



Sayı: 121
Konu: Çay Kültürü: Kimlik, Konukseverlik ve Sosyal Etkileşim

21.02.2020
Ankara

UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİ'NE

Çayın insanları bir araya getirme ve sosyal etkileşimi sağlama, misafir ağırlama gibi işlevleri yanında aynı zamanda toplanması, işlenmesi ve içmeye hazırlanması sürecindeki birçok etken nedeniyle çok yönlü işlevleri vardır. Örneğin geleneksel mesleklerden biri olan çaydanlık yapımı yine geleneksel mesleklerden biri olan sepetçilik de çay kültürü ile yakından ilişkilidir. Bakır çaydanlık üretimi ve işlenmesi, çay toplamak için üretilen sepetler, çayla ilgili yapılan geleneksel festivaller, çay üzerine üretilmiş deyim, atasözü, türkü ve maniler bu mirasın el sanatları, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, sözlü anlatımlar gibi çok yönlü bir alanı temsil ettiğini gösterir. Türkiye'de özellikle Karadeniz bölgesinde toplanarak üretilen çay Anadolu'nun hemen hemen her şehrinde misafire öncelikle ikram edilen içecektir ve misafir ağırlama kültürünün önemli bir parçasıdır. Bu geleneğin aynı zamanda farklı coğrafyalarda var olması sürdürülebilirliğini sağlamakta ve toplumların karşılıklı diyalogunu geliştirmektedir.

Somut olmayan kültürel miras alanında 2012 yılında itibaren bir sivil toplum kuruluşu olarak faaliyet gösteren ve farklı kurumlarla işbirliği içerisinde eğitim, katılım, müzecilik, sürdürülebilir kalkınma gibi alanlarda projeler yürüten Derneğimiz Çay Kültürü: Kimlik, Konukseverlik ve Sosyal Etkileşim isimli unsurun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesine önerilmesini desteklemektedir. Böylelikle bu mirasın görünürlüğü artacak ve yeni kuşakların bu kültürü sürdürmesine katkı sağlanacaktır.

Dernek Genel Sekreteri
Doç. Dr. Evrim Ölçer Özünel

Association of Intangible Cultural Heritage

Number: 121

21.02.2020

Subject: Culture of Tea, a symbol of identity, hospitality and social interaction

Ankara

TO UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE

In addition to functions such as the ability to bring people together, ensure social interaction and hospitality tea also has a multifaceted function with its various practices in harvesting, processing and serving. For example, teapot making and basket making one of the traditional craftsmanship are closely related to tea culture. Copper teapot craftsmanship, tea basket making, festivals, idioms, proverbs and folk songs related to tea show that tea culture includes different domains of intangible cultural heritage such as traditional craftsmanship, knowledge and practices concerning nature and the universe and oral traditions and expressions. Tea, which is cultivated especially in Eastern Black Sea Region and served to guests almost in every provinces in Anatolia is an important part of hospitality culture in Turkey. The fact that tea culture also exists in different geographies ensures the sustainability of the element and reinforces mutual dialogue.

As a non-governmental organization operating in the field of intangible cultural heritage and conducting projects in areas such as education, participation, museology and sustainable development coordination with different institutions since 2012, we support the proposal of "Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction" to the Representative List. In this way, the visibility of the element will increase and new generations will contribute to the sustainability of tea culture.

(Signed)

Secretary General

Assoc. Prof. Evrim ÖLÇER ÖZÜNEL



T.C.
RECEP TAYYİP ERDOĞAN ÜNİVERSİTESİ
Çay ve Çay Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü

**UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS
HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE**

Rıza Beyanımdır

Çay, öz kaynakların değerlendirilmesinde, istihdam yaratmada, diğer sanayi dallarına hammadde temin etmede ve yüksek katma değeriyle Doğu Karadeniz Bölge halkının ve çiftçilerin hayatlarını sosyal, ekonomik ve çevresel boyutta önemli derecede etkileyen değerli bir tarımsal üründür. Yetiştiriciliğinin yapıldığı diğer ülkelerde olduğu gibi Türkiye’de de üreticisi için önemli bir gelir kaynağı olan çay, aynı zamanda; yüksek eğimli ve dağlık bölgelerden oluşan engebeli arazilerin de ekonomiye kazandırılmasına fırsat veren ve ekonomide yeni katma değerler oluşturma potansiyeli yüksek, stratejik bir endüstri bitkisidir. Türkiye, dünyada çay üretimi bakımından 6. sırada, çay tüketimi bakımından ise kişi başına yıllık 4 kg/kişi çay tüketimi ile ilk sıralarda yer alan önemli bir ülkedir.

Üniversitelerin içinde buldukları bölgenin sorunlarıyla ilgilenmesi ve topluma her açıdan yol gösterici olması ilkesinden hareket eden Üniversitemiz son yıllarda çay konusunu öncelikli araştırma alanı kapsamına almış ve bu konudaki projelere destekleme önceliği vermiştir. Yükseköğretim Kurulu ile Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığının birlikte yürüttükleri “Bölgesel Kalkınma Odaklı Milyon Farklılaşması ve İhtisaslaşma” programı kapsamında da Üniversitemiz 2018 yılında çay alanında pilot üniversite olarak seçilmiştir. Bu kapsamda Üniversitemizde Çay İhtisas Koordinatörlüğü ile Çay ve Çay Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkezi de kurulmuştur. Üniversitemiz çayın bölgemiz için önemine binaen sürdürülebilir çay tarımına yönelik birçok çalışma yürütmektedir ve çay konusundaki her türlü faaliyeti de desteklemektedir.

Bu nedenlerle UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi’ne “Çay Kültürü” temalı bir dosyanın sunulmasına yönelik çalışmaların başlatılmış olmasından memnunluk duyduk. Bu sebeple, “Çay Kültürü”nün İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Liste’ sine kaydedilmesinin bölgemizde çayın geleceğinin güvence altına alınmasına büyük bir katkı sağlayacağına inanıyoruz. Bu nedenle de aday dosya hazırlık çalışmalarına katılarak görüşlerimizi de bildirdik.

Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Çay ve Çay Ürünleri Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürü ve Çay İhtisaslaşma Koordinatör Yardımcısı olarak, Doğu Karadeniz kültürel kimliğinin bir parçası olan Çay Kültürünün “İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Liste” sine kaydedilmesine rıza gösteriyorum ve destekliyorum.

Saygılarımla

Adres: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi,
Çay ve Çay Ürünleri Uygulama ve Araştırma
Merkezi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Zihni Derin Yerleşkesi - Fener Mahallesi
53100 Merkez/RİZE

İmza

Doc. Dr. Keziban Yazıcı
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Çay ve Çay Ürünleri Uygulama ve Araştırma
Merkezi Müdürü/Çay İhtisaslaşma Koordinatör
Yardımcısı

RECEP TAYYIP ERDOĞAN UNIVERSITY
TEA AND TEA PRODUCTS APPLICATION AND RESEARCH CENTER

TO UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

My Consent Letter

Tea is an agricultural product that affects the lives of the people and farmers of the Eastern Black Sea Region socially, economically and environmentally with being raw material for industry and high added value in the evaluation of own resources and creating employment. As in other countries where tea is grown in Turkey and tea is also an important source of income for farmers, but also is a strategic product that enables the industry to contribute to the economy of the steep and mountainous regions. Turkey is an important country located in 6th in the world in terms of tea production and located in first place with 4 kg/person per capita tea consumption.

Based on the principle that universities are concerned with the problems of the region they are in and are guiding for the society, our university has determined tea as a priority research subject and projects related to tea are supported.

Within the scope of Oriented Regional Development-Mission Differentiation and Specialization Project cooperation with Council of Higher Education and Presidency of the Republic of Turkey Department of Strategy and Budget, Recep Tayyip Erdoğan University has been designated as the university to specialize in the field of "tea" in 2018. In this context Tea Specialization Coordinatorship and Tea and Tea Products Application and Research Center were established. Sustainable tea farming researches and studies are conducted and all kinds of studies are supported at University.

For this reason, we are pleased to initiate studies to inscribe "Tea Culture" themed file to UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage. Because of this we believe that the inscription of "Tea Culture" to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity will ensure the sustainability of tea. Therefore we attended the nomination file preparation meetings and shared our opinions.

As being Director of Recep Tayyip Erdoğan University Tea and Tea Products Application and Research Center and Deputy Coordinator of Tea Specialization Coordinatorship, I give my support the inscription of tea culture which is significant part of cultural identity of Eastern Black Sea Region to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Regards.

(Signed)

Asst. Prof. Keziban YAZICI

Director of Recep Tayyip Erdoğan
University Tea and Tea Products Application
and Research Center/Deputy Coordinator of
Tea Specialization Coordinatorship

ERZURUM
OTEL VE KAHVECİLER ESNAF ODASI
BAŞKANLIĞI

Sayı :2020 - 19
Konu :Çay Hakkında.

14.02.2020

UNESCO
Genel Sekreterliği'ne

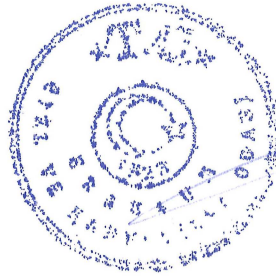
Erzurum Otel ve Kahveciler Esnaf Odası 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu ile 1953 yılında kurulmuş, 600 üyesi olan Kamu Kurumu Niteliğinde Meslek Kuruluşudur. Amacı esnaf ve sanatkârlar ile bunların yanlarında çalışanların meslekî ve teknik ihtiyaçlarını karşılamak, meslekî faaliyetlerini kolaylaştırmak, mesleğin genel menfaatlerine uygun olarak gelişmelerini ve meslekî eğitimlerini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleriyle ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hâkim kılmak, meslek disiplini ve ahlâkını korumaktır.

Odamız, ilimizde kültürel bir miras olan, hatta ilimizin vazgeçilmez içeceği olan çayın pişirilerek sunumunun yapıldığı işyerlerinin temsil edildiği bir kuruluştur. Çay ülkemizde önemli bir içecek olup bu içecek diğer ilerlerden ve ülkelerden farklı olarak ilimizde kendimize has geliştirdiğimiz, kültürel öğemiz ve ortak değerimizdir. Çünkü çay diğer illerden farklı olarak kaşksız gelir ve “kıtlama” denen özel bir yöntemle içilir. Özel makaslarla, elle ya da ısırılarak koparılan ufak parçalar, dil altına konur ve çay içildikçe, eriyen şeker de tat verir. Eğer misafirsenez, siz “yeter” demedikçe çay sürekli tazelenir. Teşekkür edip, başka istemediğinizi söylemeniz bile mutlaka bir bardak daha ikram edilir.

Odamız bu geleneğin yaşaması ve devam ettirilmesi için ilimizde esnafımıza sürekli destek vermektedir. Ulusal yazılı ve görsel basın kuruluşlarına işyerlerimizi gezdirerek çayın ilimizde nasıl bir kültür olduğu konusunda çalışmalar yaptık. Temsil listesine çayın eklenmesi ilimizde faaliyet gösteren bu işyerlerinin kendini geliştirmesini sağlayacak ilimizin turizmine yeni bir boyut katarak, ilimizde çayın içim şeklinin yerli ve yabancı turistlerin merakını uyandıracaktır.

Bu itibarla Çayın İnsanlığın somut olmayan Kültürel Mirası temsili listesine kaydettirilmesini desteklemekteyiz.

Mehmet ÖZTÜRK
Genel Sekreter



Seyfettin SAKA
Başkan

ERZURUM HOTEL AND COFFEE AND TEAHOUSES CHAMBER

Number: 2020-19

14.02.2020

Subject: Tea

TO UNESCO GENERAL SECRETARY

Erzurum Hotel and Coffee and Teahouses Chamber has 600 members and was established with the Law of Artisans and Craftsman Professional Organization in 1953 as a professional organization with public institution status. The establishment purposes of the Chamber are to meet the professional and technical needs of craftspeople, artisans and apprentices, to provide vocational trainings and to protect professional discipline and morality.

Our Chamber represents the workplaces where tea, which is a cultural heritage in our province, is cooked and served. Tea is an important beverage for our country and different methods are used from other provinces and countries. Tea is served without a spoon and drink in "kitlama" style in our province. Pieces of sugar that are cut by hand or with special scissors are put under the tongue and the sugar dissolves as the tea drinks. If you are a guest, tea is always served unless you say it is "enough". One more cup of tea is served even if you say thank you and say you don't want another one.

Our Chamber gives its supports to our craftspeople and artisans for safeguarding tea culture and tradition. We organized trips to our workplaces for the national printed and visual press members and showed how tea has an important place in our province. The inscription of tea to the Representative List will enable teahouses to improve themselves and it will be ensured that the way of drinking tea in our province is known by everyone.

Therefore we support the inscription of tea to the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

(Signed)

Mehmet ÖZTÜRK

Secretary General

(Signed)

Seyfettin SAKA

Chairman



RIZA BEYANIMIZDIR

Kültürel Araştırmalar Vakfı (KAV), 2002 yılında kurulmuştur. Halkbilimci ve antropologlar tarafından yönetilen kuruluşumuz, somut olmayan kültürel miras alanındaki çalışmalarını; Mutfak Kültürü, Oyuncak, El Sanatları ve Ritüel Araştırma Programları başlıkları altında gerçekleştirmektedir. UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'ndeki akreditasyonunu 2012 yılından bu yana sürdüren vakfımız, aynı zamanda UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras İzmir İl Tespit Komisyonu üyesidir.

Çay kültürü; günlük yaşamdan ritüellere uzanan geniş bir alanda, birey ve toplulukları bir araya getiren bir unsurdur. Bu yönüyle çay kültürü, somut olmayan kültürel mirasımızın ortak, yaygın ve birleştirici bir alanıdır.

Bu kapsamda; Kültürel Araştırmalar Vakfı olarak, çay kültürümüzün Azerbaycan ile ortak bir çalışma yapılarak "UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi"ne sunulmasını destekliyoruz. 05.03.2020

Saygılarımızla,



Doğanay Çevik

Vakıf Başkanı

Consent Letter

Kültürel Araştımlar Vakfı (KAV) Cultural Research Foundation was founded in 2002. Our foundation which is directed by folklorists and anthropologists; carries out its intangible cultural heritage studies under the titles of Cuisine Culture, Toys, Handicrafts and Ritual Research Programs. As an accredited NGO to UNESCO since 2012 our foundation is also a member of İzmir Local Intangible Cultural Heritage Board.

Tea culture is an element that brings together individuals and groups from a wide range from daily life to rituals. With this aspect the culture of tea is, common and integrative area of our intangible cultural heritage.

As Cultural Research Foundation we support the inscription of *Tea Culture* to Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in cooperation with Azerbaijan. 05.03.2020

Kind Regards

(signed)

Doğanay ÇEVİK

Head of Foundation



T.C
GİRESUN VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

**GİRESUN SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS
İL TESPİT KURULU**

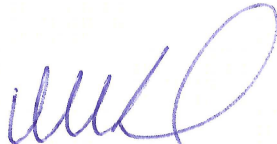
**SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI
KOMİTESİ'NE**

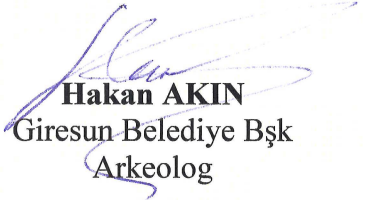
Giresun Somut Olmayan Kültürel Miras, İl Tespit Kurulu; somut olmayan kültürel miras taşıyıcıları, sivil toplum kuruluşları temsilcileri, akademisyenler ve somut olmayan kültürel miras yönetiminden sorumlu ilgili yerel idari yetkililerden oluşmaktadır.

Giresun Somut Olmayan Kültürel Miras İl Tespit Kurulu tarafından, 18.12.2019 Çarşamba günü yapılan toplantıda alınan kararla “Çay Kültürünün” nün, Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri olarak değerlendirilmek üzere, Bakanlığımıza sunulmasına karar verilmiş, 27.01.2020 tarih ve E.81867 sayılı yazımız ile Bakanlığımız, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğüne sunulmuştur.

Giresun Somut Olmayan Kültürel Miras İl Tespit Kurulu üyeleri olarak, “Çay Kültürü” geleneğinin gelecek nesillere doğru biçimde aktarılmasına için, UNESCO Temsili Listesine yazdırılması konusundaki bütün girişimleri gönülden destekliyoruz.



Kemal GÜRGENCİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Müdür


Mustafa Sema KONAL
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Müdür Yardımcısı


Hakan AKIN
Giresun Belediye Bşk
Arkeolog


Gökhan GÜRNAL
Müze Müdürlüğü
Müze Araştırmacısı


Sancak Murat BAYRAK
İl Özel İdare
Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü
Eğitmen


Leyent TEK
Hamdi Bozbağ Anadolu Lisesi
Felsefe Öğretme


Hava Rahşan TARAKÇI
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Teknisyen



Republic of Turkey
Governership of Giresun
Provincial Directorate of Culture and Tourism

LOCAL INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE BOARD OF GİRESUN

TO INTERGOVERNMENTAL GOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE
CULTURAL HERITAGE

ICH Board of Giresun consists of ICH bearers and representatives of NGO's, academicians and related local administrative authorities responsible for intangible cultural heritage activities.

In the meeting held on 18.12.2019, it was decided to register "Tea Culture" to Intangible Cultural Heritage National Inventory of Turkey by ICH Board of Giresun. This request was sent to the Directorate General of Research and Training with the official letter dated 27.01.2020 and numbered E. 81867.

As the members of ICH Board of Giresun we wholeheartedly support all initiatives to inscribe "Tea Culture" on the UNESCO Representative List to transmit tradition to the next generations.

Signed
Kemal GÜRGENÇİ
Provincial Directorate of Culture and Tourism
Provincial Director

Signed
Mustafa Sema KONAL
Provincial Directorate of Culture and Tourism
Deputy Provincial Director

Signed
Hakan AKIN
Giresun Municipality
Archaeologist

Signed
Gökhan GÜRNAL
Directory of Museum
Museum Researcher

Signed
Sancak Murat BAYRAK
Trainer

Signed
Levent TEK
Hamdi Bozbağ Anatolian High School
Philosophy Teacher

Signed
Hava Raksat TARAKÇI
Provincial Directorate of Culture and Tourism
Technician



GİRESUN
OTEL VE KAHVECİLER ESNAF ODASI BAŞKANLIĞI
Hacı Miktat Mah.Fatih Cad. No:33/101 GİRESUN
TEL:0 454 212 90 69-212 31 34-212 31 94 FAX: 0 454 216 25 33

Sayı : 2020/7
Konu: Çay Kültürü

13.02.2020

**SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI
KOMİTESİ'NE**

Giresun Otel ve Kahveciler Odası, yüzyıllardır devam eden özel tadı, kendimize özgü demleme ve ikram usulü, kokusu, pişirilişi, kıtlama çay, ince belli cam bardaklar gibi katkılarımız ile insanların bir araya gelme vesilesi olan, ülkemizde tüm kahvehanelerde yer alan “Çay Kültürü”nün, gelecek nesillere doğru biçimde aktarılmasında önemli bir yere sahiptir.

Giresun Otel ve Kahveciler Odası olarak, bu köklü geleneğimiz konusundaki farkındalığın artırılmasına çok değerli katkılar sağladık. “Çay Kültürü” geleneğinin UNESCO Temsili Listesine yazdırılması konusundaki bütün girişimleri gönülden destekliyoruz. 13.02.2020

ODA BAŞKANI
Ercan AYHAN



GİRESUN
CHIEF OF HOTEL AND COFFEEHOUSES CHAMBER

Number: 2020/7

13.02.2020

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

Giresun Hotel and Coffeehouses Chamber has a noteworthy impact for transmitting of the tea culture to the next generation. The culture has distinctive aspects with its unique taste, smell, brewing and serving techniques, "kitlama" style and thin waist tea glass having continued for centuries.

We as, Giresun Hotel and Coffeehouses Chamber have valuable contributions to raise awareness for this deeply rooted tradition. We wholeheartedly support all the efforts about inscription of "Tea Culture" on the UNESCO Representative List. 13.02.2020

Chief of Chamber

Ercan AYHAN

(Signed)

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI
KOMİTESİ'NE

Ordu Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü mezunuyum, yaklaşık 2 yıldır, çay ile ilgili olarak, Tirebolu Gıda Pazarlama ve Sanayi Ticaret Anonim Şirketi'nde Yüksek Gıda Mühendisi olarak görev yapmaktayım.

İlimiz çayı, yetişen coğrafyada klimatolojik özellikleri ile hemen farkını hissettiriyor. İlimizin bol güneşi ile kuvvetlenen çay aroması ve burukluğu, yörenin kendine has toprağında yetişen genç çay bitkilerinin filizlerinde doyuma ulaşıyor. Yüksek irtifada, denize bakan dik yamaçlarda yetişen yapraklar, toplanırken de işlenirken de geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak kaliteden ödün verilmeden özel olarak üretilip özenle paketleniyor. Çay bugün sosyal hayatımızda yeri dolduramayacak derecede sağlamlaşmış, onun etrafında oluşan kültürüyle birlikte yaşatılmaya ve gelecek nesillere doğru biçimde aktarılması devam edecektir.

Tüm bu nedenlerden dolayı "Çay Kültürü" geleneğinin UNESCO Temsili Listesine girmesini destekliyorum ve istiyorum. 13.02.2020

Saygılarımla,

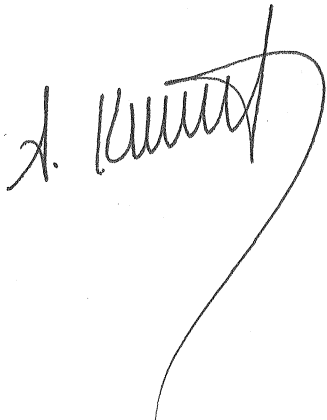
Ayşe KIZMAZ

Yüksek Gıda Mühendisi

Doğancı Köyü Dişikara Mevki Köy Sokak

No:4/A Tirebolu / GİRESUN

Tel: 0542 895 42 42



TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

I am graduated from Ordu University Department of Food Engineering. I have been working as a Food Engineer (MSc.) at Tirebolu Food Marketing and Industry Trade Company for about two years.

The taste and aroma of the tea strengthened by the abundant sun reaches the saturation with young tea plants in the unique soil of the region. Traditional methods are used when shearing and processing tea leaves growing on steep slopes facing the sea at high altitudes. Tea has indispensable social function in our daily life and it will continue to be safeguarded and transmitted to the new generations.

For all these reasons I want and support the inscription of "Tea Culture" to the UNESCO Representative List. 13.02.2020

Best regards

(Signed)

Ayşe KIZMAZ

Food Engineer (MSc.)

GİRESUN KALE CAFE VE RESTAURANT

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİ'NE

Giresun Kale Cafe ve Restaurant, ilimizde güne çay içmeden başlayamayız bu sebeple erken saatlerde açtığımız kafemiz de, her kesimin damak tadına uygun çaylar demlenmektedir. Gün içerisindeki molalarda kafemizi ziyarete gelen insanlarımıza, arkadaşları yada aileleri ile birlikte güzel vakit geçirmek için, ağız tadı ile içilen bir bardak çayın üstüne yoktur. Giresun Kale Cafe ve Restaurant olarak, bu köklü geleneğimiz konusundaki farkındalığın arttırılmasına çok değerli katkılar sağladık ve sağlamaya devam ediyoruz. “Çay Kültürü” geleneğinin UNESCO Temsili Listesine yazdırılması konusundaki bütün girişimleri gönülden destekliyor ve istiyoruz. 13/02/2020



KALE CAFE RESTORANT

Özlem AYHAN

Kale Mah. H.Ali Yücel Cad. No:100
T.C. 106 523 125 50 GİRESUN

GİRESUN KALE CAFE AND RESTAURANT

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

We can't start the day without drinking tea in our city. For this reason tea is prepared every day according to everyone's taste from the early hours of the day in our cafe. We serve delicious tea to our guests who want to spend a good time with their friends and families and visit our cafe during breaks. As Giresun Kale Café and Restaurant, we have made and will continue to provide valuable contributions to raise awareness of this deep-rooted tradition. We as Giresun Kale Café and Restaurant are giving our support to inscribe "Tea Culture" on the UNESCO Representative List. 13/02/2020

Signed

Kale Café and Restaurant

21.02.2020

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI
KOMİTESİNE,

Sepet örücülüğü ile küçük yaşlarımdan beri ilgileniyorum. Aile büyüklerimi ve Rize'deki sepet örücülüğü ustalarını gözlemleyerek başladığım bu geleneksel sanatı 2006 yılından itibaren usta öğretici olarak yapmaya başladım. Şu an 20 sabahçı, 20 de öğlenci olmak üzere 40 öğrenciye sepet örücülüğünü öğretiyorum. 2013 yılında Anadolu Sigorta'nın "Bir Usta Bin Usta" adlı sosyal sorumluluk projesinde yer aldım ve bu kapsamda 20 öğrenciye ders verdim. Bu derste yine geleneksel sepet örücülüğünün bugün geldiği noktayı öğrencilere göstererek kullanılan malzemeler, ürün çeşitleri ve ürün yapımları üzerine bilgiler aktardım. 2018 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığına başvurarak sanatçı tanıtım kartımı aldım. Kıbrıs dahil olmak üzere farklı yerlerde fuar ve sergilere katıldım. Ağaç filizleri, bitki sapları gibi çeşitli malzemelerin kullanıldığı bir el sanatı olan sepet örücülüğü kültürümüz açısından çok önemli bir yere sahiptir. Sepet örücülüğü sayesinde ortaya çıkan ürünler birer sanat eseri olmasının yanında günlük hayatımızda kullanabileceğimiz eşyalara dönüşebilmekte ve kültürel değerlerimizin taşınmasına da yardımcı olmaktadır. Rize'de sepet örücülüğü ürünü olarak yapılan sepetler, şehrimizin önemli bir geçim kaynağı olan çayın toplanması ve taşınmasında da öncelikli olarak kullanılmaktadır. Çay kültürünün en önemli aracı, toplama aşamasında kullanılan sepetlerdir. Sırta asılarak taşınabilen bu sepetlerin sağlamlığı ürünlerin gerektiği gibi toplanması ve saklanması önemli bir yere sahiptir. Çay sepeti, çay kültürünü tamamlayan gerekli bir üründür. Bu açıdan bakıldığında günlük hayatımızda da yeri olan sepet örücülüğünün sürdürülerek gelecek nesillere aktarılması, bu konuda çalışmalar yapılması, öğrencilerin yetiştirilmesi ve emek veren sanatçıların desteklenmesi bu sanatın ne kadar değerli olduğunu gösterecektir. Bir usta öğretici, gelenek taşıyıcısı ve uygulayıcısı, bir sepet örücülüğü sanatçısı olarak bu konuda yapılan çalışmalara destek verilmesini önemsendiğimi belirtmek isterim. Çay kültürü ve geleneğine yönelik araştırmalar yapılmasının ve bu konunun UNESCO temsil listesine kaydedilmesinin ilgili sanatların gelişmesine de katkı sağlayacağını düşünmekteyim. Örneğin çay kültürü ve sepet örücülüğü arasındaki yakın ilişkinin gösterilmesi bu gelenekleri yaşatarak koruyacak ve gelecekte de önemli bir yer edinmelerine imkan sunacaktır.

Tüm bu nedenlerden dolayı çay kültürü ve geleneği dosyasının Azerbaycan ile birlikte sunulmasını ve UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine kaydını destekliyorum.

Saygılarımla,
Beyhan Yaşıyan

Adres: Cumhuriyet Mah. Azerbaycan Cad. 84. sokak 6/13 Amürevleri/
Telefon: 0546 72 29468
E-posta: beyhan053@gmail.com
SAMSUN

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

I am interested in basket making from a young age. I have been started to make this traditional art by observing my family members and basket masters in Rize. I have been practicing it as a master trainer since 2006. I am currently giving basket making course to 40 students. I attended the Project of "One Master Thousand Masters" in 2013 and 20 trainees participated the basket making course. In this course, I gave information about the traditional situation of basket making and gave information about the materials and types used. I applied to the Ministry of Culture and Tourism in 2018 to obtain Intangible Cultural Heritage Identification Card. I attended fairs and exhibitions in many places, including Cyprus. Basket making, which is a handicraft using various raw materials such as tree sprouts, plant stems, has an important place in our culture. In addition to being a work of art, the products that are produced thanks to basket making can be transformed into items that we can use in daily life. Baskets are used in Rize primarily for collecting and transporting of tea, which is an important source of livelihood of our province. The most important tools of tea culture are the baskets used in the collection step. The durability of these baskets, which can be carried by hanging on the back, has an important place in collecting and storing the tea. Tea basket is an essential product that complements tea culture. From this point of view, studies must be done to safeguard and transmit the basket making, which has a place in our daily life, to new generation. As a master trainer, practitioner and bearer of basket making I support all studies about tea basket making. I think that researching on tea culture and tradition and inscribing of tea culture to the UNESCO Representative List will contribute to the improvement of related crafts. For example, showing the close relationship between tea culture and basket making will enable these traditions to be safeguarded and transmitted to the new generations.

For all those reasons I support the inscription of tea Culture and tradition to the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage List of Humanity with Azerbaijan. 21.02.2020

Yours respectfully

Signed

Beyhan YAŞAYAN

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE

1955 Amasya doğumluyum. İlkokul mezunuyum. İlkokuldun sonra baba mesleği olan kalaycılık işi ile meşgul oldum. Askerlik hizmetini bitirip gelince, 1977 yılından itibaren bakır el sanatları kapsamında, camii kubbe âlemleri, semaver ve çeşitli madenlerden üretilen hediyelik eşyaların üretimi işiyle meşguliyetimi devam ettirdim. Bu çerçevede, Amasya yöresi geleneksel maden sanatının yerel özelliklerini kavramaya ve bu sanatı devam ettirmeye çalıştım. Amasya'ya özgü tarihi eserlerin rölyef bezemelerini yaptığım eserlere başarılı bir şekilde uyguladığıma inanıyorum.

Yaklaşık 45 yıldır yapmaya çalıştığım sanatın taşıyıcısı, uygulayıcısı ve gelecek kuşaklara aktarıcısı olarak emek sarf ettim ve bu yolda yetiştirdiğim birçok öğrencim oldu. Ayrıca, ülkemizin çeşitli yerlerinden Amasya'ya gelip bakırcılık sanatının örneklerini görmek ve satın almak isteyen çeşitli turistlere ve aynı zamanda üniversite öğrencilerine sanatımı anlatmaya gayret ettim. Bununla birlikte ulusal çerçevede gerçekleştirilen çeşitli fuarlara Amasya semaverini tanıtmak için katıldım. Ulusal basın ve yayın organları sanatıma teveccüh göstererek çeşitli tarihlerde hakkımda belgesel nitelikte yayınlar yapmışlardı.

El zanaatı çerçevesinde başlayan ve devamında benim için bir sanat haline dönüşen semavercilik hakkında gayretlerimin gelecek kuşaklara aktarılması, bilinmesi ve daha da geliştirilmesi için " Çay Kültürünün ve Çay Geleneğinin " UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras listesine alınmasını destekliyor ve Amasya Semaveri'nin Somut Olmayan Kültürel Miras olarak kabul edilmesini istiyorum. 18.02.2020

ADRES :

Fethiye Mahallesi Belediye Dükkanları

Fetih Sokak No:1 AMASYA

Tel : 0 531 264 02 22

Mustafa SOFU

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF INTANGIBLE CULTURAL
HERITAGE

I was born in 1955 in Amasya. I was graduated from primary school. I was interested in tinsmith craftsmanship after primary school. After completing my military service, I have been producing alem (is a type of metal finial), samovar and souvenirs within the scope of copper crafts since 1977. Within this framework, I am working for safeguarding the traditional copper crafts of Amasya region. I think that I have successfully applied my art to the works of relief decorations of historical artifacts specific to Amasya.

As a bearer and practitioner of this art for about 45 years, I have raised many apprentices. I also tried to explain my art to people and students who come from different parts of our country and want to see examples of copper art. I also, attended many domestic fairs to promote the Amasya samovar. National press and media organs have taken an interest in my art and made documentaries about me.

I give my support the inscription of "Tea Culture and Tradition" to the UNESCO Intangible Cultural Heritage List to transmit my knowledge and skills about samovar making to the new generations.

(Signed)

Mustafa SOFU