

Tikrit University | جامعة تكريت

مجلة آداب الفراهيدي

Journal of Al-Farahidi's Arts



## Food and its Cultural Diversity in Iraqi Society - An Anthropological Study

Asst. Lecturer. Hanouf Namiq Fayzi

Department of Sociology, College of Arts, Tikrit University  
Salahuddin, Iraq

## الطعام وتنوعه الثقافي في المجتمع العراقي - دراسة انثروبولوجية

م. م. هنوف نامق فيزي

قسم الاجتماع، كلية الآداب، جامعة تكريت  
صلاح الدين، العراق

SUBMISSION

التقديم

30/09/2024

ACCEPTED

القبول

09/12/2024

E-PUBLISHED

النشر الإلكتروني

22/12/2024

P-ISSN: 2074-9554 | E-ISSN: 2663-8118

doi <https://doi.org/10.25130/jaa.16.58.15>

Vol (16) No (58) September (2024) P (219-233)

### ABSTRACT

Food, especially traditional food, is one of the most important practices that indicate belonging. Certain types of food are not cooked just to satisfy hunger, but rather it is a cultural heritage charged with civilizational heritage, as this food defines our religious affiliation and what is associated with it of what is permissible or forbidden. Therefore, we find that food anthropology has directed its attention to studying cooking and food, because food practices do not only allow us to know the culture of their owners, but also put us in front of a great possibility to know religious rituals and occasions and to know a group of foods that are cooked at specific times, and this gives them religious or cultural sanctity.

### الملخص

يعد الطعام وخصوصا ما كان تقليدي منها من اكثر الممارسات التي تدل على الانتماء فلا يتم طبخ انواع من الطعام لسد حاجة الجوع فقط وانما هي موروث ثقافي مشحون بالموروث الحضاري، حيث يحدد لنا هذا الطعام انتماءنا الديني وما يرتبط به من مباح او محضور، لهذا نجد الانثروبولوجية الغذائية قد وجهت اهتمامها بدراسة الطبخ والطعام وذلك لان الممارسات الغذائية لا تسمح لنا بمعرفة ثقافة اصحابها فقط وانما تضعنا امام امكانية كبيرة لمعرفة الشعائر والمناسبات الدينية ومعرفة مجموعة من الأطعمة التي تطهى في اوقات محددة وهذا يضفي عليها قدسية دينية او ثقافية.

### KEYWORDS

Humanization of Food, Society, Cultural Diversity, Anthropology, Religion, Food Culture

### الكلمات المفتاحية

أنسنة الغذاء، المجتمع، التنوع الثقافي، الانثروبولوجيا، الدين، ثقافة الطعام



Copyright and License: This is an Open-Access Article distributed under A Creative Commons Attribution 4.0 License, which allows free use, distribution, and reproduction in any medium provided the original work is properly cited.

## المقدمة:

لقد حاز موضوع الأكل والطعام اهتمام العديد من العلماء وهذا نجد من خلال كتابات الانثروبولوجيين الأوائل من جيل المؤسسين حول دراسة ثقافة الطعام من امثال مارسيل موس ومالينوفسكي ودوركايم والعالم العربي ابن خلدون حيث ذكر ان نوعية الطعام والاقبال منه افضل فيذكر ان المقللين للحبوب هم افضل حالاً من في اجسامهم واخلاقهم من اهل التلول المنغمسين في العيش فألوانهم تكون اصفى وابدانهم انقى واشكالهم اتم واحسن، والعديد من الباحثين الذين كانوا مصدر توجيه والهام للعديد من الباحثين في فترات لاحقة، كما يشير الطعام إلى تلك العادات الغذائية الصحية التي تحافظ على حياة الناس وصحتهم وبالتالي فإنها تعكس الثقافة المجتمعية وما يرتبط بها من عادات وممارسات تميّز مجتمعاً ما عن غيره أو فئة اجتماعية عن غيرها فهذه الثقافة مكوّن أصيل لا تقل أهميته عن القيم الإنسانية الأخرى التي تشكّل الهوية لذا فإن الطعام ليس ذا قيمة غذائية فقط بل أيضاً له قيمة ثقافية متأصلة في المجتمع ومترسّخة في فكره وممارساته اليومية إن ثقافة الطعام تتضمن تلك العادات المرتبطة بالإعداد والتقديم وطريقة الأكل والتخزين وأيضا كيفية استهلاكه وما يرتبط به من احتفالات وطقوس دينية.

وقد تضمن البحث عدة مباحث ففي المبحث الأول تناولت الأطار العام للدراسة والذي تضمن موضوع الدراسة، أهمية الدراسة، هدف الدراسة، مجالات الدراسة، المفاهيم والمصطلحات العلمية اما المبحث الثاني فقد تضمن منهجية الدراسة وادواتها، اما المبحث الثالث فقد تناولت أنسنة الغذاء والطعام، اما المبحث الأخير فقد تضمن الخاتمة والنتائج والتوصيات.

## المبحث الأول: الإطار العام للدراسة:

## أولاً: موضوع الدراسة:

ان دراسة الطعام انثروبولوجياً تندفع نحو الجمع بين النواحي الثقافية والدينية للبشر اي لا بد من التركيز على النواحي الثقافية للبشر اي على السمات الثقافية والسلوكية والرمزية للطعام، لذا تتشابك الاطعمة في الثقافة العراقية مع الدين بطرق مختلفة وذلك لان العديد من المأكولات ترتبط بشعائر دينية ومناسبات خاصة هذه الاطعمة ليست مجرد وجبات بل هي جزء من الهوية الثقافية والدينية للمجتمع العراقي.

١. هل الطعام مقدس او المناسبة الدينية التي يطهى من اجلها هي التي تعطيه القداسة؟

٢. كيف اطر الدين عاداتنا الغذائية؟

## ثانياً: هدف الدراسة:

١. التعرف على انواع الاطعمة التي تطهى في المناسبات الدينية والاجتماعية.
٢. الدراسة والبحث في الكيفية التي يصنف من خلالها الافراد حسب انتمائهم الطبقي في ضوء ثقافة الطعام.
٣. التعرف والكشف عن انواع الاطعمة ضمن الرؤية الانثروبولوجية للطعام.

## ثالثاً: أهمية الدراسة:

١. تنبع أهمية الدراسة في رفد المكتبة المحلية بالتوجهات المعاصرة في الانثروبولوجيا.
٢. مناقشة أهمية الطعام في نقل القواعد الثقافية مثل العادات والتقاليد والقيم وآداب المائدة.
٣. التعرف على أهم الأطعمة والأكلات التي تطهى في المناسبات الدينية
٤. التعرف على العلماء والباحثين الذين توجهوا باهتمامهم الاكاديمية نحو ثقافة الأكل والطعام.

## رابعاً: مجال الدراسة:

١. المجال المكاني: يمثل المجال المكاني مجموعة من المدن التي تشتهر فيها اكلات معينة مثل (بغداد، النجف، كربلاء، كركوك، صلاح الدين).
٢. المجال البشري: يمثل هذا المجال المسلمين بمختلف طوائفهم.

٣. المجال الزمني: يتمثل المجال الزمني للبحث هي المدة التي استغرقتها الدراسة والتي بدأت في ٢٠٢٤/١/٤ الى ٢٠٢٤/٩/١.

#### خامساً: المفاهيم والمصطلحات العلمية:

##### ١. الطعام:

لغة: هو ما يؤكل وربما خص بالطعام البر، وفي النهاية الطعام عام في كل ما يؤكل ويقتات من الحنطة والشعير والتمر وغير ذلك هذا ماورد في تاج العروس (الزبيدي، الحسني، ١٩٦٥، ص ١٤).

ويقال طعم يطعم مطعماً وأنه لطيب المطعم كقولك طيب المأكّل، وروي عن ابن عباس انه قال في زمزم: انها طعام طعم وشفاء سقم اي يشبع الانسان إذا شرب ماءها كما يشبع من الطعام (ابن منظور، بلا سنة، ص ٣٦٣).

اصطلاحاً: هو المادة التي يمكن ان تعطي الطاقة وتساهم في بناء خلايا الكائن الحي، يتوقف اختيار الطعام في الثقافة على مجموعة من العناصر منها التكلفة والوفرة وسهولة الحصول عليه وكذلك قيمته الغذائية والجانب الديني والعادات والتقاليد فكلها عوامل مهمة في تعريف الطعام (مروة، ٢٠٢٢، ص ٥٩).

فالناس لا تنظر للطعام على انه مجرد وسيلة للتغذية بل انهم يسبغون عليه قيمة رمزية ويضعون الاطعمة المختلفة في درجات اعتبارية متفاوتة لذا تكون عادات الطعام مهمة كأهمية كمياته في تقرير فيما إذا كانت مجموعة معينة من السكان تتغذى بشكل طبيعي (احمد نجم، ٢٠١٦، ص ٢١).

كما لا يمكن اقتصار الطعام على جانب التغذية فقط انما له دلالات اخرى اذا فهمنا كيف يمكن ان يصبح الطعم او النكهة وحتى نوع الطعام ظاهرة ثقافية، فقوة الطعام لا يمكن فهمها خارج السياق الذي توجد فيه وذلك لان الطعام مكون ثقافي، يرتبط الذوق الاجتماعي للطعام بالعديد من العوامل التي تعكس الاوضاع الاجتماعية والسياسية للمجتمع فهناك الذوق الجيد والذوق السيء والذوق الفريد والتي تم انشائها عن طريق التجارب التي تم تعلمها واكتسابها ثقافياً واجتماعياً (احمد، مصدر سابق، ص ٢٣).

يعد الطعام هو اي مادة يتناولها الكائن الحي وتكون هي المصدر الرئيسي الذي يزود الانسان بالطاقة والتغذية ويعود أصل كل الطعام الى مصدر اما ان يكون حيواني او نباتي.

##### ٢. الدين:

لغة: يعود الجذر اللغوي لهذه الكلمة إلى الفعل دانَ والدين بمعنى الطاعة والانقياد ودان بمعنى أطاع وانقاد والدين يعني الذلّ وقيل هذا هو أصل المعنى وهذا الاعتبار سميت الشريعة ديناً ويقال ان الدين هو الورع. وقيل: دانَ يدينُ ديناً: بمعنى: عزَّ وذلَّ وأطاعَ وعصى واعتادَ خيراً أو شراً (انتصار، سنة ٢٠١٥، ص ٦).

اصطلاحاً: يعرف الدين علي شريعتي على أنه الرسالة الإلهية التي انزلها الله سبحانه وتعالى على عباده من أجل تحريرهم من العبودية والجهل ومن أجل تخليصهم من قيود الظالمين وذلك لان الظالمين يمنعون الناس من العيش بحرية وكرامة ويستغلونهم ويذلونهم في سبيل تحقيق مصالحهم (علي شريعتي، ٢٠٠٨، ص ٩١) كما يعرف الدين اميل برنوف في كتابه علم الديانات على أنه هو العبادة والعبادة هي عمل ممزوج، فهي عمل عقلي إذ يعترف الانسان بقوة سامية وعمل قلبي او انعطاف محبة يتوجه من خلالها لتلك القوى (جوردن مارشال، ٢٠٠٠، ص ٧٥١).

##### ٣. المجتمع:

يعرف المجتمع على أنه عبارة عن تنظيم للأفراد وفعاليتهم وهو الذي يحدد مراكزهم وأدوارهم ويوجه سلوكهم وحياتهم التي يحررها ويقيدها ويرشدها ويوجهها في آنٍ واحدٍ طبقاً لمقاييس ومعايير تحددها حضاراته (عبد اللطيف، بدون تاريخ، ص ٨٧).

إن المجتمع يتكون بشكل عام من مجموعة من الشرائح الاجتماعية المتعددة التي تعتمد على التقسيم الطبقي أو الديني أو المذهبي أو الجنسي إلا أن هذه التقسيمات لا تنفي مصالحهم المشتركة بأنهم كيان واحد يعتمد بعضهم البعض الآخر (خالد عبد القادر، ٢٠١٩، ص ٤).

## ٤. الانثروبولوجيا:

لفظة انثروبولوجيا هي كلمة انكليزية مشتقة من الاصل اليوناني المكون من مقطعين Anthropos ومعناه الانسان وLocos ومعناه علم وبذلك يصبح معنى الانثروبولوجيا من حيث اللفظ علم الانسان اي العلم الذي يدرس الانسان (عيسى الشماس، ٢٠٠٤، ص ١٣). ان الانثروبولوجيا تنظر الى البشر على أنهم شيء معقد من حيث التعقيد الجسدي والعاطفي والاجتماعي والثقافي وايضاً تشير الانثروبولوجيا إلى علم البشر وثقافتهم أن الانثروبولوجيا هي أحد العلوم الاجتماعية المهمة مما لا شك فيه أنه من المهم بوصف البشر ككائنات اجتماعية متفاعلة مع بعضهم البعض وأنه يجب ان لا يفقدوا هذا التفاعل وذلك لان دراسة الانثروبولوجيا للمجتمعات ستخلق التسامح والحياة السليمة (زين الدين، ٢٠١٣، ص ٢٩٤).

## المبحث الثاني: منهجية البحث:

شاعت كلمة منهج وهي ترجمة للكلمة الانكليزية Method أو مناهج في العلم الحديث إذ كانت اكثر شيوعاً في مجال العلوم الاجتماعية والانثروبولوجية وحسب رأي العديد من العلماء أن كلمة منهج هي وليدة المباحث والميادين إذ عرفها العالم الفرنسي لالاند بأنها تعد (جزءاً مهماً من اجزاء المنطق وميداناً أساسياً من ميادينه) إذ هناك العديد من مناهج البحث والطرائق التي يمكن بواسطتها ان يحصل الباحث على المعلومات والبيانات وكذلك لا يمكن القول بان هناك منهج افضل من منهج آخر ولكن هناك منهج هو اكثر ملائمة في دراسة معينة اكثر من غيره وكذلك أن نوعية وطبيعة موضوع البحث هي التي تحدد اختيار المنهج الذي سوف يستعمل من أجل الوصول إلى الاجابة بأفضل طريقة (مختار رحاب، ٢٠١٤، ص ٩٦).

## أولاً: مناهج البحث:

١. المنهج التاريخي: يستعمل المنهج التاريخي في البحوث الاجتماعية حيث يقصد به الوصول إلى المبادئ والقوانين العامة وذلك عن طريق البحث في احداث الماضي وتحليل الحقائق المتعلقة بالمشكلات الانسانية وعندما يلجأ الباحث الاجتماعي والانثروبولوجي إلى التاريخ فهو لا يهدف إلى تصوير الاحداث الفردية أو الشخصيات، لكي تعاد للحياة من جديد، ولكن الهدف فهو محاولة تحديد الظروف التي احاطت بجماعة ما، أو ظاهرة من الظواهر بهدف معرفة طبيعتها وما تخضع له من قوانين (سعيد نصيف، ٢٠١٤، ص ٤٧).

كما يعد المنهج التاريخي منهجاً رائجاً في الدراسات الانثروبولوجية إذ أسهم علماء الإنسان إسهاماً عظيماً في فن التحليل التاريخي عن طريق تفسير تطوير البشرية وشرح أوجه التشابه فيها فضلاً عن توضيح تنوعها والفروق بين نواحيها المختلفة (هشام علي، ٢٠١٣، ص ٧).

ان كل ثقافة في اي مجتمع من المجتمعات الانسانية لها جذورها التاريخية فلا بد من معرفة الابعاد التاريخية لاي ظاهرة من الظواهر لكي يتسنى للباحث معرفة العوامل المؤدية لها والتطورات المحيطة بها، فهي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بواقع المجتمع الماضية لذا لا بد للباحث من الرجوع الى الماضي لتعقب الظاهرة منذ نشأتها والوقوف على تغيرها وانتقالها من جيل الى اخر هذا يتطلب من الباحث ملاحظة الظاهرة الاجتماعية ملاحظة مباشرة ثم تعقب الظاهرة في تاريخ المجتمع في مختلف الفترات التاريخية (شلال علي، ٢٠١٨، ص ١١).

٢. المنهج الوصفي: يعد المنهج الوصفي هو تصور دقيق للعلاقات الاجتماعية المتبادلة بين المجتمع والاتجاهات والميول والرغبات إذ يعطي البحث صورة للواقع ووضع مؤشرات وبناء تنبؤات مستقبلية وهو ليس مجرد وصف لما هو ظاهر للعيان وانما يتضمن الكثير من التقصي ومعرفة الاسباب الكامنة وراء الظاهرة (كامل حسون، ٢٠١٢، ص ٩٩).

كما يعد المنهج الوصفي من أهم المناهج وبرزها استعمالاً في الدراسات الانثروبولوجية سواء أكانت الدراسات نظرية أو ميدانية إذ يقوم بإعطاء صورة تفصيلية واضحة عن الظاهرة المدروسة في المجتمع الذي يعيش فيه الباحث (عبد الباسط محمد، ١٩٧٥، ص ٨٤).

الاثنوغرافي ينشد الانغماس العميق في عوالم الآخرين لكي يفهم خبراتهم المهمة، فالباحثون الاثنوغرافيون يسعون إلى أن يقدموا في نهاية عملهم وصفا لما شاهدوه وسمعوه وعاشوه في الميدان وتحويل الخبرات والملاحظات الميدانية إلى نصوص مكتوبة بعد تدوين وتسجيل تلك الملاحظات، فالمنهج الوصفي يعد من المناهج المستعملة في الدراسات الاثنوبولوجية فهو يعطي للباحث الاثنوبولوجي صورة تفصيلية دقيقة عن الظاهرة المدروسة في المجتمع الذي يعيش فيه الباحث فالمنهج الوصفي يهدف إلى جمع الحقائق والبيانات عن ظاهرة أو موقف معين مع محاولة تفسير هذه الحقائق تفسيراً كافياً، كما يعتمد المنهج الوصفي على دراسة الثقافة والظاهرة كما هي موجودة في محيطها الاجتماعي ووصفها وصفاً دقيقاً لذلك الدراسات الاثنوبولوجية الحديثة لا تكتفي بالوصف البسيط للظاهرة المدروسة بل تميل إلى الوصف المكثف لتلك الظاهرة بكل حيثياتها اي لا يكتفي الباحث هنا بالوصف فقط وانما يقوم بالتحليل والتفسير لتلك الظاهرة (نصير فكري، ٢٠١٤، ص١٠٣).

ثانياً: أدوات جمع البيانات:

١. المقابلة: تعرف المقابلة بصورة مبسطة بأنها محاوره لغرض معين، وتحديد هذا الغرض هو جمع المعلومات (بروس، ٢٠٠١، ص٦٦) فالمقابلة تعد أسلوب ميداني يقوم الباحث بتوجيه الاسئلة وتدوين الاجابات او تسجيلها فضلاً عن ذلك فهو يقوم بملاحظة انفعالات المبحوثين في أثناء المقابلة وفي أثناء توجيه الأسئلة (طه حسو، ٢٠١١، ص١٣٦).

٢. الملاحظة: تعد الملاحظة العلمية اساسية بالنسبة للبحث العلمي وذلك لأنها توفر أحد العناصر المهمة وهي الحقائق، إن الملاحظة تعد نشاطاً يقوم به الباحث من خلال مراحل بحثه فالباحث يقوم بجمع البيانات والمعلومات التي تساعده على تحديد مشكلة بحثه وكذلك عن طريق الملاحظة يقوم الباحث بتغطية المعلومات والحقائق التي تمكنه من وجود حل لمشكلة بحثه، الملاحظة هي عملية يوجه من خلالها الباحث حواسه وعقله إلى طائفة أو ظاهرة معينة إذ إنها وسيلة تحاول من خلالها التحقق من السلوك الظاهري للأشخاص وذلك عن طريق مشاهدة سلوكهم وتصرفاتهم وعاداتهم للحصول على البيانات والمعلومات (علي معمر، ٢٠٠٨، ص٢٢٦.٢٢٧).

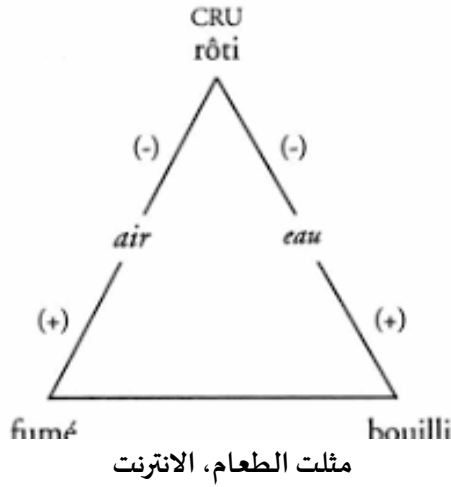
٣. الملاحظة بالمشاركة: تعد الملاحظة من أهم وسائل جمع المعلومات ومن اساسيات البحث الاثنوبولوجي فهناك بعض انماط الافعال الاجتماعية والرموز والدلالات لا يمكن فهمها فهماً حقيقياً إلا من خلال مشاهدتها مشاهدة حقيقية كما تعد هذه الاداة رئيسية في استعمالها خاصة في دراسة المجتمعات الصغيرة الريفية بوصفها وحدات اجتماعية- ثقافية تتضمن هذه الطريقة اشتراك الباحث في حياة اناس وملاحظتهم والمساهمة معهم في بعض الأحيان في اوجه نشاطاتهم التي يقومون بها (عبد الله صالح، ٢٠١٢، ص٨٨).

ويصرح الاستاذ جيمس سبرادلي (James Spradley) بان الملاحظ المشارك يدخل الموقف الاجتماعي بهدفين: الاول هو الاشتراك بالأنشطة بالطريقة الملائم للموقف، والثاني ملاحظة الفعاليات، والناس، والجوانب الطبيعية للموقف (هولت ووينستون، ١٩٨٠، ص٥٤).

المبحث الثالث: أنسنة الغذاء والطعام:

توجه اهتمام علماء الاثنوبولوجيا بدراسة الطعام منذ القرن التاسع عشر فكان لدراسة الاكل والطعام تاريخ طويل ابتداءً من الأستاذ جاريك ماليري وأدوارد تيلور في دراساته التنظيرية للدين عند القبائل البدائية مروراً بالأستاذ فرانز بواس في دراسته لإعدادات سمك السلمون عند قبائل الكوايكيوكتل، اذ ان دراسة اودري رتشاردز الباحثة في مجال الطعام التي درست الابعاد الاجتماعية لانتاج وتوزيع واستهلاك الطعام (احمد نجم، ٢٠١٦، ص٦٤.٦٥).

كما ان الأنجاز الضخم في انثروبولوجيا الطعام هو دراسة كلود ليفي شتراوس المكونة من ثلاثة اجزاء وهو (النبي، المقلي، المطبوخ) ان اهمية هذه الدراسة تكمن في اعتبار الطعام هو نظام متجانس من العلامات والدلالات الذي يقف في مفترق طرق بين الطبيعة والثقافة فهو أفضل ما يدلنا على ثقافة وهوية جماعة من الجماعات او شعب من الشعوب (هدى جباس، ٢٠٢٠، ص ١١١).



لذا نرى ان الطعام شغل حيزاً في مجال العلوم الاجتماعية ومنذ عقود ماضية يمكن ان نلمس هذا الاهتمام من خلال مدرسة التاريخ الفرنسية كذلك اهتمت المدرسة البنوية بدراسة الطعام خلال عقدي الثمانينات والتسعينات من القرن الماضي، كما اهتم اصحاب الاقتصاد ايضا بموضوعات الطعام باعتباره نظام وصناعة استهلاكية لذلك نرى ان اهم ما يركز عليه علماء الانثروبولوجيا في دراستهم هي طريقة التعامل مع الطعام والذي يشمل المعتقدات من حيث ما هو حلال او حرام كذلك الطقوس والسلوكيات المحيطة بالطعام (مختار رحاب، ٢٠٢٣، ص ١٩).

ارتبطت الأطعمة دائماً بالطقوس الدينية عبر تاريخ الانسان وحضارته ان هذه الطقوس تمثل عند علماء الانثروبولوجيا الروابط التي تشد المجتمعات وتقوي اواصرها وفي نفس الوقت تمنح المجتمع الهوية التي تميزها عن المجتمعات الأخرى، كما يعد الطعام وجهاً للمجتمع فالعادات الغذائية تخبرنا بطبيعة شعوبها ومعتقداتهم لذا تصف أستاذة الأنثروبولوجيا الأمريكية كارول كونهان الطعام بكونه كاللوح الزجاجي الذي يمتص الضوء ويحلله، فالطعام يمتص مجموعة من الظواهر الاجتماعية ويعكسها لذلك يوجد دائماً مجموعة من العوامل التي تتحكم في العادات الغذائية للشعوب ومن أهم هذه العوامل هو العامل الديني.

بالنسبة لفقهاء الطعام عند المسلمين سواء (الشيعة، السنة) يقصد به هو الاحكام الشرعية الفقهية المتعلقة بالطعام لان الدين هو الذي يضبط كل جوانب حياة الانسان فالطعام هو جزء اساسي من حياة الناس ولذلك جاء في الدين الاسلامي احكام وآداب مختلفة تضبط سلوك الانسان من حيث ما هو حلال او حرام ولذلك فقد حرم الله الخبيث من الطعام كما سن رسولنا الكريم عليه افضل الصلاة والسلام اداًياً للطعام ولذلك نرى اليوم اداًياً تتميز بها كل مدينة عن الأخرى وحتى نوع الطعام وطريقة اعداده ولكن الذي يميز آداب الطعام عند المسلمين فإنه وضع آداب عامة ثابتة بأختلاف الأماكن والازمنة، فكل الطعام في الاسلام مباح الا ما جاء نص بتخصيص تحريمه ومنه قول تعالى ﴿قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ اللَّهُ أَدْنَىٰ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ﴾ كما هناك مجموعة من الاطعمة التي حرمت ايضاً بنص قرآني منها ما حرم لذاتها ومنها لطريقة التعامل معها مثل ما ذبحت لغير الله كما جاء في قوله تعالى: ﴿قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَىٰ طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾ (مقابلة مع الشيخ محمد، مدينة تكريت في يوم الجمعة المصادف ٢٠٢٤/٦/١٤).



ان الانسان المسلم لابد ان يكون له نية حتى في النوم و الأكل فعن الرسول (صلى الله عليه وآله وسلم) انه قال لأبي ذر (يا أبا ذر ليكن لك في كل شيء نية حتى في النوم و الأكل)، أي إنك عندما تنوي انك تأكل هذا الطعام لكي تحصل على قوة توجهها في عبادة الله والسعي في حوائج الناس فإنك بهذا الأكل المقترن بهذه النية تحصل على الثواب و الأجر، ان هذا الطعام يجب ان يكون غير محرم او مشتبه به ومراعاة ان لا يدخل في جسم الانسان الا ما هو طيب وحلال وهذا يعني ان الانسان يدرك من خلال معرفة قدر النعمة وعظمة الله سبحانه وتعالى التي سخر كل شي له في الحياة كما جاء في قوله تعالى: ﴿ فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ \* أَنَا صَبَّبْنَا الْمَاءَ صَبًّا \* ثُمَّ شَقَقْنَا الْأَرْضَ شَقًّا \* فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا \* وَعَيْنًا وَقَضْبًا \* وَزَيْتُونًا وَنَخْلًا ﴾.

ومن آداب الطعام يجب على المسلم ذكر البسملة في البدء والحمد في الختام وعن أمير المؤمنين علي (عليه السلام) قال (اذكروا الله عز و جل عند الطعام و لا تلغوا فيه فانه نعمة من نعم الله يجب عليكم فيها شكره و حمده و أحسنوا صحبة النعم قبل فراغها) ان الطعام على الرغم من انه عملية فردية الا انه في الوقت نفسه له آداب اجتماعية لذلك هناك الكثير من الأحاديث التي كرهت ان تكون اثار وروائح الاطعمة التي تكون سابقة في الحضور لصاحبها فقبل وصوله للناس تصل تلك الروائح وان تكون هذه الاحاديث لا تحرم هذه الاطعمة ولكن المسلم عندما يسمع لتلك الاحاديث يستشعر الكراهية من هذه الاطعمة ولهذا يجب على كل مسلم الانتباه لهذه المسألة عند الذهاب لأماكن العبادة مثل المساجد او الحسينيات ومدى تأثيرها على باقي الأشخاص لذلك كان رسولنا الكريم لا يأكل الثوم والبصل لا تحريماً لها وانما عندما سأل قال لأنه يناجي ربه وعندما سأل الامام الصادق (عليه السلام) عن اكل الثوم قال لا بأس به وان كان كذلك فلا يخرج للمسجد كما ان هناك آداب اجتماعية أخرى منها إذا اشترك الأكل مع قوم آخرين فإن عليه أن يراعي جملة من الآداب أيضاً كأن لا ينظر إلى أكلهم و ان يأكل مما يليه و لا يقوم بحركات في أكله يثير اشمئزاز الجالسين معه , كما اهتم المعصومين بالآداب الحياتية اضافة للجانب الديني والاجتماعي حيث كانت توجهات الأئمة تهدف الى سعادة الدنيا والأخرة فقد كانت لديهم توجهات ترتبط بالعبادات وتوجهات ترتبط بكيفيات الاعمال الدنيوية مما يضمن سلامة الانسان وصحته مثلاً من تلك العادات التأكيد على اهمية غسل اليدين ومضغ الطعام على الرغم من ان هذا العمل اصبح اليوم من البديهيات عند الكثير من الناس كما قال رسول الله (صلى الله عليه و آله و سلم): إذا وضعت المائدة بين يدي الرجل فليأكل مما يليه و لا يتناول مما بين يدي جليسه و لا يأكل من ذروة القصعة فإن من أعلاها تأتي البركة و لا يرفع يده و إن شبع فإنه إن فعل ذلك خجل جليسه وعسى أن يكون له في الطعام حاجة) (مقابلة مع سيد علي من مدينة بغداد في يوم الاربعاء الموافق ٢٤/٧/٢٠٢٤).

الشعائر الدينية تلعب دوراً كبيراً في تشكيل طرق اكلنا وتجدر الإشارة إلى أن لوجبة الطقوسية ما يميزها إما من حيث المواد المستخدمة أو طريقة الطهي أو التقديم و حتى نوع الأطعمة التي تطهى في المناسبات الدينية لذلك يوجد مجموعة من الأطعمة التي تطهى حسب المناسبة الدينية وهذا هو ما يمنحه قدسية للطعام وفي مثل هذه المناسبات غالباً ما يتم تقديم انواع من الطعام ومجاناً من قبل المشاركين في الشعائر الدينية وهذا يجعلها عاملاً ثقافياً يتطلب دراسته , كما لا تخلو أي ديانة من قائمة من المحضورات عند كل ديانة تحريم نوع من انواع الطعام مثل لحم الخنزير عند المسلمين والميته والخمر كما جاء في قوله تعالى: ((حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالِدَمُّ وَلَحْمُ الْخَنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لغيرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ)) وعند المسيح مثلاً تحريم الاطعمة التي تسري فيها الروح , كما ويمتنعون عن المأكولات التي يطلقون عليها مصطلح "طريفة" كالأرناب والجمال والأسماك التي لا زعانف وحرشف لها كما لا يجوز عندهم الجمع بين اللحم والالبان في طبق واحد , تحريم الطعام لا يقتصر على اصحاب الديانات السماوية وانما حتى اصحاب الديانات الوضعية مثل الهندوس يحرمون تناول لحم البقر والبوذيين يحرمون قتل الحيوانات ايماناً بمفهوم الكارما (مقابلة مع استاذ جامعي من كلية علوم القران في يوم الثلاثاء الموافق ١٠/٩/٢٠٢٤).

يشهد المجتمع العراقي وعلى مدى سنوات طويلة يوجد العديد من المناسبات الدينية ومن هذه المناسبات الأعياد والمولد النبوي الشريف وشهر محرم والكثير من المناسبات التي يقدم من خلالها مجموعة من الأطعمة التي تكون مرتبطة بالحدث او الشعيرة الدينية مثلا في المولد النبوي الشريف وفي محافظات كثيرة تقدم انواع كثيرة ومختلفة من الأكلات مثلاً يحرص العراقيين على تزيين البيوت والشوارع والأسواق كلها تعد عادات وتقاليد متوارثة اذ تقوم العوائل بتجهيز مجموعة من الاكلات مثل الزردة كما يقومون بتزيين المآذن وتنتشر الكثير من اللافئات التي تحمل معاني حب النبي محمد (عليه الصلاة والسلام) وتقدم ايضا مجموعة من المأكولات والمشروبات كما تتميز مدينة تكريت بعمل اكلة تسمى حامض حلو هذا النوع من الاحتفالات تشهدها غالبية محافظات المجتمع العراقي، كما ومع اليوم الأول من شهر محرم أول شهور السنة الهجرية تبدأ ملامح الشعائر العاشورائية في وسط وجنوب العراق وهو من الأشهر الذي له قدسية واهميه عند الشعب العراقي كله وذلك لأستذكار مقتل الامام الحسين عليه السلام كما تنصب القدور سواء في المنازل أو الشوارع لإطعام مواكب العزاء أو توزيع الطعام على البيوت كما يشتهر هذا الشهر بشيوع اكلات تراثية ينتظرها كل العراقيين وحتى من الطوائف او الاديان الأخرى (مقابلة مع مجموعة من المخبرين) وان أشهر ما يقدم خلال هذا الشهر مجموعة من الأكلات من هذه الوجبات الطقسية هي:

#### الهريسة:

وهي نوع من الحساء الكثيف المكون من حبوب الحنطة المخلوط بقطع اللحم الذي يهرس مع بعض على نار هادئة لساعات طويلة، ويتم اعدادها في ليلة التاسع من محرم لتقدم صباح العاشر للمشاركين في مراسيم العزاء الحسيني، ولكن اصبحت هذه الاكلة اليوم تطبخ في اوقات كثيرة وفي مناطق مختلفة وفي مناسبات عديدة لأجل النذور او الثواب (ملاحظة بالمشاهدة).



صورة عن طريق مخبر

#### القيمة:

من الاكلات الأخرى التي تعد ايضاً من الأكلات التراثية القديمة وهي طبخة شعبية عراقية تتصل بتراث اصيل وتعد موروث شعبي تتداوله الاجيال وتقدم مجاناً في هذا الشهر كما يوضح طريقه طهي هذه الأكلة احد خدام الامام الحسين (مقابلة مع سيد علاء هو احد اصحاب المواكب في مدينة بغداد) كما يطلقون هذا اللقب على كل من يشارك بتقديم الطعام او الشراب خلال هذا الشهر يشرح طريقة تقديم هذه الأكلة والتي تكون عبارة عن اختيار أجود أنواع الحمص المتوفر في الأسواق حيث نقوم بنقعه لمدة يوم كامل ثم نقوم بإضافته إلى اللحم المقلي ثم نزيد هذا الخليط ماءً ليترك على نار هادئة لمدة ٤ ساعات حتى يبدأ الحمص بالنضوج " لافتا إلى أنه " يتم قلبه بملقعة كبيرة تسمى (الجفجير) حتى يبدأ الماء بالتبخر ثم تتم إضافة البهارات الخاصة (المطيبات)



المكونة من الكمون والدارسين (القرفة) ومعجون الطماطم والهيل والملح وبهارات القيمة بالإضافة إلى الدهن لتبدأ المكونات بالتداخل حتى تصبح كتلة واحدة متماسكة مع ألياف اللحم حتى تظهر في قوام ثقيل من النوع الذي يفضله الناس كما يذكر ان القيمة النجفية لها طريقتها الخاصة والتي يفضلها الغالبية من الناس والتي تختلف عن القيمة الكاظمية والكربلائية ولكنها تستغرق وقت اطول وجهد اكثر.



مجموعة أشخاص يقومون بتجهيز القيمة بعملية تسمى الدخ

#### الزردة:

وفي مقابل هذه الأكلات الدسمة يطبخ العراقيون أيضا حلوى وهي حلوى مصنوعة من الرز المهروس والسكر والزعفران الذي يعطيها لونها الأصفر المميز وتزين بأشكال من "الدارسين" المطحون.



بعدسة البياحة

#### خبز العباس:

والذي يصنع من الخبز العراقي المحلي المدور الذي يلف حوله خضراوات متنوعة وجبن ولحم أحيانا، كما إن هناك ما يسمى بـ "خبز العروق" وهو خبز عراقي يعجن باللحم المفروم ويشوى في التنور ويطلق عليه نذور الفقراء (ملاحظة بالمشاهدة، من خلال مجموعة من المخبرين في مناطق مختلفة في مدينة بغداد في ١٠/٧/٢٠٢٤ يوم الاربعاء).



خبز العباس



خبز عروك

## الأش:

هذه تسمى شورة زين العابدين هذه الطبخة تقدم حصرا في وفاة الإمام السجاد (هو علي بن الحسين بن ابي طالب وهو الامام الرابع من ائمة الاثنى عشر عند الشيعة الملقب بالسجاد) في الخامس والعشرين من شهر محرم ولهذه الأكلة موروث وتقليد شعبي اذ يقوم الاطفال بالتجمع في الدرايين والأزقة ويضعون صفيحة السمن (تنكة) وفوقها قطعة قماش خضراء أو سوداء ويبدؤون باعتراض المستطرقين مرددين عبي لزين العابدين كما أن قسما من أهل المحلة يمنحونهم النقود والقسم الآخر يعطونهم البقوليات كحبوب اللوبياء والبقلاء والحمص والعدس ولكن هذه العادة قديمة وفي وقتنا الحاضر بطلت ثم تطبخ هذه الحبوب وتوزع على المستطرقين اما مكونات هذه الأكلة هي الرز والماش والوبيا الحمرا والعدس واللحم والبصل والخضراوات وتسمى بالأش النجفية اذ تنقع هذه المواد صباحاً وتطبخ ليلاً كما يقوم الأطفال بتريدي (مقابلة مع مجموعة من المخبرين من مدينة بغداد في ٢٠٢٤/٧/١٢ يوم الجمعة).

اليوم حجه للصبح  
أش بالحسينية  
أش بالحسينية  
يخوتي لا تنامون

كما ان هناك مجموعة من الأطعمة التي تقدم في الأعياد والمناسبات:  
الكليجة:

وهي الحلوى التي تعكف النساء في المنازل على إعدادها قبل يومين أو ثلاثة أيام من حلول العيد فلا يكاد يخلو بيت من البيوت العراقية من طبق الكليجة الذي يقدم للضيوف حيث تجتمع بنات الأسرة مع الأطفال ليشاركوا جميعهم في إعدادها حيث ينتظرها الصغار قبل الكبار لتذوقها خاصة تلك المحشوة بالتمر العراقي المميز بطعمه اللذيذ والسّمسم وغيرها من الحشوات الكثيرة كما يطلق عليها اسم (الكلجاي) في مدينة تكريت.  
الكاهي والقيمر:

يعود الرجال من المسجد ليجدوا النساء وقد بدأت بإعداد فطور العيد وهو عبارة عن وجبة دسمة مكونة من القيمر والكاهي والشاي العراقي وهي وجبة يتم شراؤها من المحلات التي تشهد ازدحاما كبيرا أول أيام العيد وتجدر الإشارة إلى أن هنالك محلات مختصة بصناعة القيمر أما الكاهي فيصنع في الأفران الموجودة في جميع أحياء المدن العراقية وهذه الوجبة تكون في اغلب البيوت العراقي من ضمن طقوس العيد التي يتميز بها طائفة العرب (مقابلة مع ام صالح من مدينة تكريت في ٢٠٢٤/٨/١٢ يوم الاثنين).

## التمن والمرق:

أكلة يتميز بها الكرد والتركمان في العراق تتكون مائدة الإفطار الصباحي في اليوم الأول داخل كل بيت كردي من التمن (الرز) والمرق المكون من أنواع، الفاصولياء والقيسي (الطرشانة) هي حلوى عراقية تُحضّر من الفواكه المجففة مثل المشمش والبرقوق المطبوخة مع السكر والتوابل مثل القرفة والقرنفل كما تُقدّم الطرشانة باردة وتُعد من الأطباق التقليدية التي تُحضّر في المناسبات الخاصة والباميا هذه الوجبة المعروفة بأنها وجبة غداء إلا أن الأكراد يتناولونها في الصباح ان هذه هي طقوس ترحيب بالعيد والمهنتين في أول أيامه، يقول يحيى شمس الدين الباحث في الشأن الثقافي التركمانية ويُشترط في هذه الوجبة ألا تكون خالية من اللحوم وكذلك

الحشو الموزع فوق التمن (الرز) وعادة ما يكون مكوناً من اللوز والكشمش (مقابلة مع مخبر من مدينة كركوك، الاستاذ فيصل، في ٢٠٢٤/٨/١٦ يوم الثلاثاء الساعة الرابعة عصراً).

#### المسموطة:

وهي من الأكلات المعروفة في جنوب العراق والتي تقدم وتؤكل في مناطق جنوب العراق وهي تعد من الاكلات البحرية لها رمزيها التي تميزها عن غيرها من الاكلات وهي عبارة عن سمك مجفف يترك لعدة ايام في الشمس ثم يملح ويدمج بالدهن والنومي بصرة اضافة للصل لتشكل كل هذه المواد مرق المسموطة إلا أن سُكان جنوب العراق جعلوا منه أكلة صباحية في عيدي الفطر والأضحى حيث تعد هذه الأكلة تقليداً لثقافتهم الشعبية في مدينة البصرة (مقابلة مع مخبر عبر اتصال هاتفي في ٢٠٢٤/٧/٢٥ يوم الخميس).

#### الفسنجون:

وهو واحد من الأطباق المتميزة والتي تكون في مدن محدودة في مدينتي من مدن العراق الا وهي النجف وكربلاء حيث لا تجده في اماكن اخرى بسبب العادات والتقاليد والموروث الشعبي والديني، حيث يعد هذا الطبق من الاطباق الشهيرة والمرغوبة من قبل العوائل حيث يتميز مذاقها بالحامض الحلو يطبخ بلحم الديك او البط او الدجاج ولكن الديك هو اصل الطبق اما المكونات الأخرى هي حب وعصير الرمان ومبشور الجوز الذي يجب أن يصل لدرجة من البرش حتى يصل للقوام الهلامي والخل ويضاف إليه الراشي (طحينية السمسم) حتى يعطي المذاق المميز للطبق إضافة إلى دبس الرمان ويزين بالفتق كما تقدم مع الرز الابيض او تمن الباقلاء (من خلال مخبر عبر اتصال هاتفي من مدينة النجف الاستاذ سعد محسن في يوم ٢٠٢٤/٤/٢٠).



مصدر الانترنت

ان الوجبات الطقوسية موجودة في كل الاديان كما انها تتحرك وتنتقل من ديانة إلى اخرى ومن ثقافة إلى اخرى نتيجة الاحتكاك والتبادل الثقافي ويمكننا أن نراها حتى في الاديان القائمة كمنظومة اخلاقية أكثر منها دينية كما هو الحال في البوذية أو الكونفوشيوسية.

#### سفرة ام البنين:

وهي عبارة عن مائدة تشترك في اعدادها مجموعة من النسوة والمساهمة في مصروفها مع صاحبة النذر قدر المستطاع من اجل طلب الحوائج والتوسل لله بجاه ام البنين وهذه الوليمة تعد بعد تحقق نذرهم واستجابة حاجاتهم من الله تعالى ام البنين هي (فاطمة بنت خزام الكلابية زوجة الامام علي الثانية تزوجها بعد وفاة زوجته فاطمة الزهراء رضي الله عنها) وتتكون من مجموعة من الأكلات مثل الشموع والجبليت والكيك والفاكهة وبعض من الاكلات العراقية المعروفة مثل الدوملة والكياب المشوي (مقابلة مع السيدة الاء في مدينة بغداد من منطقة حي اور في يوم الثلاثاء المصادف ٢٠٢٤/٨/٢٧).





بعدسة الباحثة

### ليلة زكريا:

ترجع هذه العادات والتقاليد الى زمن سيدنا زكريا وزوجته بعد ان دعى ربه ان يرزقه بالذرية بعد ان تجاوز التسعين وتقبل الله دعائه ورزقه طفلاً سماه يحيى فأصبحت فيما بعد تقليداً عند النساء اللاتي لم ينجبن او التي لم تنجب الذكور املاً ان يستجيب الله لهم نذورهم بعد احياء هذه الليلة , فتخرج النسوة كل سنة لشراء لوازم احياء هذه الليلة ويصادف يوم زكريا في اول احد من شعبان ان الكثير من العوائل العراقية على اختلاف طوائفها ومذاهبها تقوم بأحياء هذه الليلة والتحضير لها وتتكون صينية زكريا من البخور واغصان اشجار الآس ومجموعة من الابريق والأواني الفخارية وصحون من الحلويات والمكسرات والمعجنات ويكون موعدها عند وقت الغروب ويتجمع في هذه المناسبة الاقارب والجيران والاطفال الذين يقومون بقرع الطبول المصنوعة من الفخار التي تسمى بالعامية (الدينك) ويقومون بتريد الاغاني الشعبية لهذه المناسبة والتي هي (يا زكريا عودي عليه كل سنة وكل عام ننصب صينية) (من خلال مقابلة السيدة ام محمد من مدينة تكريت في يوم السبت المصادف ٢٠٢٤/٨/١٧).

وقد استخدمت المقابلة والملاحظة بالمشاهدة والمخبرون في الحصول على مجموعة من البيانات والمعلومات والصور.

وقد طبقت المنهج التاريخي والانثوغرافي في كتابة بحثي.

كما ان شهر رمضان الكريم يتميز بمجموعة من الأكلات العراقية والتي تكون على مائدة كل العائلات من بداية شهر رمضان والتي تعد خلال ايام رمضان منها (التمر، الشورية، اللبن) اضافة الى العديد من الاكلات الاخرى.

### صينية القاسم:

تعد هذه الصينية هي جزء من طقوس شهر محرم الحرام وهناك ايضاً عروس القاسم والتي تجسدها فتاة وشرط ان تكون غير متزوجة مغطاة بالملابس البيضاء دلالة على الطهر والنقاء وتكون خافية الوجه لكي لا تعرف من قبل الاخريات عدا صاحبة الطقس الديني وتزف بضياء الشموع ورائحة البخور الموضوعة في الصينية والتي تحتوي على مجموعة من الأكلات منها التمر والحلوى والسكر واللبن واغصان الآس والحنة ان هذه المواد ترمز الى حلاوة واستمرارية الحياة المستقبلية والتي من خلال هذه الصينية تطلب النساء من الله تحقيق الامنيات والريجات (مقابلة مع السيدة مروة في مدينة بغداد من حي الدورة في يوم الجمعة المصادف ٢٠٢٤/٨/٣٠).



بعدسة الباحثة /صينية القاسم

#### النتائج:

١. تبين ان القداسة ليست متاتية من الطعام ذاته بل من الهدف والغرض الذي طبخ لأجله والذي قد يكون نذراً او ثواباً، لا كما ذهب اليه بعض الانثروبولوجيين في قداسة الطعام بذاته.
٢. ان الأطعمة المطبوخة هي نتيجة لثقافات متعددة تلاقحت و انتجت تلك الأكلات التي اصبحت تتميز بها كل مدينة من مدن العراق.
٣. ان اختلاف نوع الأكلات في المناسبات الدينية في كل منطقة او مدينة نتيجة لعادات وثقافة تلك المدينة.
٤. اطر الدين عاداتنا الغذائية من خلال التشريع الاسلامي وهو القران الكريم لذلك يوجد العديد من الآيات القرآنية التي تحرم بعض الأكلات.
٥. كون المجتمع العراقي مجتمع متنوع دينياً ومذهبياً وثقافياً وهذا ينعكس على جوانب كثيرة منها تنوع الطعام.

#### التوصيات:

١. يجب احترام المعتقدات الدينية والشعائر الدينية لكلا الطرفين.
٢. المحافظة على التراث الثقافي من خلال توثيق الوصفات التقليدية والاطباق الشعبية.
٣. اجراء المزيد من الدراسات الاكاديمية حول الثقافة الغذائية العراقية لفهم تاريخها وتطورها.
٤. تسليط الضوء على ثقافة الاطعمة التي تطهى في المناسبات الدينية.



**المصادر:**

القرآن الكريم.

- أ.د. علي معمر عبد المؤمن، منهاج البحث في العلوم الاجتماعية الاساسيات والتقنيات والأساليب، ٧ أكتوبر، ط ١، سنة ٢٠٠٨.
- ابن منظور، الافريقي المصري، لسان العرب، مجلد ١٢، دار صادر، بيروت.
- احمد نجم عبد الزهرة، ثقافة الطعام في مجتمع محلي دراسة انثروبولوجية في مدينة بغداد، الجامعة المستنصرية، كلية الآداب، قسم الانثروبولوجيا التطبيقية، سنة ٢٠١٦.
- انتصار حسن ياسين، الطائفة الارمنية في العراق دراسة انثروبولوجية في بغداد، رسالة ماجستير غير منشورة، سنة ٢٠١٥.
- جوردن مارشال، ترجمة محمد الجواهري، موسوعة علم الاجتماع، المجلد الثاني، ط ١، سنة ٢٠٠٠.
- د. نصير فكري ذياب، الثقافة السياسية في المجتمع العراقي دراسة انثروبولوجية، جامعة بغداد، اطروحة دكتوراه غير منشورة، سنة ٢٠١٤.
- الزيدي، السيد محمد مرتضى الحسيني، تاج العروس من جواهر القاموس، الجزء ٣٣، وزارة الارشاد والانباء، الكويت، ١٩٦٥.
- سعيد نصيف، طرق البحث الاجتماعي نماذج لبحوث ودراسات ميدانية، الامارات العربية المتحدة، عجمان، ط ١، سنة ٢٠١٤.
- شلال علي خلف، الثبات والتغير لعادات الموت وتقاليد في المجتمع الريفي دراسة انثروبولوجيا في قرى المشاهدة، بحث منشور، جامعة تكريت، كلية الآداب، سنة.
- طه حسو الزبياري، أساليب البحث العلمي في علم الاجتماع، مؤسسه المجد الجامعية للطباعة والنشر، ط ١، بيروت، ٢٠١١.
- خالد عبد القادر منصور التومي، الثقافة وبناء المجتمعات، ليبيا، سنة ٢٠١٩.
- عبد الباسط محمد حسن، اصول البحث الاجتماعي، القاهرة، ط ٤، مكتبة الانجلو المصرية، سنة ١٩٧٥.
- عبد الله صالح علي، الانعكاسات الثقافية للعولمة على المجتمع المحلي، جامعة بغداد، كلية الآداب، اطروحة دكتوراه غير منشورة، سنة ٢٠١٢.
- علي شريعتي، ترجمة حسين النصيري، تاريخ ومعرفة الأديان، دار الأمير، الجزء الأول، ط ١، سنة ٢٠٠٨.
- كامل حسون القيم، مناهج واساليب كتابة البحث العلمي في الدراسات الإنسانية، بغداد، ط ١، سنة ٢٠١٢.
- مختار رحاب، مناهج وتقنيات البحث الانثروبولوجي في موضوع اسماء الاعلام، مجلة العلوم الاجتماعية، بلا بلدة طبع، العدد ١٩، ديسمبر، سنة ٢٠١٤.
- مروة محمد، السوشيال ميديا والتمايز الاجتماعي: الطعام نموذجاً - دراسة ميدانية في الانثروبولوجيا، جامعة الفيوم، مجلة كلية الآداب، مج ١٤، بحث منشور، سنة ٢٠٢٢.
- هدى، جباس، الطعام من ضرورة حياتية الى خصوصية اثنية، مجلة المعيار، بحث منشور، م ٢٤، عدد ٥٢، سنة ٢٠٢٠.
- هشام علي طه، معتقدات الموت وطوقسه دراسة انثروبولوجية، اطروحة دكتوراه في منطقة بغداد الجديدة، رسالة غير منشورة، بغداد، سنة ٢٠١٣.
- عيسى الشماس، مدخل الى علم الانسان الانثروبولوجيا، دمشق، سنة ٢٠٠٤، ص ١٣.
- عبد اللطيف عبد الحميد العاني، المدخل الى علم الاجتماع، دار الحرية للطباعة والنشر، بغداد، بدون تاريخ.

**Resources:**

The Holy Quran.

Prof. Dr. Ali Muammar Abdul-Mumin, Research Methodology in Social Sciences: Basics, Techniques and Methods, October 7, 1st ed., 2008.

Ibn Manzur, The Egyptian African, Lisan Al-Arab, Volume 12, Dar Sadir, Beirut.

Ahmed Najm Abdul Zahra, Food Culture in a Local Community: An Anthropological Study in the City of Baghdad, Al-Mustansiriya University, College of Arts, Department of Applied Anthropology, 2016.

Intisar Hassan Yassin, The Armenian Community in Iraq: An Anthropological Study in Baghdad, Unpublished Master's Thesis, 2015.

Jordan Marshall, Translated by Muhammad Al-Jawahiri, Encyclopedia of Sociology, Volume II, 1st ed., 2000.

Dr. Naseer Fikri Diab, Political Culture in Iraqi Society: An Anthropological Study, University of Baghdad, Unpublished PhD Thesis, 2014.

Al-Zubaidi, Sayyid Muhammad Murtada Al-Hasani, Taj Al-Arous Min Jawahir Al-Qamoos, Part 33, Ministry of Guidance and Information, Kuwait, 1965.

Saeed Naseef, Methods of Social Research: Models for Research and Field Studies, United Arab Emirates, Ajman, 1st ed., 2014.

Shalal Ali Khalaf, Stability and Change in Death Customs and Traditions in Rural Society: An Anthropological Study in the Villages of Al-Mashahda, Published Research, Tikrit University, College of Arts, 1965.

Taha Hassou Al-Zibari, Scientific Research Methods in Sociology, Al-Majd University Foundation for Printing and Publishing, 1st ed., Beirut, 2011.

Khaled Abdul Qader Mansour Al-Tumi, Culture and Community Building, Libya, 2019.

Abdul Basit Muhammad Hassan, Principles of Social Research, Cairo, 4th ed., Anglo-Egyptian Library, 1975.

Abdullah Saleh Ali, Cultural Reflections of Globalization on Local Society, University of Baghdad, College of Arts, Unpublished PhD Thesis, 2012.

Ali Shariati, Translated by Hussein Al-Nusairi, History and Knowledge of Religions, Dar Al-Amir, Part One, 1st ed., 2008.

Kamel Hassoun Al-Qayyim, Methods and Approaches to Writing Scientific Research in Humanities Studies, Baghdad, 1st ed., 2012.

Mukhtar Rahab, Methods and Techniques of Anthropological Research on the Subject of Media Names, Journal of Social Sciences, Without Town of Printing, Issue 19, December, 2014.

Marwa Muhammad, Social Media and Social Differentiation: Food as a Model - A Field Study in Anthropology, Fayoum University, Faculty of Arts Journal, Vol. 14, Published Research, 2022.

Hoda, Jabbas, Food from a Vital Necessity to an Ethnic Privacy, Al-Mi'yar Journal, Published Research, Vol. 24, No. 52, 2020.

Hisham Ali Taha, Death Beliefs and Rituals, An Anthropological Study, PhD Thesis in the New Baghdad Area, Unpublished Thesis, Baghdad, 2013.

Issa Al-Shammas, Introduction to Anthropology, Damascus, 2004, p. 13.

Abdul Latif Abdul Hamid Al-Ani, Introduction to Sociology, Dar Al-Hurriyah for Printing and Publishing, Baghdad, undated.

Berg, Bruce L., Qualitative research methods for the social sciences, 4th edition, Allyn & Bacon, New York, 2001, P66

Spradley, James. Participant observation. 2-Holt, Rinehart and Winston. USA. 1980. P54.

Zaenuddin Hudi Prasajo, Introduction to Anthropology, Borneo Journal of Religious Studies (BJRS), Volume 2, Number 2, December 2013, 294.