



National inventories of Oman

The Ministry of Oman Heritage and culture along with various Governmental Organizations and institutions have developed 'National Inventories of Oman' in 2010. The Institutions involved in this are Public Authority for Craft Industries, Ministry of Social Development, Ministry of Sport Affairs and Sultan Qaboos University. In addition to that, the civil like the Association of Omani Women, the Cultural Club and the practitioners have also involved in this Inventory database creation. The inventory has covered a list of various sections, including folk arts, crafts, lifestyle and traditions, popular dishes, popular games, musical instruments and other vocabulary of the intangible cultural heritage of Oman. Where, this list was collected practically from the Omani society.

1) The objectives of the national list of Oman

1. Inventory and classification of all components of the intangible cultural heritage of Oman to preserve this heritage and to develop an appropriate protection mechanism to each term.
2. Individual and separate Documentation of all data and information related to each term of intangible cultural heritage.
3. Review of all that has been distributed or written about the elements of intangible cultural heritage.
4. Develop an electronic database that includes all the elements which have been collected about intangible cultural heritage.

2) Community participation in the implementation of Omani inventories.

3) The participation of the community included the following:

- A. Collecting information and data related to the national inventory by a group of researchers and practitioners from various government and private agencies.
- B. Conducting interviews with practitioners of the elements of intangible cultural heritage in order to provide data about the element.
- C. Review of the collected data by a group of researchers, practitioners and interested people before entering the data in the final record.
- D.

4) The methodology and the form of vocabulary inventories:

The form of vocabulary of intangible cultural heritage was made through the methodology of UNESCO in making national inventories. This methodology was mentioned in article 11 and article 12 of the International Convention for the Safeguarding of 'Intangible Cultural Heritage'. The form of vocabulary included information about the item, its geographical scope, its carriers and its condition in terms of survival and continuity. In addition to that, the form included names of carriers of the element, names of data collectors and pictures of the item, if possible.

The researchers and participants in the process of preparing the national inventory have undergone training programs. These programs were in the process of collecting data and information related to the form and the method of conducting interviews and filling in the data.

Omani coffee



Arabic coffee is the core of hospitality in Arab society. It is common with people from every walk of life. Making coffee starts from choosing the type of coffee, where people are always keen to choose the best types of coffee. Especially, there are many types of coffee, but the most famous types in Oman are Brazilian coffee, Yemeni coffee or Adanic coffee. Mostly, after selecting coffee, the stage of roasting in a skillet and boiling in a hot water comes. While, some people prefer to dry the coffee first in the Sun till it becomes reddish. Then, it's powdered and boiled with water. After that, it is poured into special metallic utensils. Anyway, these roles are performed by either men or women. Finally, it is served hot in small cups called (fanajeen). At all events, the coffee is

served by young if they are available, but if not, adults shall serve it themselves.

Habits of offering coffee

Coffee in Oman is the symbol of originality and generosity. It is a kind of deep heritage linked to Arab man in his homeland and travel, his riches and poverty, and in his joys and sorrow. The rituals of offering coffee usually are performed respectfully, and somehow may reach to holiness. It is prepared with a different uniqueness in each country, but with the Arabs it has a special taste, rules and style, which is a token of generosity. No doubt that Arabs' generosity is derived from the hospitality. Hence, without serving the coffee, it is considered as if the guest has not been received and has not been given the duty of hospitality. Since, Arabic coffee always and ever exists in every Arabic house.



Some of Habits of offering coffee:

- Starting serving the coffee to who are sitting on the right side and to the guests first. Then, to the people of the village, and even if there are no guests; it should be served by starting from the right side to left.
- The coffee should be served by right hand and the guest too should take it by his right hand.
- The cup of coffee should not be filled that may lead spilled out or overflow nor with a little quantity, but it should be a quarter of a cup.

- Coffee must not be served in a broken cup, even if it's a simple break as that is considered as a major flaw.
- The guest should shake the cup after having coffee and while giving it back to the young who have served it. Otherwise, it would mean that he is willing to have more coffee. So, the young will continually serve the coffee to the guest till he shake the cup lightly.
- After completing drinking coffee, the guest should give back his cup to the young who served the coffee. So, the guest should keep it in his hand and wait until the young returns to take it. Therefore, even if the young had been busy with serving coffee for others, the guest should not put his cup down on the ground, otherwise, it will be an offence to the young.

1. Identification of Intangible Cultural Heritage

- Name of the Element

Omani coffee

-
- Short title for the ICH element (Containing an indication of the field/fields of ICH that belongs to it /them):

-
- Practitioners and communities concerned

Women and men

-
- Geographical location and range of the element

All provinces and governorates of Oman

-
- Brief description of the element

Method: Coffee beans are roasted in the pan until they turn reddish making sure that they do not burn and then cardamom is mixed with it. They are finely ground and kept in clean glass jars to be used or ground when necessary.

2. Element properties

- Practitioners/ performers of the element of ICH (including names, sex, and occupational category...etc)

Women, owners of restaurants, those who cater for banquets and events

-
- Other participants whose jobs are linked to the element

Mothers and girls

-
- Language/ languages that are used (in the element)

-
- Tangible elements associated with performance of the element (some tools/ equipment/garments/ spaces/ ritual tools (if any)

(Kilo coffee, cardamom cup) (Utensils) (Kitchens, restaurants)

-
- Other ICH elements associated with the element performance (if any)
-

6. Data about inventory process

- The person/ persons who classified, collected and entered the information into the inventory list:

Massouma Al Nadayba

- Evidence of Community/ communities consent and groups to (a) the element inventory (b) their agreement to provide the information to the inventory.

Refer to enclosures

10/1/2013

*

١ - تحديد عنصر التراث الثقافي غير المادي

- اسم العنصر كما هو مستخدم :

٢. ٥٠ القهوة العمانية

- عنوان قصير لعنصر التراث الثقافي غير المادي (محتويا على إشارة للمجال أو مجالات التراث الثقافي غير المادي الذي ينتمي إليه / إليها) :

- الممارسون والجماعات المعينه :

النساء والرجال.

- الموقع الجغرافي للعنصر وانتشاره :

جميع ولايات ومحافظات عمان

- وصف مختصر للعنصر :

الطريقة: تظلي حبوب القهوة في المقلاة حتى تحمر شرط الا تحترق ثم يضاف الهيل ويقلب قليلا معها تطحن ناعما جدا وتحفظ في اواني زجاجية نظيفة لحين الإستعمال أو تطحن عند الحاجة.

١- خصائص العنصر

- الممارسون / المؤدون المعنيون بشكل مباشر بأداء عنصر التراث الثقافي غير المادي وممارسته (بمافي ذلك الاسم والجنس والفئة المهنية ... إلخ) :

المرأة، أصحاب المطاعم، معنو أكلات اللانم والعزائم والمناسبات.

- مشاركون آخرون مرتبطة أعمالهم بالعنصر :

الأمهات والبنات.

- اللغة / اللغات المستخدمة (في العنصر) :

- العناصر المادية المرتبطة بممارسة العنصر وانتقاله (نحو الأدوات / المعدات / الأزياء / الفضاءات / الأدوات الطقوسية (إن وجدت) :

(كيلو قهوة، كوب هيل) (الاولاني) (المطايخ، المطاعم)

- عناصر غير مادية أخرى (إن وجدت) مرتبطة بممارسة العنصر المعني وانتقاله :

لا يوجد

- الممارسات العرفية التي تحكم عملية الوصول إلى العنصر أو أي مظهر من مظاهره :

لا يوجد

- طرائق النقل إلى الأعضاء الآخرين في الجماعه :

الكتب، والتعليم، التوارث، البرامج.

- المنظمات المعنية (المنظمات / الجمعيات / ومنظمات المجتمع المدني وغيرها) (إن وجدت) :

وزارة التراث والثقافة، الأعلام، الجمعيات، والمهرجانات، الموسوعة العمانية.

٢- حالة العنصر : قابليته على البقاء والاستدامه

- التهديدات التي تحدد بممارسة العنصر في سياق الجماعة / الجماعات المعنية ذات الصلة :

الاعتماد على الوافدين في المنازل والمطاعم، الإقبال على الأكلات العالمية الحديثة، إدخال مكونات جديدة، وعزوف الاجيال الجديدة عن ممارسة العنصر.

٣- البيانات : القيود عليها ، والأذون الخاصة (بجمعها والنفاذ إليها)

- موافقة الجماعه / الجماعات وانخراطهم في جمع البيانات :

أنظر المرفقات

- القيود المفروضة على مسألة النفاذ إلى البيانات واستعمالها :

لا يوجد قيود على البيانات

- الأشخاص الخبيريون (الرواة / المزودون بالمعلومات) (أسماؤهم ، ومكانتهم ، وانتماؤهم) :

• تواريخ جمع البيانات وأماكنها :

مقابلات شخصية من خلال الممارسين بالإضافة الى تواصل عبر الهاتف ومائل الاجتماعي

٤- مراجع حول عنصر التراث غير المادي (إن وجدت)

- الأدبيات : كتب ، مقالات ... وغيرها :

الطائي، لميس. العزاف أطياب عمالية. ط١، روي: ١٩٩٤.

- المواد السمعية والبصرية ، تسجيلات إلخ في الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت) :

لا يوجد

- مواد وثائقية ، وأدوات في دور الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت) :

لا يوجد

٥- بيانات حول عملية الحصر

- الشخص الذي / الأشخاص الذين قاموا بتصنيف وجمع وإدخال الحصر :

معصومة الندابية

- دليل على موافقة الجماعه والمجموعات المعنية من أجل (أ) حصر العنصر (ب) موافقتهم على توفير المعلومات التي ستقدم للحصر :

أنظر المرفقات

• تاريخ إدخال المعلومات إلى قائمة الحصر :

٢٠١٣/١/١٠م

• الصور :

• المراجع :

تاريخ الإنشاء :

تاريخ التعديل :

اسم المستخدم :

حفظ :

Section 2

Elements of Traditional Food

List of traditional food

| Element No. | Name of element |
|-------------|------------------------|
| 2.1 | Alldo |
| 2.2 | Aldaqs |
| 2.3 | Ajar alamba |
| 2.4 | Ajar eggplant |
| 2.5 | Ajar mix |
| 2.6 | Arbt |
| 2.7 | Rice and soup |
| 2.8 | Biryani |
| 2.9 | Albasar |
| 2.10 | Albessisa and coconut |
| 2.11 | Albessisa |
| 2.12 | Albedah |
| 2.13 | Cheese |
| 2.14 | Aljarish |
| 2.15 | Squid |
| 2.16 | Omani sweet |
| 2.17 | Almeradaf bread |
| 2.18 | Mangof bread |
| 2.19 | Alwarem bread |
| 2.20 | Alkhanfarooosh |
| 2.21 | Aldagar with mash |
| 2.22 | Aldaqs |
| 2.23 | Alrazya |
| 2.24 | Yogurt |
| 2.25 | Alrees |
| 2.26 | Alsabq |
| 2.27 | Alsihna |
| 2.28 | Fried fish |
| 2.29 | Omani fish |
| 2.30 | Alsayadia |
| 2.31 | Red porridge |
| 2.32 | Porridge with molasses |
| 2.33 | Aletria |
| 2.34 | Alawydaf |
| 2.35 | Fried rice I |
| 2.36 | Fried rice |
| 2.37 | Rice with saffron |
| 2.38 | Rice with onion |
| 2.39 | Alghameel |
| 2.40 | Alfaghor |
| 2.41 | Alfaloda |
| 2.42 | Alfarina |
| 2.43 | Alfendal almeqsas |

| | |
|------|---------------------|
| 2.44 | Alqashe'e |
| 2.45 | Jerked meat |
| 2.46 | Alqoras |
| 2.47 | Alqors |
| 2.48 | Alqoraysat |
| 2.49 | Alqoshat |
| 2.50 | Omani coffee |
| 2.51 | Fried kebbah |
| 2.52 | Alkabsa |
| 2.53 | Alkabira |
| 2.54 | Alkeshk |
| 2.55 | Alkahsoj |
| 2.56 | Old cake |
| 2.57 | Laban |
| 2.58 | Labania |
| 2.59 | Meat with dates |
| 2.60 | Allolah |
| 2.61 | Almaleh |
| 2.62 | Almobasalat |
| 2.63 | Almobalat |
| 2.64 | Almakhmor |
| 2.65 | Almadkoka |
| 2.66 | Almadlok |
| 2.67 | Almedaikeka |
| 2.68 | Almasanef |
| 2.69 | Almasanef |
| 2.70 | Almadhbi |
| 2.71 | Almajon |
| 2.72 | Almajeen |
| 2.73 | Almafoha |
| 2.74 | Almaqdeed |
| 2.75 | Almaqteea |
| 2.76 | Almandi |
| 2.77 | Almodem |
| 2.78 | Almogher |
| 2.79 | Alyakhi |
| 2.80 | Fried caviar |
| 2.81 | Dried lumi |
| 2.82 | Dates with sesame |
| 2.83 | Dates with cinnamon |
| 2.84 | Fried single dates |
| 2.85 | Honeyed dates |
| 2.86 | Tansheef alshabas |
| 2.87 | Dates dessert |
| 2.88 | Garlic sweet |

| | |
|-------|--------------------------------|
| 2.89 | Hal margarine sweet with flour |
| 2.90 | Nargil sweet |
| 2.91 | Das sweet |
| 2.92 | Egg with bread |
| 2.93 | Egg with bread (aljola) |
| 2.94 | Altawa bread |
| 2.95 | Alhakheen bread |
| 2.96 | Alkhamir bread |
| 2.97 | Corn bread |
| 2.98 | Regag bread |
| 2.99 | Sabaya bread |
| 2.100 | Thyme bread |
| 2.101 | Sesame bread |
| 2.102 | Rice bread |
| 2.103 | Alqaleb bread |
| 2.104 | Alqaleb bread |
| 2.105 | Almetashash bread |
| 2.106 | Banana bread |
| 2.107 | Sweetened bread |
| 2.108 | Bauber khabisa |
| 2.109 | Saju khabisa |
| 2.110 | Fendal khabisa |
| 2.111 | Almaza vinegar |
| 2.112 | Narjil chicken |
| 2.113 | Chicken on rice |
| 2.114 | Peeled chickpeas |
| 2.115 | Peeled chickpeas |
| 2.116 | Madrob rice |
| 2.117 | Narjil with spinach |
| 2.118 | Sakhant alhab |
| 2.119 | Sakhant red bean |
| 2.120 | Sakhanet black-eyed peas |
| 2.121 | Sakhanet almond |
| 2.122 | Salad albareer |
| 2.123 | Carrot salad |
| 2.124 | Cucumber salad |
| 2.125 | Cucumber yogurt salad |
| 2.126 | Alghniba salad |
| 2.127 | Green pepper salad |
| 2.128 | Cabbage salad |
| 2.129 | Meat and tomato soup |
| 2.130 | Green tea with milk |
| 2.131 | Green tea |
| 2.132 | Spiced tea |
| 2.133 | Ginger tea |

| | |
|-------|---------------------------------------|
| 2.134 | Radish salad |
| 2.135 | Saater tea with milk |
| 2.136 | Saater tea |
| 2.137 | Cinnamon tea |
| 2.138 | Lumi tea |
| 2.139 | Onion shatni |
| 2.140 | Jaljlan and shanbt shatni |
| 2.141 | Cactus shatni |
| 2.142 | Alkom shatni |
| 2.143 | Mint shatni |
| 2.144 | Dried red pepper shatni |
| 2.145 | Narjeel shatni |
| 2.146 | Shrenj pane |
| 2.147 | Garlic slices |
| 2.148 | Jarish soup |
| 2.149 | Corn and chicken soup |
| 2.150 | Soya and chicken soup |
| 2.151 | alals soup |
| 2.152 | alals soup |
| 2.153 | barley with milk soup |
| 2.154 | barley soup |
| 2.155 | Vinegar making |
| 2.156 | Wheat porridge |
| 2.157 | Carrot porridge |
| 2.158 | Fresh awal |
| 2.159 | Maksh awal |
| 2.160 | Dry awal |
| 2.161 | Spiced creamed rice |
| 2.162 | Faryna with starch |
| 2.163 | Foq aleesh |
| 2.164 | Fa'ata with chicken |
| 2.165 | Quraisat with dates |
| 2.166 | Quosat with eggs |
| 2.167 | Kebab chicken with narjel |
| 2.168 | Black-eyed pea kebab with chickpeas |
| 2.169 | Peeled kemba |
| 2.170 | Kom |
| 2.171 | Meat with vinegar |
| 2.172 | Meat m'falheet |
| 2.173 | Creamed meat |
| 2.174 | Luqaimat |
| 2.175 | Malha maqloba |
| 2.176 | Potato soup |
| 2.177 | Alqima soup |
| 2.178 | Black-eyed peas soup with dal and mnj |

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 2.179 | Okra soup |
| 2.180 | Seafood soup |
| 2.181 | Veggie soup with narjel |
| 2.182 | Dal soup |
| 2.183 | Seima soup with narjel |
| 2.184 | Awal soup |
| 2.185 | Black-eyed peas with potato soup |
| 2.186 | Black-eyed peas with spinach soup |
| 2.187 | Heavy maleh soup |
| 2.188 | Madroba chicken |
| 2.189 | Salty fish madroba |
| 2.190 | Matafai fish |
| 2.191 | Ma'asor alqashie |
| 2.192 | Ma'akosa maleh |
| 2.193 | Mqasas with syrup |
| 2.194 | Mqasas maleh |
| 2.195 | Creamed mnj |
| 2.196 | Mahsas samkt |

الباب (٢)

عناصر الأكلات الشعبية

قائمة عناصر الأكلات الشعبية

| رقم العنصر | اسم العنصر |
|------------|---------------------|
| 2.1 | اللدو |
| 2.2 | الدقوس |
| 2.3 | أجار الامبا |
| 2.4 | أجار الباذنجان |
| 2.5 | أجار مشكل |
| 2.6 | أرابت |
| 2.7 | الأرز والمرق |
| 2.8 | أبرياني |
| 2.9 | اليسر |
| 2.10 | البسيصة مع النارجيل |
| 2.11 | البسيصة |
| 2.12 | البيضاح |
| 2.13 | الجبن |
| 2.14 | الجريش |
| 2.15 | الخباز |
| 2.16 | الخلوى العمانية |
| 2.17 | الخبز المرصف |
| 2.18 | الخبز المنجوف |
| 2.19 | الخبز الوارم |
| 2.20 | انخفروش |
| 2.21 | الدجر مع الماش |
| 2.22 | الدقوس |
| 2.23 | الرزية |
| 2.24 | الروب |
| 2.25 | الريس |
| 2.26 | السبق |
| 2.27 | المسحاة |
| 2.28 | السمك المقلي |

| | |
|------------------|------|
| السمن العماني | 2.29 |
| الصيدية | 2.30 |
| العصيدة الحمراء | 2.31 |
| عصيدة بالدبس | 2.32 |
| العطرية | 3.33 |
| العويدات | 2.34 |
| العيش المحمر ١ | 2.35 |
| العيش المحمر | 2.36 |
| العيش المزعفر | 2.37 |
| العيش مع البصل | 2.38 |
| الغراميل | 2.39 |
| الفاغور | 2.40 |
| القالودة | 2.41 |
| الفرنبة | 2.42 |
| الفندال المقصص | 2.43 |
| القاشع | 2.44 |
| القديد | 2.45 |
| القراص | 2.46 |
| القرص | 2.47 |
| القرصات | 2.48 |
| القشاط | 2.49 |
| الفهولة العمانية | 2.50 |
| الكبة المقلية | 2.51 |
| الكبسة | 2.52 |
| الكبيرة | 2.53 |
| الكشك | 2.54 |
| الكهسوج | 2.55 |
| الكبسة القديمة | 2.56 |
| اللبن | 2.57 |
| اللبنبة | 2.58 |
| اللحم مع التمر | 2.59 |

| | |
|-----------------------|------|
| الولاه | 2.60 |
| المالح | 2.61 |
| المبصلات | 2.62 |
| المبلط | 2.63 |
| المخمور | 2.64 |
| المدفوقة | 2.65 |
| المدلوك | 2.66 |
| المديقفة | 2.67 |
| المصانف | 2.68 |
| المصانف | 2.69 |
| المضبي | 2.70 |
| المعجون | 2.71 |
| المعجين | 2.72 |
| المفوحة | 2.73 |
| المقديد | 2.74 |
| المقطعية | 2.75 |
| المندي | 2.76 |
| الموادم | 2.77 |
| الموغر | 2.78 |
| اليخني | 2.79 |
| بيض سمك مقلي | 2.80 |
| تجفيف اللومي | 2.81 |
| تمر بالسهمسم | 2.82 |
| تمر بالقرفة | 2.83 |
| تمر فرض مقلاي | 2.84 |
| تمر معسل | 2.85 |
| تنشيف الشباص | 2.86 |
| حلوى التمر مع وسمن | 2.87 |
| حلوى النؤم | 2.88 |
| حل حلوى السمن بالطحين | 2.89 |
| حلوى النارجيل | 2.90 |

| | |
|---------------------|-------|
| حلوى داس | 2.91 |
| خبز البيض | 2.92 |
| خبز البيض (الجولة) | 2.93 |
| خبز الناقة | 2.94 |
| خبز الثخين | 2.95 |
| خبز الخمير | 2.96 |
| خبز الذرة | 2.97 |
| خبز الرقاق | 2.98 |
| خبز السبايا | 2.99 |
| خبز الزعتر | 2.100 |
| خبز السمسم | 2.101 |
| خبز العيش | 2.102 |
| خبز القالب | 2.103 |
| خبز القالب | 2.104 |
| خبز المطشش | 2.105 |
| خبز الموز | 2.106 |
| خبز محلا | 2.107 |
| خببصة البوبر | 2.108 |
| خببصة الساجو | 2.109 |
| خببصة الفندال | 2.110 |
| خل العزة | 2.111 |
| دجاج بالنارجيل | 2.112 |
| دجاج فوق العيش | 2.113 |
| دنجو مقشد | 2.114 |
| دنجو مقشد | 2.115 |
| رز مضروب | 2.116 |
| سباتخ بالنارجيل | 2.117 |
| سخانة الحب | 2.118 |
| سخانة الحبة الحمراء | 2.119 |
| سخانة اللوبيا | 2.120 |
| سخانة اللوز | 2.121 |

| | |
|--------------------------|-------|
| سلطة البربير | 2.122 |
| سلطة الجزر | 2.123 |
| سلطة الخيار | 2.124 |
| سلطة الروب بالخيار | 2.125 |
| سلطة الغنبية | 2.126 |
| سلطة الفلفل الأخضر | 2.127 |
| سلطة الملفوف | 2.128 |
| سوپ اللحم والطماطم | 2.129 |
| شاي أخضر بالحليب | 2.130 |
| شاي أخضر | 2.131 |
| شاي البهارات | 2.132 |
| شاي الزنجبيل | 2.133 |
| سلطة الفجل | 2.134 |
| شاي السعتر بالحليب | 2.135 |
| شاي السعتر | 2.136 |
| شاي القرقة | 2.137 |
| شاي اللومي | 2.138 |
| شنتي البصل | 2.139 |
| شنتي الجلجلان والشبنت | 2.140 |
| شنتي الصبار | 2.141 |
| شنتي الكوم | 2.142 |
| شنتي النضاع | 2.143 |
| شنتي فلفل أحمر يابس | 2.144 |
| شنتي النارجيل | 2.145 |
| شرنج بانه | 2.146 |
| شرنج النوم | 2.147 |
| شوربة الجريش | 2.148 |
| شوربة الذرة مع الدجاج | 2.149 |
| شوربة السيوييا مع الدجاج | 2.150 |
| شوربة العلص | 2.151 |
| شوربة العلص | 2.152 |

| | |
|----------------------------|-------|
| شورية شعير بالحليب | 2.153 |
| شورية الشعير | 2.154 |
| صنع الخل | 2.155 |
| عصيدة البر | 2.156 |
| عصيدة الجزر | 2.157 |
| عوال طازج | 2.158 |
| عوال مقش | 2.159 |
| عوال يابس | 2.160 |
| عوش مقشد بالبهارات | 2.161 |
| فرننية بالنشأ | 2.162 |
| فوق العيش | 2.163 |
| قاعته بالدجاج | 2.164 |
| قريصات بالتمر | 2.165 |
| قشاط البيض | 2.166 |
| كباب الدجاج بالنارجيل | 2.167 |
| كباب اللوبيا والدنجو | 2.168 |
| كمياه مقشد | 2.169 |
| كوم | 2.170 |
| لحم بالخل | 2.171 |
| لحم مفهلت | 2.172 |
| لحم مقشد | 2.173 |
| لقيمات | 2.174 |
| مالحة مقلوبة | 2.175 |
| مرق البطاطس | 2.176 |
| مرق القيمة | 2.177 |
| مرق اللوبيا بالبدال والمنج | 2.178 |
| مرق بامية | 2.179 |
| مرق بحاري | 2.180 |
| مرق خضرة بالنارجيل | 2.181 |
| مرق دال | 2.182 |
| مرق صيمة بالنارجيل | 2.183 |

| | |
|----------------------|-------|
| مرق عوال | 2.184 |
| مرق اللوبيا بالبطاطس | 2.185 |
| مرق لوبيا مع السبانخ | 2.186 |
| مرقة مالح ثقيلة | 2.187 |
| مضروبة الدجاج | 2.188 |
| مضروبة سمك مالح | 2.189 |
| مطفاي سمك | 2.190 |
| معصور القاشع | 2.191 |
| معكوسة مالح | 2.192 |
| مقصص بالشيرة | 2.193 |
| مقصص مالح | 2.194 |
| منج مقشد | 2.195 |
| مهسس سمكت | 2.196 |

Section 8

Elements of Rituals, Traditions and Festivals

| Element No. | Element Name |
|-------------|--|
| 1 | Marriage in Shalim and Halaniat Islands |
| 2 | Renaissance Day 23 July |
| 3 | Grief in Dhofar Governorate |
| 4 | Delights in receiving travelers |
| 5 | Moving to a new house |
| 6 | Eid AlAdha in Merbat |
| 7 | Eid AlFitr in Merbat |
| 8 | Al Shabania |
| 9 | Al Hadra |
| 10 | National Day |
| 11 | Condolence in Themrit |
| 12 | Vow or Masloma in Themrit Province |
| 13 | Repayment and return of divorcee to her husband |
| 14 | Condolence in Shalim and Halaniat Islands |
| 15 | Aqiq for newborns |
| 16 | Al Maslot |
| 17 | Prophet's Birth Day |
| 18 | Habits and traditions in the two feasts (Lesser and Greater Bairams) |
| 19 | Swing |
| 20 | Habits and traditions in costumes |
| 21 | Food habits and traditions |
| 22 | Habits and traditions in crafts |
| 23 | Keza Procession |
| 24 | Holding arms by men |
| 25 | Habits and traditions in national occasions |
| 26 | Ramadan habits and traditions |
| 27 | Al Hawl Hawl |
| 28 | Qaranqashoh |
| 29 | Henna |
| 30 | Child suckling |
| 31 | Child care |
| 32 | Naming newborns |
| 33 | Abortion |
| 34 | Pseudocyesis |
| 35 | Birth stage in Northern Sharqia |
| 36 | Prenatal stage in Dhofar |
| 37 | Wedding habits and traditions |
| 38 | Prenatal stage in Northern Sharqia |
| 39 | Wedding day |
| 40 | Weaning |
| 41 | Marriage contract day |
| 42 | Child disease in Dhofar Governorate |
| 43 | Al Tamina |
| 44 | Al Taghfeen in Qurayat Province |

| | |
|----|---|
| 45 | Lifestyle habits and traditions |
| 46 | Proper position and place of delivery |
| 47 | Cutting umbilical cord and how to dispose of it along with placenta |
| 48 | Transformation |
| 49 | Coffee serving traditions |
| 50 | Condolence |
| 51 | Umbilical cord disposal |
| 52 | Baby in first days after birth |
| 53 | Rubbing dates on newborn's lips |
| 54 | Piercing newborn's ear and nose |
| 55 | Taghfeen |
| 56 | Dialectal habits and traditions |
| 57 | Post delivery symptoms |
| 58 | Delivery in Dhofar |
| 59 | Speech |
| 60 | Desire to have boys |
| 61 | What husband prefers to help in his wife's delivery |
| 62 | Reasons for late pregnancy |
| 63 | Medicines for women in postpartum period |
| 64 | Al Makhrag |
| 65 | Postpartum period |
| 66 | Prenatal Preparations |
| 67 | Glad tidings for newborns |
| 68 | Things used in cleansing mothers after postpartum period |
| 69 | Traditional prescriptions to facilitate delivery |
| 70 | Recognizing fetus gender in Dhofar |
| 71 | Hiding newborn's name and gender |
| 72 | Newborn's call for prayer |
| 73 | Aqiqa for newborn |
| 74 | Signs that delivery is drawing near |
| 75 | Child care in Dhofar |
| 76 | Early pregnancy in Dhofar |
| 77 | Child pillow |
| 78 | Celebrating religious occasions |
| 79 | Circumcision |
| 80 | Postnatal care |
| 81 | Difference between first and subsequent deliveries |
| 82 | Al Kok |
| 83 | Traditional prescriptions of difficulty in delivery |
| 84 | Bearing twins |
| 85 | Aunt sacrifice |
| 86 | Premature baby care |
| 87 | Suckling |
| 88 | Effect of death of one of the twins on the other |
| 89 | Naming newborns in Dhofar |

| | |
|----|--------------------------|
| 90 | Lunar nights |
| 91 | Past circumcision |
| 92 | Present day circumcision |
| 93 | Majlis etiquette |
| 94 | Al Thobot |

الباب (٨)

عناصر العادات والتقاليد

Habits and Traditions

| اسم العنصر | رقم العنصر |
|--|------------|
| الزواج في شليم وجزر الحلانيات | ١ |
| يوم النهضة ٢٣ يوليو | ٢ |
| الأتراح في محافظة ظفار | ٣ |
| أفراح استقبال المسافرين | ٤ |
| الانتقال إلى المنزل الجديد | ٥ |
| عيد الأضحى في مرباط | ٦ |
| عيد الفطر في مرباط | ٧ |
| الشعبانية | ٨ |
| الحضرة | ٩ |
| العيد الوطني | ١٠ |
| العزاء في ثمريت | ١١ |
| النذر او المسلومة في ولاية ثمريت | ١٢ |
| السداد رجوع المرأة المطلقة إلى زوجها | ١٣ |
| العزاء في شليم وجزر الحلانيات | ١٤ |
| العقيقة | ١٥ |
| المسلوت | ١٦ |
| مولد الرسول | ١٧ |
| عادات وتقاليد في العيدين (الفطر، الأضحى) | ١٨ |
| الارجوحة | ١٩ |
| العادات والتقاليد في الزي | ٢٠ |
| العادات والتقاليد في المآكل | ٢١ |
| العادات والتقاليد في الصناعات | ٢٢ |
| زفة الكيذا | ٢٣ |
| حمل الاسلحة عند الرجال | ٢٤ |
| العادات والتقاليد في المناسبات الوطنية | ٢٥ |

| | |
|---|----|
| العادات والتقاليد في شهر رمضان | ٢٦ |
| الحول حول | ٢٧ |
| قرنقشوه | ٢٨ |
| الحناء | ٢٩ |
| رضاعة الطفل | ٣٠ |
| رعاية الطفل والعناية به | ٣١ |
| تسمية المولود | ٣٢ |
| الاجهاض | ٣٣ |
| الحمل الكاذب | ٣٤ |
| مرحلة الميلاد، بشمال الشرقية | ٣٥ |
| مرحلة قبل الميلاد في ظفار | ٣٦ |
| العادات والتقاليد في الاعراس | ٣٧ |
| مرحلة ما قبل الميلاد، بشمال الشرقية | ٣٨ |
| يوم العرس | ٣٩ |
| القطام | ٤٠ |
| يوم عقد القران | ٤١ |
| امراض الاطفال في محافظة ظفار | ٤٢ |
| التأمينه | ٤٣ |
| التغنين في ولاية قريات | ٤٤ |
| العادات والتقاليد في نمط الحياة | ٤٥ |
| الوضع والمكان المناسب للولادة | ٤٦ |
| قطع الحبل السري وكيفية التخلص منه ومن المشيمة | ٤٧ |
| التحويل | ٤٨ |
| <u>عادات تقديم القهوة</u> | ٤٩ |
| العزاء | ٥٠ |
| كيفية التخلص من الحبل السري | ٥١ |
| الطفل في الايام الاولى بعد الولادة | ٥٢ |
| تحنيك المولود | ٥٣ |

| | |
|---|----|
| ثقب اذن او انف المولود | ٥٤ |
| التغفين | ٥٥ |
| العادات والتقاليد في اللهجة | ٥٦ |
| الاعراض التي تصاب بها الام بعد الولادة | ٥٧ |
| عملية الولادة في محافظة ظفار | ٥٨ |
| الخطبة | ٥٩ |
| الرغبة في انجاب الذكور | ٦٠ |
| من يفضله الزوج لمساعدة زوجته في عملية الولادة | ٦١ |
| اسباب تأخر الحمل | ٦٢ |
| الادوية التي تعطى للام في النفاس | ٦٣ |
| المخرج | ٦٤ |
| فترة النفاس | ٦٥ |
| الاستعدادات قبل الولادة | ٦٦ |
| البشارة للمولود | ٦٧ |
| المواد المستخدمة في طهارات الام بعد النفاس | ٦٨ |
| الوصفات الشعبية لتسهيل الولادة | ٦٩ |
| معرفة نوع الجنين في محافظة ظفار | ٧٠ |
| اخفاء اسم وجنس الطفل | ٧١ |
| الاذان للمولود | ٧٢ |
| العقيقة للمولود | ٧٣ |
| العلامات الدالة على اقتراب موعد الولادة | ٧٤ |
| العناية بالطفل في محافظة ظفار | ٧٥ |
| بداية مرحلة الحمل في محافظة ظفار | ٧٦ |
| وسادة الطفل | ٧٧ |
| الاحتفال بالمناسبات الدينية | ٧٨ |
| الختان | ٧٩ |
| العناية بالام الولود | ٨٠ |
| الفرق بين الولادة الاولى والولادات التالية | ٨١ |

| | |
|-----------------------------------|----|
| الكوك | ٨٢ |
| الوصفات الشعبية لتعسر الولادة | ٨٣ |
| حمل التوائم | ٨٤ |
| ذبيحة الخالة | ٨٥ |
| رعاية الطفل المبتسر | ٨٦ |
| الرضاعة | ٨٧ |
| تأثير وفاة احد التوأمين على الآخر | ٨٨ |
| تسمية المولود في ظفار | ٨٩ |
| ليالي القمرية | ٩٠ |
| الختانة في الماضي | ٩١ |
| الختانة في الوقت الحالي | ٩٢ |
| آداب المجالس | ٩٣ |
| الثبوت | ٩٤ |

1 .Identification of intangible cultural heritage element

- Name of the item:

- Short title for an item of intangible cultural heritage (containing an indication of the fields of intangible cultural heritage that belongs to).

- Practitioners and interested groups:

- Geographical location and spread of the element:

- A brief description of the element:

2. Item Properties

- Practitioners / performers of the element of intangible cultural heritage (including name, sex, and occupational category ... etc.):

- Other participants whose jobs are linked to the element:

- Language / languages that are used (in the element):

- Tangible elements associated with performance and move of the element (some tools / equipment / garment / spaces / ritual tools (if any) :

- Other intangible elements associated with the element performance and move (if any):

- Customary practices governing access process to the element or any of its aspects:

- Methods of the conveying to other members of the group:

- Responsible organizations (organizations / associations / organizations and civil society, etc.) (If any):

3 .Element case: its ability to survive and sustainability

- Threats to the performance of element among group / groups concerned:

4 .Data: restrictions on them, and its special authorizations (collecting and access to it)

- Group / groups' agreement and their involvement in data collection:

- Restrictions on the issue of access to data and data usage:

- Experienced people (narrators / providers of the information) (their names, status, and affiliation):

- Date and place of collecting data

5. References about intangible heritage element (if any)

- Literature: books, articles and other...:

- (Audio-visual materials, recordings, etc.) in archives, museums and private collections (if any):

- Documentary materials, and tools in archives, museums and private collections (if any):

6 .Data about inventory process

- The person / persons who classified, collected and entered the information into the inventory list:

- Evidence of approval of responsible Community and groups in order to (a) element inventory (b) their agreement to provide the information to the inventory:

- Date of entering the information into the inventory list:

- Photos:

• References:

Date of publication:

Date of amendment:

Name of the user:

Save:

١- تحديد عنصر التراث الثقافي غير المادي

- اسم العنصر كما هو مستخدم :

- عنوان قصير لعنصر التراث الثقافي غير المادي (محتويا على إشارة للمجال أو مجالات التراث الثقافي غير المادي الذي ينتمي إليه / إليها) :

- الممارسون والجماعات المعينه :

- الموقع الجغرافي للعنصر وانتشاره :

- وصف مختصر للعنصر :

٢- خصائص العنصر

- الممارسون / المؤدون المعنيون بشكل مباشر بأداء عنصر التراث الثقافي غير المادي وممارسته (بمافي ذلك الاسم والجنس والفئة المهنية ... إلخ) :

- مشاركون آخرون مرتبطة أعمالهم بالعنصر :

- اللغة / اللغات المستخدمة (في العنصر) :

- العناصر المادية المرتبطة بممارسة العنصر وانتقاله (نحو الأدوات / المعدات / الأزياء / الفضاءات / والأدوات الطقوسية (إن وجدت) :

- عناصر غير مادية أخرى (إن وجدت) مرتبطة بممارسة العنصر المعني وانتقاله :

● الممارسات العرفية التي تحكم عملية الوصول إلى العنصر أو أي مظهر من مظاهره :

● طرائق النقل إلى الأعضاء الآخرين في الجماعه :

● المنظمات المعنية (المنظمات / الجمعيات / ومنظمات المجتمع المدني وغيرها) (إن وجدت) :

٣- حالة العنصر : قابليته على البقاء والاستدامه

● التهديدات التي تحدث بممارسة العنصر في سياق الجماعة / الجماعات المعنية ذات الصلة :

٤- البيانات : القيود عليها ، والأذون الخاصة (بجمعها والنفاذ إليها)

● موافقة الجماعه / الجماعات وانخراطهم في جمع البيانات :

● القيود المفروضة على مسألة النفاذ إلى البيانات واستعمالها :

● الأشخاص الخبيريون (الرواة / المزودون بالمعلومات) (أسماؤهم ، ومكانتهم ، وانتمائهم) :

● تواريخ جمع البيانات وأمكنتها :

٥- مراجع حول عنصر التراث غير المادي (إن وجدت)

- الأدبيات : كتب ، مقالات ... وغيرها :

- المواد السمعية والبصرية ، تسجيلات إلخ في الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت) :

- مواد وثائقية ، وأدوات في دور الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت) :

٦- بيانات حول عملية الحصر

- الشخص الذي / الأشخاص الذين قاموا بتصنيف وجمع وإدخال الحصر :

- دليل على موافقة الجماعه والمجموعات المعنية من أجل (أ) حصر العنصر (ب) موافقتهم على توفير المعلومات التي ستقدم للحصر :

- تاريخ إدخال المعلومات إلى قائمة الحصر :

- الصور :

- المراجع :

تاريخ الإنشاء :

تاريخ التعديل :

اسم المستخدم :

حفظ :