

AZƏRBAYCAN QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS NÜMUNƏLƏRİNİN DÖVLƏT REYESTRİ.....0582

Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir,
25.08.2011, 28.03.2012, 18.10.2012, 15.05.2013, 03.02.2014, 27.01.2015, 17.02.2016 tarixli əlavələrə

Bölmənin adı	Seksiya, sub-seksiya	№	Elementin adı	Elementlərin növləri	
BAYRAM, MƏRASİM, AYIN	AYIN VƏ MƏRASİMLƏR	(1).	Çay dəstgahı	sosial fəaliyyət, ayınlar və bayram tədbirləri	
		(2).	Hamam mədəniyyəti		
		(3).	Sünnət		
		(4).	Yas		
		(5).	Türkeçərə		təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət
	XALQ BAYRAMLARI	(6).	Qurban	şifahi ənənələr və ifadələr	
		(7).	Novruz		
		(8).	Orcluq		
MƏDƏNİ MƏKANLAR	XÜSUSİ MƏDƏNİ MƏKANLARIN ƏNƏNƏVİ BİLİKLƏRİ	(9).	Nicin mədəni məkanı	ənənəvi sənətkarlıq, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
		(10).	Qırmızı Qəsəbənin mədəni məkanı		
FOLKLOR	MUSIQI	(11).	Aşıq sənəti	ifa incəsənəti	
		(12).	Muğam sənəti		
		(13).	Meyxana		
	RƏQSLƏR	(14).	Yallı (Köçəri)		
		(15).	Uzundərə		
	OYUN- TAMAŞA > OYUNLAR	Atüstü oyunlar	(16).	Altunqabaq	sosial fəaliyyət, ayınlar və bayram tədbirləri
			(17).	Atüstü güləş	
			(18).	Baharbənd	
			(19).	Papaq oyunu	
			(20).	Çovqan	
		Dərviş oyunları	(21).	Aylanış	
			(22).	Dövrən	
		Uşaq oyunları	(23).	Bənövşə	
			(24).	Cızığtopu	
		Zorxana oyunları	(25).	Güləşmə	
(26).	Pəhləvanlıq				
OYUN- TAMAŞA > TAMAŞALAR	Qaravəlli tamaşaları	(27).	Kosa-gəlin		
		(28).	Şirvan Qazısı		
	Meydan	(29).	Ayıoynatma		

		tamaşaları	(30).	Xoruz döyüşdürmə	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
		Oyuq (Kukla) tamaşaları	(31).	Çömçəgəlin	
			(32).	Dəzgah Şahsəlimi	
			(33).	Ərusək	
		Şəbih tamaşaları	(34).	Əza	
			(35).	Qətl	
			(36).	Məzhək-Şəbih	
SƏNƏTKARLIQ	ƏNƏNƏVİ-DEKORATİV SƏNƏT		(37).	Azərbaycan xalçaçılığı	ənənəvi sənətkarlıq
			(38).	İpekçilik	
			(39).	Şəbəkəçilik	
			(40).	Kəlağayı sənəti	
	TİKMƏ		(41).	Doldurma	
			(42).	Güləbətın	
			(43).	Muncuqlu	
			(44).	Pilək	
			(45).	Təkelduz	
	XALQ TƏSVİRİ SƏNƏTİ		(46).	Heykəltəraşlıq	
			(47).	Xəttatlıq	
			(48).	Qrafika	
			(49).	Miniatür	
			(50).	Rəngkarlıq	
	XALQ TƏTBİQİ SƏNƏTİ		(51).	Ağacışləmə	
			(52).	Duluşçuluq	
			(53).	Bədi metal	
			(54).	Bəzədilmə üsulları	
		(55).	Dəmirçilik		
		(56).	Zərgərlik		
		(57).	Lahıc qəsəbəsinin misgerlik sənəti		
		(58).	Şüşə sənəti		
MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ	ƏNƏNƏVİ ÇÖRƏK NÜMUNƏLƏRİN HAZIRLANMASI		(59).	Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti (lavaş, yuxa, yayma, sac çörəyi, girdə, daş çörəyi, fətir)	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(60).	Təndir və kövrək çörəklərinin hazırlanma bilikləri	
	MƏDƏNİ VƏ SOSIAL FUNKSİYALARI DAŞIYAN ƏNƏNƏVİ MƏTBƏX NÜMUNƏLƏRİ		(61).	Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti	
			(62).	Bozbaşın hazırlanma bilikləri	

MİLLİ MUSIQI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	İDİOFONLU ÇALĞI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	(63).	Ağız qopuzu	ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti	
		(64).	Kaman		
		(65).	Çan		
		(66).	Hövsər		
	NƏFƏS ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(67).	Kərenay		
		(68).	Mizmar		
		(69).	Musiqar		
		(70).	Nay ifaçılıq sənəti		
		(71).	Balaban		
	SIMLI ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(72).	Tar sənətkarlığı və ifaçılığı		ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti
		(73).	Saz sənətkarlığı və ifaçılığı		
		(74).	Kamança sənətkarlığı və ifaçılıq sənəti		
	ZƏRB ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(75).	Dəf hazırlanma və ifaçılıq sənəti		
		(76).	Dümbək		
(77).		Qaval			

STATE REGISTER OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE ELEMENTS OF AZERBAIJAN

*Approved by the order No. 218 of the
Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan Republic on 28.04.2010,
with updates dated 25.08.2011, 28.03.2012, 18.10.2012, 15.05.2013, 03.02.2014, 27.01.2015, 17.02.2016*

Name of grand sector	Section, sub-section		№	Title of the element	Type of the element
HOLIDAYS AND CEREMONIES	RITUALS AND CEREMONIES		(1).	Tea destgah	social practices, rituals and festivities
			(2).	Hamam tradition	
			(3).	Sunnet, ritual circumcision	
			(4).	Yas mourning ritual	
			(5).	Traditional quackery	knowledge and practices concerning nature and the universe
	FOLK HOLIDAYS		(6).	Qurban	oral traditions and expressions
			(7).	Novruz	
			(8).	Orujluq	
CULTURAL SPACES	TRADITIONAL KNOWLEDGE OF CULTURAL SPACES		(9).	Cultural space of Nij	knowledge and practices concerning nature and the universe, traditional craftsmanship
			(10).	Cultural space of Qirmizi Qasaba	
FOLKLORE	MUSIC		(11).	Ashuq Art	performing arts
			(12).	Mugham	
			(13).	Meykhana	
	DANCES		(14).	Yalli (Kochari)	
			(15).	Uzundere	
	GAMES, PERFORMANCES > GAMES	Horse riding games	(16).	Altunqabaq	social practices, rituals and festivities
			(17).	Horse wrestling	
			(18).	Baharbend	
			(19).	Papakh game	
			(20).	Chovqan	
		Darvishs' traditional game	(21).	Aylanish	
			(22).	Dövrän	
		Children's games	(23).	Benovshe	
			(24).	Jizigtopu	
		Zorkhana games	(25).	Güleshme	
	(26).		Pehlevanlıq		

	GAMES, PERFORMANCES > PERFORMANCES	Joke performances	(27).	Kosa-gelin	social practices, rituals and festivities		
			(28).	Shirvan Qazisi			
		Square performances	(29).	Ayioynatma			
			(30).	Khoruz döyüshdürme			
		Puppet performances	(31).	Chömchegelin			
			(32).	Dezgah Shahselimi			
			(33).	Erusek			
		Shebih performances	(34).	Eza			
			(35).	Qetl			
			(36).	Mezhek-Shebih			
		TRADITIONAL CRAFTS	TRADITIONAL DECORATIVE ART	(37).		Azerbaijani carpet weaving	traditional craftsmanship
				(38).		Sericulture	
(39).	Shebeke making						
(40).	Kelaghayi art						
EMBROIDERY	(41).		Doldurma embroidery				
	(42).		Gülebetin embroidery				
	(43).		Munjuqlu embroidery				
	(44).		Pilek embroidery				
	(45).		Tekelduz embroidery				
FOLK FINE ARTS	(46).		Traditional sculpture				
	(47).		Azerbaijani Traditional calligraphy				
	(48).		Graphics				
	(49).		Miniature making				
	(50).		Azerbaijani folk painting				
APPLIED ARTS	(51).		Traditional woodwork				
	(52).		Traditional pottery				
	(53).		Artistic metalwork				
	(54).		Traditional Azeri ornamentation				
	(55).	Blacksmith's art					
	(56).	Jeweller's art					
	(57).	Traditional copper craftsmanship of Lahij					
	(58).	Glass art					
CULINARY PRACTICES	PREPARATION SKILLS OF TRADITIONAL BREAD	(59).	Culture of flatbread making (lavash, yukha, yayma, saj choreyi, girde, dash choreyi, fetir)	social practices, rituals and festivities			

		(60).	Skills of preparation of tandir and kovrek bread	
	KNOWLEDGE OF TRADITIONAL FOODWAYS	(61).	Dolma making and sharing	
		(62).	Traditional skills of preparing bozbash	
CRAFTSMANSHIP AND PERFORMING ART OF NATIONAL MUSICAL INSTRUMENTS	IDIOPHONE MUSICAL INSTRUMENTS	(63).	Aghiz qopuzu	traditional craftsmanship, performing arts
		(64).	Kaman	
		(65).	Chan	
		(66).	Hövser	
	WIND MUSICAL INSTRUMENTS	(67).	Kerenay	
		(68).	Mizmar	
		(69).	Musiqar	
		(70).	Performing arts related to Nay	
	STRINGED MUSICAL INSTRUMENTS	(71).	Balaban	traditional craftsmanship, performing arts
		(72).	Craftsmanship and performance with the Tar	
		(73).	Craftsmanship and performance with the Saz	
PERCUSSION MUSICAL INSTRUMENTS	(74).	Kamancha crafting and performing art		
	(75).	Crafting and playing with Def		
	(76).	Dümbek		
	(77).	Qaval		

MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ >
MƏDƏNİ VƏ SOSIAL FUNKSİYALARI DAŞIYAN ƏNƏNƏVİ MƏTBƏX NÜMUNƏLƏRİ

FT010100061

Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti

Azərbaycan Respublikasının
Qeyri-Maddi Mədəni İrs Nümunələrinin Dövlət Reyestrindən
« Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti »nə dair qısa
çıxarış

Reyestr Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir
(14.05.2014 tarixli əlavələrlə)

1. Elementin adı

Reyestrdə bölməsi:

Alt bölmə:

Dolmanın hazırlanma və paylaşma
mədəniyyəti

Mətbəx ənənələri

Mədəni və sosial funksiyaları daşıyan ənənəvi
mətbəx nümunələri

2. Elementin növü

qeyri-maddi mədəni irsin
vasitəsi kimi şifahi ənənələr və
ifadələr, o cümlədən dil

ifa incəsənəti

sosial fəaliyyət,
ayinlər və bayram
tədbirləri

təbiət və kainata aid biliklər və
fəaliyyət

ənənəvi sənətkarlıq

mədəni məkanlar

digər(ləri)

3. Elementin coğrafi mövqeyi

Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti Azərbaycanın bütün regionlarında mövcuddur, xüsusilə Bakı, Abşeron, Şəki, Zaqatala, Şirvan, Gəncə, Qarabağ, Zəngilan, Ağdam, Kəlbəcər, Laçın, Qubadlı, Cabrayıl, Füzuli, Qəbələ, Quba, Xaçmaz, Astara, Lənkəran, Qöyçay, Tərtər, Kürdamir, Şəmkir, Lərik, Hacıqabul, Ucar, Qazax, Yevlax, Saatlı, Oğuz, Neftçala, Salyan, Naxçıvan şəhər və rayonları qeyd edilir. Dolmanın hazırlanması ölkənin bir çox şəhərlərində olan peşə məktəblərdə ixtisaslaşmış müəllimlər tərəfindən tədris edilir.

4. Aidiyyəti icmaların və qrupların adı.

Azərbaycanda dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti elementinin bütün mərhələləri ilə məşğul olan çoxsaylı evdar qadınlar, həmçinin peşə məktəblərin ixtisaslaşmış müəllimləri tərəfindən nəsil-dən nəsilə ötürülür. Elementin daha geniş icması dolmanı mədəniyyətin hissəsini kimi qəbul edən və müxəlif sosial və mədəni funksiyalar üçün istifadə edən qruplardır.

Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyətinin təbliğatı və nəsil-dən nəsilə ötürülməsi ilə məşğul olan Azərbaycan Kulinarıya Assosiasiyası və "Simurq" kimi qeyri-hökumət təşkilatları vardır.

Expertlər: Tahir Əmiraslanov, Araz Qurbanov

İcmaların iştirakı barədə məlumat:

Görüşlər: Bakı şəhərində 4 görüş (09.02.2009, 06.03.2009, 04.03.2010, 16.04.2014, dolma bişirən qadınlar, peşə məktəblərin müəllimləri və tələbələri, Azərbaycan Kulinariya Assosiasiyası və digər qeyri-hökumət təşkilatları); Şəki şəhərində 3 görüş (20.08.2009, 12.10.2009, 03.11.2014, dolma bişirən qadınlar, peşə məktəblərin müəllimləri və tələbələri); Zaqatala rayonunda 4 görüş (10.06.2009, 24.06.2009, 20.10.2009, 14.02.2014, dolma bişirən qadınlar); Saatlı şəhərində 2 görüş (18.06.2009, 08.07.2009, dolma bişirən qadınlar); Lənkəran şəhərində 2 görüş (22.04.2009, 04.05.2009, dolma bişirən qadınlar). Naxçıvan şəhərində 2 görüş (09.04.2009, 22.09.2009, dolma bişirən qadınlar, peşə məktəblərin müəllimləri və tələbələri); Oğuz şəhərində 3 görüş (07.08.2009, 28.10.2009, 03.03.2014, dolma bişirən qadınlar);

Faylın kodu: 0114587

Nazirliyin əmri (nömrəsi): № 00469

5. Element haqqında məlumat

Dolma üzüm, əvəlik, vələs və heyva ağaclarının təzə və ya konservləşdirilmiş yarpaqlarına bükülən, alma, bibər, pomidor, badımcan, heyva, qabaq, balqabaq, xiyar, göbələk kimi meyvə və tərəvəzlərin, bütöv quzu, qoyun, toyuq və balığın içərisinə qoyularaq bişirilən, içlikdən ibarət xörək növüdür.

Azərbaycan xalqının qədim milli xörəklərindən biri olan dolma toy mərasimlərində, bayram şənliklərində plov, kabab kimi milli mətbəx nümunələri ilə yanaşı etnik kulinariyanın simvollarından birinə çevrilmiş, qonşu region xalqlarının da süfrəsinə daxil olmuşdur. Xörəyin türk mənşəli adı (dolma, doldurmaq) onun hazırlanma texnologiyasını - tərəvəzin üzüm, əvəlik, vələs və heyva yarpaqlarının və ya nazik xəmir qatının içərisinin müxtəlif içliklər (fərşlər) ilə doldurulmasını göstərməkdədir. Bəzi regionlarda ona «sarma» da deyirlər.

Azərbaycanda dolma həm də mövsümi xörək növü hesab edilir. Fəsildən asılı olaraq onu müxtəlif bitki yarpaqlarından və tərəvəz növlərindən hazırlayırlar. Üzüm yarpağından isə il boyu dolma hazırlamaq mümkündür. Bu məqsədlə yaz-yay aylarından təzə yarpaq tədarük edilir və duza qoyulur. Dolma içliyindən asılı olaraq vegetarian (yalnız dolma), ətli və qarışıq növlərə bölünür. Vegetarian dolmanın içliyi, adətən, düyü, paxlalı bitkilər, göyərti və ədviyyatdan ibarət olur. Ətli dolmaların içliyi həm qızardılmış, həm də çiy fərşdən hazırlanır. Qarışıq dolmalarda isə içliyin tərkibinə ətlə yanaşı, paxlalı bitkilər, göyərti və s. əlavə edilir. Azərbaycanın müxtəlif regionlarında dolmanın 30-dan çox növü və variantları olsa da, onların bişirilmə texnologiyaları dəyişilməmişdir.

6. Elementin ötürülməsinə dair məlumatlar

Elementi «dolma» adı ilə təqdim edən iştirakçı-dövlətdə həmin milli xörək növünün ilkin hazırlanma texnologiyası, onunla bağlı ənənələr və istifadə qaydaları əsrlər boyu nəsil-dən-nəslə ötürülərək dəyişilməmiş, öz konservativliyini bugünədək qorumuşdur. Təkcə azərbaycanlılar tərəfindən deyil, eləcə də digər etnik icmalar tərəfindən hazırlanır. Azərbaycanda dolmabişirmə ənənələri ilə bağlı bilik və vərdislər ailə və nəsilər daxilində təbliğ olunur. Ailədə ana öz qızına, o da öz nəvbəsində gələcəkdə övladına öyrədir. Dolmanın ictimai işə obyektlərində peşəkar səviyyədə bişirilməsi üçün isə texniki-peşə kulinariya kursları fəaliyyət göstərir.

7. Elementin mədəni və sosial funksiyaları

Adından məlum olduğu kimi, elementin spesifik xüsusiyyətini və onun ayrı-ayrı növlərinin içlikləri – tərəvəz, qoyun, dana, balıq və ya quş ətindən, paxlalı bitkilərdən, göyərti və ədviyyatlardan hazırlanmış fərşlər təşkil edir. Bütövlükdə, dolmanın növləri mövsümi xarakter daşısa da, milli Azərbaycan mətbəxində həm də bolluğu simvolizə etməkdədir.

Dolma həm də Azərbaycan Respublikasının ərazisində yaşayan bütün xalqları birləşdirən orta qulinariya elementinə – qeyri-maddi mədəni irs nümunəsinə çevrilmişdir.

Azərbaycanda indi də belə bir ənənə yaşayır ki, ər evinə köçən qıza adətən qızın əl qabiliyyətini yoxlamaq üçün "dolma bükmək" tapşırılır. Əgər təzə gəlin dolmaları eyni ölçüdə, səliqə ilə büksə, deməli qalan işlərində də səliqəli olacaqdır.

Yuxuda dolma görmək, ağıllı, kamallı, hərtərəfli fikirləşən, ümitsizliyə düşsədə çarələr tapa, çətin problemlər ilə üzləşsədə öhdəsində gələ bilən, çox fərasətli və bacarıqlı bir şəxs kimi yozulur. Bu adam, ən pis vaxtlarda da mütləq bir çıxış yolu tapmaq üçün hər fikri təhlil edən və aralarından ən düzgün olanı öz xeyrinə çevirməyi bacaran insan kimi şərh olunur. Özünü heç bir vaxt çox aciz hiss etməz, həmişə bir həll yolu tapmağa çalışır və belə fikirlər ilə həyatına istiqamət verir. Yuxuda dolma görmək, xeyirli işləri məntiq çərçivəsində təhlil edən və özünə fayda gətirəcək şəkildə işlədən bu səbəblə də həmişə xeyir tutan adama əlamət edir.

8. Elementin cari praktikasının səviyyəsi

əla yaxşı orta zəif çox zəif

9. Elementin təcili qorunmaya ehtiyacı (əgər varsa)

vardır yoxdur

10. Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin aidiyyəti şöbə(lər)nin adı

- Mədəniyyət və Turizm Nazirliyinin şəhər və rayon şöbələri, Nazirliyin Mərkəzi Aparatının Təhsil şöbəsi

CULINARY PRACTICES > KNOWLEDGE OF TRADITIONAL FOODWAYS

FT010100061

DOLMA MAKING AND SHARING

A short extract from the Register of Intangible Cultural Heritage of Azerbaijan, regarding “Dolma making and sharing”

The Register was approved by the Ministry of Culture and Tourism of Azerbaijan Republic by Order No. 218, dated 28.04.2010 (Updated on 14.05.2014)

1. Name of the element

Dolma making and sharing

Section

Culinary practices

Sub-section

Knowledge of traditional foodways

2. Category of the element

oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage

performing arts

social practices, rituals and festive events

knowledge and practices concerning nature and the universe

traditional craftsmanship

cultural spaces

other

3. Geographic scope of the element

Dolma preparation and sharing of culture available in all regions of Azerbaijan, especially in cities and regions of Baku, Absheron, Sheki, Zagatala, Shirvan, Ganja, Karabakh, Zangilan, Agdam, Kelbajar, Lachin, Gubadli, Jebayil, Fizuli, Gabala, Guba, Khachmaz, Astara, Lankaran, Goycay, Tartar, Kurdamir, Shamkir, Azerbaijan, Hajigabul, Ujar, Gazakh, Yevlakh, Kurdamir, Oguz, Neftchala, Salyan, Nakhchivan. Dolma preparation is also taught by teachers in special vocational schools, based only in cities.

4. Name of community

The major community dealing with all the stages of preparation and practice of dolma is women and housewives, as well as teachers of specialized schools who transmit the element from generation to generation. There also exists a wider community of dolma that perceives the element as a part of its culture and use dolma for various social and cultural features.

Some non-governmental organizations, such as Azerbaijan Culinary Association and Simurq NGO deal with promotion of the element and contribute to its transmission from generation to generation.

Experts: Tahir Amiraslanov, Araz Gurbanov.

Data on community involvement:

4 meetings in Baku (09.02.2009, 06.03.2009, 04.03.2010, 16.04.2014, dolma cooking women practitioners, teachers and students of vocational schools, Azerbaijan Culinary Association and other non-governmental organizations);
3 meetings in Sheki (20.08.2009, 12.10.2009, 03.11.2014, dolma cooking women practitioners, teachers and students of vocational schools);
4 meetings in Zagatala region (10.06.2009, 24.06.2009, 20.10.2009, 14.02.2014, dolma cooking women practitioners);

2 meetings in Saatli (18.06.2009, 08.07.2009, dolma cooking women practitioners);
2 meetings in Lenkeran (22.04.2009, 04.05.2009, dolma cooking women practitioners).
2 meetings in Nakhchivan (09.04.2009, 22.09.2009, dolma cooking women practitioners, teachers and students of vocational schools);
3 meetings in Oghuz (07.08.2009, 28.10.2009, 03.03.2014, dolma cooking women practitioners);

Reference code of the file: 0114587

Ministry Order: № 00469

5. Information about of the element

Dolma is a tradition of making fillings and wrappings of meat using leaves of vine, dock, hornbeam or quince trees or stuffed into fruits and vegetables such as apple, pepper, tomato, eggplant, quince, gourd, pumpkin, cucumbers or mushrooms.

One of the oldest traditions in Azerbaijan, dolma culture is widely used in wedding ceremonies, celebrations, festivities and has become one of the symbols of cultural and culinary heritage of communities that gather around the table. The name has Turkic origin, meaning “stuffed, filled”. In some regions, it is also called ‘sarma’, meaning ‘rolled’.

In Azerbaijan, dolma meal is considered a seasonal one. Depending on season, communities prepare it from various leaves and vegetables. Vine leaves dolma can, however, be prepared all year long. To this end, women prepare in advance fresh leaves in the spring and summer months, and put them in salt water. Communities can also use no meat, for vegetarian purposes (‘false dolma’). The filling of this one is composed of rice, vegetables, herbs and spices. The dolma containing meat is prepared by including meat in either raw or fried form. Communities also add various ingredients to the meat, such as vegetables, cereals, greens and others. Communities prepare more than 30 types of dolma depending on regions and cities, and apply various preparation skills.

6. Information on transmission of the element

Dolma making and sharing is a very popular traditional meal in the country, has a number of traditions associated with it and has remained unchanged for centuries, while being passed on from generation to generation. Not only Azerbaijanis, but also other ethnic communities prepare dolma on regular basis.

Within families, it is transmitted from mother to daughter, and the latter in turn teaches her children in the future. At vocational schools level, teachers offer specific courses on dolma preparation and demonstrate skills to a group of students or trainees at the same time.

7. Cultural and social functions of the element

The specific nature and its different types of ingredients, lamb, beef, fish or poultry, vegetables, plants, herbs and spices represent element’s diversity. In general, even if communities prepare dolma as a seasonal meal, it clearly symbolizes abundance in culture. Dolma tradition is common among all ethnic communities in Azerbaijan Republic – it has become a real example of intangible cultural heritage.

In Azerbaijan, there is still a tradition, when a groom, trying to ‘check’ household skills of the bride, asks her to prepare dolma (tradition is called “dolma bukme”). If the bride prepares equally small dolma fillings, it means that she is accurate in everything.

People believe that seeing dolma in a dream means that the person is intelligent, judicious, thorough, problem-solving and resourceful one. This person is the worst time will find a way to do the analysis, and put the idea in right way and is interpreted as the one who manages to turn everything in her or his favour. The person seeing dolma in dream does not feel helpless at any time, always tries to find a solution and gives direction to life with such thoughts. Seeing the meal also means fulfilment of a dream, good work, as well as great analytical and logical skills.

8. Level of viability of the element

- Excellent
 Good
 Average
 Weak
 Very weak

9. Need to urgent safeguarding (if any)

- Yes
 No

10. Names of concerned departments of the Ministry of Culture and Tourism

- City and regional departments of the Ministry of Culture and Tourism
- Education and Science Department of the Ministry of Culture and Tourism