


T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ULUSAL ENVANTER FİŞİ

Unsurun Adı	Çay Kültürü	Envanter Numarası	Onay Tarihi
Diğer Adları		01.0114	12.03.2020
<p>Çay kültürü, Türkiye'de yaşayan insanlar tarafından çay yetiştirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve içilmesi ile ilgili bilgi, beceriler, gelenek ve görenekleri temsil etmektedir. Çay (Camellia sinensis) yapraklarının ve tomurcuklarının içecek yapmak için kullanıldığı bir tarım bitkisidir. Çay bitkisi kesme, soldurma, kıvrırma, fermentasyon ve kurutma gibi adımlardan sonra içime hazır kurutulmuş yapraklara döndürür. Çay, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde vazgeçilmez bir ekonomik değere sahip olup Türkiye'de çay üreticilerinin ve çay fabrikalarının en yoğun olduğu Rize'de hayat çay kültürü etrafında dönmektedir. Düğün, sünnet töreni gibi önemli günler hasat zamanından sonra organize edilmektedir. Kültürel ve ekonomik hayattaki önemli yeri nedeniyle çay, bölge halkı tarafından "yeşil altın" olarak adlandırılmaktadır. Farklı türler ve demleme teknikleri olmasına rağmen, ülkemizde en çok tüketilen ve hasat edilen tür siyah çay olup, demleme sırasında çaydanlık ve semaver gibi ekipmanlar kullanılmaktadır. Semaver çoğunlukla Amasya ve Samsun'da üretilen çayı demlemede kullanılacak suyu ısıtmak ya da kaynatmak için kullanılan geleneksel bakır, metal veya pirinçten yapılan bir kaptır. Çay geleneksel olarak "ince belli" bardaklarda servis edilmektedir. Erzurum ve Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki bazı şehirlerde çay "kıtlama" diye tabir edilen özel bir şeker ile içilmektedir. Bu yöntemde şeker çayın içine doğrudan atılmaz şeker makası ile kırılan ufak şeker parçaları dilin altında bekletilerek çay içilir. Çayı hazırlamak ve hasat etmek için kullanılan geleneksel teknikler, çaydanlık, çay bardağı, semaver, gümüş tepsi, ahşap çay sepeti ve çay makası gibi sanatsal değeri olan özel aletlerin üretilmesine yol açmıştır.</p> <p>Çay sadece bir içecek değil aynı zamanda Türk günlük hayatı için temel bir sosyalleşme aracıdır. Çay sabah kahvaltısından başlayarak yatana kadar günün her saatinde tüketilir. Öyle ki kahvaltı hazır olduğunda "çay hazır" denilir. Çay servis etmek ve birlikte çay içmek dostluk, misafirperverlik ve nezaket göstergesidir. Çay servisi yapılan çay ocakları ve çay bahçeleri insanların buluştuğu, gündelik sohbetlerin yapıldığı özel mekânlardır. Her evde ve işyerinde bir demlik çay her zaman içime veya misafire sunmaya hazırdır. İşyerleri kanunen iş günü içinde en az iki çay molasına izin vermektedir. Çay günlük yaşamda sudan sonra en çok tüketilen içecek olmasının yanı sıra, tüm aile üyelerinin veya misafirlerin bir araya geldiği ve ortak değerlerin paylaşıldığı özel günlerde, törenlerde, etkinliklerde ve toplantılarda da servis edilmektedir.</p>			
SOKÜM Alanları	Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler, Doğa ve evrenle ilgili uygulamalar, El sanatları geleneği.		
Coğrafi Dağılım (Unsur için envanter formu gönderen iller)	Erzurum, Giresun, Rize		
İlgili Topluluk, Grup ve Bireyler (Unsuru ilgili bilgisi ve koruma faaliyeti bulunanlar)	Türkiye'de şehirlerde ve köylerde yaşayan ve evlerinde, işyerlerinde, çayevlerinde ve çay bahçelerinde çay hazırlayan ve çay içmekten keyif alan kişiler, çay yetiştiricileri, çay ile ilgili ekipmanları üreten kişiler.		

Onaylayan
Dr. Serkan Emre ERKEMEN
ŞOKÜM Daire Başkanı



Hazırlayan
Dönme AKÇAY ODABAŞI
Ulusal Envanterler Şube Müdürü





**T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS TÜRKİYE ULUSAL ENVANTERİ

ENVANTER BİLGİLERİ:

Unsurun Adı: Çay Kültürü

Unsurun Bilinen Diğer Adları:

Unsurun Envanter Numarası : 01.0114

Unsurun Envantere Kayıt Tarihi : 12.03.2020

Unsurun Somut Olmayan Kültürel Miras Alanları:

- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler
- Doğa ve evrenle ilgili uygulamalar
- El sanatları geleneği

Unsurun Envantere Kayıtlı Olduğu İller: Erzurum (2015), Giresun (2019), Rize (2019)

UNSURA İLİŞKİN BİLGİLER

Unsurun Kısa Tanımı:

Çay kültürü, Türkiye'de yaşayan insanlar tarafından çay yetiştirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve içilmesi ile ilgili bilgi, beceriler, gelenek ve görenekleri temsil etmektedir. Çay (*Camellia sinensis*) yapraklarının ve tomurcuklarının içecek yapmak için kullanıldığı bir tarım bitkisidir. Çay bitkisi kesme, soldurma, kıvrıma, fermentasyon ve kurutma gibi adımlardan sonra içime hazır kurutulmuş yapraklara dönüşür. Çay, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde vazgeçilmez bir ekonomik değere sahip olup Türkiye'de çay üreticilerinin ve çay fabrikalarının en yoğun olduğu Rize'de hayat çay kültürü etrafında dönmektedir. Düğün, sünnet töreni gibi önemli günler hasat zamanından sonra organize edilmektedir. Kültürel ve ekonomik hayattaki önemli yeri nedeniyle çay, bölge halkı tarafından "yeşil altın" olarak adlandırılmaktadır. Farklı türler ve demleme teknikleri olmasına rağmen, ülkemizde en çok tüketilen ve hasat edilen tür siyah çay olup, demleme sırasında çaydanlık ve semaver kullanılmaktadır. Semaver çoğunlukla Amasya ve Samsun'da üretilen çayı demlemede kullanılacak suyu ısıtmak ya da kaynatmak için kullanılan geleneksel bakır, metal veya pirinçten yapılan bir kaptır. Çay geleneksel olarak "ince belli" bardaklarda servis edilmektedir. Erzurum ve Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki bazı şehirlerde çay "kıtlama" diye tabir edilen özel bir şeker ile içilmektedir. Bu yöntemde şeker çayın içine doğrudan atılmaz şeker makası ile kırılan ufak şeker parçaları dilin altında bekletilerek çay içilir. Çayı hazırlamak ve hasat etmek için kullanılan geleneksel teknikler, çaydanlık, çay bardağı, semaver, gümüş tepsi, ahşap çay sepeti ve çay makası gibi sanatsal değeri olan özel aletlerin üretilmesine yol açmıştır.

Çay sadece bir içecek değil aynı zamanda Türk günlük hayatı için temel bir sosyalleşme aracıdır. Çay sabah kahvaltısından başlayarak yatana kadar günün her saatinde tüketilir. Öyle



**T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

ki kahvaltı hazır olduğunda “çay hazır” denilir. Çay servis etmek ve birlikte çay içmek dostluk, misafirperverlik ve nezaket göstergesidir. Çay servisi yapılan çay ocakları ve çay bahçeleri insanların bulunduğu, gündelik sohbetlerin yapıldığı özel mekânlardır. Her evde ve işyerinde bir demlik çay her zaman içime veya misafir sunmaya hazırdır. İşyerleri kanunen iş günü içinde en az iki çay molasına izin vermektedir. Çay günlük yaşamda sudan sonra en çok tüketilen içecek olmasının yanı sıra, tüm aile üyelerinin veya misafirlerin bir araya geldiği ve ortak değerlerin paylaşıldığı özel günlerde, törenlerde, etkinliklerde ve toplantılarda da servis edilmektedir.

Unsurun Coğrafi Dağılımı:

Unsur, kırsal ve kentsel alanlar da dâhil olmak üzere Türkiye'nin neredeyse tüm coğrafi bölgelerinde bilinmekte ve uygulanmaktadır. İçecek olarak çay, Türkiye'deki tüm topluluklar, gruplar ve bireyler tarafından evlerde, işyerlerinde, çay evlerinde ve çay bahçelerinde tüketilmektedir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yer alan özellikle Rize, Trabzon, Artvin ve Giresun çay yetiştiriciliğinin en yoğun olduğu illerdir. Amasya ve Samsun, semaverin bakır ustaları tarafından geleneksel yöntemlerle üretildiği illerdir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bazı illerde özellikle Gümüşhane ve Erzurum'da çay “kıtlama” tarzında içilmektedir.

Unsurla İlgili Grup ve Topluluklar:

İlgili grup ve topluluklar, Türkiye'de şehirlerde ve köylerde yaşayan ve evlerinde, işyerlerinde, çayevlerinde ve çay bahçelerinde çay hazırlayan ve çay içmekten keyif alan kişilerdir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yaşayan çay yetiştiricileri de ilgili topluluklardır. Çay bardağı, çaydanlık, çay kazanı, semaver, çay sepeti, tepsi ve çay kesme makası gibi çay ile ilgili ekipmanları üreten kişiler diğer ilgili grup ve topluluklardır.

Unsurla İlgili Koruma Önlemleri:

Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde, yerel yönetimler, STK'lar, uygulayıcılar ve taşıyıcılar tarafından birlikte hazırlanan koruma eylem planı 4 ana kategoride özetlenebilir:

1. Bilimsel çalışma ve yayın sayısını artıracak önlemler
2. Yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde unsur hakkında farkındalık yaratacak önlemler
3. Çay ilgili geleneksel ekipman üreticilerini korumak için önlemler
4. Türkiye ile Azerbaycan arasındaki değişim programlarını desteklemeye yönelik tedbirler

Unsur ile İlgili Yayınlar Listesi

ÇALIŞIR, G. , TÜRKAL, İ., TÜRTEN, B., KÜTÜKOĞLU, E, ÖZARSLAN, C, “Çay İçme Kültürünün Kişilerarası İletişime Katkısı”, *Mavi Atlas*, Sayı:7, 55-87.

Çay Çalıştayı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, Rize, 2019.

DÜZGÜN, Dilaver, *Erzurum'da Kahveler ve Aşık Kahvesi Geleneği*, Aktif Yayınevi, Ankara, 2005.

GÜNEŞ, Serkan, “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri”, *Milli Folklor Dergisi*, Yıl: 24, Sayı: 93, 234-251.



**T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI
ARAŞTIRMA VE EĞİTİM
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

GÜRSOY, Deniz, *Demlikten Süzülen Çay*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2005.
KUZUCU, Kemalettin, *Bin Yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhaneler Kültürü*, Kapı Yayınları, 2012
LAFÇI, Nihal, *Çay Kültüründe Değişen Alışkanlıkların Türkiye Örneğinde Ürün Tasarımına Etkileri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul, 2013.
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Çay ile İlgili Çalışmalar, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, Rize, 2018.
Turkey's Intangible Cultural Heritage, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2010.
TÜRKYILMAZ, Kubilay, *Türkiye'de Çaylık Alanların ve Üretici Sayılarının İstatistiksel Analizi*, ÇAY-KUR Yayınları, Rize, 2015.
YAZICI, K., AKBULUT, M., GÖKSU, B., BAKOĞLU, N., "Çay Üretiminde Değişimler ve Modern Yaklaşımlar", 7. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi Bildirileri, 838-842
ZİHNİOĞLU, Asım, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, Ankara, 2010.





Onaylayan

Döndü AKÇAY ODABAŞI

Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanterler Şubesi Müdürü

REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM
GENERAL DIRECTORATE AND RESEARCH AND TRAINING

THE REGISTRATION FORM OF ICH NATIONAL INVENTORY OF TURKEY

Name of the Element	Tea Culture	Inventory Number	Date of Registration
Other name(s) of the Element		01.0114	12.03.2020
<p>Tea culture symbolizes knowledge, traditions and skills linked to cultivating, preparing and drinking tea by communities in Turkey. Tea (<i>Camellia sinensis</i>) is an agricultural plant that its leaves and buds are used to make beverage. Tea plant transforms into the dried leaves after the steps such as plucking, withering, rolling, fermentation and drying. Tea as a plant has an indispensable economic value in Eastern Black Sea Region and life is revolved around tea culture in Rize province where the tea farmers and tea companies are the most intense in Turkey. Residents organize their social events like wedding or circumcision ceremonies after harvest time. Due to its distinguished presence in cultural and economic life tea is referred as "green gold" by the community living in the region. Although there are different types and brewing techniques, the most consumed and harvested type is black tea and using a double kettle called "çaydanlık" (tea pot) and samovar while brewing. Samovar is a traditional copper, metal or brass container, mostly produced in Amasya and Samsun, used to heat and boil water for brewing tea. Tea is traditionally served in small tulip-shaped glasses which is called "ince belli bardak" (thin waist glass). In Erzurum and other towns in Eastern Turkey, tea is drunk with sugar called "kıtılama". In this style, instead of pouring sugar directly into the glass, a piece of sugar that is broken with tea shear is placed under tongue. Traditional techniques used to prepare and harvest tea have led to the production of special tools of artistic value, such as teapot, tea glass, samovar, silver tray, wooden tea basket and tea shear. Tea culture and tradition has various aspects which makes it not only a beverage but also a fundamental socialization instrument for Turkish daily life. Tea is consumed all day long starting with breakfast and continuing until bedtime. When breakfast is ready it is called "tea is ready". Offering tea and drinking tea together is a gesture of friendship, hospitality and kindness. Teahouses and tea gardens are the places where friends meet, people communicate and share their daily problems. In every home and workplace, a pot of tea is always brewing and ready to drink or offer guests. Workplaces are required by law to allow at least two tea breaks within the working day. Besides being the most consumed beverage after water in daily life it is also served at special occasions, ceremonies, events and gatherings, where all family members or guests come together and share common values.</p>			
ICH DOMAIN(S)	Social practices, rituals and festive events, Knowledge and practices concerning nature and the universe, Traditional craftsmanship		
Geographical Distributions (Cities submitted inventory form for the element)	Erzurum, Giresun, Rize		
Related communities, groups and individuals (Those providing evidence for safeguarding the element)	The people who live in cities and villages and covering all layers of society, prepare and enjoy tea at homes, workplaces, teahouses and tea gardens. Tea farmers, manufacturers and craftspeople of tea related equipment.		

Confirming Authority
Dr. Serkan Emir-ERK
Head of Department of ICH



Prepared by
Dündü AKÇAY ODABAŞI
Branch Manager of National Inventories



REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF CULTURE
AND TOURISM
GENERAL DIRECTORATE OF
RESEARCH AND TRAINING

THE FORM OF ICH NATIONAL INVENTORY OF TURKEY

INVENTORY INFORMATION:

Name of the Element: Tea Culture

Other Names of the Element:

Inventory Number of the Element: 01.0114

Date of the Registration : 12.03.2020

ICH Domains of the Element :

- Social practices, rituals and festive events
- Knowledge and practices concerning nature and the universe
- Traditional craftsmanship

Provinces Submitted Inventory Form for the Element: Erzurum (2015), Giresun (2019), Rize (2019)

INFORMATION ABOUT THE ELEMENT:

Brief Description about Element:

Tea culture symbolizes knowledge, traditions and skills linked to cultivating, preparing and drinking tea by communities in Turkey. Tea (*Camellia sinensis*) is an agricultural plant that its leaves and buds are used to make beverage. Tea plant transforms into the dried leaves after the steps such as plucking, withering, rolling, fermentation and drying. Tea as a plant has an indispensable economic value in Eastern Black Sea Region and life is revolved around tea culture in Rize province where the tea farmers and tea companies are the most intense in Turkey. Residents organize their social events like wedding or circumcision ceremonies after harvest time. Due to its distinguished presence in cultural and economic life tea is referred as “green gold” by the community living in the region. Although there are different types and brewing techniques, the most consumed and harvested type is black tea and using a double kettle called “çaydanlık” (tea pot) and samovar while brewing. Samovar is a traditional copper, metal or brass container, mostly produced in Amasya and Samsun, used to heat and boil water for brewing tea. Tea is traditionally served in small tulip-shaped glasses which is called “ince belli bardak” (thin waist glass). In Erzurum and other towns in Eastern Turkey, tea is drunk with sugar called “kıtılama”. In this style, instead of pouring sugar directly into the glass, a piece of sugar that is broken with tea shear is placed under tongue. Traditional techniques used to prepare and harvest tea have led to the production of special tools of artistic value, such as teapot, tea glass, samovar, silver tray, wooden tea basket and tea shear.



**REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF CULTURE
AND TOURISM
GENERAL DIRECTORATE OF
RESEARCH AND TRAINING**

Tea culture and tradition has various aspects which makes it not only a beverage but also a fundamental socialization instrument for Turkish daily life. Tea is consumed all day long starting with breakfast and continuing until bedtime. When breakfast is ready it is called "tea is ready". Offering tea and drinking tea together is a gesture of friendship, hospitality and kindness. Teahouses and tea gardens are the places where friends meet, people communicate and share their daily problems. In every home and workplace, a pot of tea is always brewing and ready to drink or offer guests. Workplaces are required by law to allow at least two tea breaks within the working day. Besides being the most consumed beverage after water in daily life it is also served at special occasions, ceremonies, events and gatherings, where all family members or guests come together and share common values.

Geographical Location of the Element:

The element is known and practiced almost in all geographical regions of Turkey including rural and urban areas. Tea as a beverage is consumed by all communities, groups and individuals at homes, workplaces, teahouses and tea gardens in Turkey. In the Eastern Black Sea Region, especially Rize, Trabzon, Artvin and Giresun are the provinces where tea cultivation is most intense. Amasya and Samsun are the provinces where the samovar is produced by copper craftsmen using traditional methods. In some provinces in the Eastern Anatolian Region, especially in Erzurum, tea is drunk in "kıtılama" style.

Related Groups and Communities:

Related groups and communities are the people who live in cities and villages and covering all layers of society, prepare and enjoy tea at homes, workplaces, teahouses and tea gardens in Turkey. Tea farmers living in Eastern Black Sea Region are also the concerned communities. Manufacturers and craftspeople of tea-related equipment such as tea cups, teapots, tea boiler, samovars, tea baskets, trays and tea shear are other related groups and communities of the element.

Safeguarding Plan for the Element:

The safeguarding action plan prepared by local administrations, NGOs, practitioners and bearers under the auspices the Ministry of Culture and Tourism can be summarized in 4 main categories:

1. Measures to increase the number of scientific studies and publications
2. Measures to raise awareness on the element at local, national and international level
3. Measures to safeguard the traditional tea related equipment craftspeople
4. Measures to support exchange programs between Turkey and Azerbaijan

List of Publications Related to the Element:

ÇALIŞIR, G, TÜRKAL, İ, TÜRTEN, B, KÜTÜKOĞLU, E, ÖZARSLAN, C, "Çay İçme Kültürünün Kişilerarası İletişime Katkısı", Mavi Atlas, Sayı:7, 55-87.
Çay Çalıştayı, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, Rize, 2019.



**REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF CULTURE
AND TOURISM
GENERAL DIRECTORATE OF
RESEARCH AND TRAINING**

DÜZGÜN, Dilaver, *Erzurum'da Kahveler ve Aşık Kahvesi Geleneği*, Aktif Yayınevi, Ankara, 2005.

GÜNEŞ, Serkan, "*Türk Çay Kültürü ve Ürünleri*", Milli Folklor Dergisi, Yıl: 24, Sayı: 93, 234-251.

GÜRSOY, Deniz, *Demlikten Süzülen Çay*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2005.

KUZUCU, Kemalettin, *Bin Yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhaneler Kültürü*, Kapı Yayınları, 2012

LAFCI, Nihal, *Çay Kültüründe Değişen Alışkanlıkların Türkiye Örneğinde Ürün Tasarımına Etkileri*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul, 2013.

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Çay ile İlgili Çalışmalar, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Yayınları, Rize, 2018.

Turkey's Intangible Cultural Heritage, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2010.

TÜRKYILMAZ, Kubilay, *Türkiye'de Çaylık Alanların ve Üretici Sayılarının İstatiksel Analizi*, ÇAY-KUR Yayınları, Rize, 2015.

YAZICI, K., AKBULUT, M., GÖKSU, B., BAKOĞLU, N., "*Çay Üretiminde Değişimler ve Modern Yaklaşımlar*", 7. Ulusal Bahçe Bitkieri Kongresi Bildirileri, 838-842

ZİHNİOĞLU, Asım, *Bir Yeşilin Peşinde*, TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, Ankara, 2010.



Confirmed By

Döndü AKÇAY ODABAŞI

The Branch Manager of National Inventories of Intangible Cultural Heritage