



السياحة الدينية و دورها في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة

كربلاء المقدسة

الباحثة : زهراء فيصل هاشم السعيد

الأستاذ المساعد الدكتور : حميد عطية عبد الحسين الجوراني

جامعة البصرة/ كلية الآداب

الملخص:-

تهدف الدراسة الى معرفة دور السياحة الدينية في ازدهار وتنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ،فضلا عن دورها في التوزيع الجغرافي لمعامل الحلويات و المعجنات ضمن منطقة الدراسة . اعتمدت الدراسة على المسح الميداني ، و ناقشت اربعة نقاط :مفهوم السياحة ، مفهوم التنمية ، ومفهوم صناعة الحلويات و المعجنات ، و دور السياحة الدينية في تنمية تلك الصناعة .

خلصت الدراسة الى نتيجة مفادها ان السياحة الدينية قد اثرت ايجابا في نمو و ازدهار و انتشار صناعة الحلويات و المعجنات ، واثرت في نمط التوزيع الجغرافي للمعامل ، اذ تتركز معظم تلك المعامل في قضاء كربلاء ، وبشكل خاص بالقرب من المراكد المقدسة وان هنالك علاقة ارتباط طردية ما بين السياحة الدينية وكمية الانتاج و قيمته .



المقدمة:-

تعد السياحة من ابرز القطاعات الاقتصادية التي تساهم في عملية التنمية الاقتصادية اذ ان تأثير السياحة لايعود فقط على القطاع السياحي فحسب ، بل يمتد الى جميع فروع القطاع الاقتصادي ومنها الصناعة . وقد اثرت السياحة الدينية في محافظة كربلاء المقدسة نتيجة إلى وجود ضريح الامام الحسين واخيه ابا الفضل العباس (عليهما السلام) في تنمية وتطوير صناعة الحلويات و المعجنات والتي تعرف على انها مزيج من الطحين و السكر والزيت ، فضلا عن مواد اخرى .

برزت اهمية السياحة الدينية ودورها في تنمية صناعة الحلويات والمعجنات في محافظة كربلاء المقدسة من خلال جذب المستهلك المحلي اولاً والزائر الاجنبي ثانياً ، مما اسهم في دخول العملة الاجنبية بصورة غير مباشرة والتي تسهم في زيادة الدخل القوي للبلد عموماً وتشغيل العديد من الايدي العاملة في هذه الصناعة لاسيما من سكان المحافظة خصوصاً .

اولا : مشكلة البحث

تمثلت مشكلة البحث بالسؤالين الآتيين:

- ١- ما مدى تأثير قطاع السياحة في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ؟
- ٢- هل اثرت السياحة الدينية في التوزيع المكاني لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ؟

ثانيا: فرضية البحث

يفترض البحث الاتي :

- ١- للسياحة اثر في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .
- ٢- ادت السياحة دوراً في التوزيع المكاني لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .

ثالثا: هدف البحث

يهدف البحث الى معرفة دور السياحة في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات ومدى ارتباط تلك الصناعة مع السياحة الدينية في محافظة كربلاء المقدسة .

رابعا: منهجية البحث

اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي والكمي الذي اعتمد على جمع البيانات و تبويبها وتحليلها ثم عرضها بأساليب احصائية .

خامسا: مصادر الدراسة :

١. المصادر المكتبية :

تضمنت الكتب و الرسائل و الأطاريح و الدوريات و تقارير وزارة التخطيط و الجهاز المركزي للإحصاء والمجموعات الاحصائية السنوية .

٢ . المصادر الحكومية :

تمت الاستعانة بالمؤسسات الحكومية للحصول على البيانات والمعلومات اللازمة لاكمال متطلبات البحث لاسيما (اتحاد الصناعات ، مديرية بلدية كرناء ، مديرية الاحصاء في كرناء) .

سادسا: حدود الدراسة

تقع محافظة كربلاء المقدسة ضمن دائرتي عرض (٣٢,٥-٣٢,٨) شمالا وقوسي طول(٤٤,١٩-٤٣,١) ضمن الجزء الشمالي الغربي من اقليم الفرات الاوسط من العراق على اطراف الحافة الشرقية من هضبة البادية الشمالية من الهضبة الغربية غرب نهر الفرات اي ضمن المنطقة الصحراوية الجافة وشبه الجافة.

تحد محافظة كربلاء المقدسة من الشمال و الغرب محافظة الانبار على مسافة (١١٢) كم ومن الشرق محافظة بابل بمسافة (٤٥)كم ومن الجنوب محافظة النجف الاشرف (٧٤)كم ، وتقع العاصمة بغداد في الجزء الجنوبي الغربي من المحافظة وعلى بعد (١٠٦) كم ، خريطة (١) .

وتتكون محافظة كربلاء المقدسة من خمسة اضية (كربلاء ، الهندية ، عين تمر ، الحر ، الحسينية) خريطة (٢).

خريطة () موقع محافظة كربلاء من العراق



المصدر: وزارة الموارد المائية، المديرية العامة للمساحة، قسم انتاج الخرائط، الوحدة الرقمية، ٢٠١٤.



خريطة (٢) الوحدات الادارية لمحافظة كربلاء



المصدر: المديرية العامة لبلدية محافظة كربلاء ، وحدة نظم المعلومات الجغرافية ، ٢٠١٨.

اولا: مفهوم السياحة واهميتها:

١. مفهوم السياحة

تعد السياحة من اهم الانشطة الاقتصادية التي تساهم في عملية التنمية الاقتصادية ، كما انها من الوسائل المهمة للتواصل الحضاري والاجتماعي و الثقافي بين الشعوب ، فالسياحة تعكس مدى التقدم الحضاري والاجتماعي والثقافي للدول .

وتعرف السياحة على انها عملية انتقال الانسان من موطن اقامته الى موطن اخر بطريقة مشروعة و سليمة لأبي غرض (ماعداء الهجرة) ولفترة زمنية معينة بحيث لا تقل هذه الفترة عن ٢٤ ساعة ولا تتجاوز السنة (عمر، ٢٠١٠ ، ص٨).

في حين تعرف منظمة السياحة العالمية (unwto) السياحة الدينية على انها السفر خارج البيئة المعتادة لاغراض دينية ، كم تعرف ايضا على انها السفر بقصد زيارة الاماكن و المسالك و المناسبات ذات الاهمية الدينية بقصد التبرك والاحتفاء بها (kevin A.Griffin and Razaq Raj,2017 ,p3)

٢- اهمية السياحة

تعرف السياحة على انها صناعة و يتضح ذلك من خلال ان صناعة السياحة من اهم الصناعات التي تساهم في دعم اقتصاد الدول في العالم وذلك للأنفاق الكبير الذي يقوم به المستهلكون ، والذي يتمثل بجذب راس المال الاجنبي و دورها في دعم المنتج المحلي ، كما توفر السياحة فرص عمل لابناء البلد بمختلف مستوياتهم وتساهم في تحسين مستواهم المعاشي من خلال تطوير البنى التحتية وتوفير الخدمات الصحية . وبهذا فان اهمية السياحة تكمن في العديد من الجوانب الاقتصادية والاجتماعية (عمر، ٢٠١٠ ، ص١١) .



ثانيا: التنمية مفهومها وانواعها واهدافها

١. مفهوم التنمية

يعرف قاموس كمبردج مصطلح التنمية Development على انه العملية التي يتم بموجبها نمو و ازدهار اي شيء بحيث يصبح اكثر تقدماً (Cambridge Dictionary , 218)

تعرف التنمية بانها تعبئة الموارد وتوجيه الجهود من اجل توسيع خيارات الناس والمقصود بالخيارات الفرص المنتقاة في ميادين اساسية للحياة الانسانية من اهمها الحصول على دخل اكبر وزيادة التعليم وزيادة توقعات الحياة نتيجة للرعاية الصحية ويجاد البيئة النظيفة وتحقيق الحرية وحماية حقوق الانسان (هادي ، ٢٠١١ ، ص ٦).

٢. انواع التنمية

هنالك انواع متعددة للتنمية ومنها (التنمية الاقتصادية ، التنمية الاجتماعية ، التنمية السياسية و التنمية الصناعية و غيرها) وما يهمننا هي التنمية الصناعية التي تعني تطوير الصناعة و تنمية الموارد الاقتصادية البشرية عموما وتطوير العلوم .

كما وهي جزء من عملية متكاملة في التنمية الاقتصادية التي بدورها تؤدي الى دفع المتغيرات الاقتصادية للنمو بمعدل أسرع من نموها الطبيعي ،أي تحقيق تسريع في عملية الإنتاج الصناعي بالاستفادة القصوى من المقومات الصناعية سواء الطبيعية ام البشرية(العبادي ، ٢٠١٤ ، ص ٢٠) .

٣- اهداف التنمية

ان اهداف التنمية متعددة ولكن يمكن ايجازها بالاتي (رشيد ، فايذة ، ٢٠١٤ ، ص ٧):

- ❖ زيادة في الدخل : تهدف التنمية الى زيادة دخل الافراد التي تبلغ نسبة دخلهم عن ١ دولار يوميا.
- ❖ تسعى التنمية الى تحسين المستوى المعاشي في المجتمعات وتطوير الخدمات الصحية و البنى التحتية و تطوير مستوى التعليم و خفض مستوى الامية .
- ❖ تقليل التفاوت في الدخل بين الافراد.

ثالثا: صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة وتوزيعها الجغرافي

١. مفهوم صناعة الحلويات و المعجنات

تعد صناعة الحلويات و المعجنات احدي الصناعات الحرفية الغذائية . اذ ان الحرفة في اللغة العربية تعني الصناعات التي يرتزق منها و ما يشتغل بها الانسان (الشيخلي ، ١٩٧٤ ، ص ٢) . اما اصطلاحا فتعني اي نشاط يمارسه الانسان في كسب معاشه (شريف ، ١٩٧٦ ، ص ٢) كما تعرف على انها الصناعات التقليدية التي انتجها الصانع في مجالات الحياة و انبثقت من الحالة الاجتماعية الى تلك الصناعات .

تعد صناعة الحلويات من الصناعات القديمة ويعتبرها البعض من ضمن الارث العائلي فهي بالعادة مهنة اكتسبها الاب من الجد ليتركها الى ابنائه ويمكن ان تعرف على انها المواد الغذائية التي يمكن الحصول عليها من



المواد نصف المصنعة او الطبيعية (الطحين والسكر الزيت والفسق و غيرها) وهي جزء من اقسام الكربوهيدرات تتحلل بعد الهضم الى سكريات احادية وينفذ هذا السكر خلال الاوعية الشعرية الدموية و يصل قسم منها الى الكبد و العضلات وهو سكر مضاعف .(السلامي ، ٢٠٠٩ ، ص١٢).

٢. انواع الحلويات والمعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

هنالك العديد من انواع الحلويات والمعجنات التي تشتهر بها محافظة كربلاء المقدسة وتميزها عن غيرها من المحافظات حتى اصبح اغلب من يسافر الى كربلاء و يزورها يحمل معه العديد من تلك الاصناف اما الى اهل بيته او الى اقربائه كهدية ، وتكون هذه الحلويات والمعجنات عبارة عن مزيج من السكر و الطحين و جوز الهند و الفستق بالاضافة الى بعض المكسرات و يتم طبخها بطريقة معينة و لفترة زمنية محدده و تشكل بعدة اشكال لتظهر بانواع متعددة و اسماء متعددة بعد ذلك يتم وضعها بعلب خاصة لعرضها للبيع ولكلاً نوعه الخاص .

أ . انواع الحلويات في محافظة كربلاء المقدسة : ينظر صورة (١)

- **البقلاوة :** تعد البقلاوة من اقدم الحلويات و اشهرها ويتم تحضيرها من خلال استخدام رقائق رقيقة من العجين باضافة الزيت او بالدهن الحار ويتم حشو العجينة بعد عجنها بالمكسرات او تركها بدون حشوة و بعد الخبز يتم اضافة الشيرة اليها .
- **الزلابية :** وتتكون الزلابية من خليط من الطحين و النشا و الماء و الزيت وتترك العجينة لفترة زمنية محددة ثم تسكب في الزيت على شكل دوائر و بعد اخراجها من الزيت يضاف اليها (الشيرة) .
- **الدهين :** تتكون الدهين من خليط من الطحين و السمن و السكر و الدبس و الراشي و السكر ، طريقة تكوين العجينة : يضاف السكر والسمن و الزيت و الدبس و الطحينية في قدر على النار ثم يضاف اليها الطحين بعد خروج فقاعات من اطراف الخليط ثم يخلط و يصف في قوالب و يضاف اليه المبروش او المكسرات .
- **الحلاوة الشكرية :** وتتكون من الراشي و الفانيلا و الحليب . ويتم صنعها بعد خلط الحليب و الراشي يضاف الراشي و الفانيلا ثم تحشى اليها الفستق او الجوز و تكون بشكل اسطواني احيانا .
- **زنود الست :** وتتكون من رقائق من الخبز ثم تحشى بالجوز او المكسرات و تغلى بالزيت .
- **الحلقوم :** وتتكون من الماء و النشا و المستكة و الفانيلا و ماء الورد . ويتم صنعه من خلال اضافة النشا بعد الماء و يحرك جيداً حتى يذوب النشا ثم يضع نصف الخليط على النار و عندما يغلي الخليط يضاف اليه الجزء الاخر و يحرك على النار ثم يضاف السكر بعد ان يصبح القوام ثخين و اخيراً تضاف الفانيلا و ماء الورد ثم يقطع على شكل مربعات او مستطيلات
- **الداخلي او العرموط :-** ويتكون من الطحين و الزيت و الماء و السكر . ويتم صنع العجينة من خلال اضافة الماء و السكر و الزيت و تغلى على النار و بعد ا يغلي الماء يضاف اليها الطحين بالتدريج مع



- التحريك حتى تصبح العجينة متماسكة بعد ذلك تسكب لتبرد وتشل على شكل اصابع او دوائر ثم تغلى بالزيت حتى يصبح لونها ذهبي ثم توضع في الشيرة .
- **البرمة**: وتتكون من الطحين و الماء و البيض و النشا و الزيت و الملح و السكر . بعد تكوين العجينة يتم فردھا ولفھا مع الضغط على اطرافھا لتتشكل بشكل اسطوانات مبرومة .
 - **الجوزية**: وتتكون من الجوز و الماء و تأخذ عدة اشكال اما دائري او اقراص .
 - **القطب** : وتتكون من خليط من الطحين و الحليب الدافئ و السمن الدافئ و السكر والهيل و الجوز . طريقة العمل : تذوب الخميرة في الحليب و تترك ثم تخلط المكونات (الحليب و السكر و الهيل ثم نضيف السمن و الحليب و الخميرة) تترك لمدة ساعة ثم تشكل على شكل كرات بعد حشوها بالجوز او المكسرات ثم تغلى بالزيت وترش بالسكر الناعم .

صورة (١)

انواع الحلويات في محافظة كربلاء المقدسة



ب. انواع المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة:

- **الكعك** : ويتكون من الطحين و البكينج باودر و الفانيلا و الخميرة و السكر و الملح و السمن او الزبد و تختلف طريقة عمل الكعك العادي عن كعك السمس و الكعك المبروش ولكل واحد منهم طريقته الخاصة.
- **الكليجة**: وتتكون من الطحين و الزبد و الزبادي و الحليب و الماء، والخميرة و المطيبات و بعد تكوين العجينة تحشى اما بالتمر او الجوز او المربي .



- **البتيفور:** يكون البتيفور على شكل دوائر او مستطيل ويتم تكوين العجينة من الطحين والسكر و الفانيلا و الباكينج باودر و البيض .
- **الجرّك :** ويكون على شكل دوائر او مستطيل ويعمل من خلال خلط الطحين بالماء و الزيت ومن ثم يرش عليها السمسم
- **الكماج :** ويتكون من الطحين الابيض و الحليب و الخميرة والسكر و الزيت و البكينج باودر و البيض طريقة العمل : يتم وضع الخميرة مع الحليب و السكر ثم يضاف البيض و الزيت و يخلط جيداً مع الطحين ثم يضاف الحليب مع الخميرة وتشكل العجينة الى ضفائر او شكل حلزون ثم يدخل الى الفرن و يرش عليه السكر و السمسم ثم يعاد الى الفرن مرة اخرى .
- **البسكويت :** تختلف طرق عمل البسكويت بحسب نوع البسكويت المراد صنعه و يعد الطحين و الزيت والسكر من المكونات الاساسية له بالاضافة الى مواد اخرى تضاف حسب الرغبة ويشكل على عدة اشكال دائري او مربع او مستطيل .

٣ . التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة :

تعد صناعة الحلويات و المعجنات من الصناعات المميزة في محافظة كربلاء المقدسة ، وقد بلغ عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في المحافظة ٤٥ معملا ، وشكلت المعامل الكبيرة نسبة ١١ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة حيث بلغ عددها ٥ معامل جدول (١) ، اما الصناعات المتوسطة فقد بلغ عددها ١٩ معملا و شكلت نسبة ٤٢ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة . اما الصناعات الصغيرة فقد بلغ عددها ٢١ معملا و شكلت نسبة ٤٧ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة. وهي موزعة بحسب الوحدات الادارية كما في جدول(١) وخريطة (٣) كالآتي :

جدول(١)

التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة لعام ٢٠١٧

الوحدة الادارية	عدد العاملين	النسبة %	حجم المنشأة		
			الصغير ٥	المتوسطة	الكبيرة
قضاء كربلاء	٤٨٤	٨١	١٤	١٧	٤
قضاء الحر	١٢	٢	٣	-	-
قضاء الحسينية	٥	١	٢	-	-
قضاء الهندية	٩٦	١٦	٢	٢	١
المجموع	٥٩٧	١٠٠	٢١	١٩	٥

المصدر: من عمل الباحثان بالاعتماد على الدراسة الميدانية .

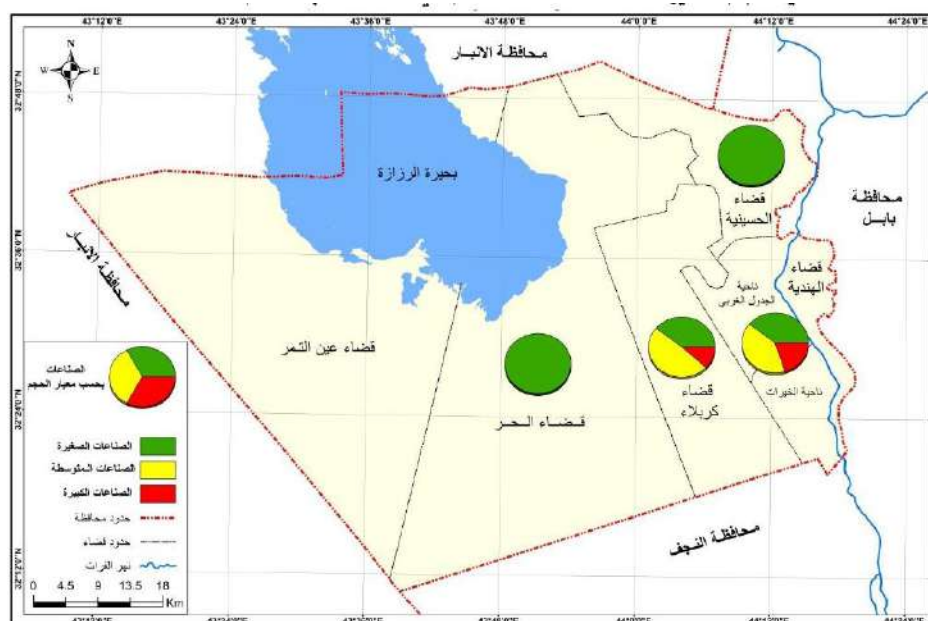
۱. قضاء کربلاء

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء كربلاء ٣٥ معملا حيث شكلت نسبة ٧٨% من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات و قد بلغ عدد المعامل الكبيرة ٤ معامل حيث شكلت نسبة ٩ % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء ، اما الصناعات المتوسطة فقد بلغ عدد المعامل في قضاء كربلاء ١٧ معملا حيث شكلت نسبة ٣٨ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في المحافظة ، في حين بلغ عدد المعامل الصغيرة ١٤ معملا وشكل نسبة ٣١ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ، وقد بلغ عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء كربلاء ٤٨٤ عاملا وشكلوا نسبة ٨١ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة اذ يشكل قضاء كربلاء النسبة الاعلى للعاملين في تلك الصناعة وهذا ناتج عن تركيز اغلب معامل الحلويات و المعجنات في القضاء.

٢. قضاء الهندية

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الهندية ٣٥ معملا حيث شكلت نسبة ١١% من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات و قد بلغ عدد المعامل الكبيرة ١ معمل حيث شكلت نسبة ٢ % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء ، اما الصناعات المتوسطة فقد بلغ عدد المعامل في قضاء الهندية ٢ معملا حيث شكلت نسبة ٤,٤ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في المحافظة ، في حين بلغ عدد المعامل الصغيرة كذلك ٢ معملا و شكلا نسبة ٤,٤ % من اجمالي عدد معامل صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة ،وقد بلغ عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء الهندية ٩٦ عاملا حيث شكلوا نسبة ١٦ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .

خريطة (٣) توزيع الصناعات بحسب الحجم في محافظة كربلاء لعام ٢٠١٧





المصدر: جدول (١)

٣. قضاء الحر

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الحر ٣ معملا حيث شكلت نسبة ٧% من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة و جمعها من المعامل الصغيرة ، وقد بلغ عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء الحر ١٢ عاملا وشكلوا نسبة ٢ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .

٤ . قضاء الحسينية

بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في قضاء الحسينية ٢ معملا حيث شكلت نسبة ٤% من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة و جمعها من المعامل الصغيرة ،وقد بلغ عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في قضاء الحسينية ٥ عاملا وشكلوا نسبة ١ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة .

رابعا: دور السياحة الدينية في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة

يعد التطرق لمفهوم السياحة الدينية واهميتها ودورها في التوزيع المكاني لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة اصبح لابد من معرفة دور السياحة الدينية تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة من خلال زيادة اعداد معامل الحلويات و المعجنات في المحافظة فقد تم انشاء اول معمل لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة عام ١٩٧٢ وكان تطورها يسير ببطء اذا بلغ عدد المعامل للمدة من ١٩٨٦ - ١٩٩٠ (٦) معامل وهي فترة الحرب العراقية الايرانية اذا ساهمت الحرب في تدهور المستوى المعيشي للفرد اما بعد عام ١٩٩٠ وحتى عام ٢٠٠٣ فقد بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات ١١ معملا في حين انتعشت صناعة الحلويات و المعجنات بعد عام ٢٠٠٣ ليصل عدد معامل الحلويات و المعجنات في المحافظة الى ٢٥ معملا في عام ٢٠١٠ وهذا ناتج عن انفتاح الاسواق العراقية فضلا عن توافد الزائرين الى محافظة كربلاء المقدسة و اتعاش السياحة الدينية اما في عام ٢٠١٧ فقد بلغ عدد معامل الحلويات و المعجنات في المحافظة الى ٤٥ معملا فضلا عن انشاء معارض وفروع اخرى الى المعامل الرئيسية الموجودة في كربلاء .

ومعرفة ذلك الدور لابد من الاستعانة ببعض الوسائل الاحصائية لمعرفة مدى ارتباط السياحة الدينية في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في المحافظة ومن هذه الوسائل الاحصائية الانحراف المعياري وتحليل التباين باتجاهين و كالآتي :

١. الانحراف المعياري

الانحراف المعياري للقيم :وهو يعد من اهم و ادق مقاييس التشتت المعروفة ويتم تطبيقه وفق الخطوات الاتية



جامعة البصرة/ كلية الآداب/المؤتمر العلمي السنوي التاسع لسنة ٢٠٢١ قسم الجغرافية العلوم الانسانية والاجتماعية - الواقع - التحديات - الحلول

- تقسيم القيم على مجموع القيم سن
- الانحراف (ح) يساوي (س - سن)
- مربع قيم الانحراف (ح^٢)

ويظهر من خلال جدول (٢) ان الانحراف المعياري لكمية الانتاج لعام ٢٠١٧ تبلغ ٥٧ % وهذا يعني التباين بين كمية الانتاج خلال اشهر السنه ورغم ان السياحة الدينية تتميز بكونها دائمية طوال العام ولا تتقيد بالوقت و الظروف المادية للزائر او الظروف الامنية الا ان اعداد الزائرين تتباين من شهر الى اخر ، اذا يزداد عدد الزائرين الى محافظة كربلاء المقدسة خلال شهري محرم و صفر فقد وصل عدد الزائرين خلال شهر صفر فقط و خلال الزيارة الاربعينية لعام ٢٠١٧ م (٢٠٠٠٠٠٠٠) زائر وهذا يفسر زيادة كمية الانتاج خلال شهر صفر اذ ان زيادة عدد الزائرين مما يعني زيادة في الطلب على صناعة الحلويات و المعجنات وبالتالي زيادة قيمة الانتاج .

كما نلاحظ زيادة في كمية الانتاج خلال شهر شعبان لما يتميز به هذا الشهر من مناسبات دينية وخلال تلك المناسبات يتوافد الزائرين الى كربلاء وربما اعداد الزائرين خلال شهر شعبان تكون اقل من شهري محرم و صفر لما لهذا الشهرين من قدسية لدى المسلمين .

ويظهر تأثير المستهلك المحلي من سكان المحافظات العراقية الاخرى خلال فترة العطل وايام الجمع و الخميس فان اغلب السكان يفضل قضاء وقت العطل في كربلاء المقدسة . اما المستهلك الكيرلائي فيظهر تأثيره خلال شهر رمضان اذ ان اغلب المستهلكين لصناعة الحلويات و المعجنات خلال شهر رمضان المبارك هم سكان محافظة كربلاء المقدسة اذ اغلب السكان يفضل شراء الحلويات خلال هذا الشهر .

جدول (٢)

الانحراف المعياري لكمية انتاج الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة لعام ٢٠١٧

الاشهر	كمية الانتاج ١٠/طن	سن	ح	ح ^٢	ع
محرم	٣٨٠	٢٠٣	١٧٧	٣١٣٢٩	٥٧
صفر	٤٨٠		٢٧٧	٧٦٧٢٩	
ربيع الاول	١٥٠		- ٥٣	٢٨٠٩	
ربيع الاخر	١٤٤		- ٥٩	٣٤٨١	
جماد الاول	١٠٥		- ٩٨	٩٦٠٤	
جماد الاخر	١٢٠		- ٨٣	٦٨٨٩	
رجب	١٠٠		- ١٠٣	١٠٦٠٩	
شعبان	٢٣٢		٢٩	٨٤١	
رمضان	٣٠٠		٩٧	٩٤٠٩	
شوال	١٤٠		- ٦٣	٣٩٦٩	
ذو القعدة	١٣٠		- ٧٣	٥٣٢٩	
ذو الحجة	١٦٠		- ٤٣	١٨٤٩	
المجموع	٢٤٤١			١٦٢٨٤٧	



جامعة البصرة/ كلية الآداب/المؤتمر العلمي السنوي التاسع لسنة ٢٠٢١ قسم الجغرافية العلوم الانسانية والاجتماعية - الواقع - التحديات - الحلول

المصدر: من عمل الباحثان بالاعتماد على الدراسة الميدانية و الاحصاء الرياضي .

$$\text{س} = ٢٠٣$$

$$\sqrt{13570}$$

$$٢٠٣ \div ١١٦ =$$

$$\% ٥٧ =$$

ومن خلال جدول (٣) يمكن المقارنة بين قيم الانتاج لعام ٢٠١٧ م و عام ٢٠١٦ م حيث يتبين ان التباين لقيم الانتاج لاشهر عام ٢٠١٦ اكثر من عام ٢٠١٧ م حيث بلغت نسبة التباين (٥٧%) وهذا يعني ان السياحة لعبت دور بارز خلال اشهر معينه مما يجعل من الانتاج اكبر من بقية الاشهر وخاصة اشهر (محرم وصفر وشعبان).

ويتضح دور السياحة في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات من خلال زيادة في كمية الانتاج خلال عام ٢٠١٧ م فبعد ان كانت كمية الانتاج في عام ٢٠١٦ (٢٢١٨٠) طن اصبحت تبلغ كمية الانتاج في عام ٢٠١٧ م (٢٤٤١٠) طن وتأتي هذه الزيادة نتيجة لزيادة الطلب و انشاء فروع اخرى للمعامل الموجودة .

جدول (٣)

الانحراف المعياري لكمية انتاج الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة لعام ٢٠١٦

الاشهر	كمية الانتاج ١٠/طن	س	ح	ح	ع
محرم	٤٠٠	١٨٤	٢١٦	٤٦٦٥٦	%٦١
صفر	٤٢٩		٢٤٥	٦٠٠٢٥	
ربيع الاول	١٢٠		٦٤ -	٤٠٩٦	
ربيع الاخر	٩٥		٨٩ -	٧٩٢١	
جماد الاول	١٠٠		٨٤ -	٧٠٥٦	
جماد الاخر	١١٤		٧٠ -	٤٩٠٠	
رجب	١١٥		٦٩ -	٤٧٦١	
شعبان	٢٠٠		١٦	٢٥٦	
رمضان	٢٥٠		٦٦	٤٣٥٦	
شوال	١٠٠		٨٤ -	٧٠٥٦	
ذو القعدة	١٤٥		٣٩ -	١٥٢١	
ذو الحجة	١٥٠		٣٤ -	١١٥٦	
المجموع	٢٢١٨			١٤٩٧٦٠	

المصدر: من عمل الباحثان بالاعتماد على الدراسة الميدانية و الاحصاء الرياضي .



$$س = ١٨٤$$

$$ح = ١١٢$$

$$ع = ١٨٤ \div ١١٢$$

$$= ١.٠٠ \times ٠.٦٠٨$$

$$= ٦١ \%$$

٢. تحليل التباين باتجاهين :

يستخدم تحليل التباين باتجاهين لمعرفة الفروقات المعنوية بين القيم وهنا القيم تعني الفروقات بين الوحدات الادارية و الفروقات بين قيم الانتاج و قيم مستلزمات الانتاج ويتم تطبيقه من خلال الخطوات الاتية :

- جمع قيم الاعمدة
- تربيع قيم الاعمدة وجمعها جدول (٤)

جدول (٤)

تحليل التباين باتجاهين لقيمة انتاج و مستلزمات انتاج صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء

المقدسة لعام ٢٠١٧ ssR

الوحدة الادارية	قيمة الانتاج	قيمة الانتاج ٢	قيمة مستلزمات الانتاج	قيمة مستلزمات الانتاج ٢	القيمة المضافة	القيمة المضافة ٢
قضاء كربلاء	١٠٣٧	١٠٧٥٣٦٩	٨٩٠	٧٩٢١٠٠	١٤٧	٢٦١٠٩
قضاء الحر	٣٧	١٣٦٩	٣١	٩٦١	٦	٣٦
الحسينية	٣١	٩٦١	٢٢	٤٨٤	٨	٦٤
الهندية	٢١٨	٤٧٥٢٤	١٠٨	١١٦٦٤	٣١	٩٦١
المجموع	١٣٢٣	١١٢٥٢٢٣	١٠٥١	٨٠٥٢٠٩	١٩٢	٢٢٦٧٦

المصدر: من عمل الباحثان بالاعتماد على الدراسة الميدانية و الاحصاء الرياضي .

$$\text{مجموع تربيع القيم} = ١٩٥٣١٠٨$$

$$\text{مربع مجموع القيم على عددها} = ٥٤٨٦٩٦$$

٣- مجموع تربيع القيم ناقص مجموع القيم تربيع مقسوم على عدد القيم ، جدول (٥)

$$٥٤٨٦٩٦ - ١٩٥٣١٠٨$$

$$= ١٤٠٤٤١٢$$

$$S_{sc} = 1750329 + 1104601 + 36864 \div 4 - 548696$$

$$١٧٤٢٥٣ = 722949 - 548696$$



جدول (٥)

تحليل التباين باتجاهين لقيمة انتاج ومستلزمات انتاج (مليون دينار/شهريا) صناعة الحلويات والمعجنات

في محافظة كربلاء المقدسة لعام ٢٠١٧ ssR

الوحدة الادارية	قيمة الانتاج	قيمة الانتاج	القيمة المضافة	مجموع القيم	مجموع القيم
قضاء كربلاء	١٠٣٧	٨٩٠	١٤٧	٢٠٧٤	٤٣٠١٤٧٦
قضاء الحر	٣٧	٣١	٦	٧٤	٥٤٧٦
الحسينية	٣١	٢٢	٨	٦١	٣٧٢١
الهندية	٢١٨	١٠٨	٣١	٣٥٧	١٢٧٤٤٩
المجموع	١٣٢٣	١٠٥١	١٩٢	٢٥٦٦	٤٤٣٨١٢٢

المصدر: من عمل الباحثة بالاعتماد على الدراسة الميدانية و الاحصاء الرياضي .

$$Ssr = Exij - t..2 \div n$$

$$1479374-548969$$

$$=930678$$

$$ssE = ssT - ssc - ssR$$

$$1404412-174253-930578$$

$$=2994481$$

نستنتج من جدول (٦) بانه لا يوجد اختلاف في المتوسط الناتج عن (قيمة الانتاج ، قيمة مستلزمات الانتاج و القيمة المضافة) ، ولكن هنالك فروقات و اختلاف بين اقضية محافظة كربلاء في قيمة الانتاج وقيمة مستلزمات الانتاج و القيمة المضافة حيث ان القيمة الجدولية اقل من القيمة الموجودة وتاتي هذه الفروقات الى عدة اسباب ومنها تركيز المعامل في قضاء كربلاء فقد بلغ عدد المعامل داخل القضاء ٣٥ معملا اي بنسبة ٧٨ % من اجمالي عدد معامل الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء و بلغ عدد الايدي العاملة داخل القضاء نفسه ٤٨٤ عاملا و بنسبة ٨١ % من اجمالي عدد العاملين في صناعة الحلويات و المعجنات ، وان السبب الابرز هو دور السياحة الدينية حيث يوجد داخل قضاء كربلاء مرقد الامام الحسين واخيه ابا الفضل العباس (عليهما السلام) مما يعني ان السياحة اثرت و بشكل فعال على تنمية صناعة الحلويات و المعجنات .



جدول (٦)

تحليل التباين باتجاهين

	Ss	d.f	m.s	Ca.f	Fta
Ssc	174253	2	87127	1,7	5,14
ssR	930678	3	310226	6,2	4,76
ssE	299481	6	29914		
ssT	1404412	11	-		

المصدر: من عمل الباحثان بالاعتماد على الدراسة الميدانية و الاحصاء الرياضي .

النتائج :

توصل البحث الى عدة نتائج وهي :

- ١- ادت السياحة دورا مهما في التوزيع الجغرافي لصناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة حيث يتركز معظم معالم الحلويات والمعجنات في قضاء كربلاء لوجود مرقد الامام الحسين واخيه ابا الفضل العباس (عليهما السلام).
- ٢- اثرت السياحة بصورة مباشرة في تنمية صناعة الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة اذ ان اغلب المستهلكين هم من الزائرين الوافدين الى محافظة كربلاء المقدسة.
- ٣- ساهمت السياحة في ازدياد كمية انتاج الحلويات و المعجنات في محافظة كربلاء المقدسة وبالتالي زيادة في قيمة الانتاج .

المقترحات :

- ١- استثمار الامكانات الطبيعية التي تتمتع بها محافظة كربلاء للنهوض بواقعها السياحي لما للسياحة من دور في توفر العملات الصعبة سواء للقطاع السياحي او لصناعة الحلويات و المعجنات بصورة خاصة.
- ٢- ادخال انواع جديدة من الحلويات و المعجنات الى محافظة كربلاء المقدسة منها الشرقية و الغربية و حلويات و معجنات منخفضة السعرات الحرارية بما يتطلبه مقتضيات التطور مع الحفاظ على التراثية منها .
- ٣- اللجوء الى المحليات الصناعية او ما يعادلها ذات السعرات المنخفضة بدلا من السكر الذي يحتوي على سعرات حرارية عالية.



جامعة البصرة/ كلية الآداب/المؤتمر العلمي السنوي التاسع لسنة ٢٠٢١ قسم الجغرافية العلوم الانسانية والاجتماعية - الواقع - التحديات - الحلول

المصادر:

- ١- رشيد دريس ، بن جموفايزة ، المعوقات الثقافية لمشروع النمو الاقتصادي - تحولات الاقتصاد الزراعي الصناعية وتنمية المجتمع ، ٢٠١٤.
- ٢- السلامي ، انتصار حسون ، السياحة الدينية ودورها في توطن صناعة الحلويات في مدينة الكاظمية، العدد الرابع ، مجلة كلية التربية ، جامعة بغداد ، ٢٠٠٩ .
- ٣- شريف ، ابراهيم ، جغرافية الصناعة ، دار الرسالة للطباعة والنشر ، العراق ، بغداد ، ١٩٧٦ .
- ٤- الشيخلي ، صباح ابراهيم ، الاصناف الاسلامية في العصر العباسي نشأتها ، تطورها ، رسالة ماجستير ، كلية التربية ، جامعة بغداد ، ١٩٧٤.
- ٥- العبادي ، صادق علي سعيد ، الصناعات الصغيرة في محافظة ذي قار وابعادها التنموية ، رسالة ماجستير ، كلية الآداب ، جامعة ذي قار ، ٢٠١٤ .
- ٦- عمر ، محمد قحطان ، صناعة السياحة و اهميتها في الاقتصاد ، مركز الدراسات والبحوث ، قسم الندوات واللقاءات العلمية ، دمشق ، ٢٠١٠ .
- ٧- هادي ، ازهر سلمان ، التعليم مؤشرات التنمية ، دراسة واقع المستوى التعليمي في مصر ، العدد ٥٣ ، مجلة ديالى ، ٢٠١١ .
- ٨- وزارة الموارد المائية ، المديرية العامة للمساحة ، قسم انتاج الخرائط ، الوحدة الرقمية ، ٢٠١٤ .
- 9- Kevin A. Griffin and Razaq Raj , the Importance of religious Tourism and pilgrimage:reflecting on definitions , motives and data , International Journal of Religious Tourism and pilgrimage , vol 5, 2017 .
- 10- Cambridge Dictionary , Development , Available on :[https:// dictionary Cambridge.org / dictionary/english/ development](https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/development).