

Reçu CLT/LHE	
Le	31 MARS 2023
N°	0184

## 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 :

٥٠. القهوة العمانية

- عنوان قصير لعنصر التراث الثقافي غير المادي ( محتويًا 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: تملأ حبوب القهوة في المقلاة حتى تحمر شرط الاحتراق ثم يضاف الهيل ويقلب قليلاً معها نطحن ناعماً جداً وتحفظ في أواني زجاجية نظيفة لحين الاستعمال أو نطحن عند الحاجة.

### ١ - خصائص العنصر

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

المرأة، أصحاب المطاعم، معدو أكالات الولائم 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 ) :

(كبلر قهوة، كوب ميل) (الآواني) (المطابخ، 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، الإعلام، الجمعيات، والمهرجانات، الموسوعة العمانية.

## ٢- حالة العنصر : قابليته على البقاء والاستدامه

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

الاعتماد على الوافدين في المنازل والمطاعم، الإقبال على الأكلات العالمية الحديثة، ادخال مكونات جديدة، و عزوف الاجيال الجديدة عن ممارسة العنصر.

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

- موافقة الجماعه / الجماعات وانخراطهم في جمع البيانات :

انظر المرفقات

- القيود المفروضة على مسألة النفاذ إلى البيانات واستعمالها :

لا يوجد قيود على البيانات

- الأشخاص الخبيرون ( الرواة / المزودون بالمعلومات ) ( أسماءهم ، ومكانتهم ، وانتمائهم ) :

• تواريخ جمع البيانات وأمكنتها :

مقابلات شخصية من خلال الممارسين بالإضافة إلى تواصل عبر الهاتف وسائل  
الاجتماعي

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

- الأدبيات : كتب ، مقالات ... وغيرها :

الطائي، لمس. العراف أطباق عمالية طاء، 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 الندايبة

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

انظر المرفقات

• تاريخ إدخال المعلومات إلى قائمة الحصر :

2013/1/10

• 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	Aldaqos
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	Alkhanfaroosh
2.21	Aldagar with mash
2.22	Aldaqos
2.23	Alrazia
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	Algharameel
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	Althakheen 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 mfalheet
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 الاكلات الشعبية

اسم العنصر	رقم العنصر
اللدو	2.1
الدقوس	2.2
أجار الامبا	2.3
أجار البانجان	2.4
أجار مشكل	2.5
أربت	2.6
الأرز والمرق	2.7
البرياني	2.8
البسر	2.9
البسيسة مع الفارجيل	2.10
البسيسة	2.11
البيضاح	2.12
الجبن	2.13
الجريش	2.14
الخباز	2.15
الحنوى العمانية	2.16
الخبز المرصف	2.17
الخبز المنجوف	2.18
الخبز الوارم	2.19
الخنفروش	2.20
الدجر مع العاش	2.21
الدقوس	2.22
الرزية	2.23
الروب	2.24
الريس	2.25
المسبق	2.26
المسحاة	2.27
السمك المقلي	2.28

2.59	
2.58	
2.57	
2.56	
2.55	
2.54	
2.53	
2.52	
2.51	
2.50	
2.49	
2.48	
2.47	
2.46	
2.45	
2.44	
2.43	
2.42	
2.41	
2.40	
2.39	
2.38	
2.37	
2.36	
2.35	
2.34	
2.33	
2.32	
2.31	
2.30	
2.29	

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
المقديذ	2.74
المقطعية	2.75
المندي	2.76
المودم	2.77
الموخر	2.78
البيخني	2.79
بيض سمك مقلي	2.80
تجفيف اللومي	2.81
تمر بالمسمم	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 انشوء	2.88
حل حلوى السمن بالطحين	2.89
حلوى الفارجيل	2.90

خلوى داس	2.91
خبز ابيض	2.92
خبز البيض (الجولة)	2.93
خبز القنوة	2.94
خبز الشخين	2.95
خبز الخمير	2.96
خبز الفرقة	2.97
خبز الرقاق	2.98
خبز السجايا	2.99
خبز النزعتر	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
خبیصة البوير	2.108
خبیصة الساجو	2.109
خبیصة 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 النوز	2.121

سلطة البربير	2.122
سلطة الجزر	2.123
سلطة الخيار	2.124
سلطة الروب بالخيار	2.125
سلطة الغنمية	2.126
سلطة الفلفل الأخضر	2.127
سلطة الملفوف	2.128
سوب 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 القرفة	2.137
شاي الثومي	2.138
شنتي البصل	2.139
شنتي الجلجلان والشبنت	2.140
شنتي الصبار	2.141
شنتي الكوم	2.142
شنتي التفاح	2.143
شنتي فلفل احمر ياسن	2.144
شنتي النارجيل	2.145
شرنج بانه	2.146
شرنج النوم	2.147
شورية الجريش	2.148
شورية الذرة مع الحجاج	2.149
شورية السيويبا مع الدجاج	2.150
شورية العنص	2.151
شورية العنص	2.152



شورية شعير بالطيب	2.153
شورية الشعير	2.154
صنع الخل	2.155
عصيدة النبر	2.156
عصيدة الجزر	2.157
عوال طازج	2.158
عوال مقش	2.159
عوال يابس	2.160
عيش مقشد بالبهارات	2.161
فرننية بالنشأ	2.162
فوق العيش	2.163
قاعته بالدجاج	2.164
قربصات بالتعر	2.165
قشاط البيض	2.166
كباب الدجاج بالنارجيل	2.167
كباب اللوبيا والدنجو	2.168
كباب 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

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



العادات والتقاليد في شهر رمضان	٢٦
الحول حول	٢٧
قرنقشوه	٢٨
الحناء	٢٩
رضاعة الطفل	٣٠
رعاية الطفل والعتاية 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
اسراض الاطفال في محافظة ظفار	٤٢
التأمينه	٤٣
التغذون في ولاية قريات	٤٤
العادات والتقاليد في نمط الحياة	٤٥
اوضاع واماكان المناسب للولادة	٤٦
قطع الحبل السري وكيفية التخلص منه ومن المشيمة	٤٧
التحويل	٤٨
<b>عادات تقديم القهوة</b>	٤٩
العزاء	٥٠
كيفية التخلص من الحبل السري	٥١
الطفل في الايام الاولى بعد الولادة	٥٢
تحنيك المولود	٥٣

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

الكوك	٨٢
الوصفات الشعبية لتعصر الولادة	٨٣
حمل التوائم	٨٤
ذبيحة الخلة	٨٥
رعاية الطفل المبسر	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 / الأدوات 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 الجماعة :

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

٣- حالة العنصر : قابليته على البقاء والاستدامة

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

٤- البيانات : القيود عليها ، والأذن الخاصة ( بجمعها والنفوذ إليها )

• موافقة الجماعة / الجماعات وانخراطهم في جمع البيانات :

• القيود المفروضة على مسألة النفاذ إلى البيانات واستعمالها :

• الأشخاص الخبراء ( الرواة / المزودون بالمعلومات ) ( أسماؤهم ، ومكانتهم ، وانتمائهم ) :

• تواريخ جمع البيانات وأماكنها :

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 :