



التحليل المكاني للصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش

المدرس المساعد / بدر عبد الرحيم محمود

Abstract

The research aims to study and analyze the popular food industries in Qaraqosh city, diagnose the reasons for the deterioration of some of them and the continuation of others in competing with foreign goods, and anticipate the future of this industry in light of the rapid changes around us. The research problem also lies in analyzing and studying the popular food industries in Qaraqosh city as a current reality, given the dangerous stage of extinction it has reached.

The importance of studying it is in consolidating the city's past with its present and linking it to the future. The study relied on the descriptive quantitative approach that depended on analyzing and calculating the research variables. The data was collected by preparing a questionnaire for a regular random sample that included 26 questionnaires for the year 2023, distributed to manufacturing families and homes, as well as personal interviews in addition to the desk study with the help of some sources related to the research topic and I took from the Geographic Information Systems (GIS) programs in preparing maps and reaching the most important conclusions.

Email: Email:

bader.abdulraheem87@gmail.com

Published: 1- 6-2025

Keywords: ، الصناعات الغذائية ،  
مدينة قره قوش ، الصناعة التحويلية

هذه مقالة وصول مفتوح بموجب ترخيص  
CC BY 4.0

(<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

## المخلص

يهدف البحث إلى دراسة الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش وتحليلها، وتشخيص أسباب تدهور قسم منها وإستمرار الأخر في منافسة السلع الأجنبية، وإستشراق مستقبل هذه الصناعة في ضوء المتغيرات السريعة من حولنا، كما تكمن مشكلة البحث في تحليل ودراسة الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش كواقع حالي فيها، نظراً لما وصلت إليه من مرحلة خطيرة من الإندثار، كما تعد أهمية دراستها في توطيد ماضي المدينة بحاضرها وربطه بالمستقبل.

وقد إعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي الكمي الذي يعتمد على تحليل وحساب متغيرات البحث وتم جمع البيانات من خلال إعداد إستمارة إستبيان لعينة عشوائية منتظمة ضمت 26 إستمارة لسنة 2023 م وزعت على الأسر المصنعة والبيوت، وكذلك المقابلات الشخصية بالإضافة إلى الدراسة المكتبية بالإستعانة ببعض المصادر ذات العلاقة بموضوع البحث، وأتخذ من برامج نظم المعلومات الجغرافية (GIS) في إعداد الخرائط والوصول لأهم الإستنتاجات.

## المقدمة

تمثل الصناعات الغذائية الشعبية جزءاً من التراث والفلكلور الذي تمتلكه جماعة معينة أو شعب معين، وهي بذلك جزء لا يتجزء من العادات والتقاليد لا بل تصل لأن تكون مميزة لبعض المجتمعات، فالغذاء والسعي للحصول عليه هو سبب الحياة ووقود إستمرارها، إن التمسك بالمووروث الشعبي يعد ظاهرة حضارية، وقد قيل من لا تراث له .. لا وطن له . إن التمسك بهذا الموروث سيحميه ويديمه إذا تعلمناه وتذوقناه وعلمناه للأبناء كمهنة متوارثة، لذلك كان لابد من الوقوف على هذا الجزء من تراثنا لمعرفة أسباب إنكماش وزوال أجزاء كبيرة منه، وفيما يأتي خطوات الدراسة :-

اولاً : مشكلة البحث :

تعاني الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش من مشاكل تضاعفت خلال العقود الأخيرة ، تركت أثراً على سبل العيش للأسر المعتمدة عليها كمصدر دخل لها، وجاءت هذه الدراسة لتحليلها مكانياً كواقع حال، نظراً لما وصلت إليه من مرحلة خطيرة من الإندثار، كما تكمن أهمية دراستها في توطيد ماضي المدينة بحاضرها وربطه بالمستقبل، ومن مشكلة البحث هذه هناك عدد من التساؤلات بحاجة للإجابة وأهمها :-

1- هل هناك تباين في عوامل قيام الصناعات الغذائية الشعبية ؟

2- هل يوجد تباين في توزيع هذه الصناعة ؟

3- ما هي المشاكل التي تواجه هذه الصناعة ؟

ثانياً: فرضية البحث :

خلال العقود الأخيرة تدهورت الصناعات الغذائية الشعبية في بلدة قره قوش نتيجة عوامل متنوعة كانت بحاجة لتحليل هذه الصناعة والإجابة المتوقعة على التساؤلات التي تم التطرق لها الباحث في مشكلة البحث فهي :-

1- ظهور تباين في عوامل قيام الصناعات الغذائية الشعبية من مواد أولية ورأس مال وأيدي عاملة ووقود ما بين صناعة وأخرى .

2- تتجه أغلب الصناعات للتركز في منطقة صغيرة نسبياً متمثلةً بحي بغديدا (القصبة القديمة).

3- تواجه الصناعات الغذائية الشعبية عدد من المشاكل كإفتراح السوق والمنافسة الأجنبية.

ثالثاً : أهمية البحث :

يهدف البحث إلى دراسة الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش وتحليلها، وتشخيص أسباب تدهور قسم منها وإستمرار الأخر في منافسة السلع الأجنبية، وإستشراف مستقبل هذه الصناعة .

رابعاً : منهجية البحث :

إعتمد البحث في منهجيته على المنهج الوصفي الكمي الذي يعتمد على تحليل وحساب متغيرات البحث وتم جمع البيانات من خلال إستمارة إستبيان لعينة عشوائية منتظمة ضمت 26 إستمارة لسنة 2023م وزعت على الأسر المصنعة والبيوت، وكذلك المقابلات الشخصية بالإضافة إلى الدراسة المكتبية بالإستعانة ببعض المصادر ذات العلاقة بموضوع البحث، وأتخذ من برامج نظم المعلومات الجغرافية (Arc GIS version (10.8 أداة في إعداد وتحليل الخرائط.

تضمن البحث دراسة ما يأتي :

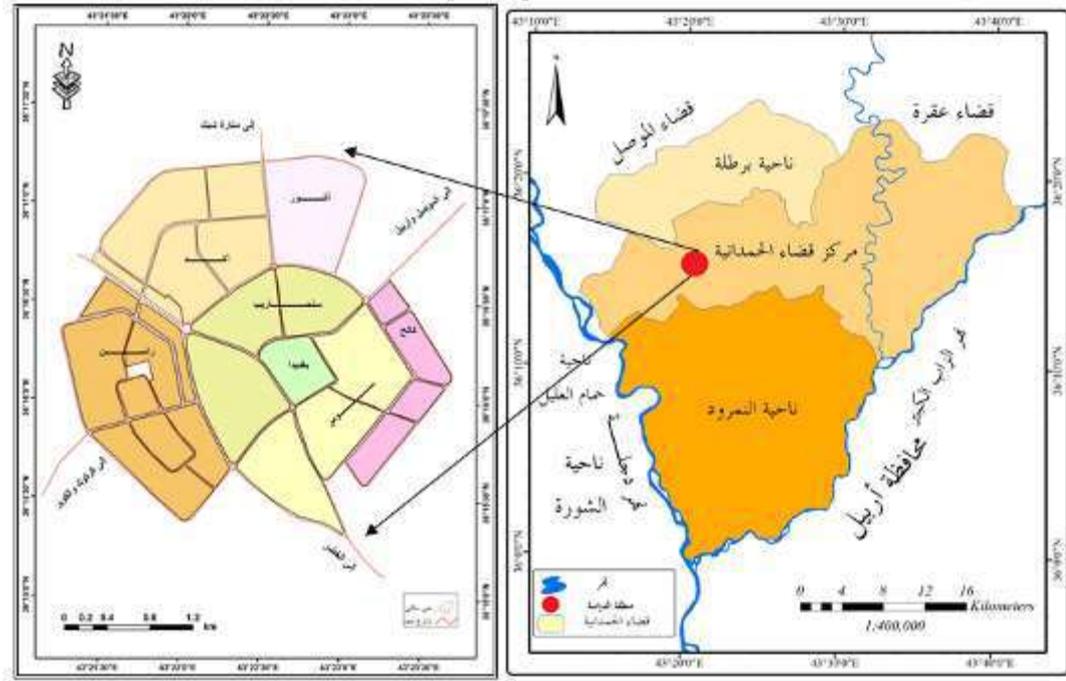
1.الموقع والمساحة :

تعد مدينة قره قوش مركزاً لقضاء الحمدانية التابع لمحافظة نينوى، وهي كما يبدو من المدن التاريخية القديمة حيث يشير بناء كنائسها ككنيسة مريم الطاهرة القديمة وكنيسة مارت شموني إلى أن هذه المدينة موجودة منذ دخول المسيحية إليها<sup>(1)</sup> وتعرف المدينة بإسم " قره قوش " وهو إسم تركي يعني (الطائر الأسود)<sup>(2)</sup>.

تقع مدينة قره قوش (منطقة الدراسة) عند نقطة إلتقاء دائرة عرض 57° 01' 36 شمالاً مع خط طول 05° 23' 43 شرقاً<sup>(3)</sup>، تبعد مسافة 32 كم جنوب شرق مدينة الموصل وتقع وسط سهل زراعي يعرف ب(سهل نينوى)، ويحدها إدارياً من الشمال مقاطعتي كرمليس ومنازة شبك، ومن الجنوب مقاطعة

بلاوات، أما من الشرق فتحدها مقاطعة كبرلي كما يجاورها مكانياً من ناحية الغرب مقاطعة علي رش<sup>(4)</sup>، ينظر الخارطة (1).

### الخارطة (1) : الموقع الجغرافي والفلكي لمنطقة الدراسة<sup>(\*)</sup>



(\*) المصدر: أ- مديرية بلدية الحمدانية، قسم التخطيط والمعلوماتية، بيانات غير منشورة، 2023م.

ب- قائممقامية قضاء الحمدانية، قسم التخطيط، بيانات غير منشورة، 2023م.

لقد بلغت مساحة مدينة قره قوش 10,54 كم<sup>2</sup><sup>(5)</sup>، وفق خارطة التصميم الأساسي لبلدية الحمدانية، في حين بلغ عدد سكانها 30,075 نسمة، يتوزعون على سبعة أحياء ويتباين حجم السكان من حي إلى آخر وكما موضح بنفس الجدول، ويشكل سكانها نسبة قدرها 18,4 % من مجموع سكان قضاء الحمدانية<sup>(6)</sup>.

وفيما يأتي التحليل المكاني لعوامل قيام الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش ومعرفة المشاكل التي تواجهها :-

### 2. التحليل المكاني لعوامل قيام الصناعة :

لا بد لأي صناعة من قيامها أن تعتمد على مجموعة عوامل تسمى أيضاً بعوامل التوطن الصناعي متمثلة بالمادة الخام، الطاقة، الأيدي العاملة، رأس المال، السوق، النقل .. وفيما يأتي توضيح كل منها:-

#### 1-2. المواد الخام :

تلعب المادة الخام (المواد الأولية) دوراً مهماً في عمليات الإنتاج الصناعي فهي تتأثر بنسبة 47,5% من مجموع كلفة الإنتاج الصناعي في العراق<sup>(7)</sup>، وتتطلب الصناعات الغذائية الشعبية مواداً أولية نباتية وحيوانية مختلفة، منها ما ينتج محلياً مثل الحبوب بالنسبة لصناعة المونة، ومنها مستورد من الخارج ومن المعروف أن مدينة قره قوش غنية بالمواد الأولية لكثير من الصناعات الغذائية الشعبية كالقمح لإنتاج البرغل والجريش، وأنواع مختلفة من الفواكه والخضراوات مثل الخيار والثوم والبصل لإنتاج الطرشي، والعنب لإنتاج النبيذ والزبيب، وكذلك مواد مصنعة تدخل في صناعة سلع أخرى مثل الراشي الذي يدخل في صناعة الحلوة والسومية، وأيضاً الطحين الذي يدخل في صناعة الخبز والحلويات. أما بالنسبة للمواد الحيوانية فهي تستعمل لصناعة اللبن والجبن والسمن وإنتاج سق اللحم (الباسطومة). تتباين الصناعات الغذائية السائدة في منطقة الدراسة من حيث طبيعة المواد الأولية المستخدمة فيها، فصناعة (الكبة) تتطلب مواد أولية من جريش وبرغل وطحين وبعض الخضراوات واللحم المفروم وشيءاً من التوابل (البهارات)، وقد بلغت كمية المواد المستخدمة في هذه الصناعة خلال شهر واحد ما يلي: البرغل والجريش تقريباً 200-240 كغم، و150-170 كغم من اللحم المفروم، و110-120 كغم من البصل، وكيلوغرام من البهارات، ينظر للجدول (1).

الجدول (1) تحليل عوامل التوطن الصناعي لصناعات غذائية شعبية مختارة في مدينة قره قوش<sup>(\*)</sup>.

الصناعة	صناعة الكبة	صناعة الكيك والمعجنات	صناعة الخبز
مساحة المصنع	70 - 120 م <sup>2</sup>	30-40 م <sup>2</sup>	180 - 240 م <sup>2</sup>
كمية الإنتاج	900 - 1500 قطعة/يوم	أكثر من 4000 قطعة/يوم	600 - 700 قطعة/يوم
عدد العمال	4 - 6 عامل	3-4 عامل	3-4 عامل
رأس المال المستثمر	12 - 17 مليون دينار	16-25 مليون دينار	4 - 5 مليون دينار
نوع الوقود المستخدم	غاز سائل	غاز سائل	خشب وفحم ومخلفات حيوانية عضوية
كمية الوقود	1 - 2 قنينة/يوم	1-2 قنينة/يوم	لا يوجد
واسطة النقل	سيارة مبردة	سيارة صغيرة	سيارة خاصة
التسويق	محلي - خارجي	محلي - خارجي	محلي

(\*) الدراسة الميدانية لسنة 2023م.

أما صناعة الكيك والمعجنات فتتطلب مواد خام مثل الطحين والسكر والزبدة و(بيكن باودر) وجلاتين وفستق ومطيبات فقد تبين من الدراسة الميدانية أن هذه الصناعة تستهلك سنوياً من المواد التالية 70-50 كيس طحين و 20-40 كيس سكر، والمواد الأخرى تختلف نسبتها باختلاف نوع المنتج .  
في حين تحتاج صناعة الراشي إلى 10-15 طن من السمسم للموسم الواحد وحوالي 2 طن من الملح. وفيما يخص صناعة الخمر فيتطلب لإنتاج اللتر الواحد ما يقارب 2-4 كغم من العنب وكذلك النبيذ .

## 2-2. رأس المال :

إن أهمية رأس المال بإعتباره إحدى مقومات الصناعة لا ترجع إلى أهمية النقود التي ينبغي توافرها لإجراء العملية الإنتاجية فقط ، بل ترجع الدرجة الأساس إلى ضرورة توفير إحتياجات الصناعة من الآلات والمعدات ووسائل النقل وأجور العمال والمواد الأولية .. ألخ<sup>(8)</sup>.

وقد أظهرت الدراسة الميدانية لسنة 2023م أن أعلى قيمة رأس مال مستثمرة بلغت 35-40 مليون دينار في صناعة الراشي وذلك لما تتطلبه هذه الصناعة من كميات كبيرة من الوقود وخبرة فنية، فيما إحتلت صناعة الكيك والمعجنات بالمرتبة الثانية برأس مال مستثمر بلغ 16-25 مليون دينار؛ لأنها تتطلب مواد أولية وخبرة فنية بالإضافة إلى تبريد وحفظ المنتج فضلاً عن نقلها إلى السوق، ينظر الجدول (1) وصناعة الكبة تحتاج إلى رؤوس أموال تبلغ حوالي 12-17 مليون دينار وإحتلت المرتبة المتأخرة من حيث قيمة رأس المال المستثمر صناعة المونة، وذلك بسبب تدهور مناخ المنطقة من جهة ودخول السلع المنافسة إلى السوق من جهة أخرى حيث بلغ رأس المال المستثمر في هذه الصناعة حوالي 8-10 مليون دينار في حين بقيت صناعة الألبان والخمر محصورة في عدد من المنازل الصغيرة وهي لا ترقى إلى مستوى المنافسة السوقية.

## 2-3. السوق :

يتأثر السوق بالدرجة الأولى بحجم السكان وتركيبهم وقدرتهم الشرائية، فيعد سكان قره قوش والبالغ عددهم 38012 نسمة سوقاً محلياً كبيراً للمنتجات الغذائية وقد يمتد سوق بعض المنتجات مثل الراشي والمعجنات والكبة إلى أسواق المناطق والمحافظات الأخرى في حين إنحصرت بعض الصناعات الأخرى في إطار مكاني محدود تتمثل بسوق المنطقة المحلي فقط مثل صناعة الخبز والبقوليات والزبيب والنبيذ.

## 2-4. الوقود :

يعد الوقود أحد الأعمدة الأساسية لقيام الصناعة بشكل عام وتحتاج الصناعات الغذائية إلى كميات كبيرة من الوقود خصوصاً بعد التطور التقني في وسائل الإنتاج وإستعمال الآلات على نطاقٍ واسع. فصناعة الراشي تحتاج إلى وقود النفط الأبيض بكميات تتراوح بين 40-50 لتر يومياً، وصناعة المونة تحتاج إلى وقود نوع (الكازوايل) بكميات 1400-1500 لتر شهرياً، أما صناعة الحلويات فتحتاج إلى غاز بكمية 1-2 قنينة غاز يومياً ويمثلها في ذلك صناعة الكبة، ويستعمل الخشب والفحم كوقود في صناعة الخبز، ينظر للجدول السابق، في حين لا تحتاج صناعة الألبان إلى الوقود إلا بكميات قليلة جداً تكاد لا تذكر وصناعة الطرشي والزبيب والنبيد لا تحتاج إلى أي نوع أو كمية من الوقود إطلاقاً .

## 2-5. الخبرة :

تحتاج الصناعات الغذائية الشعبية إلى خبرة عالية وكبيرة تكتسب بأساليب مختلفة، إما عن طريق الممارسة الطويلة أو عن طريق الأسرة حيث تكون متوارثة تنتقل بالممارسة والتعلم من الأباء إلى الأبناء إذ يغلب الكتمان على تعليم الحرفة وإكساب الخبرة وذلك بما يعرف بـ ( سر المهنة) فيحرصون على بقاء خبراتهم سراً مهنياً وقد إتضح للباحث شيء من هذا الكتمان في الأسر المنتجة للحلويات فهي تسمح للمستهلك بمشاهدة السلع المعروضة للبيع دون الإطلاع على عملية الإنتاج. وقد يكون سببها أيضاً التخوف من المساءلة القانونية من قبل لجان الكشف الصحية مما يعرض أصحاب هذه الصناعة إلى دفع غرامات مالية وأحياناً إلى غلق أماكن عملهم، خصوصاً تلك التي لا تمتلك إجازة بممارسة المهنة ولا إجازة صحية.

ولتوضيح واقع ومستقبل الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش فقد تمت المقارنة بين صناعتين مختلفتين هما صناعة الراشي وصناعة المونة لإبراز الواقع الحالي لهذه الصناعات وإشكاليات المستقبل التي تواجهها وكما في الجدول (2).

نستنتج من الجدول السابق وعند إجراء المقارنة بين الصناعتين الراشي والمونة مجموعة نتائج نجملها بما يأتي :-

- 1- وجود فرق كبير بين الصناعتين، حيث أن صناعة المونة متجهة نحو الإندثار، أما صناعة الراشي فهي في توسع وإزدياد وسبب ذلك يعزى إلى :-
- أ- تدهور الزراعة في منطقة سهل نينوى أثر بشكل كبير على صناعة المونة كونها تعتمد على محاصيل الحبوب بشكل أساسي.

الجدول (2) عوامل التوطن الصناعي لصناعات الراشي والمونة<sup>(\*)</sup>.

صناعة المونة	صناعة الراشي	الصناعة / عامل التوطن
300-400 م <sup>2</sup>	80-90 م <sup>2</sup>	مساحة المصنع
0,5-1 طن / يومياً	200-400 كغم / يومياً	كمية الإنتاج
4-5 عامل	3-4 عامل	عدد العمال
8-10 مليون دينار	35-40 مليون دينار	رأس المال المستثمر
كازوايل	نפט أبيض - غاز سائل	نوع الوقود المستخدم
1500 لتر / شهرياً	40-50 لتر / يومياً	كمية الوقود
سيارة حمل	سيارة حمل صغيرة	واسطة النقل
محلي - خارجي	محلي - خارجي	التسويق

(\*) الدراسة الميدانية لسنة 2023م.

ب- التطور التقني في الآلات والمكائن دفع صناعة الراشي إلى مستويات عالية من الإنتاج، أما صناعة المونة فإن وصول المنتج الجاهز إلى الأسواق قلل بشكل كبير من أهميتها، خصوصاً المنتجات التركية كالبرغل والجريش والشعرية.

ج- تتميز صناعة الراشي بموسم إنتاج أطول من صناعة المونة.

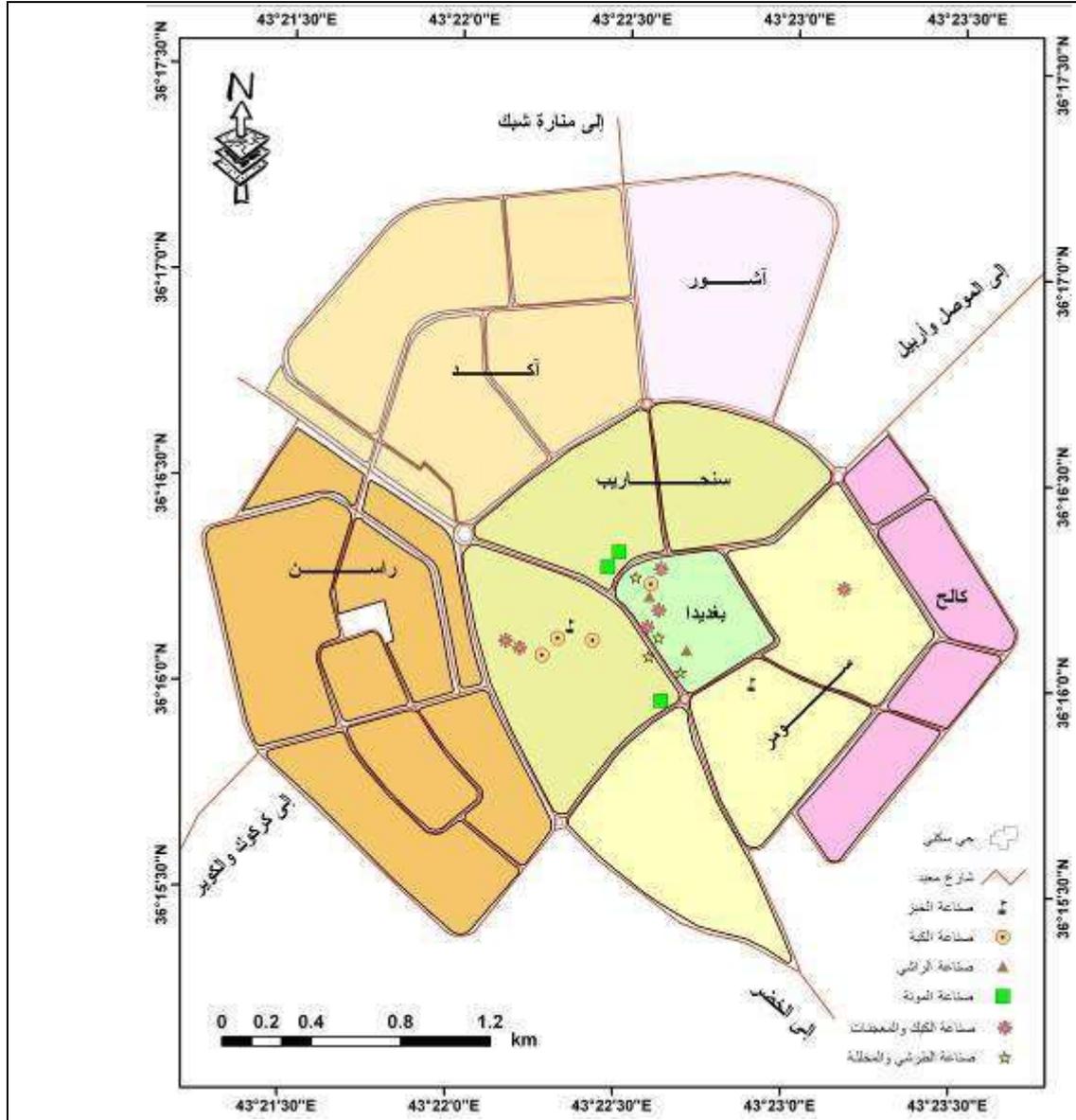
د- إستهلاك كميات عالية من الراشي خلال فصل الشتاء لإحتوائه على سرعات حرارية، كما يرتفع الطلب عليه في فترات الصوم التي تساعد على توسع صناعته ورفع إنتاجه فهناك 30 يوم صيام شهر رمضان المبارك لدى المسلمين و50 يوم للصوم الكبير لدى المسيحيين، إضافةً إلى أن صناعة المقبلات في المطاعم تستهلك كميات من الراشي.

## 3. التوزيع المكاني للصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش :

هناك مجموعة عوامل لعبت دوراً في التباين المكاني لتوزيع هذه الصناعة في منطقة الدراسة، وفيما يأتي توزيع لكل صناعة :-

3-1. صناعة المونة : تعد من أقدم الصناعات الغذائية المتوطنة في المدينة وما زالت تقاوم التطور التقني والبضائع الأجنبية، لذا يلاحظ تركزها في منطقة الأعمال التجارية (C.B.D) في حي بغديدا (القصبة القديمة) وتحديداً الشارع الرئيسي للمدينة، وكما في الخارطة (2).

## الخارطة (2) التوزيع المكاني للصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش.



المصدر من عمل الباحث إتماداً على الدراسة الميدانية لسنة 2023م وبرنامج ARC GIS V.10.8

**2-3. صناعة الكيك والمعجنات :** إن ما يميز هذه الصناعة أن المصانع منفصلة تماماً عن محلات عرض المنتجات حيث تنتشت أغلب المصانع داخل الأحياء السكنية تحديداً في أحياء بغداد، وراسن ، وكالج. ربما يعزى سبب هذا التشتت إلى الحفاظ على سر المهنة لأصحابها الذين يحتكرون صناعتها بعوائلهم فقط ، بينما تتوطن المحلات التجارية لبيع منتجاتها في القلب التجاري للمدينة وكذلك على إمتداد الشوارع الرئيسية التجارية.

**3-3. صناعة الراشي :** تتمثل هذه الصناعة بمعملين فقط في منطقة الدراسة أحدهما يقع في المنطقة التجارية المركزية (حي بغديدا) وهو الأكبر والأكثر إنتاجاً من الآخر الواقع في المنطقة الصناعية بحي سنحاريب الأصغر حجماً وأقل إنتاجاً .

**3-4. صناعة الطرشي والمخللات :** عند النظر للخارطة (2) يتبين أن معامل الطرشي والمخللات تتركز على طول الشوارع التجارية في مركز المدينة، إذ أن منتجاتها سريعة التلف ويجب تصريفها في أوقات قصيرة تجنباً لتلفها.

**3-5. صناعة الكبة :** تتركز هذه الصناعة في كل من أحياء بغديدا، وسومر ، وسنحاريب على الشوارع الرئيسية ومدخل المدينة الجنوبي مستفيدة من سرعة الوصول وقرب السوق لتصريف منتجاتها وكذلك لتوفير المواد الأولية بسرعة أكبر وبأقل التكاليف.

**3-6. صناعة الخبز :** تنتشت أفران الخبز داخل الأحياء السكنية ونلاحظ تباعد هذه الصناعات عن بعضها، وذلك لأن لكل مخبز مساحة معينة لتصريف منتجاته.

**3-7. صناعة النبيذ والزبيب :** تتركز صناعة النبيذ داخل المنازل في أحياء راسن وسنحاريب، وكمياتها محدودة جداً فضلاً عن منافسة المنتج المستورد لها، أما صناعة الزبيب فتتواجد جنباً إلى جنب مع محلات المرطبات في السوق.

**3-8. صناعة البقوليات والشلغم :** تنتشر هذه الصناعات على شكل أشرطة متصلة على طول الشوارع في أحياء آكد، وسنحاريب، وبغديدا وهي على شكل باعة متجولين، كما أنها تتركز في المناطق التي يوجد فيها محلات بيع المشروبات الكحولية.

نستنتج مما سبق أن غالبية الصناعات الغذائية الشعبية بمنطقة الدراسة تتركز في منطقة الأعمال التجارية حيث سهولة الوصول للمستهلك والحصول على المادة الخام والتخلص من نفقات النقل وبالتالي الوصول إلى الهدف الرئيسي المتمثل بتخفيض تكاليف الإنتاج لأدنى حد وزيادة الأرباح لأعلى حدٍ ممكن.

#### **4. المشكلات المواجهة للصناعات الغذائية الشعبية والناجمة عنها :**

كان لابد من تشخيص المشاكل التي تواجه هذه الصناعة للوقوف على أماكن الخلل والتعرف على أهم الأسباب التي أدت إلى إندثار عددٍ منها طيلة العقود القليلة الماضية، ومن أبرز هذه المشاكل ما يأتي :-

#### **4-1. منافسة السلع الأجنبية :**

إن إنفتاح حدود البلاد وإستيراد السلع التجارية الأجنبية إلى الأسواق المحلية وبأسعار أرخص من البضاعة الوطنية وبجودة عالية قد قلل من الطلب على المنتجات المحلية وبالمقابل إنعكس ذلك على رفع تكاليف إنتاج البضاعة المحلية ومن ثم ضعف قدرتها التجارية على منافسة السلع الأجنبية مسبباً لها ركوداً إقتصادياً وزوالاً لبعض تلك الصناعات الغذائية المتوارثة في مدينة قره قوش، كما أن غياب الدعم الحكومي في توفير المواد الأولية لهذه الصناعات سواء كانت محلية أم مستوردة وتركها تبعاً لأهواء التجار<sup>(9)</sup>.

#### 4-2. تقدم طرق الحفظ والتعليب :

تعد منظومة التعبئة والتغليف عنصر أساسي في تمكين المنتج من المنافسة في الأسواق العالمية بإعتبار أن التعبئة السليمة هي الواجهة الأولى للسلعة التي يتلقاها المستهلك، وإن التقدم العلمي في الفترات الأخيرة قد دفع ببعض الصناعات الشعبية عامةً والغذائية خاصةً إلى الإنزواء في مناطق محدودة جداً تمهيداً لزوالها، فعلى سبيل المثال إن دخول الثلاجات والبرادات إلى الأسواق دفع صناعة كبس وتخمير اللحوم وتجفيف الخضراوات إلى الإختفاء نهائياً من قائمة الصناعات الغذائية الشعبية لسكان المدينة، في حين أنها كانت وإلى وقت قريب تمارس من قبل السكان، وإختفت صناعة معجون الطماطة سنة 2006م، كما أن هناك صناعات أخرى كالمونة والألبان والخمر مهددةً بالزوال خلال السنوات القليلة القادمة.

#### 4-3. مصادر الطاقة وتطور وسائل الإنتاج :

إن لمصادر الطاقة دور أساسي في تطور طرائق الإنتاج وظهور معامل كبيرة بدلاً من الصناعات المنزلية، هذا ساعد كثيراً في زيادة سرعة وكمية السلع المنتجة وتحسن جودتها، وإستبدال الجهد العضلي بالمكائن، مسبباً إضمحلال الطرائق الشعبية التقليدية في إعداد السلع الغذائية وزوال بعضها كصناعة الخل ومعجون الطماطة، إلا أن هذا التطور أثر إيجاباً في عدد من الصناعات الغذائية الأخرى ونقلها من نمط الإنتاج المحدود إلى الإنتاج الكبير والواسع مثل صناعة الراشي، الكبة، الكيك والمعجنات التي أصبحت تتطور يوماً بعد آخر.

#### 4-4. إتساع طرق النقل والمواصلات :

لقد ساهم إتساع الطرق في سهولة الإتصال وسرعة الوصول من وإلى الأسواق وهذا بدوره جعل من سوق مدينة قره قوش هدفاً للسلع الأجنبية خاصة سلع الدول المجاورة كما إتسم سوق هذه المدينة بالصفة المركزية إذ تتوافد إليها أعداد كبيرة من سكان القرى والنواحي المجاورة، حيث أن الطرائق التقليدية لن تستطيع تلبية متطلبات هذه الأعداد من السكان بالسلع الغذائية المحلية وحدها مما دفع التجار وأصحاب المحلات إلى إستيراد السلع الجاهزة والمعلبة لسد هذا النقص.

كما ساعد التطور الحاصل في وسائل النقل مثل السيارات المبردة على نقل اللحوم والألبان والمرطبات، إجمالاً كلها تساعد في إضمحلال بعض الصناعات الغذائية التقليدية المحلية.

### 5. المشكلات الناجمة عن الصناعات الغذائية الشعبية

- هناك عدد من المشاكل والسلبيات الناجمة عن الصناعات الغذائية الشعبية ، أهمها :-
- 1- ينجم عن بعض الصناعات غازات وأدخنة ضارة كما في صناعة الخبز والراشي والمونة حيث تمتلك أفران تطلق غازات مثل ثاني أكسيد الكربون وأول أكسيد الكربون الناجم عن حرق الخشب والفحم والنفط.
  - 2- المخلفات الصلبة مثل النايلون والكارتون والبلاستيك والمخلفات العضوية.
  - 3- المشكلات الصحية الناجمة عن غياب تحديد مدة إستهلاك المنتج مما يعرض المستهلك المحلي للخطر الناجم عن إنتهاء الصلاحية، عدم مراعاة الشروط الصحية في أغلب الصناعات مثل إرتداء القفازات المطاطية وأغطية الرأس والكمامات، وأن هناك عدد من العمال العاملين في الصناعات الغذائية لم يخضعوا للفحوص الطبية للتأكد من سلامتهم من الأمراض المعدية، ومما لوحظ أيضاً في الدراسة الميدانية ضعف الاهتمام بنظافة بعض المعامل.
  - 4- الإختناقات المرورية حيث يتسبب تركز الصناعات الغذائية الشعبية في منطقة الأعمال التجارية في حدوث إختناقات مرورية بسبب توافد أعداد كبيرة من المستهلكين من المناطق المجاورة تحديداً في ساعة الذروة 11-12 ما قبل الظهر.
  - 5- ضعف إستقرار الأسعار وتلاعب بعض المنتجين بسعر المنتج بما يخدم مصلحتهم وعدم وجود تسعيره ثابتة.
  - 6- عدم الاهتمام بطرق الحفظ والتعليب وإستعمال علب وصناديق لحفظ المنتج مصنوعة من أنواع رديئة من البلاستيك والنايلون والورق، مشكلاً خطورة على صحة المستهلك.

### الإستنتاجات :

- توصل البحث لجملة من الإستنتاجات وأهمها :-
- 1- ظهور تباين في عوامل قيام الصناعات الغذائية الشعبية من مواد أولية ورأس مال وأيدي عاملة ووقود ما بين صناعة وأخرى .
  - 2- وجود عدد من الصناعات تتجه نحو السوق مثل صناعة الكبة والراشي، وأخرى تتجه نحو الأحياء السكنية مثل صناعة الخبز .

- 3- تشهد بعض الصناعات تطوراً في الإنتاج كصناعة الراشي بالمقابل هناك صناعات أخرى تشهد ركوداً وإندثاراً كصناعة المونة والنبيد.
- 4- تواجه الصناعات الغذائية الشعبية عدد من المشاكل كإفتراس السوق والمنافسة الأجنبية.
- 5- تتجه أغلب هذه الصناعات للتركز في منطقة صغيرة نسبياً متمثلةً بحي بغديدا وجزءاً من حي سنحاريب.

#### المقترحات :

لأجل النهوض بواقع الصناعات الغذائية الشعبية في مدينة قره قوش وضعت المقترحات التالية

-:

- 1- خفض قيمة الضرائب المفروضة على الصناعات الغذائية الشعبية.
- 2- حماية المنتجات المحلية الوطنية والتشجيع على إستهلاكها من خلال رفع الضرائب والرسوم على المنتجات والسلع الأجنبية المستوردة.
- 3- الدعم المادي والمعنوي لأصحاب هذه الصناعات وتشجيعهم على الإستمرار وإستثمارها في تنشيط السياحة الفلكلورية.
- 4- تنظيم عدد من الندوات والمعارض للصناعات الغذائية الشعبية وإقامة دورات تعليمية في هذا المجال للنهوض بواقعها وحفاظاً عليها من الزوال.

#### المراجع

- (1) هاشم خضير الجنابي، الخصائص الحضريّة للمدن العراقية الصغيرة: مدينة قره قوش، مجلة الجمعية الجغرافية العراقية، العدد 17، 1993م، ص 20 .
- (2) سهيل بطرس قاشا، سيرة القديسة شموني وكنيستها في قره قوش، بغداد، 1980م، ص 12.
- (3) نجيب عبد الرحمن محمود، استعمالات الأرض الحضريّة في قضاء الحمدانية، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة الموصل، كلية التربية، 1990م، ص 53 .
- (4) الاب لويس قصاب وبهنام عطاالله ، سفر بغديدا الثقافي ، ط1 ، 2009 ، ص 17 .
- (5) مديرية بلدية الحمدانية ، قسم التخطيط والمعلوماتية ، بيانات غير منشورة 2023 م .
- (6) قائممقامية قضاء الحمدانية، قسم التخطيط، بيانات غير منشورة، 2023م.
- (7) محمد أزهر سعيد السماك و عباس علي التميمي، أسس جغرافية الصناعة وتطبيقاتها، دار ابن الأثير للطباعة والنشر، جامعة الموصل، 1987م، ص 103.
- (8) المصدر نفسه ، ص 111.
- (9) آمال حمزة مزعل الشمري، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية التربية للعلوم الانسانية، جامعة بابل، 2012م، ص 173.

## المصادر :-

- 1- الاب لويس قصاب وبهنام عطاالله ، سفر بغدادا الثقافي ، ط1 ، 2009م.
- 2- آمال حمزة مزعل الشمري، التحليل المكاني للصناعات الغذائية في محافظة بابل، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية التربية للعلوم الانسانية، جامعة بابل، 2012م.
- 3- سهيل بطرس قاشا، سيرة القديسة شموني وكنيستها في قره قوش، بغداد، 1980م.
- 4- قائممقامية قضاء الحمدانية، قسم التخطيط، بيانات غير منشورة، 2023م.
- 5- مديرية بلدية الحمدانية ، قسم التخطيط والمعلوماتية ، بيانات غير منشورة 2023م.
- 6- محمد أزهر سعيد السماك و عباس علي التميمي، أسس جغرافية الصناعة وتطبيقاتها، دار ابن الأثير للطباعة والنشر، جامعة الموصل، 1987م.
- 7- نجيب عبد الرحمن محمود، استعمالات الأرض الحضرية في قضاء الحمدانية، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة الموصل، كلية التربية، 1990م.
- 8- هاشم خضير الجنابي، الخصائص الحضرية للمدن العراقية الصغيرة: مدينة قره قوش، مجلة الجمعية الجغرافية العراقية، العدد 17، 1993م.