MİRAS
Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi

mədəni irs ustad məktəbi

QEYRİ-MADDİ MƏDƏNİ İRS

TƏDRİS VƏSAİTİ

Hazırlayan:
Dr. Fariz Xəlilli

BAKI – 2026

Kitabın məzmunu “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin cavabdehliyindədir, bu baxımdan kitabın məzmunu Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin mövqeyini əks etdirmir.

Kitab Azərbaycan Respublikası Mədəniyyət Nazirliyinin Qeyri Hökumət Təşkilatları üçün elan etdiyi 2025-ci il Qrant müsabiqəsi çərçivəsində nəşr olunmuşdur.

Xəlilli, Fariz. (Hazırlayan). (2026). Qeyri-maddi mədəni irs: Tədris vəsaiti.
Bakı: *"AFPoliqrAF"*, 2026.– 300 səh.

10 mart – 24 aprel 2026-cı il tarixlərində “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyinin Mədəni İrs Beynəlxalq Ustad Məktəbi qeyri-maddi mədəni irs ustad dərslərinə başlamışdır. Dərslər YUNESKO-nun Qeyri-maddi mədəni irs ilkin siyahısında olan Azərbaycanın 24 qeyri-maddi mədəni irsi mövzularında olub, Azərbaycan irs mütəxəssisləri tərəfindən aparılmışdır. Mühazirələr əsasında tədris vəsaiti nəşrə hazırlanmışdır.

Elmi redaktor: Prof.Dr. Şikar Qasımov
Rəyçi: Prof.Dr. Kübra Əliyeva

Koordinator: Məleykə Hüseynova
Fotolar: Fariz Xəlilli, Məleykə Hüseynova, Nərmin İmanova, Süleyman Süleymanov

ISBN: 978-9952-598-51-3

© “Miras” Mədəni İrsin Öyrənilməsinə Kömək İctimai Birliyi, 2026

QONAQPƏRVƏRLİKDƏ SOSİAL ÜNSİYYƏT MƏDƏNİYYƏTİ:
NƏZƏRİ ƏSASLAR, STRUKTUR KOMPONENTLƏRİ VƏ MÜASİR ÇAĞIRIŞLAR
Arzu Soltan (Həsənli) 96

RƏQS, OYUN VƏ ƏNƏNƏVİ İDMAN MƏDƏNİYYƏTİ ANLAYIŞI VƏ TARİXİ
Rauf Bəhmənli 110

MİLLİ ATÇILIQ MƏDƏNİYYƏTİ VƏ QARABAĞ ATÜSTÜ OYUNU – ÇÖVKƏN
Ramal Nadir 116

PƏHLƏVANLIQ – ƏNƏNƏVİ ZORXANA OYUNLARI VƏ İDMAN NÖVLƏRİ
Xəyyam Orucov 122

AZƏRBAYCANDA ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA TEKSTİL NÜMUNƏLƏRİ
Fariz Xəlilli 125

XALÇAÇILIĞIN TARİXİ, REGİONLARA GÖRƏ XALÇA MƏKTƏBLƏRİ,
XALÇANIN MƏİŞƏTDƏ VƏ MƏRASİMLƏRDƏ ROLU, QORUNMA VƏ
YAŞADILMA PROBLEMLƏRİ
Kübra Əliyeva 129

AZƏRBAYCAN KƏLAĞAYISI – MİLLİ KİMLİYİMİZİN İPƏK SİMVOLU VƏ
MƏDƏNİ İRSİMİZİN ZƏNGİN XƏZİNƏSİ
Sulidə Rüstəmova 155

KƏLAĞAYI SƏNƏTİNİN MİLLİ-MƏDƏNİ İDENTİKLİK KONSTEKTİNDƏ SEMİOTİK VƏ
ESTETİK TƏHLİLİ
Röya Talıblı 157

LAHICDA MİSGƏRLİK SƏNƏTİ HAQQINDA
Nəzər Əliyev 161

TƏZHİB SƏNƏTİNİN TARİXİ VƏ MAHİYYƏTİ
Şəhla Xəlilli 165

ŞƏRQİN İNCİSİ OLAN AZƏRBAYCAN MİNİATÜR SƏNƏTİNİN İNKİŞAF YOLU
Nərmin İmanova 169

AZƏRBAYCAN MİLLİ MƏTBƏXİNİN TƏHRİFSİZ ŞƏRHİ
Ceyran Əsgərova 175

XALQIMIZIN SÜFRƏ VƏ MƏTBƏX MƏDƏNİYYƏTİ
Kübra Əliyeva 190

TƏNDİRİN TARİXİ VƏ MƏDƏNİ ƏHƏMİYYƏTİ
Aida İsmayılova 194

ARXEOLOJİ TƏDQİQATLARDA MƏTBƏX, ÇÖRƏK VƏ YEMƏK MƏDƏNİYYƏTİ
Fariz Xəlilli 198

TƏNDİRİN TARİXİ VƏ MƏDƏNİ ƏHƏMİYYƏTİ

Aida İsmayılova
Tarix üzrə fəlsəfə doktoru,
Milli Azərbaycan Tarixi Muzeyi,
Azərbaycan Dövlət Mədəniyyət və İncəsənət Universiteti
https://doi.org/10.30546/19023.2026.1001.335

Giriş. İnsan cəmiyyətinin formalaşması və inkişafı prosesində məişət texnologiyalarının yaranması mühüm mərhələlərdən biri olmuşdur. Bu baxımdan, qida hazırlanması üsullarının təkmilləşdirilməsi ilkin insan icmalarının həyat tərzinin dəyişməsində əsas rol oynamışdır. Ən qədim bişirmə vasitələrindən biri kimi tanınan təndir, sadəcə məişət əşyası deyil, həm də minilliklər boyu formalaşmış mədəni ənənələrin daşıyıcısı kimi çıxış edir.

Təndirin yaranması insanın oddan istifadə etməyə başlaması ilə sıx bağlıdır. Zaman keçdikcə sadə ocaq formalarından daha mürəkkəb və funksional qurğulara keçid baş vermiş, nəticədə istiliyi uzun müddət saxlaya bilən və qidanın bərabər şəkildə bişirilməsini təmin edən təndir tipli qurğular meydana gəlmişdir. Arxeoloji tədqiqatlar göstərir ki, bu tip qurğular qədim Şərqdə, xüsusilə Mesopotamiya, Orta Asiya və Qafqaz regionlarında geniş yayılmışdır.

Azərbaycan ərazisində təndir həm maddi mədəniyyət nümunəsi, həm də sosial-mədəni həyatın ayrılmaz hissəsi kimi xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. O, yalnız çörək bişirilən bir vasitə deyil, eyni zamanda ailə münasibətlərinin, qonaqpərvərlik ənənələrinin və kollektiv əmək formalarının simvolu kimi çıxış edir. Təndir ətrafında formalaşan adət-ənənələr xalqın gündəlik həyatını, dünyagörüşünü və mənəvi dəyərlər sistemini əks etdirir.

Müasir dövrdə texnoloji inkişaf və urbanizasiya proseslərinə baxmayaraq, təndir öz əhəmiyyətini qoruyub saxlamaqdadır. Xüsusilə kənd yerlərində onun istifadəsi davam edir, eyni zamanda milli mətbəxin və turizmin mühüm elementi kimi yenidən aktuallaşır.

Bu məqalənin məqsədi təndirin yaranma tarixini araşdırmaq, onun konstruktiv xüsusiyyətlərini təhlil etmək və Azərbaycan mədəniyyətində tutduğu yeri elmi əsaslarla təqdim etməkdir.

Təndirin tarixi. Təndirin yaranması qədim Şərq sivilizasiyaları ilə, xüsusilə Mesopotamiya ilə sıx bağlıdır. Etimoloji baxımdan bu termin akkad dilində "tinuru" formasında işlənmiş və zamanla müxtəlif xalqların dillərində fonetik dəyişikliklərə uğrayaraq yayılmışdır. Bu fakt təndirin yalnız texniki deyil, həm də mədəni diffuziya yolu ilə geniş coğrafiyaya yayıldığını göstərir. Belə bir versiya da mövcuddur ki, bizim təndir kimi bildiyimiz sobanı indiki Özbəkistan ərazisində yaşayan atəşpərəst tayfa - sartlar ixtira ediblər. Bu tayfada təndir yalnız yemək bişirmək və yaşayış yerini qızdırmaq üçün istifadə olunan soba deyil, həm də canlı varlıq kimi xüsusiyyətlərə malik sayılırdı [5].

İlkin dövrlərdə təndir yalnız məişət məqsədi daşımır, həm də dini və ritual funksiyaya malik olurdu. Xüsusilə atəşpərəstlik inancı ilə bağlı olaraq odun müqəddəs sayıldığı cəmiyyətlərdə təndir kult əşyası kimi qəbul edilirdi. Bu baxımdan təndir həm praktik, həm də simvolik məna daşıyan obyekt kimi çıxış edirdi.

Orta əsrlərdə təndir Orta Asiya və Yaxın Şərq regionlarında daha da geniş yayılmış və gündəlik həyatın ayrılmaz hissəsinə çevrilmişdir. Bu dövrdə o, xüsusilə sart icmaları arasında həyət mədəniyyətinin mühüm elementi olmuşdur. Eyni zamanda Qafqaz ərazisində, o cümlədən Azərbaycan torpaqlarında iri ölçülü təndirlərin istifadəsi geniş yayılmış və yazılı mənbələrdə bu barədə məlumatlar X–XII əsrlərdən etibarən qeydə alınmışdır.

Təndir çox geniş areala malik sözlərdən biridir. Maraqlı orasıdır ki, bu söz Hind-Avropa, İber-Qafqaz və türk dillərində danışan xalqların bəzilərinin dillərində kiçik fonetik dəyişikliklə işlənmişdir: türkmənlərdə, özbəklərdə, qaraqalpaqlarda, qazaxlarda, qırğızlarda, kumıklarda, azərbaycanlılarda - tandır, təndir, ermənilərdə - tondir, uyğurlarda həm tonu, həm də tandır, taciklərdə - tanur, gürcülərdə - tandir, beluclarda - tandur, farslarda - tonur, ləzgilərdə - tanur və tanor, tatarlarda - tonur, kürdlərdə - tandır, talışlarda - tonu, xınalıqlılarda - dunor, bəzi Dağıstan xalqlarında - tonır və s. Diqqəti cəlb edən cəhət odur ki, bəzi dillərdə bu sözün ortasında "d" səsi işlənildiyi halda (təndir), digərlərində bu səs yoxdur. Etimoloji cəhətdən məlum deyildir. Güman etmək olar ki, qədim Şərqdə yaranmış bu söz sonralar başqa yerlərə də keçmişdir [2, s. 76].

Müasir dövrdə təndir öz ənənəvi xüsusiyyətlərini qismən qoruyub saxlamışdır. Bir çox hallarda o, hələ də əl üsulu ilə hazırlanır. Bununla yanaşı, tikinti texnologiyalarının inkişafı nəticəsində təndirin qurulmasında sement və kərpic kimi materiallardan daha geniş istifadə olunmağa başlanmışdır. Bu isə onun davamlılığını artırmaqla yanaşı, müasir şəraitə uyğunlaşmasına da imkan yaradır.

Beləliklə, təndir sadə məişət qurğusundan başlayaraq, minilliklər ərzində həm texnoloji, həm də mədəni baxımdan inkişaf edərək müxtəlif xalqların həyatında mühüm yer tutan universal bir fenomenə çevrilmişdir.

Təndirin quruluşu və texnologiyası. Təndir əsasən silindrik və ya konusvari formada hazırlanır və onun konstruksiyası istilik enerjisinin maksimal şəkildə saxlanmasına yönəlmişdir. Ənənəvi olaraq təndir gil, saman və bəzən daş materialların qarışığından hazırlanır. Bu materiallar həm istiliyi yaxşı saxlayır, həm də uzunömürlülüyü təmin edir.

Təndirlər yerləşmə xüsusiyyətinə görə yeraltı, yarıyeraltı və yerüstü olmaqla üç əsas qrupa bölünür. Yeraltı təndirlər istiliyi daha uzun müddət saxladığı üçün daha səmərəli hesab olunur. Təndirin içərisində od yandırıldıqdan sonra divarlar qızdırılır və qida birbaşa bu qızmış səthlər vasitəsilə bişirilir. Bu üsul həm enerji baxımından qənaətlidir, həm də qidanın xüsusi dad və keyfiyyət qazanmasına səbəb olur.

Azərbaycanda təndir ənənəsi. Azərbaycan ərazisində təndir qədim dövrlərdən etibarən geniş yayılmışdır və kənd məişətinin ayrılmaz hissəsi olmuşdur. Tarixi mənbələr və etnoqrafik müşahidələr göstərir ki, demək olar ki, hər bir kənd evində təndir mövcud olmuşdur. Regionlar üzrə müəyyən fərqlər müşahidə olunsa da, ümumi konstruksiya və istifadə prinsipləri oxşardır.

Təndir əsasən çörək bişirmək üçün istifadə edilsə də, onun vasitəsilə müxtəlif yeməklər - ət, tərəvəz və digər qidalar da hazırlanır. Azərbaycan mətbəxində xüsusi yer tutan təndir çörəyi həm gündəlik qida, həm də qonaqpərvərlik simvolu kimi mühüm əhəmiyyət daşıyır.

Azərbaycanın müxtəlif bölgələrində aparılan arxeoloji qazıntılar zamanı çoxlu sayda təndirlər aşkar edilmişdir. Qazıntıların nəticələri göstərir ki, müasir Azərbaycan ərazisində qədim dövrdən başlayaraq demək olar ki, bütün yaşayış məskənlərində və şəhər tipli qəsəbələrdə təndirlər mövcud olmuşdur. Azərbaycanda aşkar edilmiş ən qədim təndir Naxçıvan Muxtar Respublikasının Kültəpə yaşayış yerində aparılan qazıntılar zamanı tapılmış və e.ə. III–II minilliklərə aid edilmişdir. Üzərliktəpə, Qarətəpə, Örənqala və Qəbələ ərazilərində aparılan arxeoloji tədqiqatlar zamanı da təndirlər aşkar olunmuşdur. Azərbaycanda hazırlanan təndirlərin tərkibinə gildən əlavə qırmızı və sarı torpaq, qırmızı kərpic qırıntıları, keçi və at yunu, saman və qurudulmuş ot daxil edilirdi. Kərpic qırıntıları, keçi və at yununun əlavə edilməsi təndirin daha tez qızmasını təmin edir, həmçinin onun çatlamasının qarşısını alırdı [3, s. 23].

Gündəlik yemək öynəsində undan bişirilmiş çörəklər və xörəklər üstünlük təşkil edilirdi. Arxeoloji qazıntıların nəticələrindən aydın olur ki, xalqımız artıq Enolit dövründən başlayaraq arapa və buğda yetişdirmiş, çörək bişirməyi bacarmışdır. Çörək əsasən buğda unundan, bəzən də arpa ilə buğda unu qarışığından (kərdiyar) bişirilirdi.Qarğıdalı unun buğda və ya darı ununa qatmaqla "cad" adlanan balaca, girdə çörəklər bişirilirdi. Adətən cad çörəyini isti halda yeyirdilər [1, s. 199-200].

Azərbaycanın Quba rayonunda təndirdə çörək bişirilməsi geniş yayılmışdır.

Azərbaycanda təndirlər, adətən, üç ölçüdə – böyük, orta və kiçik formada inşa edilirdi. Təndirin ölçüləri əsasən dibinin diametri ilə müəyyən olunurdu. Belə ki, böyük təndirin dib diametri 110-120 sm, boğaz hissəsi 50-60 sm, hündürlüyü isə 100-110 sm təşkil edirdi. Orta təndirin dib diametri 90-100 sm, boğazı 45-50 sm, hündürlüyü 90-100 sm, kiçik təndirin isə dib diametri 65-70 sm, boğazı 30-35 sm və hündürlüyü 65-70 sm olurdu. Bununla belə, Naxçıvanda dərinliyi 140-150 sm olan təndirlərə, Laçın və Abşeron yarımadasında isə 120-130 sm dərinliyə malik təndirlərə də rast gəlinmişdir [4, s. 67].

Azərbaycanda təndirin dörd növü qeydə alınmışdır: döymə, badlı, kərpic və daş təndir. Ən geniş yayılmış növ yeraltı badlı təndir hesab olunur. Keçmişdə təndirlər, adətən, yaşayış evinin ortasında, işıq və tüstü çıxışı olan deşik altında yerləşdirilirdi. Bəzi evlərdə isə təndirlər həm yaşayış otağında, həm də dəhlizdə (məsələn, Naxçıvanda), eləcə də dəhlizdə və ya həyətə yaxın sahədə quraşdırılırdı [4. s. 67].

Azərbaycanda yerüstü təndirlər də geniş yayılmışdır. Onlara Qarabağ, Naxçıvan, Lənkəran, Nuxa və digər bölgələrdə rast gəlinirdi. Bu tip təndirlər xüsusilə Beyləqan, Ağcabədi, Ağdam, Füzuli və Bərdə rayonlarında daha geniş yayılmışdır. Yerüstü təndirlər, adətən, torpağı rütubətli olan ərazilərdə istifadə edilirdi.

Kərpic və daş təndirlər isə Azərbaycanda daha az yayılmışdır və onlar qədim formaların sonrakı təkmilləşdirilmiş variantları hesab olunur. Kərpic təndirlər Lənkəran, Qarabağ və Gəncə-Qazax bölgələrində rast gəlinirdi. Daş təndirlər isə Kəlbəcər rayonunun Kilsə kəndində qeydə alınmışdır. Keçmişdə daş təndirlər qaradam tipli yaşayış evlərində tikilir və yuxarıya doğru daralan dörd bütöv oval daşdan ibarət olurdu. Bu təndirlər adətən külək çıxışı (podduval) ilə təmin olunurdu, onların dərinliyi təxminən 85 sm, dib diametri 60 sm, boğaz hissəsi isə 40 sm təşkil edirdi.

Abşeron ərazisində yaşayış evlərinin arxa divarı boyunca təndir və ocaq yerləşən mətbəx sahəsi olurdu. Çox vaxt təndir və ocaq mətbəxin arxa divarı boyunca, təxminən bir metr hündürlükdə yerləşdirilirdi. Bu hündürlük ətrafında ön hissəsində hava çıxışı olan səki (platforma) qurulurdu. Təndirə bitişik divarlardan birində çörək bişirməyə aid alətlərin saxlanması üçün niş düzəldilirdi. Təndirin üzərindəki tüstü borusunun hündürlüyü 1,5-2,5 m arasında olurdu; alt hissəsinin eni təxminən 1,5 m, yuxarı hissəsi isə 1 m-ə qədər daralırdı (4, s. 68).

Azərbaycanda təndirdə çörək bişirilməsi geniş yayılmışdır. Təndirlər həm kəndlərdə, həm də şəhərlərdə istifadə olunur. Əsasən təndirdə çörək – çörək (çörək növü kimi çörək/çörək – "çörək", "çörək") və tez-tez lavaş bişirilir. Bundan əlavə, təndirlər meyvələrin qurudulması, yaşayış sahələrinin qızdırılması və dulusçuluq məmulatlarının bişirilməsi üçün də istifadə olunmuşdur.

2024-cü ildə Paraqvayın paytaxtı Asunsion şəhərində keçirilən YUNESKO-nun Hökumətlərarası Komitəsinin iclasında "Qeyri-maddi mədəni irsin qorunması haqqında" Konvensiya əsasında Azərbaycan adından təndir sənəti və Azərbaycanda çörək bişirmə ənənəsi YUNESKO-nun qeyri-maddi mədəni irs siyahısına daxil edilmişdir [6].

Təndirin mədəni və sosial əhəmiyyəti. Təndir yalnız məişət avadanlığı deyil, həm də sosial və mədəni həyatın mühüm elementidir. Xüsusilə kənd yerlərində təndir ətrafında kollektiv əmək formaları inkişaf etmiş, qadınların birgə fəaliyyəti sosial münasibətlərin möhkəmlənməsinə xidmət etmişdir.

Bundan əlavə, təndir müxtəlif mərasim və rituallarla da əlaqələndirilir. Toy, bayram və digər mühüm hadisələr zamanı təndirdə çörək bişirilməsi xüsusi simvolik məna daşıyır. Bu, bolluq, bərəkət və qonaqpərvərlik anlayışları ilə sıx bağlıdır. Beləliklə, təndir xalqın mənəvi dünyasını və ənənəvi dəyərlər sistemini əks etdirən mühüm mədəni atribut kimi çıxış edir.

Müasir texnologiyaların inkişafı və urbanizasiya prosesi nəticəsində təndirin gündəlik istifadəsi müəyyən dərəcədə azalsa da, onun əhəmiyyəti tam itməmişdir. Kənd yerlərində təndir hələ də aktiv şəkildə istifadə olunur, şəhərlərdə isə daha çox milli mətbəx və turizm çərçivəsində yenidən aktuallaşır.

Son illərdə ənənəvi qida mədəniyyətinə marağın artması təndirin yenidən populyarlaşmasına səbəb olmuşdur. Restoranlarda və turizm obyektlərində təndir yeməklərinin təqdim edilməsi bu ənənənin qorunmasına və gələcək nəsillərə ötürülməsinə xidmət edir.

Aparılan təhlil göstərir ki, təndir insan cəmiyyətinin inkişafında mühüm rol oynamış qədim texnoloji və mədəni ixtiradır. Onun yaranması ilkin ocaq formalarından başlayaraq uzun təkamül yolu keçmişdir. Azərbaycan mədəniyyətində təndir həm maddi, həm də qeyri-maddi irs elementi kimi xüsusi əhəmiyyətə malikdir.

Müasir dövrdə təndirin qorunması və təbliği milli kimliyin saxlanması baxımından mühüm əhəmiyyət daşıyır. Bu baxımdan, təndir yalnız keçmişin yadigarı deyil, həm də gələcək nəsillər üçün dəyərli mədəni mirasdır.

Ədəbiyyat:

1. Azərbaycan etnoqrafiyası. – 3 cilddə. – II cild. – Bakı, 2007.
2. Əhmədova V. A. Azərbaycan təndirləri // Azərbaycan SSR Elmlər Akademiyasının Xəbərləri. – Tarix, fəlsəfə və hüquq seriyası. – 1984. – № 1. – S. 75–82.
3. Агамалиева С. М. Гончарство Азербайджана (историко-этнографическое исследование). – Баку: Элм, 1987.
4. Мехтиев А. М. Традиционные способы отопления жилищ в Азербайджане (XVIII – нач. XX в.) // Археологические и этнографические изыскания в Азербайджане (1982): сборник статей. – Баку: Элм, 1990. – С. 64–69.
5. История возникновения и распространение печи тандыр [Elektron resurs]. – URL: https://web.archive.org/web/20160507023226/http://ochagi.su/ulichnye/tandyr/istorija.php - Götürülmə tarixi: 04.04.2026.
6. Tandir craftsmanship and bread baking in Azerbaijan [Elektron resurs]. – URL: https://ich.YUNESKO.org/en/RL/tandir-craftsmanship-and-bread-baking-in-azerbaijan-02120 – Götürülmə tarixi: 04.04.2026.

Mətbəənin direktoru – Fuad HÜSEYNOV
Texniki redaktor – Azər RƏSULOV
Texniki korrektor – Təranə RƏHİMOVA
Səhifələnmə – Günel ƏSƏDOVA
Çap – Oktay YUSİFOV
Cild – Gövhər NURULLAYEVA
– İlhamə MİKAYILOVA

Kitab ***"AFPoliqrAF"*** *mətbəəsində hazır diapozitivlərdən ofset üsulu ilə çap olunmuşdur.*

afpoliqraf@mail.ru
afpoliqraf@gmail.com
Tel.: +994 (12) 510 96 74
Mob.: +994 (50) 405 96 74

Yığılmağa verilmişdir: 07.04.2026
Çapa imzalanmışdır: 27.04.2026
Qarnitura: Alice, Times New Roman
Şərti çap vərəqi: 37,5
Formatı: 64x90 1/8
Tiraj: 300