



ریاست جمهوری
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

Reçu CLT / CIH / ITH

Le 30 SEP. 2015

N° 0628

بسمه تعالی

در اجرای ماده ۱۲ کنوانسیون بین المللی حفظ میراث فرهنگی ناملموس، قانون احقاق جمهوری اسلامی ایران به کنوانسیون مذکور مصوب سال ۱۳۸۴ مجلس شورای اسلامی، و آئین نامه اجرایی آن: و ماده ۳ قانون اساسنامه سازمان میراث فرهنگی کشور مصوب ۱۳۶۷ مجلس شورای اسلامی، موضوع میراث فرهنگی ناملموس «مهارت ها و فرهنگ پخت سنتی نان های تخت در ایران: لواس» با مشخصات ذیل:

گستره موضوع فرهنگی ناملموس: ملی

قدمت میراث فرهنگی ناملموس: دوران اسلامی - معاصر

به شماره ۱۰۶۲ در تاریخ ۱۳۹۲/۱۲/۲۱ در فهرست ملی میراث فرهنگی ناملموس ثبت گردید.

محمد حسن طالبیان
معاون میراث فرهنگی

فرهاد نظری

مدیرکل دفتر ثبت آثار و

حفظ و احیاء میراث منوی و طبیعی

Emblem
The President's Office
The Iranian Cultural Heritage, Handicrafts and Tourism Organization

In the Name of God

In Compliance with Article 12 to the International Convention on the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, and referring to the Rule of the Islamic Republic of Iran's Joining the mentioned Convention approved in 2005, at the Iranian Islamic Consultative Assembly, as well as the Rules of Procedures thereof, and Article 3 of the Articles of Association of the Iranian Cultural Heritage, Handicrafts and Tourism Organization approved in 1988, at the Iranian Islamic Consultative Assembly, intangible Cultural Heritage Element titled

"Skills and Culture of Traditional Baking of Flatbreads in Iran: Lavash"

in Iran with the following particulars:

Domain of the Intangible Cultural Heritage Element: ***National Wide***

Historical Background of the Intangible Cultural Heritage Element:

Islamic Era, Contemporary

Is, hereby, inscribed on this date of 12 March 2014 as No. 1062, on the Iranian National List of the Intangible Cultural Heritage.

Farhad Nazari

**The General Manager
General Office for
Inscription, Safeguarding and
Restoration of ICH and
Natural Heritage
(SIGNED)**

Mohammad Hassan Talebian

**Cultural Heritage Deputy
The Iranian Cultural
Heritage, Handicrafts and
Tourism Organization
(SIGNED)**



ریاست جمهوری
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
معاونت میراث فرهنگی

فهرست آثار ملی ایران
میراث فرهنگی ناملموس
(معرف و نیازمند پاسداری فوری)

دفترت آثار
و حفظ و احیای میراث معنوی و طبیعی

۱۳۹۳

شماره ثبت	نام اثر	تاریخ ثبت	استان
۱۰۲۸	چادرشب بافی	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۲۹	مراسم سنگ زنی	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۳۰	شیوه پخت حلیم جم بندرعباس	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۳۱	مراسم زار	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۳۲	گرگور بافی	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۳۳	مهارت بافت سوباس (ده پایی حصیری)	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۳۴	فن پخت شیرینی شیرمال	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۳۵	فن پخت شیرینی کماج	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۳۶	فن پخت شیرینی انگشت پیچ همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۳۷	فن پخت حلوا زرده همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۳۸	فن زین سازی همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۳۹	فن چلنگری همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۴۰	فن خراطی همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۴۱	فن قفل سازی همدان	۹۱/۱۱/۴	همدان
۱۰۴۲	مهارت و فن تهیه حلوا ارده اردکان	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۳	فن و تکنیک زنجیرسازی اردکان	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۴	آئین نخل بندی و نخل گردانی ندوشن	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۵	فن و هنر چاقوسازی مهریز	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۶	فن ترکه بافی مهریز	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۷	آئین نخل بندی و نخل گردانی کریت طبس	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۸	آئین نخل برداری مهرجرد میبد	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۴۹	فن و تکنیک گیوه دوزی ابرکوه	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۵۰	فن و تکنیک قفل سازی ابرکوه	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۵۱	فن آوری ساخت بادگیر در ایران (ملی)	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۵۲	فن حصیربافی بافق	۹۱/۱۱/۴	یزد
۱۰۵۳	موسیقی نواحی خلیج فارس	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۵۴	پوشاک سنتی نواحی خلیج فارس	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۵۵	گویش های نواحی خلیج فارس	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۵۶	مراسم نوروز صیاد قشم	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۵۷	گاهشماری سنتی هرمزگان	۹۱/۱۱/۴	هرمزگان
۱۰۵۸	مراسم جشن بهار نارنج	۹۱/۱۱/۴	مازندران
۱۰۵۹	منشور مدیریت علوی	۹۲/۵/۲	ملی
۱۰۶۰	مراسم باران خواهی روستای کبوران تفرش	۹۳/۱/۸	مرکزی
۱۰۶۱	مهارت‌ها و فنون سنتی ساخت و نواختن کمانچه، یک ساز آرشه‌ای موسیقی کلاسیک و فولکلوریک ایران	۹۲/۱۲/۲۰	ملی
۱۰۶۲	مهارت و فرهنگ پخت نان لواش	۹۲/۱۲/۲۱	ملی
۱۰۶۳	عروسک سازی در خراسان جنوبی	۹۳/۷/۲۰	خراسان جنوبی

(۱)

ریاست جمهوری
سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری
سازمان میراث فرهنگی

*The Iranian Cultural Heritage, Handicrafts and Tourism Organization
Deputyship for Cultural Heritage*

*NATIONAL INVENTORY LIST OF
The Islamic Republic of Iran*

*INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE
(REPRESENTATIVE AND IN NEED OF URGENT SAFEGUARDING)*

*Office for Inscriptions and Preservation and Revitalization
of Intangible and Natural Heritage
2014*

<i>Reference No.</i>	<i>Name of the Element</i>	<i>Date of Inscription</i>	<i>Geographical Domain of the Element</i>
1028	<i>ChādorShabBāfi</i> (a Kind of wrapperWeaving)	January- 2013	Hormozgan Province
1029	Rituals of <i>Sang Zanī</i>	January- 2013	HormozganProvince
1030	Traditional Skills of Cooking <i>Halīm-e Jam</i> in Bandar Abbas	January- 2013	HormozganProvince
1031	Rituals of <i>Zār</i>	January- 2013	HormozganProvince
1032	<i>Gar GūrBāfi</i> (a Kind of Weaving)	January- 2013	HormozganProvince
1033	Traditional Skills of Weaving <i>Sūbās</i> (Wicker Slippers)	January- 2013	HormozganProvince
1034	TraditionalSkills of Baking <i>Shīrmāl Pastry</i>	January- 2013	Hamedan Province
1035	TraditionalSkills of Baking <i>Komāj Pastry</i>	January- 2013	HamedanProvince
1036	TraditionalSkills of Baking <i>Angosht-pīch Pastry</i> in Hamedan	January- 2013	Hamedan Province
1037	Traditional Skills of Cooking <i>HalvāZarde</i> (Yellow Halvā) in Hamedan	January- 2013	HamedanProvince
1038	TraditionalSkills of Saddle Making in Hamedan	January- 2013	Hamedan Province
1039	TraditionalSkills of <i>Chalangarī</i> (Locksmithing) in Hamedan	January- 2013	Hamedan Province
1040	TraditionalSkills of <i>Kharrātī</i> (Woodworking) in Hamedan	January- 2013	Hamedan Province
1041	TraditionalSkills of <i>QofISāzi</i> (Locksmithing) in Hamedan	January- 2013	Yazd Province
1042	TraditionalSkills of Processing <i>HalvāArdeh</i> (Sap sesame) in Ardakan	January- 2013	YazdKhorasan
1043	Traditional knowledge and Skills of <i>ZanjīrSāzi</i> (Chain making) in Ardakan	January- 2013	Yazd Province
1044	Rituals of <i>Nakhl-bandi&NakhlGardānī</i> in Nadūshan	January- 2013	Yazd Province
1045	Skills and Art of Knife Making in Mehriz	January- 2013	Yazd Province
1046	Skills of <i>Torkeh</i> Weaving in Mehriz	January- 2013	Yazd Province
1047	Rituals of <i>Nakhl-bandi&NakhlGardānī</i> in Krit – Tabas	January- 2013	Yazd Province
1048	Rituals of <i>Nakhl-bardārī</i> in Mehrjerd - Meybod	January- 2013	Yazd Province
1049	Traditional knowledge andSkills of <i>GivehDūzī</i> (Cotton Summer Sewing) in AbarKūh	January- 2013	Yazd Province
1050	Traditional Skills of <i>QofISāzi</i> (Locksmithing) in Abarkooh	January- 2013	Yazd Province
1051	Technology of Constructing Baadgir (Wind catchers) in Iran	January- 2013	National Provided by Yazd Province
1052	Traditional Knowledge and Skills of Wicker Weaving / Wicker Work	January- 2013	Yazd Province
1053	Music of <i>Navāhī</i> (Areas) of the Persian Gulf	January- 2013	Hormozgan Province
1054	Skills of Sewing Traditional Clothing of	January-2013	Hormozgan

	the Persian Gulf Region		Province
1055	Dialects of the Persian Gulf Region	January- 2013	Hormozgan Province
1056	Nowrouz Ceremony of Qeshm Fishermen	January- 2013	Hormozgan Province
1057	Traditional Calender of Hormozgan	January- 2013	Hormozgan Province
1058	Ceremony of Bahar Narenj Celebration	January-2013	Mazandaran Province
1059	Charter of Alavi Management	July-2013	National
1060	Ceremony of Rain Seeking Ritual of the Village of Kaburan of Tafresh	October-2014	Markazi Province
1061	Skills and Traditional Techniques of Making & Playing Kamancheh, A Classical and Folkloric Stringed Musical Instrument	March -2014	National
1062	Skills and Culture of Traditional Baking of Flatbreads in Iran: Lavash		National
1063	Puppet making in the Province of Southern Khorassan		Province of Southern Khorassan

چکیده‌ی سیاهه‌ی ملی میراث فرهنگی ناملموس

جمهوری اسلامی ایران

عنوان:

مهارت‌ها و فرهنگ پخت سنتی نان‌های نازک در ایران: لواش



سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری این عنصر میراث فرهنگی ناملموس را تحت شماره ۱۰۶۲ در تاریخ ۲۱ اسفندماه ۱۳۹۲ ثبت کرد.

(این سیاهه‌ی ملی در آذر-دی سال ۱۳۹۳ به روزرسانی شده است.)

۱- نام عنصر

«مهارت‌ها و فرهنگ پخت سنتی نان‌های نازک در ایران: لواش»

۲- رده‌بندی عنصر

بله - سنت‌ها و تجلیات شفاهی، از جمله زبان‌ها به عنوان محملی از میراث فرهنگی ناملموس

خیر - هنرهای نمایشی

بله - کارهای اجتماعی، آیینی و رویدادهای بزمی

بله - دانش و اقدامات مربوط به طبیعت و جهان

بله - استادکاری سنتی

بله - فضاها و فرهنگی

خیر - موارد دیگر

۳- گستره‌ی جغرافیایی عنصر

این عنصر در سرتاسر ایران اعم از مناطق روستایی و شهری گسترده است. افزون بر این، در تمامی قبایلی که تمام ایران در فصول مختلف کوچ می‌کنند، زنان نقش محوری در پخت نان‌ها و شیرینی‌ها و نیز پخت غذا برای خانواده و آشنایان‌شان دارند. در مناطق شهری، تقریباً تمام نانوایان مرد هستند.

۴- نام جامعه

سندیکای ملی نانوایان، اتحادیه‌های تعاونی نانوایان روستایی و شهری، اتحادیه‌های تعاونی کشاورزان.

۵- اطلاعات در مورد عنصر

در میان نان‌های بسیاری که در ایران پخته می‌شوند، نان‌های نازک بیشتر از هر نوع دیگری پخته و مصرف می‌شوند. لواش معروف‌ترین نان نازک در ایران است که نام‌ها و مواد تشکیل‌دهنده‌ی مختلفی دارد. در قبایل بختیاری تیری نامیده

می‌شود؛ در استان خوزستان رقاق گفته می‌شود. در تهران و شهرهای بزرگ لواش، لباس، و لواش خوانده می‌شود. از نظر تاریخی، دست کم هزار سال است که این نان پخت شده است. این نان به عمدتاً به دو روش پخته می‌شود:

۱) در تنور که اجاقی استوانه‌ای شکل از جنس گِل است که با چوب یا ذغال سنگ حرارت زیادی تولید می‌شود و غذاها بویژه نان در درون آن پخته می‌شوند.

۲) روی ساج: یک ظرف فلزی محدب که سمت داخلی آن در معرض آتش مستقیم قرار می‌گیرد. خمیر بر روی سمت خارجی آن پهن می‌شود تا بپزد.

در مناطق روستایی زنان تمام غذاها از جمله نان را برای خانواده‌هایشان تهیه می‌کنند. در مناطق شهری، مردان مجریان این عنصر هستند.

این نان در بسیاری از مراسم و جشن‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرد مثلاً در عروسی‌ها، جشن‌گندم، و عزاداری‌ها مثل مراسم عاشورا.

۶- اطلاعات در مورد این عنصر

این عنصر هم به شکل غیررسمی و هم رسمی منتقل می‌شود. در مناطق روستایی این انتقال بصورت غیررسمی است. دختران نوجوان به مادرانشان در پخت نان کمک می‌کنند و کم کم یاد می‌گیرند که چگونه نان بپزند. در مناطق شهری یعنی جایی که اکثر نانوایان مرد هستند، روش غالب انتقال شیوه غیررسمی است. علاوه بر این، در سال‌های اخیر، برخی از مؤسسات خصوصی شروع به تدریس پخت انواع زیادی از نان‌ها از جمله نان‌های نازک سنتی از طریق برگزاری کلاس، کرده‌اند. در این کلاس‌ها، افزون بر کلاس‌های عملی کلاس‌های تئوری هم برگزار می‌شود از جمله قوانین و مقررات مربوط به نان‌ها و آردها، استانداردهای پزشکی و بهداشتی و کلاس‌های شیمی.

۷- میزان تداوم عنصر

عالی

خوب

متوسط

ضعیف

خیلی ضعیف

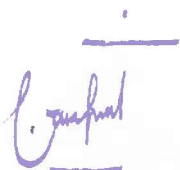
۸- نیاز به اقدامات پاسدارانه‌ی فوری

بله

خیر

۹- نام نهادهای ذی‌ربط دولت عضو

- سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری؛
- وزارت جهاد سازندگی؛
- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛
- سازمان نان و آرد ایران؛
- سازمان غله کشور؛
- وزارت بازرگانی.



A Short Extract from the National Inventory List of the Intangible Cultural Heritage of

The Islamic Republic of Iran, Regarding the Skills and Culture of the Traditional Baking of Flatbreads in Iran: Lavash

The Iranian Cultural Heritage, Handicrafts and Tourism Organization (ICHHTO) registered this ICH Element under the NO. 1062, dated 12 March 2014. (The National Inventory has been updated in December 2014.)



1. Name of the Element

The Skills and Culture of the Traditional Baking of Flatbreads in Iran: Lavash

2. Category of the Element

NO- Oral traditions and expressions, including languages as vehicle of the intangible cultural heritage

NO- Performing arts

YES- social practices, rituals and festive events

YES- knowledge and practices concerning nature and the universe

YES- traditional craftsmanship

YES- cultural spaces

NO- others

3. Geographic Scope of the Element

The element is practiced all over Iran both rural and urban areas. Moreover, in all nomadic tribes who migrate in different seasons throughout Iran. In rural areas, women play the key role in baking breads and pastries as well as cooking for their families and relatives. In urban areas, almost all of the bakers are men.

4. Name of Community

National Syndicate of Bakers, cooperative unions of rural and urban Bakers, cooperative unions of farmers, Consortium of NGOs supporting tourism and sustainable development.

5. Information about the Element

Among many types of breads in Iran flatbreads are baked and consumed more than any other type. Lavash is the most known flatbread in Iran that enjoys a variety of names and ingredients. In Bakhtiari nomadic tribes, it is called Tiri; In Khuzestan province, it is named Roqaq. In Tehran and big cities it is called Lavāsh, Labāsh and Levāsh.

Historically, it has been baked from at least one thousand years ago. It is baked mostly through two methods:

1) In tandoor (Farsi: Tanūr) which is a cylindrical clay oven, fired to a high heat by wood or charcoal, in which foods, especially bread is baked.

2) On Sāj: A big convex metal dish that its interior is directly exposed to the fire. Dough is spread on the exterior side to be baked.

In rural areas, women prepare all foods including breads for their families. In urban areas, men are the practitioners of the Element.

This bread is used in many ceremonies and celebrations such as weddings, Celebration of Wheat, mourning ceremonies: Āshūrā.

6. Information on the Transmission of the Element

The Element is transmitted through non-formal and formal transmission. In rural areas, the transmission is done through non-formal method. Teenage girls help their mothers in baking the breads and little by little learn how to bake it. In urban areas where almost all of the bakers are men, the prevailing method of transmission is non-formal. Moreover, in recent years, some private institutes began to teach baking of many kinds of breads including traditional flatbreads through classes. In these classes, in addition to the practical courses, some theoretical courses are also organized.

7. Level of Viability of the Element

- Excellent
- Good
- Average
- Weak
- Very weak

8. Need to Urgent Safeguarding (if any)

- Yes
- No

9. Names of the Concerned Departments of the State Party

- The Iranian Cultural Heritage, Handicrafts and Tourism Organization;
- Ministry of Agricultural Jihad;
- Ministry of Health and Medical Education;
- Iranian Organization of Bread and Flour;
- Iranian Organization of Crops;
- Ministry of Commerce.