

AZƏRBAYCAN QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS NÜMUNƏLƏRİNİN DÖVLƏT REYESTRİ

Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət 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, 12.05.2016, 24.10.2018, 09.04.2019, 09.12.2020, 24.02.2021, 17.06.2021 tarixli əlavələrlə

Bölmənin adı	Seksiya, sub-seksiya	№	Elementin adı	Elementlərin növləri	
BAYRAM, MƏRASİM, AYIN	AYIN VƏ MƏRASİMLƏR	(1).	Çay mədəniyyəti	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri	
		(2).	İftarla bağlı mədəni ənənələr		
		(3).	Hamam mədəniyyəti		
		(4).	Sünnət		
		(5).	Yas		
		(6).	Türkcəərə	təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
	XALQ BAYRAMLARI	(7).	Qurban	şifahi ənənələr və ifadələr, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
		(8).	Novruz		
		(9).	Orucluq		
		(10).	Nar bayramı və mədəniyyəti		
MƏDƏNİ MƏKANLAR	XÜSUSİ MƏDƏNİ MƏKANLARIN ƏNƏNƏVİ BİLİKLƏRİ	(11).	Nicin mədəni məkanı	ənənəvi sənətkarlıq, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət	
		(12).	Qırmızı Qəsəbənin mədəni məkanı		
FOLKLOR	MUSIQI	(13).	Aşıq sənəti	ifa incəsənəti	
		(14).	Muğam sənəti		
		(15).	Meyxana		
	RƏQSLƏR	(16).	Yallı (Köçəri)		
		(17).	Uzundərə		
	ŞİFAHİ XALQ YARADICILIĞI	(18).	Dədə Qorqud dastanı	şifahi ənənələr və ifadələr	
		(19).	Koroğlu dastanı		
		(20).	Molla Nəsrəddin lətifələri		
	OYUN-TAMAŞA > OYUNLAR	Atüstü oyunlar	(21).	Altunqabaq	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(22).	Atüstü güləş	
			(23).	Baharbənd	
			(24).	Papaq oyunu	
			(25).	Çovqan	
Dərviş oyunları		(26).	Aylanış		
		(27).	Dövrən		
Uşaq oyunları		(28).	Bənövşə		
		(29).	Cızıqtopu		
Zorxana oyunları		(30).	Güləşmə		
		(31).	Pəhləvanlıq		

	OYUN-TAMAŞA > TAMAŞALAR	Qaravəlli tamaşaları	(32).	Kosa-gəlin	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(33).	Şirvan Qazısı	
		Meydan tamaşaları	(34).	Ayıoynatma	
			(35).	Xoruz döyüşdürmə	
		Oyuq (Kukla) tamaşaları	(36).	Çömçəgəlin	
			(37).	Dəzgah Şahsəlimi	
			(38).	Ərusək	
		Şəbih tamaşaları	(39).	Əza	
			(40).	Qətl	
			(41).	Məzhək-Şəbih	
SƏNƏTKARLIQ	XALQ TƏSVİRİ SƏNƏTİ	(42).	Miniatür sənəti	ənənəvi sənətkarlıq	
		(43).	Təzhib dekorativ sənəti		
		(44).	Heykəltəraşlıq		
		(45).	Qrafika		
		(46).	Xəttatlıq		
		(47).	Rəngkarlıq		
	TİKMƏ	(48).	Doldurma		
		(49).	Güləbətın		
		(50).	Muncuqlu		
		(51).	Pilək		
		(52).	Təkəlduz		
	ƏNƏNƏVİ-DEKORATİV SƏNƏT	(53).	Azərbaycan xalçaçılığı		
		(54).	İpəkçilik		
		(55).	Şəbəkəçilik		
		(56).	Kəlağayı sənəti		
	XALQ TƏTBİQİ SƏNƏTİ	(57).	Ağacışləmə		
		(58).	Sədəf sənəti		
		(59).	Duluşçuluq		
		(60).	Bədii metal		
		(61).	Bəzədilmə üsulları		
		(62).	Dəmirçilik		
		(63).	Zərgərlik		
		(64).	Lahıc qəsəbəsinin misgərlik sənəti		
		(65).	Şüşə sənəti		
	MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ	ƏNƏNƏVİ ÇÖRƏK NÜMUNƏLƏRİN HAZIRLANMASI	(66).		Nazik çörəyin hazırlanma mədəniyyəti (lavaş, yuxa, yayma, sac çörəyi, girdə, daş çörəyi, fətir)

		(67).	Ənənəvi təndirlərin sənətkarlığı və çörəkbişirmə ənənələri	
	MƏDƏNİ VƏ SOSIAL FUNKSIYALARI DAŞIYAN ƏNƏNƏVİ MƏTBƏX NÜMUNƏLƏRİ	(68).	Dolmanın hazırlanma və paylaşma mədəniyyəti	
		(69).	Bozbaşın hazırlanma bilikləri	
MİLLİ MUSIQI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	İDİOFONLU ÇALĞI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	(70).	Ağız qopuzu	ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti
		(71).	Kaman	
		(72).	Çan	
		(73).	Hövsər	
	NƏFƏS ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(74).	Kərənay	
		(75).	Mizmar	
		(76).	Musiqar	
		(77).	Nay ifaçılıq sənəti	
	SIMLI ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(78).	Balabanın sənətkarlığı və ifaçılıq sənəti	
		(79).	Tar sənətkarlığı və ifaçılığı	
		(80).	Saz sənətkarlığı və ifaçılığı	
	ZƏRB ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(81).	Kamança sənətkarlığı və ifaçılıq sənəti	
		(82).	Dəf hazırlanma və ifaçılıq sənəti	
		(83).	Dümbək	
(84).		Qaval		

STATE REGISTER OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE ELEMENTS OF AZERBAIJAN

Approved by the order No. 218 of the Ministry of Culture of the Republic of Azerbaijan 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, 12.05.2016, 24.10.2018, 09.04.2019, 09.12.2020, 24.02.2021, 17.06.2021

Name of grand sector	Section, sub-section	№	Title of the element	Type of the element	
FESTIVITIES, EVENTS, CEREMONIES	RITUALS AND CEREMONIES	(1).	Tea culture	social practices, rituals and festivities	
		(2).	Cultural practices related to iftar		
		(3).	Hamam tradition		
		(4).	Sunnet, ritual circumcision		
		(5).	Yas mourning ritual		
		(6).	Traditional quackery	knowledge and practices concerning nature and the universe	
	FOLK FESTIVITIES	(7).	Qurban	oral traditions and expressions, knowledge and practices concerning nature and the universe	
		(8).	Novruz		
		(9).	Orujluq		
		(10).	Nar bayrami festivity and culture		
CULTURAL SPACES	TRADITIONAL KNOWLEDGE OF CULTURAL SPACES	(11).	Cultural space of Nij	knowledge and practices concerning nature and the universe, traditional craftsmanship	
		(12).	Cultural space of Qirmizi Qasaba		
FOLKLORE	MUSIC	(13).	Ashuq Art	performing arts	
		(14).	Mugham		
		(15).	Meykhana		
	DANCES	(16).	Yalli (Kochari)		
		(17).	Uzundere		
	ORAL CREATIVITY OF PEOPLE	(18).	Dede Qorqud Epos	oral traditions and expressions	
		(19).	Koroğlu Epos		
		(20).	Anecdotes of Molla Nasreddin		
	GAMES, PERFORMANCES > GAMES	Horse riding games	(21).	Altunqabaq	
			(22).	Horse wrestling	
			(23).	Baharbend	
(24).			Papakh game		
(25).			Chovqan		

		Darvishs' traditional game	(26).	Aylanish	social practices, rituals and festivities
			(27).	Dövrən	
		Children's games	(28).	Benovshe	
			(29).	Jizigtopu	
		Zorkhana games	(30).	Güleshme	
			(31).	Pehlevanliq	
	GAMES, PERFORMANCES > PERFORMANCES	Joke performances	(32).	Kosa-gelin	social practices, rituals and festivities
			(33).	Shirvan Qazisi	
		Square performances	(34).	Ayioynatma	
			(35).	Khoruz döyüshdürme	
		Puppet performances	(36).	Chömchegelin	
			(37).	Dezgah Shahselimi	
			(38).	Erusek	
		Shebih performances	(39).	Eza	
(40).			Qetl		
(41).			Mezhek-Shebih		
TRADITIONAL CRAFTS	FOLK FINE ARTS	(42).	Art of miniature	traditional craftsmanship	
		(43).	Tezhib decorative art		
		(44).	Traditional sculpture		
		(45).	Graphics		
		(46).	Azerbaijani Traditional calligraphy		
		(47).	Azerbaijani folk painting		
	EMBROIDERY	(48).	Doldurma embroidery		
		(49).	Gülebetin embroidery		
		(50).	Munjuqlu embroidery		
		(51).	Pilek embroidery		
		(52).	Tekelduz embroidery		
	TRADITIONAL DECORATIVE ART	(53).	Azerbaijani carpet weaving		
		(54).	Sericulture		
		(55).	Shebeke making		
		(56).	Kelaghayi art		
	APPLIED ARTS	(57).	Traditional woodwork		
		(58).	Art of mother of pearl inlay		
		(59).	Traditional pottery		
		(60).	Artistic metalwork		

		(61).	Traditional Azeri ornamentation	
		(62).	Blacksmith's art	
		(63).	Jeweller's art	
		(64).	Traditional copper craftsmanship of Lahij	
		(65).	Glass art	
CULINARY PRACTICES	PREPARATION SKILLS OF TRADITIONAL BREAD	(66).	Culture of flatbread making (lavash, yukha, yayma, saj choreyi, girde, dash choreyi, fetir)	social practices, rituals and festivities
		(67).	Craftsmanship of traditional tandirs and associated bread baking	
	KNOWLEDGE OF TRADITIONAL FOODWAYS	(68).	Dolma making and sharing	
		(69).	Traditional skills of preparing bozbash	
CRAFTSMANSHIP AND PERFORMING ART OF NATIONAL MUSICAL INSTRUMENTS	IDIOPHONE MUSICAL INSTRUMENTS	(70).	Aghiz qopuzu	traditional craftsmanship, performing arts
		(71).	Kaman	
		(72).	Chan	
		(73).	Hövser	
	WIND MUSICAL INSTRUMENTS	(74).	Kerenay	
		(75).	Mizmar	
		(76).	Musiqar	
		(77).	Performing arts related to Nay	
		(78).	Craftsmanship and performing art of Balaban	
	STRINGED MUSICAL INSTRUMENTS	(79).	Craftsmanship and performance with the Tar	
		(80).	Craftsmanship and performance with the Saz	
		(81).	Kamancha crafting and performing art	
	PERCUSSION MUSICAL INSTRUMENTS	(82).	Crafting and playing with Def	
		(83).	Dümbek	
(84).		Qaval		

MƏTBƏX ƏNƏNƏLƏRİ > ƏNƏNƏVİ ÇÖRƏK NÜMUNƏLƏRİN HAZIRLANMASI

SV040000067

Ənənəvi təndirlərin sənətkarlığı və çörəkbişirmə ənənələri

**Azərbaycan Respublikasının
Qeyri-Maddi Mədəni İrs Nümunələrinin Dövlət Reyestrindən
« Ənənəvi təndirlərin sənətkarlığı və çörəkbişirmə ənənələri »nə
dair qısa çıxarış**

**Reyestr Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir
(Faylın təsdiq edildiyi tarixi: 24.02.2021)**

Faylın kodu: 0188349

Nazirliyin əmri (nömrəsi): № 00395

1. Elementin adı

**Ənənəvi təndirlərin sənətkarlığı və çörəkbişirmə
ənənələri**

Reyestrdə bölməsi:

Mətbəx ənənələri

Alt bölmə:

Ənənəvi çörək nümunələrinin hazırlanma bilikləri

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

Azərbaycanda təndirdə çörəkbişirmə bilikləri bütün bölgələrində, istər kənd, istərsə də şəhər ərazilərində mövcuddur. Çörəkbişirmə mədəniyyəti ailələrdə, həmçinin ölkənin hər regionunda fəaliyyət göstərən təndirxanalar tərəfindən qorunub-saxlanılır və nəsildən nəsilə otürülür. Çörəkbişirmə mədəniyyəti üçün zəruru olan təndirləri hazırlayan sənətkarlar (təndirçilər) əsasən Quba, Lənkəran və Naxçıvan şəhərlərində yaşayırlar.

4. Aidiyyəti icmaların və qrupların adı.

Azərbaycanın bütün əhalisi çörəkbişirmə mədəniyyətinin icması kimi qəbul edilir. Elementin icmasına ölkənin cənub və şimal bölgələrində yaşayan və təndirləri hazırlayan ustalar (təndirçilər) və onların şagirdləri daxildir. Ustalar yerli çörəkçilərin və qonşuluqda yaşayan ailələrin sifarişi ilə təndirləri hazırlayırlar.

Çörəkbişirmə mədəniyyətinin qorunmasında və ötürülməsində şəhər və kənd ərazilərində çalışan çörəkçilər və ailələrdə çörək bişirən şəxslər mühüm rol oynayırlar. Təndirxanaları (çörəkxanaları) təsis edən çörəkçilər gündəlik olaraq çörək bişirir əhaliyə satırlar. Çörəkbişirmə mədəniyyətinin təbliğatı və nəsilən nəsilə ötürülməsi ilə məşğul olan assosiasiyalar və ictimai birliklər var: Azərbaycan Kulinariya Assosiasiyası, Mədəni inkişaf mərkəzi, İntellect Gənclər ictimai birliyi, Azərbaycan Yaradıcı sənayelər assosiasiyası və s. Expertlər: Fərman Quliyev, Tahir Əmiraslanov

İcmaların iştirakı barədə məlumat:

Görüşlər:

Bakı şəhərində 5 görüş (09.04.2020, 16.04.2020, 21.04.2020, 19.06.2020, 25.06.2020, çörəkçilər, icmalar, QHT-lər);

Şamaxı şəhərində 2 görüş (04.05.2020, 05.05.2020; çörəkçilər, icmalar, QHT-lər

Naxçıvan şəhərində 2 görüş (10.03.2020, 03.04.2020, təndirçilər, çörəkçilər, icmalar, QHT-lər).

Lənkəran şəhərində 2 görüş (09.07.2020, 29.07.2020; təndirçilər, çörəkçilər, icmalar, QHT-lər).

Quba şəhərində 3 görüş (10.09.2020, 30.09.2020, 02.10.2020, təndirçilər, çörəkçilər, icmalar, QHT-lər).

5. Element haqqında məlumat

Min illər boyu nəsilən-nəsilə keçən çörəkbişirməni Azərbaycanda el sənəti adlandırırlar. Azərbaycanlıların gündəlik qida rasionunda xüsusi çəkiyə malik olan çörəyi ən müqəddəs nemət sayır, onu Quranla bərabər tuturuq.

Azərbaycanda çörəyin müxtəlif növləri bişirilir. Onların hər biri adı, forması, ölçüsü, qalın və nazikliyi, dadı, qoxusu, hazırlanma üsuluna görə fərqlidir.

Tarixən Azərbaycanda çörəkbişirmə vasitələri əsasən ocaqlar, gil və çuğun saclar, gil tavalər, təndirlər olub. Çörəkbişirmənin əsasını təşkil edən təndirlər barədə çox danışmaq olar. Onlar öz quruluşunu tə qədimdən indiyəcən dəyişməyərək hal-hazırda da istifadə olunur. Əsasən Yaxın Şərq, Orta Asiya və Qafqaz xalqları arasında geniş yayılmış təndirin tarixi Neolit dövründən, oturaq həyatın mövcud olduğu vaxtdan başlayır.

Azərbaycanın bəzi bölgələrində çörəyi təndirdə bişirmək qədim adət-ənənədir. Müasir zamanədə çörəkbişirmə sahəsində müxtəlif texnologiyalardan istifadə olunsada, əcdadlarımızdan qalan təndirə çörək yapmaq ənənəsi indi də yaşadılmaqdadır.

Təndir kəsik silindiri xatırladır, adətən onun ağız diaqonalı 55 sm, ortasının diaqonalı 80 sm, hündürlüyü 1 metr olur. Onun alt tərəfindən hava çəkmək üçün kiçik bir dəlik də var ki, ona «küvlə», «külfə» və ya «külürən» deyilir. Təndirin hazırlanması (bişirməsi) dulusçuluq sənətinin bir növüdür.

Ölkəmizin ərazisində təndirin bir neçə növü mövcud olub. Amma yerüstü və yerlə bərabər (yeraltı) olan təndirlərdən istifadə daha geniş yayılıb. Hazırda Azərbaycanın xüsusilə cənub bölgəsində təndir hazırlanaraq satışa çıxarılır. Təndirin özünü qurmaq, hasilə gətirmək o qədər də asan iş deyil. Onun qurulması üçün əsas xammal gilli torpaqdan yoğurulmuş pəlçıqdır. Təndiri quran adam başladığı işdə xüsusi ölçü-biçiyə, simmetriya qaydalarına ciddi əməl etməlidir.

Respublikamızın bəzi dağlıq rayonlarında təndiri hətta evlərin içində elə quraşdırırlar ki, qışda ondan təkca çörəkbişirmə məqsədilə deyil, həm də otaqları qızdırmaq üçün istifadə edirlər.

Təndirə od salınanda adətən xəmir kündələnir ki, bişirməyə hazır olsun. Təndir qalanandan sonra əvvəlcə adəti üzrə qaralır, sonra isə aşağıdan yuxarıya doğru ağarmağa başlayır.

Təndirdə bişən çörəyin öz dadı, öz ləzzəti var. Təndir çörəyi bişirilən məhəllənin yanından ötüb keçən hər bir adam onun qoxusunu duymalıdır.

6. Elementin ötürülməsinə dair məlumatlar

Azərbaycanda təndirdə çörəkbişirmə bilikləri təndirçilər, çörəkçilər, ailələrdə icmalar tərəfində nəsilədən nəslə ötürülür. Ailədə valdeynlər öz övladlarına, onlar da öz növbəsində gələcəkdə uşaqlarına öyrədir. Şəhər və kənd yerlərində icmalar öz uşaqlarına çörəyin hazırlanması metodlarını üçün müxtəlif vasitələr və materiallar barədə məlumat verirlər. Təndirçilər təndirin hazırlanması haqqında bilikləri ailələrinin gənc üzvlərinə ötürürlər.

Təndirdə çörəkbişirmə mədəniyyəti barədə xüsusi peşə məktəblərində kurslar fəaliyyət göstərir. Müxtəlif birliklər və qeyri-hökumət təşkilatları elementin ötürülməsində mühüm rol oynayır.

7. Elementin mədəni və sosial funksiyaları

Azərbaycanda çörəkbişirmə mədəniyyəti cəmiyyətin və icmaların həyatında mühüm rol oynayır. Azərbaycanlılar həmişə dar məqamlarda «çörək haqqı»-deyə bu müqəddəs nemətə and içir, Tanrıdan çörəklə imtahana çəkilməməyini diləyir, ən hörmətli qonağını duz-çörəklə qarşılayır. Bəzən haqsızlıqla üzvləşən soydaşlarımızın pis adamları «səni görüm çörək tutsun»-deyə qarşılaşdırmaq bu müqəddəs nemətin hər şeyə qadir olduğuna bir işarədir. Ona görə də Azərbaycan folklorunda çörəklə bağlı müxtəlif atalar sözləri, aforizmlər, bayatılar, qarşılaşdırmanın olması təsadüfi deyil.

Azərbaycanda çörək necə müqəddəs sayılırsa, təndirə də o cür yanaşılıb. Əcdadlarımız nahaq yerə «Təndir çörəyi, evimin dirəyi» deməyiblər. Bəzi vaxtlarda gün tutulması olanda, zəlzələ baş verəndə insanlar təndirin başına qaçıblar. Onlar təndir yanında hiş olunacaqlarına, başlarına bir iş gəlməyəcəyinə inanıblar. Həmin inam bu gün də xalq arasında yaşamaqdadır.

Adətə görə, təndirdən çıxan ilk çörəyi uşaqlara, evin qonağına vermək xeyir-bərəkət, ruzi gətirər.

8. Elementin cari praktikasının səviyyəsi

əla yaxşı orta zəif çox zəif

9. Elementin təcili qorunmaya ehtiyacı (əgər varsa)

vardır yoxdur

10. Mədəniyyət Nazirliyinin aidiyyəti şöbə(lər)nin adı

Mədəniyyət Nazirliyinin şəhər və rayon şöbələri, Nazirliyin Mərkəzi Aparatının İncəsənət şöbəsi

CULINARY PRACTICES > PREPARATION SKILLS OF TRADITIONAL BREAD

SV040000067 CRAFTSMANSHIP OF TRADITIONAL TANDIRS AND ASSOCIATED BREAD BAKING

A short extract from the Register of Intangible Cultural Heritage of Azerbaijan, regarding “Craftsmanship of traditional tandirs and associated bread baking”

The Register was approved by the Ministry of Culture of the Republic of Azerbaijan by Order No. 218, dated 28.04.2010 (File approved on 24.02.2021)

Reference code of the file: 0188349

Ministry Order: № 00395

- 1. Name of the element** **Craftsmanship of traditional tandirs and associated bread baking**
Section Culinary practices
Sub-section Preparation skills of traditional bread

- 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**
In Azerbaijan, craftsmanship of tandirs is present in all regions, both rural and urban areas. The culture of baking tandir bread is preserved in families, as well as by bakeries operating in every region of the country, and is passed down from generation to generation. The artisans (təndirçilər) who prepare tandirs, which are necessary for the culture of bread baking, live mainly in the cities of Guba, Lankaran and Nakhchivan.

- 4. Identification of community**
The entire population of Azerbaijan is considered the community of the culture of baking bread in tandirs. The community includes masters (təndirçilər) and their apprentices who live in the southern and northern regions of the country and craft tandirs. Masters prepare tandir upon orders from local bakers and families living in the neighborhood.

The urban and rural bakers and individuals baking bread in families play an important role in preserving and transmitting the element. The bakers who founded tandirkhanas (bakeries) bake bread and sell it to the public on a daily basis.

There are public unions and associations engaged in the promotion and transmission of the element from generation to generation: Azerbaijan Culinary Association, Cultural Development Center, Intellect Youth public association, Azerbaijan Creative Industries Association, and others.

Experts: Farman Guliyev, Tahir Amiraslanov.

Data on community involvement:

5 meetings in Baku (04/09/2020, 04/16/2020, 04/21/2020, 06/19/2020, 06/25/2020, bakers, communities, NGOs);
2 meetings in the city of Shamakhi (04.05.2020, 05.05.2020; bakers, communities, NGOs)
2 meetings in Nakhchivan city (10.03.2020, 03.04.2020, bakers, masters, communities, NGOs).
2 meetings in Lankaran city (07/09/2020, 07/29/2020; bakers, masters, communities, NGOs).
3 meetings in the city of Guba (10.09.2020, 30.09.2020, 02.10.2020, masters, bakers, communities, NGOs).

5. Information about of the element

Craftsmanship of traditional tandirs and associated bread baking have been passed down from generation to generation for thousands of years and are considered legacy of traditional culture in Azerbaijan, where crafts play an important role. This bread has special importance in the daily life of Azerbaijanis and is considered the most sacred blessing. Communities consider it as significant as the Holy Quran.

People bake different types of bread in Azerbaijan. Each of them is different according to its name, shape, size, thickness and thickness, taste, smell, and preparation method.

Historically, the means of baking in Azerbaijan were mainly ovens, clay and cast iron plates and clay pans, and tandirs. A lot can be said about tandirs, which are the basis of bread baking today. They have not changed their structure since ancient times and are still used by communities. The history of tandirs, which is widespread among the communities of other countries (Middle East, Central Asia and the Caucasus), begins with the Neolithic period in the context of sedentary way of life.

In some regions of Azerbaijan, baking bread in tandirs is an ancient tradition. Although various technologies are used in the field of bread baking in modern times, the tradition of making bread in tandirs, which came down from our ancestors, is still living today.

Tandir is similar to a sectional cylinder, with its mouth 55 cm wide, middle part - 80 cm wide (diameter measures), and height of 1 meter. Masters of tandirs make a small hole at the bottom for drawing air, which is called "k÷vle", "k÷lfe" or "k÷l÷f÷ren". Crafting of tandirs is a type of traditional pottery art.

Masters make several types of tandirs in the territory of our country. However, the use of above-ground and underground tandirs is more common today. At present, masters craft and sell tandirs especially in the southern region of Azerbaijan. It is not so easy to craft tandirs. The main raw material for its construction is mud extracted from clay soil. Craftsmen building tandirs must strictly follow the rules of symmetry and special measurements.

In some mountainous regions of the country, tandirs are installed inside houses in such a way that in winter they use it not only for baking bread, but also for heating rooms.

When the tandir is heated, bakers prepare the dough and form pieces before rolling out so that it is ready to be baked. After leaving the tandir, the bread first darkens as usual, and then begins to whiten from the bottom to the top. The bread baked in tandirs has its own taste and flavor which spreads in the neighbourhood and felt by passers-by.

6. Information on transmission of the element

In Azerbaijan, knowledge about the tandir craftsmanship and bread baking is passed down from generation to generation by tandir masters, bakers, families and communities. In families, the parents teach their children, and they, in turn, teach their children about the skills related to the element. In urban and rural areas, communities teach their children about different tools and materials for bread making

methods. Tandir masters pass on the knowledge of tandir crafting to the younger members of their families.

The baking bread in tandirs is also taught in courses of special vocational schools. Various associations and non-governmental organizations play an important role in the transmission of the element.

7. Cultural and social functions

The tandir craftsmanship and bread baking in Azerbaijan play an important role in the life of society and communities. Azerbaijanis always swear “with bread” in difficult situations, pray to God with bread, and welcome their most respected guest with salt and bread. The individuals who sometimes face injustice can use the traditional phrase "I'll see when the bread gets you" - referring to the omnipotent nature and power of the bread. Therefore, it is no coincidence that there are various proverbs, aphorisms, old sayings related to bread that are still living in Azerbaijani communities.

As bread is considered sacred in Azerbaijan, tandir is treated in the same way. Communities used to say - "Tandir bread is the pillar of my house". Sometimes, when there was a solar eclipse or an earthquake, people used to run to the tandirs. They believed that they would be protected near the tandirs and that nothing would happen to them. This belief still lives among the people today.

According to custom, giving the first bread out of the tandir to children and guests of the house brings blessings and wealth.

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

- City and regional departments of the Ministry of Culture, Art Department of the Central Office of the Ministry