### قضية بلا حل

# مسناة سدة الهندية آثارية أم سياحية ؟

**قبل عدة اشهر نشرت جريدة (المدى) تحقيقا يتضمن شكوى عدد من المواطنين بخصوص التجاوزات التي حدثت وتحدث من قبل بعض المقاولين بهدم المسناة المقامة على الضفة الشرقية لنهر الفرات في مدينة السدة وبالضبط (المنطقة المحصورة بين المنارة شمالا وحتى رصيف محطة التحميل التابعة لوزارة النقل والمواصلات جنوبا) وردم جزء مهم من المسناة التي تقع خلف مدرسة السدة للبنات ومن ثم تحول بقدرة قادر الى متنزه وكازينو لايعرف لمن اجر او الجهة المستفيدة ؟.**

**بغداد / المدى**

قال علي نعمة مدير الناحية : اقترحنا استبدال قسم من المسنات القديمة وتجديدها بما يضفي على المدينة طابعا سياحيا ووافقت مديرية بلديات المحافظة على مقترحنا لان المسناة تاكلت وسرق بعض المواطنين طابوقها وصار الموقع مكب للازبال والاوساخ .

ولان المسالة مهمة جدا وتتعلق بتراث عراقي يعود عمره الى خمسة وثمانين عاما كان لابد من لقاء المسؤولين في دائرة الاثار والتراث لمعرفة الابعاد الخطرة التي قد تترتب وراء تلك التجاوزات لما له من تأثيرات حضارية وثقافية واجتماعية تؤثر في الاجيال القادمة .

التقينا الاستاذ قيس حسين مدير عام دائرة الاثار والتراث. الذي حدثنا قائلاً : من قال ان المسناة التي عمرها خمسة وثمانون عاما قد هدمت برغم ادعاء بعض المواطنين ان هناك مباني تراثية هدمت من قبل اشخاص مقاولين ابالتعاون مع المجلس البلدي وقائم مقام منطقة الحلة .فكان لابد من تشكيل لجان وارسالها الى المنطقة المذكورة للتحقق من صحة الادعاء وجاءت تقارير اللجان (ان المسناة لم تهدم وان ماحدث هو تجاوز على مجرى نهر الفرات ولا يتجاوز مترين او ثلاثة امتار) والارض التي يبنى عليها الكورنيش هي قطعة كانت تعتبر مكبا للنفايات والمياه الثقيلة واذا حدث التجاوز فهو على جرف نهر الفرات.

ولكن بعد ذلك علمنا ان الشكاوى قد قدمت الى وزير السياحة وبعض وسائل الاعلام وبعد مخاطبتنا من وزارة السياحة قدمنا التقارير التي تثبت عدم صحة الادعاء المرفوع بخصوص هدم المسناة والتشكيك بصحة التقارير المرفوعة من قبل لجان دائرة الاثار والتراث ولجان الاثار في محافظة بابل التي طابق تقريرها تقرير لجنة الاثار والتراث في بغداد الذي يؤكد عدم وجود تجاوز ولا هدم للمسناة.

وفيما يخص الطابوق الذي بنيت منه المسناة هو طابوق بابلي والذي يعلم بشؤون الآثار والتراث يفهم ان تلك امور طبيعية لان الطابوق نقل من بابل الى الحلة ولتقريب الفكرة ان بعض البيوت في مدينة سامراء بنيت من طابوق نقل من ملوية سامراء فلا نستغرب ان يكون طابوق بابلي في مدينة الحلة ..

وعلق قيس في نهاية حديثه يوميا تأتي العشرات من الشكاوى والادعاءات بان هناك تجاوزات على الاثار والتراث ونحن نرسل لجاناً وتاتي النتائج عدم صحتها اذن لانستغرب من ذلك وليس كل من يقدم شكاوى يثير جدلاً ويفتعل مشكلة هو محق لان بذلك سوف لن نعمل ونحافظ على الاثار والتراث ..

وتضمن قانون الاثار والتراث رقم (٥٥ ) لسنة ٢٠٠٢ (المواد التراثية :الاموال المنقولة والاموال غير منقولة التي يقل عمرها من مئتي سنة ولها قيمة تاريخية او وطنية او قومية او دينية او فنية يعلن عنها بقرار من الوزير) ولكن ماحدث وقدم بتقارير تثبت ان التجاوز قد حصل فعلا وموافقة من لانعلم .

وقالت الدكتورة مريم عمران مدير دائرة الاثار والتراث في بابل : ان موقفنا واضح ورافض للتجاوزات التي تحصل على المواقع الاثارية والتراثية وقد نبهنا منذ اللحظه الاولى للخطورة التي ينطوي عليها مشروع ناحية السدة لتجديد قسم من المسناة وقلنا موقفنا المدعوم بالقوانين الخاصة بحماية المواقع التراثية ولكن العمل مستمر حتى تدخلت الوزارة وقامت لجنة متخصصة من دائرتنا بزيارتين للمسناة.

**نبذة تاريخية**

سدة الهندية تقع على الجانب الغربي لنهر الفرات وتعرف بقرية نينوى حيث سكانها مهاجرون من الموصل وكذلك مهاجرون من شرق ديالى مضافا اليهم سكان المناطق الاصليون .يمارس سكانها صيد الاسماك والحرف اليدوية حياكة شباك الصيد وعمل القفاف التي تستخدم في صيد الاسماك

عند البدء ببناء السدة الحديثة القديمة اوائل العقد الثاني من القرن العشرين انتقل سكان الجانب الغربي الى الجانب الشرقي حيث يقوم العمال والبناءون ببناء السدة عند بدء العمل في عام ١٩١١ ليكونوا قريبين من محال عملهم فتكونت بداية السدة الحديثة عام ١٩١٣ عند اكتمال بناء السدة في ١٢/ ١٢ /١٩١٣ .حيث هاجر اليها سكان جدد من الحلة وكربلاء وحتى من البصرة والنجف ،يبلغ عدد نفوس السدة ما ينوف على ٨٥ الف نسمة الغلبة لرجال يشكل المتعلمون بين الرجال نسبة تبلغ سبعين بالمئة .

مع بناء السدة بنيت معها مقتربات تمتد من معبر السفن (اللوك )الى المنارة القائمة حاليا وبشكل نصف دائري استدارات المسناة ثم عادت على شكل مستقيم لتتصل بالمسناة القائمة امام مدرسة السدة ذات النسق الهندسي الخاص والتي لم تتاثر في يوم مامن ضغوط مياة الفيضانات التي كانت تضرب السدة وصمدت الى ان ازالها المقاولون .

كما تم بناء مفتولين احدهما شرقي يقع بتماس مع الشارع الذي يوصل الى مدخل السد العابر نحو الغرب ويبعد عن معبر السفن بمسافة (٥٠ -٦٠ ) مترا يقوم على قاعدة ثمانية ويحتوي بوابة كبيرة في وسط المفتول ويتألف من طابقين ثم تعلوهما ستارة ترتفع (١٥٠ ) سم وفيها فتحات للبنادق على كل الجهات كذلك في الطابقين الاول والثاني للدفاع عن السدة في حالة حدوث هجوم يتوسط المفتول بئر للتزود بالماء ملحق به اسطبل خلفي لخيول .

وقد قام النظام السابق بهدم هذا المفتول تماما وبنى محله قصرا رئاسيا بعد الانتفاضة الشعبانية عام ١٩٩١ فزج النظام السابق بالعشرات من الشباب الذين دفنوا احياء وعشرات اخرين لم يعرف مصيرهم حتى الان وخلال ربيع هذا العام حدثت الطامة الكبرى بالاعتداء على جزء مهم وتاريخي وتراثي وغريب النسق المعماري في هندسته وطريقة تنفيذه وهي المسناة الواقعة امام مدرسة السدة للبنين على شرق نهر الفرات والتي عمرها اكثر بقليل من عمر السدة القديمة

**توسيع الطريق باتجاة محطة الوقود:**

واكد المهندس عامر معاون مدير بلدية السدة بان الهدف المركزي للمشروع هو توسيع الطريق باتجاة محطة الوقود وعمل مدرجات حديثة وتغليفها بحجر الحلان من جهة الضفة المجاورة للمدينة بواقع ٧٥ متر طولا وانشاء منافذ على ضفة النهر كل ٥٠ متر بواسطة سلم صاعد ونازل وتم البدء بالمشروع بعد موافقة بلديات المحافظة التي خصصت ٤٦٥ مليون دينار على ان ينجز خلال اربعة اشهر لوجود كشف اضافي وتوقف العمل كان بسبب وجود اعتراضات قوية من وزارة الثقافة وهيئة الاثار والتراث

وقد اكد الاستاذ حسون الفتلاوي نائب محافظ بابل : لانختلف حول اهمية الاثار والتراث في محافظة بابل التي تعتبر من المدن الغنية بمواقعها لانها كانت قلب الحضارة البابلية ونحن مع الابقاء على المسناة لانها ذات معلم تراثي ومسجلة ضمن المواقع ذات الصلة بالاثار والتراث .

**راي بلدية بابل:**

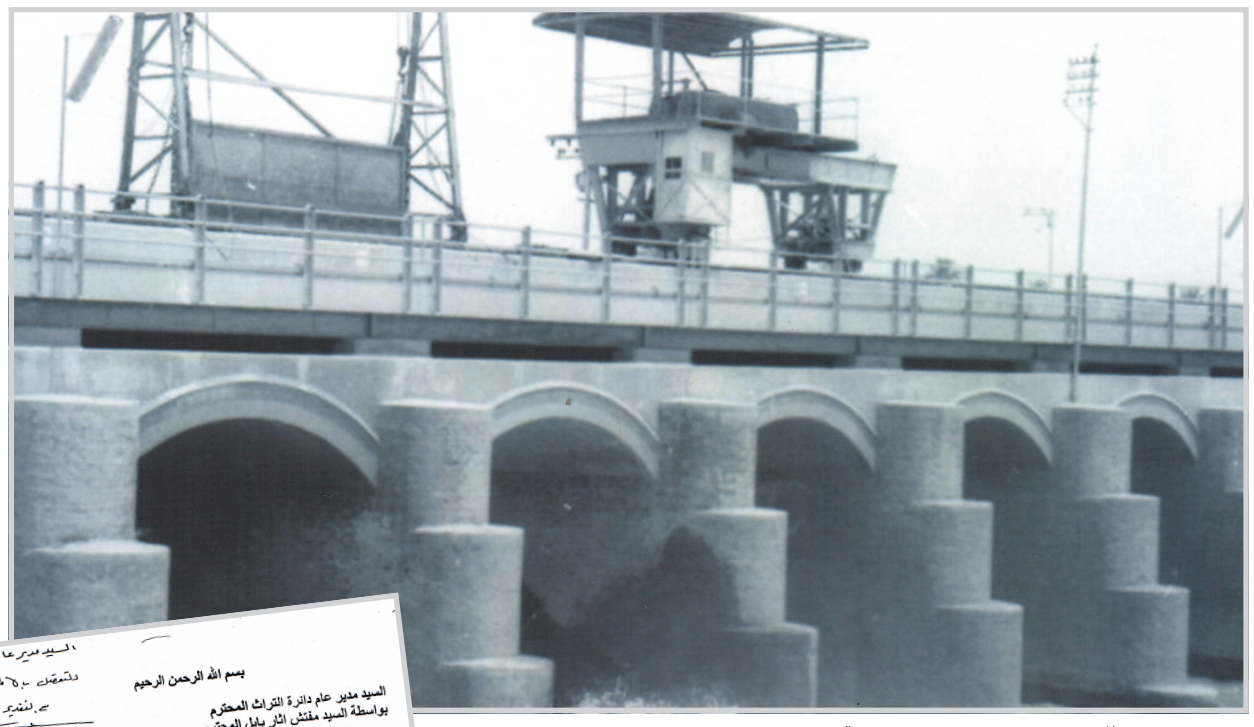
علق مدير البلديات في محافظة بابل المهندس الاقدم عبد الحسين ان مديرية ناحية السدة والمجلس البلدي اعلن عن مشروع تاهيل قسم من المسناة وتم ادراجه ضمن مشاريع ٢٠٠٨ ولان المنطقة تحولت الى مكب من النفايات مع تهدم جزء اساسي من مقتربات الشط وهذا يوفر على بيئة المدينة.

**التجاوز واضح لابد من ايقافه**

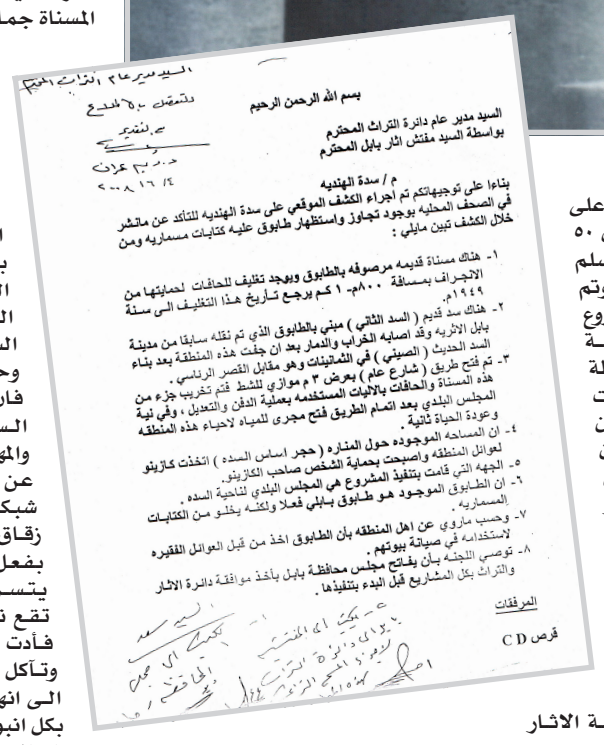
فيما اكد الاستاذ علي شلغم مسؤول المواقع التراثية في محافظة بابل ان التجاوز على الموقع المسناة المسجل بدائرتنا ضمن المواقع التراثية في ناحية السدة ونحن مع الابقاء على الموقع .وهناك رغبة من بعض المواطنين بتجديد قسم من المسناة جماليا ولاغراض السياحة إضافة الى حماية بيوت المواطنين بسبب ارتفاع مناسيب المياه في السبيعنيات وقد تعرض الشارع والمسناة الى اضرار بليغة ولهذا السبب اعد مجلس محافظة بابل مشروعا باشراف البلدية لحماية ضفة النهر وتحسين صورة السدة القديمة .

وحسب احد المواطنين فان المعلومات التي اوردها السيد مدير الناحية والمهندس الذي معه ،عارية عن الصحة حيث توجد شبكة مجار قديمة امام كل زقاق ،هذه المجاري تآكلت بفعل الزمن فبدأ الماء يتسرب داخل التربة التي تقع تحت الشارع المبلط فأدت الى انخساف الشارع وتآكل التربة حيث ادى ذلك الى انهيار الاجزاء المحيطة بكل انبوب .

وان البوابة رقم ٣٦ في المشروع القديم مهددة بالانهيار بسبب انكسار انبوب ماء عابر الى الجهة الغربية ويتسرب من داخل البوابة ٣٦ .



سدة الهندية



السيد مدير عام دائرة التراث المحترم
بواسطة السيد مفتش الاثار بابل المحترم

م / سدة الهنديه

بناءا على توجيهاتكم تم اجراء الكشف الموقعي على سدة الهنديه للتأكد عن ماتشر في الصحف المحليه بوجود تجاوز واستظهار طابوق عليه كتابات مسماريه ومن خلال الكشف تبين مايلي :

١- هناك مسناة قديمه مرصوفه بالطابوق وبهجد تغليف للحافات لحمايتها من الانجراف بمسافة ٨٠٠م- ١ كم يرجع تاريخ هذا التغليف الى سنة ١٩٤٩م.
٢- هناك سد قديم ( السد الثاني ) مبني بالطابوق الذي تم نقله سابقا من مدينة بابل الاثريه وقد اصابه الخراب والدمار بعد ان جئت هذه المنطقة بعد بناء السد الحديث ( الصيني ) في الثمانينات وهو مقابل القصر الرئاسي .
٣- تم فتح طريق ( شارع عام ) بعرض ٣ م موازي للشط فتم تخريب جزء من هذه المسناة والحافات بالاليات المستخدمه بعملية الدفن والتعديل ، وفي نية المجلس البلدي بعد اتمام الطريق فتح مجرى للمياه لاحياء هذه المنطقه وعودة الحياة ثانية .
٤- ان المساحه الموجوده حول المناره (حجر اساس السده ) اتخذت كازينو لعوائل المنطقه واصبحت بحماية الشخص صاحب الكازينو.
٥- الجهه التي قامت بتنفيذ المشروع هي المجلس البلدي لناحية السده .
٦- ان الطابوق الموجود هو طابوق بابلي فعلا ولكنه يخلو من الكتابات المسماريه .
٧- وحسب ماروي عن اهل المنطقه بان الطابوق اخذ من قبل العوائل الفقيره لاستخدامه في صيانة بيوتهم .
٨- توصي اللجنه بأن يفاتح مجلس محافظة بابل بأخذ موافقة دائرة الاثار والتراث بكل المشاريع قبل البدء بتنفيذها .

المرفقات
قرص CD

# الحمير من يشتريها ومن يذبحها ومن يأكلها ؟

**بغداد /ايناس طارق**
**عدسة : سعدالله الخالدي**

في الساعة السادسة من صباح كل يوم جمعة يعقد مزاد ليس لبيع الاثاث او السيارات ،او التحف الفنية النادرة انما مزاد لبيع (الحمير ) نعم لبيع الحمير ولكن ليس ذلك بموضوع جديد لكن الجديد والخطير فيه ان يباع لحوم هذه الحيوانات للاستهلاك البشري.

يعقد المزاد في ساحة كبيرة تقع بين منطقة (الرحمانية ،والشيخ علي) وبحضور عدد كبير من المواطنين (المتعهدين) يتراوح عددهم مابين المئة والمئة وخمسون والذي يتاخر عن الحضور يكون حظه غير جيد وينتظر الاسبوع القادم لعل يكون افضل بالنسبة له .

ولان الموضوع خطير ومقلق جدا ويحتاج الى الكتمان والحذر للوصول الى مصادر معلومات دقيقة قد تكتشف لأول مرة للمواطن الذي لايعلم ماذا يتناول من انواع اللحوم .

يقول ابو سلمان وهو بائع هذه الحيوانات (الحمير) يختلف الطلب حسب كبر الحيوان الحمار الكبير لايتجاوز سعره خمسون الف دينار على عكس الحيوان الصغير الذي يتجاوز الخمسمائة الف دينار عراقي والسبب لان(الحمير الصغير) يكون لحمه سهل الثرم ويشبه لحم العجل الصغير والمستهلك لايميز بينهم ولا تتصور ان حصولنا على هذه الحيوانات بالامر السهل نحن نذهب الى بعض المناطق الزراعية البعيدة من اجل شرائها ثم بيعها هنا في السوق الذي يحضره اعداد كبيرة من المواطنين .

**من هم المتعهدون؟**

يقول قيصر : متعهد لشراء الحيوانات نحن نشتري الحيوان من السوق ونذهب به الى مجازر خاصة بنا ونقوم بذبحه وثرمه بمكائن كبيرة ومن ثم نزن اللحم ونبيعه على اصحاب المطاعم ومعامل صناعة الكبة والبورك ولكن قبل ذلك نخلطه بقليل من لحم العراقي حتى يكون طعمه اكثر قبولا ولولا وجود اشخاص يشترون اللحم منا لما اشترينا تلك اللحوم ولكن هم لايعلمون نوع اللحم المباع واكثر المطاعم ومعامل صناعة الاغذية الجاهزة يخلطون اللحوم بعدة انواع لان اسعار اللحم العراقي العجل يتجاوز تسعة الاف دينار..

وبينما كان احد المتعهدين يروم الصعود الى سيارة البيكب المحملة بالحمير التي تثرم وتباع الى المواطنين عرضنا علية مبلغ من المال لشراء الحيوان ولكن الاجابة كانت الرفض لانه قال اذا وافقت على البيع لن اجني مبلغ يوازي ما سوف احصل علية بعد ذبح الحيوان وبيع لحمه لانني اشتريه بمبلغ خمسون الف دينار ويبلغ وزنه خمسون كيلو غرام وبعد الذبح ابيع الكيلو بسعر سبعة الاف دينار او بتسعة الاف اذا خلطته مع لحم العجل العراقي المثروم .

ولكن ما لفت انتباهنا ان المزاد يحضره اعداد كبيرة من الموطنين ومن مختلف الشرائح المقسمة بين قصاب ومتعهد بيع اللحوم واصحاب معامل صناعة الاغذية المختلفة الجاهزة وباعة حيوانات (الحمير) بعضهم يأ تون من المناطق القريبة من بغداد

ستار حميد :قصاب يقول دائما يتهم القصاب بانه يغش في اللحم الذي يبيعه ولا نعرف السبب واذا خلطنا قليلا من اللحم المستورد والذي لانعرف مصدره ذلك يفرق لنا في السعر كثيرا والكثير من الزبائن يشترون اللحم من دون السؤال عن نوعه المهم سعره اقل من سعر لحم العجل العراقي الذي يتجاوز سعره التسعة الاف دينا عراقي بينما اللحم المستورد ومن مناشى عالمية مختلفة سعره بحدود الاربعة الاف دينارو هنا المواطن سوف يلجا الى شراء اللحم المستورد.

ويمكن ملاحظة الاسواق المحلية التي تعج بانواع كثيرة من اللحوم المختلفة الاصناف والمناشى والمواطن يشتريها من دون التدقيق في تاريخ الصلاحية او قراءة نوع الحيوان المذبوح وهذا قد يسبب الكثير من الامراض

يقول صلاح قصاب في سوق البياع : نحن لاننكر اننا قد نخلط قليلا من بعض انواع اللحوم وخصوصا ما يسمى اللحم الهندي او المستورد عندما نشتري اللحم يكون على شكل قطعة كبيرة يتجاوز وزنها العشرة كيلو غرامات ونحن كقصابين ولخبرتنا في المهنة نقول ان اللحم المستورد او ما يسمى (٤٤)ليس لحم بقر اوعجل انما حيوانات مثل (الحمير ،او الخنزير ) وهناك دليل اخر ان اي قطعة من هذا اللحم لن تباع شريحة وانما مثرومة حتى يسهل طهيها واذا طبخت حتى لو قطعت الى قطع صغيرة لن تنضج والمواطن يشتري هذه الانواع من اللحوم وهو يعلم انها مستوردة.

ولكن طريقة عرض هذه اللحوم المثرومة اضافة الى طريقة بيعها تتطلب تدخل فوري لوزارة الصحة وعودة لجان الرقابة الصحية التي لانعلم اين اصبحت وماذا يعمل منتسبوها الان والمواطن يقبل على شرائها لان ارتفاع اسعار اللحوم العراقية يجعله عازفا عن شرائها وتناولها.

تقول فضاء ربة منزل: لماذا تستغربون عندما يشترى المواطن اللحوم المستوردة ويقال انها مغشوشة ولا تمثل لحم البقر او العجل القصابون هنا ايضا يغشون اللحم ببيعهم لحوم الحيوانات الميتة (الفطايس ) من دون رقابة عليهم اضافة الى ان عملية ذبح الخرفان تتم على الارصفة والطرقات وامام انظار الجميع وخصوصا المسؤلين في الدولة لماذا لاتتم محاسبة من يقوم بذلك

يقول القصاب احمد : لماذا لانتكلم بصراحة عن من يقف وراء اسباب ارتفاع اسعار اللحوم العراقية بنوعيها (الغنم ،والعجل ) التهريب هو الذي يعتبرالحلقة المفرغة لاسواقنا المحلية وملء اسواق الدول المجاورة لان نوعية اللحوم العراقية من الخراف والعجول تفوق اللحوم الاخرى لهذا نجد حاليا انه لدينا ازمة في تربية الحيوانات وارتفاع اسعارها مما جعل المواطن العراقي يلجا الى اللحوم المستوردة وعدم وجود رقابة صحية او مجازر مجازة من وزارة الصحة والداخلية لان الجهات المعنية ايضا الداخلية مسؤولة عن طرد الطارئين على المهنة وحاليا يغشون المواطن ببيعهم لحوم حيوانات (الحمير ) واصحاب المهنة يعلمون من يستخدم تللك اللحوم ويبقى الزبون هو الحكم.

**اصحاب المطاعم ؟**

يقول :ساهر صاحب معمل لصناعة الاغذية الجاهزة :نحن نشتري اللحوم من بعض القصابين وبسعر اقل من اسعار السوق لان نوعية اللحم درجة ثانية بمعنى اوضح خلطة ببعض (المصارين) الحيوانية مع نوع من اللحوم المستوردة اضافة الى اللحم العراقي ولكن لانستخدم لحوم الحمير واذا القصاب خلطه نحن لاذنب لنا في ذلك والحقيقة ان جميع القصابين يخلطوا اللحم بانواع مختلفة ومن شتى اللحوم وهذه ليست بقضية جديد

وتشهد شوارع بغداد انتشاراً كثيفاً لباعة اللحوم التي تجزر على الارصفة وفي المناطق والساحات الترابية ومع الاسف بعض المواطنين ومن فئات مختلفة يقبلون على شراء هذه اللحوم التي لايعلم مصدرها ولكن احد القصابين كان صريحا معنا في كلامه

وعد قصاب في في منطقة بغداد الجديدة يقول : لقد اصبحت القصابة مهنة وفن لان القصاب يتفنن في طريقة عرض اللحوم وخلطها لتصبح عراقية ولا يستطع المواطن التفرقة بينها وبعض القصابين يقوم بخياطة (اللية او الشحوم ) لحيوان الماعز ليبيعه على اساس انه لحم خروف فضلا عن اضافة لحوم في ماكنة الثرم وعندما ياتي الزبون ويختار قطعة لحم العجل ويريد ثرمها يكون اللحم ممزوج باللحم المستورد لان سعر العجل يصل احيانا الى مليون دينار فكيف يمكن ان يربح القصاب اذا لم يمزج معه بعض الانواع والمواطنون يشترون اللحوم المستوردة اذن ما الغريب في ذلك

يقول محمد وكيل بيع اللحوم في منطقة بغداد الجديدة :نحن نشتري اللحوم من سوق جميلة ومن تجار معروفين يستوردون اللحوم والدجاج لماذا لاتتم محاسبتهم من قبل الجهاز المركزي للسيطرة النوعية وهي الجهة الوحيدة المسؤلة عن تحديد مدى صلاحية اللحوم للاستهلاك البشري .

وللمعلومات فقط يوجد حاليا ٢٢ منفذا حدوديا لم يتم السيطرة عليها والتجار يستوردون المواد الغذائية من اردأ المناشئ العالمية.

واللحوم والاسماك المستوردة حاليا تجرى عليها عملية الغش من اضافة اللون الاحمر لتظهر في صورة طازجة وكذلك زيادة وزنها بالماء والثلج.

يقول مصطفى استاذ جامعي : نتيجة عزوف الكثير من الفلاحين عن الزراعة وقلة مصادر المياة وارتفاع اسعار الاغنام التي تهرب الى خارج البلد جعل من الثروة الحيوانية عملة نادرة الوجود واذا لم تتخذ حلول جذرية من وزارة الزراعة والصحة سوف تنقرض هذه الحيوانات وتشهد ارتفاع اسعار ثلاث مرات اضافة الى طريقة الذبح العشوائي من دون الرجوع الى معرفة اعداد هذه الاغنام والابقار والعجول..

**رأي القانون العراقي**

لقد نص القانون العراقي على ان الذبح في اماكن غير المجازر الحكومية والاهلية التي تخصص للاستهلاك البشري (الاغنام ، الماعز ، البقر ، الجاموس ، الجمل) فقط ولم تشمل ذبح لحوم الحمير وجعلها صالحة للاستهلاك البشري لان ذلك مخالفة يعاقب عليها القانون العراقي وتدرج ضمن فقرة الغش الغذائي والصناعي ويحاسب عليها القانون الخاص بقوانين السيطرة النوعية وتحدد العقوبة حسب جسامه الضرر.

وسؤالنا هو هل ستبقى الابواب مفتوحة على مصرعيها ومتى تنتهي سلسلة الغش الغذائي وهنا يكمن دور الهئية العامة للكمارك والجهاز المركزي للسيطرة النوعية ولابد من الاسراع بالاجراءات القانونية الحازمة.

### رمضان في بغداد الجديدة

# محيبس وحلوى وكرة قدم

**بغداد/كريم الحمداني**

لشهر رمضان مكانة خاصة في قلوب المسلمين في مشارق الارض ومغاربها، وفي كل بلد من هذه البلدان هناك طقوس وشعائر تختلف من بلد لآخر، ودأب العراقيون منذ القدم على التهيؤ لهذا الشهر الذي تزول فيه الفوارق بين الغني والفقير ترى الجميع يحضرون الاطعمة المحببة فيه وخاصة الحلوى والشرابت على حد قول احد تجار الجملة ان مايتم بيعه في رمضان يعادل مبيعات عام كامل .

في منطقة بغداد الجديدة عاود رمضان ايامه الجميلة بعد انحسار خلال الاعوام الثلاثة الماضية بسبب الارهاب الاعمى الذي طال كل شيء حتى طقوس رمضان الفضيل ، فالجوامع في المنطقة تقام فيها موائد افطار للصائمين والفقراءو يتم تجهيزهذه الموائد عن طريق عوائل المنطقة والقائمين على خدمة الجوامع حيث في اغلب الايام يأتي طعام يتم توزيعه على الفقراء والمتعففين والعوائل النازحة التي مازالت تسكن احياء المنطقة بحسب الشيخ ابو سعد السنجري احد رجال الدين، واسواق بغداد الجديدة كانت قبل رمضان تغلق طوعا بحدود الساعة السابعة او الثامنة مساءً اما في رمضان فإنها تغلق ساعة الفطور ومن ثم العودة حتى تستمرالى ساعات بعد منتصف الليل كما يقول ابو شهد صاحب احد المحال نعود الى فتح محالنا بعد ان لمسنا حركة متبضعين يقصدون الأسواق بعد تناول الإفطار بعد الامن الذي تعيشه المنطقة بفضل عملية فرض القانون حيث وجود إفراد الشرطة والجيش معنا ما شجعنا على التأخر في غلق محالنا.

يقول المواطن أبو عبد الرحمن من حي الخليج العربي ببغداد الجديدة ان الطقوس التي احرص على ممارستها في هذا الشهر الفضيل بعد أداء واجباتي الدينية ان اجمع عائلتي على مائدة الإفطار يوميا وهو امر لا أستطيع تدبيره في بقية الاشهر الاخرى بسبب مشاغل الجميع بأمور حياتهم الخاصة.

في رمضان هذا العام عاد تقليد قديم بإكرام الجيران بأطعمة خاصة متبادلة حيث ترى الساعة التي تسبق الاذان الذي يعلن الفطور فالنساء والاطفال في الازقة يحملون الاطباق لجيرانهم وبالعكس، ومن طقوس رمضان لعبة المحيبس وهي لعبة تكاد تكون مخصصة له فإن شباب بغداد الجديدة اقاموا لهم دورياً بمشاركة فرق من الكرادة والاعظمية ومدينة الصدر تبدأ اللعبة يومياً الساعة التاسعة مساءً وتستمر الى السحوريتخللها توزيع الحلويات والشرابت والمؤكولات المختلفة التي يجود بها اهالي المنطقة بشكل يومي فضلا عن توفير التيار الكهربائي عن طريق المولدات الخاصة ولم يكتفلوا بذلك بل اقاموا بطولة كرة قدم رمضانية ليلية بمشاركة عشرة فرق شبابية من المنطقة بعد ان هيأوا ساحة وزودوها بأجهزة انارة كافية تعمل على المولدات البيتية التي تبرع بها ووقودها احد وجهاء القوم من ابناء بغداد الجديدة حيث تجرى المباراة بين يوم وآخر وتشكل سهرة رمضانية جميلة يقصدها حتى ناس المنطقة بأجواء من الطمأنينة والامان حيث دوريات الشرطة تقف عند ملعب كرة القدم والشوارع المحيطة به وبهذه العودة الجميلة لهذا الشهر الكريم يدق مسمار كبير في نعش الارهاب الوافد الذي اراد ان يدمر كل شيء في عراقنا الجميل..