في المناطق الريفية حيث تستخدمها النساء للخبز في تنور الطين.

٦- **السلال والعلاكة (العلاكة):** تقوم ربات البيوت المتواجدات في المناطق التي تُكثر فيها بساتين النخيل بصناعة السلال في سعف خوص النخيل الابيض (اللب) بعرض ثلاثة سنتيمترات وبعد الجاز السلال بواسطة (الخلال) المصنوع من الحديد المشابه لآبرة الخياطة ولكن بحجم كبير يبلغ طوله ١٢ سنتيمتراً وقطره ثلاث مليمتترات وحبل يصنع من خوص سعف فسائل النخيل التي تُسمى (الصنه)، وتُخيط العلاكة بشكل بيضوي وبأحجام مختلفة حسب الرغبة ويُصنع لها حمالات من حبل ليف النخيل لغرض الحمل وتُستخدم العلاكة لغرض جني الفواكه والخضروات من قبل عمال البساتين والمزارع ونقل البضائع التي تم شراؤها من السوق الى البيت من قبل ربات البيوت. وتعتبر هذه العلاكة كثيرة الاستخدام وتُستخدم لفترة طويلة فهي صديقة للبيئة. وهذا قد يوفر فرص عمل لبعض العوائل في مناطق ارياف وانتعاش الحرف اليدوية.



صورتين تبين شكل العلاكة

٧- **المكنسة اليدوية (المنزلية):** كانت ولا زالت تُستخدم المكناس المنزلية المصنوعة من خوص سعف النخيل في تنظيف البيوت خاصة الشعبية حيث توجد عاملات متخصصات بصناعة هذه المكناس في المناطق التي تكثر فيها زراعة بساتين النخيل وتدر هذه الصناعة مبالغ مالية تساعد الاسرة على رفع المستوى الاقتصادي نسبياً.



صورة تبين المكنسة اليدوية

٨- **المروحة اليدوية (المهفة):** كانت ولا زالت تُستخدم والوسيلة الوحيدة التي يستخدمها الناس في فصل الصيف للتخفيف عن قىض حر فصل الصيف وخصوصاً في مناطق الارياف والمناطق التي لم تصلها الكهرباء. وتُصنع المهفة من خوص سعف النخيل الابيض من قبل عاملات متخصصات بصناعتها وتشتهر صناعتها في مناطق الوسط والجنوب.



صورتين تبين المروحة اليدوية

٩. الرحي (المطحنة): الرحي حجر يستخدم لطحن الحبوب على شكل رحي حجرية دائرية وهي عبارة عن حجارتين يشكلان دائرة ومفترقتين من الوسط ويتم وضع الاولى على الثانية بشكل متوازي ويتم انزال المادة المراد طحنها من خلال ثقب صغير وسطهما ويتم تحريكها باليد حتى تطحن المادة. والرحي المنزلية كانت تديرها امرأة او امرأتان لصعوبة العمل فأحدهن تديرها والثانية تغذي الثقب بالحبوب وهي آلة تستخدم في العراق وفي دول اخرى. ويسمى صوت الرحي (جعجعة) واحياناً يجتمعن النسوة عند الرحي مع الاهازيج والابيات الشعرية الشعبية للتسلية ولقضاء الوقت ولتخفيف التعب على المرأة التي تدير الرحي وتسلتها. ان هذه الآلة هي محدودة الاستعمال وتقلص استخدامها بشكل كبير جداً حالياً في الاهوار



صورتين تبين الرحي

١٠- تنور الطين: يصنع التنور من الطين الحر النظيف بعد ان يتم خلطه مع قليل من التبن ليصبح قوياً ومتماسكاً ويبنى التنور على ارض منبسطة ونظيفة وتترك فتحة صغيرة في اسفله تسمى (الوجار) وهي خاصة لاشعال النار وللتهوية وبعد ان يتم بناء تنور الطين يترك فترة ليجف ويتم فخره بواسطة فضلات الحيوانات (المطال) ويتم تحريك الوقود داخل التنور بواسطة (الحراث). ومن عادات وتقاليد اهل الاهوار يمنع اكل اول خبزة من التنور كونها تسبب العقم حسب اعتقادهم. ويمتاز خبز تنور الطين بطعمه الفريد كونه يستمد من التربة.



صورتين تبين تنور الطين والخبز الذي يصنع فيه

١١- المجرشة: منذ العصور القديمة كان سكان الاهوار يستخدمون المجرشة وهي احد الادوات التي لاغنى عنها في البيوت الاهوارية كونهم يزرعون الشلب ويقومون بجرشه بواسطة المجرشة التي هي عبارة عن قرصين من الخشب مغطاة بالقار وهي شبيهة بالرحى ولكن الرحي من الحجر والمجرشة من الخشب وهي تستخدم لازالة قشور الرز (الشلب). ان هذه الآلة هي محدودة الاستعمال وتقلص استخدامها بشكل كبير جداً حالياً في الاهوار.



صورة المجرشة

١٢- الجاون: وهي احد الادوات التي لا غنى عنها لدى سكان الاهوار والارياض بشكل عام فهي ترتبط بحياتهم اليومية وتستخدم لطحن الحبوب. وهي عبارة عن جذر شجرة مثقوب من الاعلى يوضع بداخله الحبوب ويتم طحنها (هيشه) بواسطة عمود من الخشب يُسمى (المجنه). والمجنه من الاعلى تكون متصلة بثقل من اجل زيادة قوة الهبشة وبعد التهيش تقوم النساء بجمع الحبوب وطهيه وهذه العملية تستغرق عدة ساعات وتكون متعبة جداً وهذا العمل كان يقتصر على النساء.



صورتين تبين الجاون

١٣- الكطينة- ثمرة القرع : وهي ثمرة يستخدمها سكان الاهوار بعد ازالة الجزء العلوي وازالة محتوياتها ويستخدمونها من اجل انتاج الزيت من اللبن. حيث تقوم نساء الاهوار بتحريك الكطينة باتجاهات مختلفة وهذه العملية تكون مجهدة ومتعبة ويقتصر انتاج الزيت على النساء ويستخدم المستخرج من هذه العملية كغذاء وللطهو ايضاً.



صورة تبين الكطينة

١٤- المكوار: سلاح دفاعي شخصي فردي لدى الفلاحين في الاهوار في الريف العراقي ويعتبر هذا السلاح اليوم من الموروثات الشعبية العراقية وهو يتكون من عصا غليظة تنتهي بكرة صلبة من القار وبأمكان ضربة واحدة على رأس العدو ان تلحق ضرر بالغ به وقد تؤدي الى قتله على الاغلب فهو سلاح الاشتباك عن قرب حيث تتلاحم الاجساد بكل ارهاصات الغضب والخوف وهو سلاح الشجاعة والاقدام. ولهذا السلاح اهمية تاريخية في العراق.



صورتين تبين شكل المكوار

١٥- **المحلب:** وهو عبارة عن جذع من الشجر يتم نحته عل شكل مخروطي مجوف من الداخل ويستخدمه سكان الاهوار من اجل حلب الجاموس ويستند المحلب عل قاعدة خشبية اثناء الحلب كونه ثقيل الوزن .



صورة المحلب

١٦- **العليجة:** وهي عبارة عن كيس من القماش يستخدم لتقديم العلف للجاموس ويكون هذا الكيس متصل بحبلين تربط حول قرون الجاموس من اجل الحفاظ على العلف من التعرض للهواء حتى لا يتطاير ويضيع هباء.



صورة العليجة

١٧- **المشكة:** وهي عبارة عن قطعة صغيرة من الحديد شبه دائرية وفي نهايتها قبضة من القار تستخدم لتقسيم القصب وهي ثاني مرحلة من صناعة الحصير (البارية) بعد التقشير.



صورة امرأة اهوارية تستعمل المشكة

١٨- المدكة: هي من الأدوات المهمة في صناعة الحصير (البارية) وهي عبارة عن قطعة مستطيلة من الخشب بطول ٣٠سم وعرض ١٠سم تستخدم لتكسير القصب من أجل صناعة الحصير. ويعتبر الدق هو احد مراحل صناعة الحصير.



صورة نساء اهوارية تستعمل المدكة

١٩- المطال: هو فضلات الحيوانات تقوم النساء في الاهوار باعدادها على شكل اقراص وبعدها تترك لتجف. يتم جمعها على شكل قبة وتسمى (كبة المطال) ويستخدمها اهل الاهوار للطهو والتدفئة في فصل الشتاء.



صور تبين كبة المطال

٢٠- الزبيل: وهو اناء مصنوع من الخوص (سعف النخيل) تحمل به الاغراض الخفيفة مثل الحبوب او التمور وماشاكل ذلك.



صور الزبيل

٢١- الفاتية: هي عبارة عن صندوق من الخشب يستخدمه اهل الاهوار لحفظ حاجاتهم والمواد الغذائية وتكون محكمة وهي تعتبر من الاغراض الاساسية لجهاز العروس وكل امرأة لديها فاتية خاصة بها من اجل حفظ اغراضها.



صورة الفاتية

٢٢- صندوق السيسب: هو صندوق متعدد الاحجام له استخدامات كثيرة ويعتبر من الحاجات الاساسية ضمن اغراض العرس ويكون مرصع بقطع نحاسية ورسومات جميلة وهو اشبه بالفاتية ولكن احدث منها.



صور السيسب

ثانيا: تربية الجاموس وصناعة الألبان ومنتجاتها:

اشتهرت احوار العراق بمهنة تربية الجاموس من قبل السكان المحليين (المعدان) وهي امتداد لما كان يقوم به السومريين حيث وجدت الواح طينية واختام اسطوانية سومرية نادرة فيها رسوم تعبر عن قطيع من الجاموس



(صورة الختم الاسطواني)

١. تربية الجاموس: تعتبر تربية الجاموس من المهن التي حافظ عليها السكان الذين يقطنون مناطق المسطحات المائية ومناطق الاهوار. وتعود ممارسة هذه المهنة الى الاف السنين. ولا تزال هذه المهنة موجودة ليومنا هذا رغم الظروف العسيرة التي مرت بها. وقد دعا مختصون الى الاهتمام بهذه المهنة من خلال اقامة المشاريع الاقتصادية التي تدعمها.



صور تبين تربية الجاموس في مناطق الاهوار

٢. صناعة الحليب: يتم اخذ الحليب من خلال حلب الجاموس وبيعه منذ الصباح الباكر في مركز القضاء او الناحية القريبة من القرية من قبل اناس تمتن تصنيعه وفق الحاجة ومنها الجبن والقيمر واللبن الخاثر... وهي تستخدم بشكل واسع لحد الان.



ولا زالت هذه المهن متداول ومتعارف عليها لحد الان

ثالثاً: وسائل النقل وصناعة القوارب (المشحوف):

بنى السومريون سفنهم وزوارقهم قبل خمسة آلاف سنة وتم اكتشاف قارب سومري من الفضة يحمل شكل المشحوف الحالي في مدينة اور.



قارب سومري من الفضة

١. المشحوف: تعد صناعة المشاحيف واحدة من الصناعات الشعبية المشهورة في الاهوار لحاجة اهل الاهوار لها للتنقل والصيد ونقل احتياجاتهم من مكان لآخر ويتم تصميم المشاحيف حسب نوعية استخدامها والوظائف التي تؤديها ويطلق عليها عدة اسماء:-

- الهويري : مشحوف يتسع لشخص واحد وهو سريع الحركة لصغر حجمه ويمكن حمله بسهولة وهو مخصص للقنص وخاصة لصيادي الطيور.
- الطرادة الصغيرة : وهي نوع من انواع المشاحيف تعمل بمثابة (التاكسي) لسكنة الاهوار.
- الطرادة الكبيرة : وهي اكبر من الطرادة العادية وتتسع لعدة اشخاص وتمتاز بطول مقدمتها وانسيابيتها وهي من المشاحيف التي يستعملها الشيوخ والوجهاء.
- الدانك: هو اكبر من المشاحيف ومخصص لنقل البضائع والمنتجات الزراعية منها الرز (الشلب) وقيادته صعبة عندما يكون محمل ويسير عكس اتجاه تدفق المياه (تغريب) في النهر (الشط) وفي هذه الحالة يكون الجر بواسطة الشاروفة.



صورتين تبين الطرادة



صورتين تبين المشحوف

ان قيادة المشحوف في المياه المفتوحة يكون بواسطة مجذاف خشبي (غرافة) خاصةً عندما تنحدر حدار يعني تسير وفق حركة سير المياه ولكن عندما تغرب تغريب اي يكون حرك المشحوف عكس اتجاه سير المياه يستخدم المردي. كما ان للمردي ايضاً استخداما اخر عندما ينحشر المشحوف بين الحشائش او بين الزوارق عند الضفاف يساعده المردي على الحركة الاولى والمردي هو عصى طويلة وقوية من قصب الخيزران او خشب القوق.

٢. **البلم (الزورق):** هو احد وسائل النقل داخل الاهوار. يتم صناعته من صفائح من الخشب تسمى (الطرد) ومن الداخل يتم ربط هذه الصفائح على اقواس من الخشب تسمى (العطف او العوج) بواسطة المسامير ويتم اغلاق الفتحات بين الخشب باستعمال القطن بعد غطسه بالدهن وهذا الدهن يسمى (دهن الصل) يُصنع من الزواحف والاسماك المتواجدة في الاهوار. وتوجد انواع من البلم منها الصغيرة والكبيرة مثل:
 - المهيلة: وهي عبارة عن بلم كبير كان اهل الاهوار يستخدمونه للتبادل التجاري حيث يبيعون الملح والحصران والسمك ويجلبون التمر والحنطة والشعير والحاجات الأساسية



صورتين تبين المهيلة

- العشاري: هو ايضاً بلم كبير ولكن اصغر من المهيلة يستخدم للتنقل بين الاهوار ولجلب الحشيش للحيوانات.



صورة تبين العشاري

٣. **الشاشنة:** وهي عبارة عن جمع كمية كبيرة من القصب والبردي وتركها لتجف وبعدها يتم حزمها بواسطة حزام من البردي او القصب (حزام ليط) وتكون على شكل قارب وتحمل شخص او شخصين وهي اول محاولة لصناعة المشحوف.



صور تبين الشاشنة

١. صناعة الخريط : الخريط (الذهب الاصفر) تعتبر مادة (الخريط) من المواد التي تتميز بصناعتها مناطق الاهوار جنوب العراق حيث تستخدم كمادة غذائية ودوائية في علاج القولون والامعاء والكلى ومرضى السكر وتستخرج هذه المادة من قصب البردي الذي ينبت في مياه الاهوار. الخريط هو بذور البردي يتم جَميعها وتركها معرضه لأشعة الشمس لتجف ومن ثم يتم نخله ويخلط الخريط مع السكر... ومن ثم يوضع قدر على النار فيه ماء ومن ثم توضع على فوهة القدر قطعه من القماش ومن ثم يوضع الخريط على القماش ويغطى بإحكام ويطهى الخريط على البخار وبعد مايقارب نصف ساعة تصبح حلوى الخريط جاهزة.



صورتين تبين صناعة الخريط

٢. المصموطة: وتعتبر هذه الاكلة مشهورة جدا رغم بساطتها ويتم دعوة المقربين لتناولها ومادتها الاساسية هي السمك الجاف. حيث يتم جفيفه بعد اضافة الملح اليه في الهواء الطلق لمدة طويلة. وكلما طالت كانت (المصموطة) الناجحة الذ. ثم يتم سلق السمك الجاف بالماء واطافة المواد الاخرى كمطيبات مثل (نومي بصرة) والبهارات وغيرها. وتؤكل المصموطة مع خبز التنور الساخن والبصل الذي لاغنى عنه.



صورتين تبين المصموطة

٣. **الطابك:** وهو نوع من الخبز السميك من دقيق الرز (طحين تـمـن) يتم شواءه على قرص يصنع من الطين يتراوح قطره بين ٥٠ - ١٠٠ سم ويصل سمكه إلى حوالي ٤ سم تمتاز نساء الاهوار بصناعته. وتهيئ النساء العجين الخاص بهذا النوع من الخبز والذي سمي بـ(الطابك) نسبة للقرص الطيني الذي يشوى عليه من خلط دقيق الرز (طحين تـمـن) بالماء ليكون قوامه سائلا نوعا ما وليس متماسكا مثل العجين المعد للخبز العادي. ثم يوضع (الطابك) على مساند طينية تسمى (مناصب) مفردا (منصبة) لرفعه قليلا حتى يكون ممكنا ترتيب (المطال) تحته.. سيورد شرحا لاحقا.. ويتم اشعال النار وتترك فترة من الزمن ليكتمل احتراقها وتصبح على شكل جمرات لا دخان فيها. ثم يتم قلب (الطابك) الى جانب الموقد بحيث يكون وجهه الساخن المحمر الى الأعلى. بعدها يتم سكب العجين المعد سلفا على هذا القرص الساخن وتتم تسويته ليكون منتظم السمك ويوضع عدد من أعواد (البردي) الاخضر على سطح العجين ليكون كمشبك لوضع (الجمر) عليه. ثم ينقل (الجمر) من الموقد ويبسط على المشبك المذكور ويتم تقليبه والعناية به الى ان يكتمل شواء العجين. بعد ذلك يتم تقطيع الخبز (الطابك) الى اجزاء ويقدم مباشرة للأكل. وعادة مايكون مع (الطابك) سمك مشوي بأنواعه المختلفة التي يجود بها الهور مثل: (الشلك، البني، الكطان، الخشنى، الشبوط، العجيد) وغيرها. ويتم شواء السمك على نار (المطال) أثناء تسخين (الطابك). ومن المقبلات المشهورة في هذه الوجبة (الطرشي والبصل).



صورتين تبين الطابك

٤. **السيّاح:** وهو نوع من الخبز الرقيق من دقيق الرز (طحين تـمـن) يتم إعداد عجينه بنفس الطريقة المذكورة في اعداد (الطابك) ويكون أكثر سيولة منه. ثم يسكب العجين السائل على ظهر قرص معدني مقعر إلى الأعلى يسمى (صاج). ويستند (الصاج) على (مناصب) أيضا ويتم إشعال النار تحته باستعمال القصب اليابس لتكوين (مشعل) حيث يكون ذا لهب منتشر ليغطي السطح السفلي للـ(صاج) تماما. وعند سكب العجين على (الصاج) تتم تسويته باليد ليكون سمكه منتظما وأقل ما يمكن ولهذا لا يستغرق (السيّاح) وقتا طويلا حتى ينضج. ثم ترفع (السيّاحة) وهي مفرد سيّاح وتسلم فورا لأعضاء الأسرة للأكل. ويمكن أن يكون مع (السيّاح) البيض او القيمر في وجبة الافطار.



صورتين تبين السيّاح

٥. السمك المسكوف: السمك المسكوف، او المسكوف حسب اللهجة العراقية الدارجة، سهل التحضير، اذ يجب فتح السمكة من ظهرها وليس من جهة البطن، كما يفعل مع بقية الاسماك، ويوضع عليها الملح فقط من غير ان توضع معها أي توابل او خضراوات، وتفتح لتثبت على اوتاد خشبية بصورة افقية وعلى مبعدة من حطب مشتعل، اذ لا يجوز شيها بواسطة فرن غازي او نفطي او كهربائي، كي تشوى بهدوء وعلى نار خافتة.



صورتين تبين طريقة السمك المسكوف

٦. الرصاع والحناية: هو نوع من الخبز حيث تصنع العجينة من طحين الحنطة او الشعير وتوضع على الصاج على شكل خبز وعلى شكل وجبات متتالية ويؤكل بدلا من الخبز الاعتيادي وفي جميع الاوقات، اما الحناية هي احد انواع الخبز تكون اكثر سمكا من الرصاع وتوضع العجينة على البردي وتشوى بواسطة مشعل القصب.



صورتين تبين خبز الرصاع والحناية

٧. الجباب: هي اكلة تراثية اشبه بالكبة ولكن تختلف عنها، ويُحضّر الجباب من السمك بعد تنظيفه وطحنه بواسطة الجاون ويوضع على السمك البهارات والبصل والثوم ويتم طحنه جيدا وبعدها يوضع عليه الطحين ثم يتم عجنه ويوزع على شكل قطع دائرية صغيرة وتوضع في القدر ويضاف فوقه الرز والماء ويترك حتى ينضج وبعدها يكون جاهز للاكل.



صورتين تبين اكلة الجباب

٨. **محروك اصبعه:** اكلة عراقية شعبية قد تكون وجبة للفقراء والاغنياء على السواء. غالباً ماتؤكل في الافطار او العشاء احياناً. تتكون اساساً من خبز التنور اليابس يعني بقايا الخبز. يكسر الخبز اليابس ويطبخ مع البصل وقليل من الماء والزيت ويوضع عليه القليل من البهارات. يمكن اعداد وجبة المحروك اصبعه من قطع متبقية من الخبز وكمية من الماء والطماطم والبصل المشروم وقليل من البهارات والملح ثم اضافة بقايا الخبز وبعد قليل من المزج يمكن ان تجهز هذه الاكلة وتقدم ساخنة وتعتبر اكلة شتائية. ولازالت هذه الاكلات متداولة لحد الان



صورتين تبين اكلة محروك اصبعه

خامساً : صناعة العطور والادوية من نباتات الاهوار

تخضع تطبيقات هذه المعارف نتيجة الحاجة الملحة لها وذلك لبعـد المسافات بين القرى ومراكز الاقضية والنواحي والمدن. فقد اعتمد السكان على ما هو موجود ضمن بيئتهم وما تدر عليهم الاهوار وهي:

١. نبات السعد: يستخدم نبات السعد في العطور بعد تجفيفه وحرقه فيصبح لونه اسود. ويسمى بعد ذلك (بالبخور) وهو ذو رائحة طيبة. اما استخدامه الآخر عندما يكون رطبا اي طريا فهو يستخدم لعلاج مشاكل المغص (اللوية) أو الارجاع والتقيؤ أو تهيج القولون ويطلق عليه بمصطلح الهرش.



صورتين تبين نبات السعد

٢. العريجة: وهي عملية خلط الملح والطحين ويكون تركيز الملح عالي جدا وتوضع على الجروح الملتهبة وعلى مكان الالتهاب تحديداً وهذا يساعد على الشفاء.

٣. الدك أو الوشم: هو عبارة عن علاج كان يستخدمه اهل الاهوار للشد العضلي او التشنجات وذلك بدهن المنطقة المراد دكها بمادة السخام الذي يتكون اسفل أنية الطهو الموضوع على المطال. ويتم الدق بواسطة ابرة على الجلد حتى خروج الدم من الجلد ويستخدم كأحد وسائل الزينة.

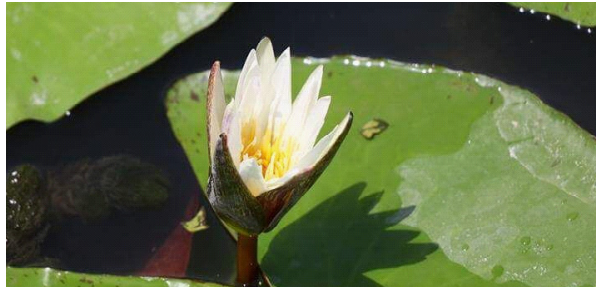
٤. التعريك: وهي عملية وضع البردي الذي مر على جفافه اكثر من سنة داخل اناء من النحاس ويضاف له الماء ويتم وضعه على النار ثم يغطى المريض بغطاء من القماش ويتم تعرضه الى بخار ماء وهذا علاج للانفلونزا.

٥. الصميطة: وهي عبارة عن علاج يستخدم لعلاج الجروح وذلك بوضع الملح والماء والقطن في اناء ليغلى على النار وتركه حتى يبرد ثم يوضع على الجرح.

٦. الطحالب: لخفض درجات الحرارة، اذا اصيب شخص بالحمى يتم تغطية جسمه بالطحالب الموجودة في الاهوار لتساعده على التخلص من الحمى.

٧. العوذه: هو علاج بالآيات القرآنية والأذكار يقوم السيد او رجل الدين في القرية بكتابة بعض الأذكار والآيات على ورقة وتوضع الورقة بقطعة من القماش ويتم تعليقها برقبة المريض.

٨. الكعبية-لعلاج العين: يتم جمع اوراق الكعبية من الاهوار وتجفيفها ويتم طحنها ونخلها وتوضع مباشرة داخل العين وبعد ساعة او ساعتين يتم تقطير حليب من احد النساء التي ولدت حديثا داخل العين.



صورة تبين نبات الكعبية

٩. الكركري: لعلاج الاسهال. وهو عملية وضع السكر على النار بواسطة اناء من النحاس حتى يتغير لونه الى اسود ويتم تذويبه بالماء ويقوم المريض بشربه وهذا يساعد على توقف الاسهال. ولازالت هذه الفعاليات متداولة لحد الان.

سادسا : وسائل الصيد التقليدية:

١. الفالة: وهي آلة صيد قديمة تمكن الصياد من اصطياد الأسماك وخصوصاً الكبيرة منها مثلاً الكطان... لكنها قليلة الاستعمال حالياً.



٢. شبكة الصيد (السلية): والتي يطلق عليها أيضا شبكة صيد (الطراحة). هي عبارة عن شبكة تستخدم لصيد السمك وتكون دائرية الشكل بها اثنان من الرصاص يتم توزيعها حول اطرافها. يتم رميها يدويا بطريقة تجعلها تنتشر على المياه وتغوص ويطلق على هذه الطريقة رمي الشبكة. وتعد هذه الأداة البسيطة فعالة بشكل خاص في صيد الأسماك وعملية الصيد بالسلية غالبا ما تحتاج لشخصين وزورق كون عملية الصيد تعتمد على السحب ويتم السحب بواسطة خيوط متصلة بالدائرة الخارجية وتسمى (المصارين) وهذه الخيوط تتصل بحبل من أجل عملية السحب والجزء العلوي من السلية يكون على شكل دائرة صغيرة تسمى (الطوق) واعتاد اهل الاهوار على الصيد باستخدامها منذ زمن بعيد ولا زالت تستخدم الى الان. لكن ليس بالدرجة والكم التي اعتاد سكان الاهوار القدامى الاعتماد عليها بسبب تغير نمط الحياة وفرض القوانين المركزية.



٣. الدسة: وهي عبارة عن شبكة تستخدم لصيد الطيور المائية وتكون مربعة بحجم متر x متر ويتم نصبها على شكل قفص وبواسطة اغصان من الشجر او من القصب ويوضع (الطعم) داخل الدسة ويتم مراقبتها الى حين دخول الطير الى الشبكة. ويسارع الصياد الى الشبكة من اجل اصطياد الطير وهذه الطريقة تحتاج الى الصبر والانتظار... وهي الان غير مستخدمة لكن استخدمت سابقا.



١. العطوة (الهدنة) والفصل: يعتبر من اهم الاعراف السائدة في المجتمعات الاهوارية المتعارف عليها من خلال ما يحصل او يحدث نتيجة المشاجرة بين افراد العشيرة انفسهم والعشائر المختلفة المجاورة لهم وهذه المشاجرات والعراك ومنها التي يحدث فيها قتل او جرح فإن الوساطة التي يتبناها شيوخ عشائر من غير عشيرة المتخاصمين فيأخذون هدنة او عطوة من قبل المتضرر او عشيرة المقتول او الجريح وهذه العطوة او الهدنة هي لحفظ الدم بين العشائر المتخاصمة وعندها يتم الفصل كأن يكون أموال أو تخصيص امرأة أو أموال وإمرأة ويكون تخصيص المرأة لغرض النسب وتوشيح العلاقة بين الخال والعم ويصبحون ذي قرى وعدم الرجوع الى العراك والشجار أي نزع فتيل الحرب. ولازال هذا التقليد متداول ومتعارف عليه.



٢. القسم (الخلف): من ضمن العادات الشائعة هي شد راية العباس (ع) في مناطق المسطحات المائية ولها استخدام واسع من قبل سكان الاهوار وهو يعزز الاستخدام المستدام للموارد الطبيعية لان هذه الراية يهابها سكان الاهوار لجلالة وقدر صاحبها مما يمنع الممارسات الضارة بالبيئة كالصيد بالسموم وطرق الصيد الجائر الاخرى. لذا يتم الاستعانة برجال الدين في مناطق الاهوار اثناء حملات التوعية والمناسبات الدينية لاستخدام الراية وشدها لأخذ الموائيق من جميع السكان بتحريم جميع الممارسات التي تضر ببيئة الاهوار وسكانها من اجل اغناء تواجد هذه العملية.



٣. التحريم: يعتبر من اهم الاعراف السائدة في المجتمعات الاهوارية المتعارف عليها من خلال ما يحصل او يحدث نتيجة الاعمال اللاشرعية ومنها السرقة والصيد الجائر بكافة أنواعه حيث يفتي رجال الدين بحرمة هذه الاعمال وعدم شرعيتها دينياً وهي تلاقي تجاوب كبير من سكان الاهوار. ولازال هذا التقليد متداول ومتعارف عليه لحد الان.

٤. الزواج كصّة بكصّة: هذه المسالة عندما يكون الرجل مقبل على الزواج فيجد الزوجة المناسبة وهذه الخطيبة لها اخ يريد الزواج ايضا فعندها يطلب اخ الخطيبة من قبل خطيب اخته ان يزوجه اخته ولازال هذا التقليد متداول ومتعارف عليه لحد الان.



٥. العرضة: هذه احدى الفعاليات التي يقوم بها وجهاء العشائر في الاهوار في تشييع الموتى من الأشخاص المهمين وفيها ينشدون الهازيج الشعري (الهوسات) ورفع البيارق (الاعلام) الخاصة بالعشيرة الموسية ويقابلها ايضا وبنفس الأسلوب العشيرة الفاقدة.



٦. الوجيفة: هي احدى عادات اهل الاهوار ان يتم شرط فتاة صغيرة لطفل صغير حتى يكبرون او تكون وجيفة لاحد اولاد العم او الاقارب دون تعيين عن طريق الفصل او الكصّة بكصّة ولكن تكون وجيفة صغيرة يعني لا يتم الزواج في وقتها ولكن في وقت اخر. ولازالت هذه التقاليد متداولة ومتعارف عليها لحد الان لكن ليس بالكم والدرجة التي اعتاد سكان الاهوار القدامى الاعتماد عليها.

