

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
tarixli əlavələrlə

Bölmənin adı	Seksiya, sub-seksiya		Nö	Elementin adı	Elementlərin növləri
BAYRAM, MƏRASİM, AYIN	AYIN VƏ MƏRASİMLƏR		(1).	Çay mədəniyyəti	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(2).	Hamam mədəniyyəti	
			(3).	Sünnət	
			(4).	Yas	
			(5).	Türkəçarə	təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət
	XALQ BAYRAMLARI		(6).	Qurban	şifahi ənənələr və ifadələr, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət
			(7).	Novruz	
			(8).	Orucluğu	
			(9).	Nar bayramı və mədəniyyəti	
MƏDƏNİ MƏKANLAR	XÜSUSİ MƏDƏNİ MƏKANLARIN ƏNƏNƏVİ BİLİKLƏRİ		(10).	Nicin mədəni məkanı	ənənəvi sənətkarlıq, təbiət və kainata aid biliklər və fəaliyyət
			(11).	Qırmızı Qəsəbənin mədəni məkanı	
FOLKLOR	MUSIQI		(12).	Aşıq sənəti	ifa incəsənəti
			(13).	Muğam sənəti	
			(14).	Meyxana	
	RƏQSLƏR		(15).	Yallı (Köçəri)	
			(16).	Uzundərə	
	ŞİFAHİ XALQ YARADICILIĞI		(17).	Dədə Qorqud dastanı	şifahi ənənələr və ifadələr
			(18).	Koroğlu dastanı	
			(19).	Molla Nəsrəddin lətifələri	
	OYUN-TAMAŞA > OYUNLAR	Atüstü oyunlar	(20).	Altunqabaq	sosial fəaliyyət, ayinlər və bayram tədbirləri
			(21).	Atüstü güləş	
			(22).	Baharbənd	
			(23).	Papaq oyunu	
			(24).	Çovqan	
		Dərviş oyunları	(25).	Aylanış	
			(26).	Dövrən	
		Uşaq oyunları	(27).	Bənövşə	
			(28).	Cızıqtopu	
		Zorxana oyunları	(29).	Güləşmə	
			(30).	Pəhləvanlıq	
	OYUN-	Qaravəlli	(31).	Kosa-gəlin	

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

			bilikləri	
MİLLİ MUSIQI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	İDİOFONLU ÇALĞI ALƏTLƏRİNİN HAZIRLANMA VƏ İFAÇILIQ SƏNƏTİ	(67).	Ağız qopuzu	ənənəvi sənətkarlıq, ifa incəsənəti
		(68).	Kaman	
		(69).	Çan	
		(70).	Hövsər	
	NƏFƏS ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(71).	Kəənay	
		(72).	Mizmar	
		(73).	Musiqar	
		(74).	Nay ifaçılıq sənəti	
		(75).	Balabanın sənətkarlığı və ifaçılıq sənəti	
	SIMLI ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(76).	Tar sənətkarlığı və ifaçılığı	
		(77).	Saz sənətkarlığı və ifaçılığı	
		(78).	Kamança sənətkarlığı və ifaçılıq sənəti	
	ZƏRB ÇALĞI ALƏTLƏRİ	(79).	Dəf hazırlanma və ifaçılıq sənəti	
		(80).	Dümbək	
		(81).	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

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

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

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

BAYRAM, MƏRASİM, AYIN > AYIN VƏ MƏRASİMLƏR	
DB0201000001	Çay mədəniyyəti

**Azərbaycan Respublikasının
Qeyri-Maddi Mədəni İrs Nümunələrinin Dövlət Reyestrindən
« Çay mədəniyyəti » nə dair qısa çıxarış**

**Reyestr Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin
218 sayılı 28.04.2010 tarixli Əmri ilə təsdiq edilmişdir
(Faylın təsdiq edildiyi tarixi: 28.04.2010; əlavələr: 10.04.2013, 12.05.2016, 10.07.2019)**

Faylın kodu: 0185658

Nazirliyin əmri (nömrəsi): № 00128

1. Elementin adı

Çay mədəniyyəti

Reyestrdə bölməsi:

Bayram, mərasim, ayin

Alt bölmə:

Ayin və mərasimlər

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 çay mədəniyyəti bütün bölgələrində, istər kənd, istərsə də şəhər ərazilərində mövcuddur. Çay mədəniyyəti ailələrdə, həmçinin ölkənin hər regionunda fəaliyyət göstərən çayxanalar vasitəsilə qorunub-saxlanılır və nəsildən nəsilə otürülür. Çay mədəniyyəti üçün zəruru olan materiallar, qablar, armudu stəkanlar hazırlayan sənətkarlar əsasən Bakı, Şamaxı, Quba və Gəncə şəhərlərində yaşayırlar. Azərbaycanda çay əsasən Lənkəran, Astara, Masallı və Zaqatalada yetişdirilir.

4. Aidiyyəti icmaların və qrupların adı.

Azərbaycanın bütün əhalisi çay mədəniyyətinin icması kimi qəbul edilir. Çay mədəniyyətində çayxanalar da mühüm yer tutur. Çayxanalar kişilərin toplaşdığı bir klub kimi qəbul olunur. Çayxanalarda çay süfrəsi arxasında yeni xəbərlər müzakirə olunur, işgüzar planlar qurulur, ən əsası isə canlı ünsiyyət yaranır. Çayxanaların fəaliyyətində çayçılar mühüm rol oynayırlar.

Lənkəran, Astara, Masallı və Zaqatala rayonlarında çay yetişdirən fermerlər çay mədəniyyətinin icmasının hissəsi hesab olunur. Çay mədəniyyətinin təbliğatı və nəsildən nəsilə ötürülməsi ilə məşğul olan assosiasiyalar və ictimai birliklər var: Azərbaycan Kulinariya Assosiasiyası, Mədəniyyətin və Milli Ənənələrin Təbliği, Zirvə, Miras və Simurg Assosiasiyaları.

Expertlər: Fərman Quliyev, Tahir Əmiraslanov

İcmaların iştirakı barədə məlumat:

Görüşlər: Bakı şəhərində 4 görüş (21.04.2009, 07.05.2009, 11.06.2014, 03.05.2017, icmalar, peşə məktəblərin müəllimləri və tələbələri, Azərbaycan Kulinarıya Assosiasiyası, ictimai birliklər, sənətkarlar, çayxanalar); Lənkəran şəhərində 4 görüş (27.02.2009, 03.03.2009, 11.04.2014, 23.11.2017, icmalar, fermerlər, çayxanalar). Zaqatala rayonunda 3 görüş (02.03.2009, 24.02.2014, 16.05.2017, fermerlər, icmalar, çayxanalar) Şəki şəhərində 3 görüş (04.05.2009, 17.04.2014, 30.04.2014, peşə məktəblərin müəllimləri və tələbələri, çayxanalar, ictimai birliklər); Şamaxı şəhərində 3 görüş (10.03.2009, 03.04.2014, 30.04.2014, ictimai birliklər, icmalar, sənətkarlar, çayxanalar); Naxçıvan şəhərində 2 görüş (10.04.2009, 07.06.2017, çayxanalar, ictimai birliklər və assosiasiyalar).

5. Element haqqında məlumat

Çay mədəniyyəti icmalar arasında qonaqpərvərliyi ifadə edən və qarşılıqlı əlaqə saxlamağa xidmət edən sosial və mədəni elementdir. Azərbaycan ərazisində çay ilk olaraq XIX əsrin sonunda Lənkəran regionunda becərilirdi. Çay yığımında yalnız təzə yarpaqlar lazım gəlir və əl ilə yığılır. Çay yarpaqları 3-cü, yaxud 4-cü ildə bahar, yay və payızda yığılır. Quru çay sərin və quru yerdə müəyyən müddət saxlana bilir. Çaydan ilk dəfə olaraq xalq təbibləri şəfaverici vasitə kimi istifadə edirdilər. Ondan istifadənin yaşı təqribən 200 il olsa da, azərbaycanlılar arasında qara çay sürətlə yayılaraq əsas içkiyə çevrilmişdi. Quru çayın üzərinə dağ su tökülür, 5-7 dəqiqə ocaqda dəmlənir. Ona müxtəlif Şərq ədviyyatları (hil, mixək, darçın, zəncəfil və s.), həmçinin müalicəvi bitkilər (kəklikotu, mərzə və s.) də qatılır. Çay üçün su mis çaydanda və ya samovarda qaynadılır. Çay bitkisi, əsasən çini qəhvədanda (dəm çaydanı) dəmlənir, masqurada, stəkan və fincanda süfrəyə təqdim edilir. Dəmlənmiş çay əhali arasında qısa vaxtda içilir.

Azərbaycanda XX əsrdə ailə və ictimai məişətlə bağlı bir sıra mərasimlər, rəsmi qəbullar və s. çay dəstgahı olmadan keçinmir. Gündəlik olduğu kimi, mərasimlərdə də çay süfrəsinə qənd, limon, müxtəlif şirniyyatlar, mürəbbələr, meyvələr, xüskəbar və çərəz düzülür. Armudu stəkana süzülən pürrengi çay daha çox dişləmə qəndlə içilir. Yemək öynəsindən asılı olaraq çayın qəbulu fərqlənir. Səhər yeməyində şirin çaya üstünlük verilir.

Qonaqlıq məclislərində süfrə ətrafında əyləşənlərə əvvəl şirniyyat (noğul, nabat və s.), meyvə və çay verilir. Bunlar yığıldıqdan sonra çörək və xörəklər, şərbət və digər təamlar gətirilir. Elçilik mərasimində "hə" cavabı aldıqdan sonra qız və oğlan tərəfi mütləq şirin çay içib ağızlarını şirin edirlər.

Tədrisən qəhvəxanaları əvəz etməyə başlayan çayxanalar əhali arasında sosial birliyi artırır. Əsasən kişilərin toplaşdığı çayxanalarda müxtəlif stolüstü oyunlar (nərd, şahmat və s.) oynanır, qəlyan çəkilir. Buraya tək-cə çayxor adamlar deyil, həm də gündəlik xəbərləri dinləmək, həmsəhərliləri ilə hal-əhval tutmaq istəyənlər yığışırlar. Zaman keçdikcə kişilərə məxsus çayçılıq peşəsi formalaşmışdı. Çayçılar bazar-dükanlarda və digər ictimai yerlərdə siniyə üst-üstə yığılan stəkanlarda əhaliyə çay paylayırlar.

Hazırda çaydan təbabətdə də istifadə edilir. Göz ağrısı, göz şişləri zamanı qara çaya tənəzf batırılaraq göz qapaqlarının üstünə qoyulur. Yaşıl çay arıqlamağa kömək edir. Bədənin ümumi yorğunluğunu aradan qaldıran çay həm də əsəbləri sakitləşdirir, baş ağrısını aradan qaldırır, susuzluğu yatırır.

6. Elementin ötürülməsinə dair məlumatlar

Azərbaycanda çay mədəniyyəti ilə bağlı bilik və vərdişlər ailə və nəsillər daxilində təbliğ olunur. Ailədə valdeynlər öz övladlarına, onlar da öz növbəsində gələcəkdə uşaqlarına öyrədir. Şəhər və kənd yerlərində çay hazırlayarkən icmalar öz uşaqlarına çay dəmləməyin hazırlanması metodlarını və suyun qaynadılması üçün müxtəlif vasitələr, materiallar və qablar, habelə mövcud şirniyyatlar barədə məlumat verirlər. Ənənəvi çayxanalarda çayçılar

çay hazırlanması və çayxanaların idarə etməsi haqqında bilikləri ailələrinin gənc üzvlərinə ötürürlər.

Çay mədəniyyəti və ona aid olan şirniyyatlar 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 çay mədəniyyəti cəmiyyətin və icmaların həyatında mühüm rol oynayır. Ölkəmizdə elə bir ev tapa bilmək olmur ki, gün ərzində orada ən azı bir dəfə çay dəmlənməsin. Azərbaycanda özünəməxsus çay mədəniyyəti formalaşmış və odur ki, çay təkcə susuzluğu yatırma vasitəsi hesab edilmir. Azərbaycanlılar çay süfrəsi arxasında həm dəsəhbətləşir, deyib-gülür, bir-birinə ürəklərini açır, problemləri çözməyə çalışırlar. Milli adət-ənənələrə görə, elçilik kontekstində müsbət cavab verirsə, bir neçə qənd çayın içərisinə atılır.

Çay mədəniyyətində çayxanalar da mühüm yer tutur. Çayxanalarda çay süfrəsi arxasında yeni xəbərlər müzakirə olunur, işgüzar planlar qurulur, ən əsası isə canlı ünsiyyət yaranır. Çayxana hər şeydən öncə klubdur, əsasən də kişilər üçün. Burada təzə xəbərləri iş-gücünü müzakirə edir, planlar qurur, ötən günləri xatırlayır, başlıcası isə ünsiyyətdə olurlar. Burada müəyyən mənada cəmiyyətdə sabitliyin saxlanmasına kömək etməli olan yerdir.

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

- Bakı şəhər Mədəniyyət Baş İdarəsi
- Sumqayıt Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Xaçmaz Regional Mədəniyyət İdarəsi
- İsmayilli Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Şəki Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Kürdəmir Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Ağstafa Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Şəmkir Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Gəncə Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Bərdə Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Ağcabədi Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Ağdaş Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Sabirabad Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Biləsuvar Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Masallı Regional Mədəniyyət İdarəsi
- Lənkəran Regional Mədəniyyət İdarəsi

FESTIVITIES, EVENTS, CEREMONIES > RITUALS AND CEREMONIES

DB0201000001

TEA CULTURE

A short extract from the Register of Intangible Cultural Heritage of Azerbaijan, regarding “Tea Culture”

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 28.04.2010; updated on 10.04.2013, 12.05.2016, 10.07.2019)

Reference code of the file: 0185658

Ministry Order: № 00128

1. Name of the element

Tea Culture

Section

Festivities, Events, Ceremonies

Sub-section

Rituals and ceremonies

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

Tea culture is present in all parts of the country, in both rural and urban areas. Tea culture is safeguarded and is passed down from generation to generation in families and in traditional tea houses (chaykhanas) running in every region of the country. The craftsmen who produce the materials, dishes and armudu cups, which are essential for tea culture, live in Baku, Shamakhi, Guba and Ganja. In Azerbaijan, tea is grown mainly in Lankaran, Astara, Masalli and Zagatala.

4. Identification of community

The entire population of Azerbaijan is perceived as a community of tea culture. Tea houses also play an important role in tea culture. They are perceived as clubs where men gather. In tea houses, men discuss news around the tea table, set up business plans, and most importantly, maintain live communication. Tea-makers (chaychilar) play an important role in the activities of teahouses.

The farmers breeding tea in Lankaran, Astara, Masalli and Zagatala regions are part of the tea culture community. Some public unions and associations are engaged in the promotion and safeguarding of tea culture, such as Azerbaijani Culinary Association, Mədəniyyətin və Milli Ənənələrin Təbliği, “Zirvə”, Miras and Simurg associations.

Experts: Farman Guliyev, Tahir Amiraslanov

Data on community involvement:

Meetings held:

4 meetings in Baku (21.04.2009, 07.05.2009, 11.06.2014, 03.05.2017, communities, teachers and students of vocational schools, Azerbaijan Culinary Association, public associations, craftsmen, teahouses);
4 meetings in Lankaran (27.02.2009, 03.03.2009, 11.04.2014, 23.11.2017, communities, farmers, teahouses).
3 meetings in Zagatala (02.03.2009, 24.02.2014, 16.05.2017, farmers, communities, teahouses)
3 meetings in Sheki (04.05.2009, 17.04.2014, 30.04.2014, teachers and students of vocational schools, teahouses, public associations);
3 meetings in Shamakhi (10.03.2009, 03.04.2014, 30.04.2014, public associations, communities, craftsmen, teahouses);
2 meetings in Nakhchivan (10.04.2009, 07.06.2017, associations and public unions, tea houses).

5. Information about the element

Tea culture is a social and cultural element that reflects the hospitality of the communities and serves to maintain interaction. Tea culture is a social practice linked to cultivating and drinking tea among communities as a way to express hospitality and maintain interaction. Tea was first cultivated in the territory of Azerbaijan in the late 19th century in the Lankaran region. In tea harvesting, only fresh leaves are needed and harvested by hand. Farmers harvest tea leaves in spring, summer, and fall in the 3rd or 4th year. Dry tea can be stored in a cool and dry place for some time. For the first time, folk healers used tea as a healing agent. Although it was used for about 200 years, black tea has rapidly spread among Azerbaijanis and has become mainly a traditional drink. People pour water over the dry tea and brew in the oven for 5-7 minutes. They add various oriental ingredients (sesame, peppermint, cinnamon, ginger, etc.), and medicinal herbs (e.g. thyme) to the tea. Communities boil water for tea in copper containers or samovars. Tea leaves are usually brewed in brewing porcelain kettles (tea kettles) and served on tables in cups and armudu glasses. Communities consume the brewed tea in a short period of time.

In the 20th century, no ceremony, official reception or other events related linked to family and social life in Azerbaijan were organized without tea. As usual, sugar, lemon, various sweets, jams, fruits, spices and desserts are served on the tea table. The tea in armudu glasses is mostly consumed with a slice of sugar. Communities use different types of tea sets depending on occasion. People prefer sweet tea for breakfast.

During the reception of guests, sweets (noghul, nabat, etc.), fruit and tea are served to those who sit around the table. Once these are collected, people bring bread and meals, sherbet and other food. After receiving a positive reply in a matchmaking ceremony, the representatives of the bride and the groom drink cups of sweet tea, as a rule.

Tea houses (chaykhana), which replaced coffee houses in the past, served to maintain and develop social cohesion among communities. In the teahouses, mostly visited by men, communities play various table games (backgammon, chess, etc.) and smoke waterpipe. People come here not only to drink tea, but also to listen to the daily news and enjoy the atmosphere of fellowship. Over time, specific profession linked to tea houses was formed. Tea-makers (chaychilar) distribute tea to people at bazaars and other public places.

Currently, communities also use tea in medicine. In cases of eye pain and swelling, black tea is put on a piece of cloth and placed on the eyelids. People believe that green tea helps to lose weight. Tea is believed to eliminate the general fatigue of the body, to calm the nerves, as well as to relieve headaches and thirst.

6. Information on transmission of the element

Teaching and learning about tea culture in Azerbaijan is being promoted across families and generations. In the family, parents teach their children, and in turn, they teach their children in the future. While preparing tea in urban and rural areas, communities provide their children with information about how to make tea and use different tools, materials and dishes for boiling, as well as serving deserts and sweets for tea. In traditional teahouses, tea makers pass on their knowledge of tea making and management to young members of their families.

Courses on tea culture and related sweets are available at specialized vocational schools. Various associations and non-governmental organizations play an important role in the transmission of the element.

7. Cultural and social functions of the element

Tea culture in Azerbaijan plays an important role in the lives of communities and communities. It is impossible to find a home in our country where people will not have tea at least once during the day. Azerbaijan has its own tea culture, which means that tea is not only a means of suppressing thirst. In Azerbaijan people talk around the tea table, they open their hearts to each other and try to solve their problems. According to national traditions, if in matchmaking a positive reply is given, a few sugars are thrown into the tea.

Tea houses also play an important role in tea culture. In tea houses, men discuss news around the tea table, set up business plans, and most importantly, maintain live communication. A teahouse is primarily a club, especially for men. Here, people discuss fresh news, make plans, remember the past, and most importantly, communicate with each other. It is a place, which, in a sense, helps maintain stability in society.

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

- Baku City Department of Culture
- Sumgait Regional Culture Department
- Khachmaz Regional Culture Department
- Ismayilli Regional Culture Department
- Sheki Regional Culture Department
- Kurdamir Regional Culture Department
- Agstafa Regional Cultural Department
- Shamkir Regional Culture Department
- Ganja Regional Culture Department
- Barda Regional Culture Department
- Agjabadi Regional Cultural Department
- Agdash Regional Culture Department
- Sabirabad Regional Culture Department
- Bilasuvar Regional Cultural Department
- Masalli Regional Culture Department
- Lankaran Regional Cultural Department