

Bir kültürel anlatı olarak otlu peynir

Mehmet Fuat Levendoğlu^{1*}

¹ Dr. Öğr. Üyesi | Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Antropoloji Bölümü, Van - Türkiye

* Sorumlu Yazar / Corresponding Author:

Mehmet Fuat Levendoğlu

Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi

Edebiyat Fakültesi, Antropoloji Bölümü

Sosyal Kültürel Antropoloji Anabilim Dalı

65080, Zeve Kampüsü, Tuşba/Van, Türkiye

E-posta/E-mail: fuadlevendoğlu@yyu.edu.tr

Alındı/Received: 14 Nisan / April 2023 | Düzeltildi/Revised: 18 Mayıs / May 2023 | Kabul/Accepted: 26 Mayıs / May 2023 | Yayımlandı/Published: 30 Haziran / June 2023

Öz

Van ilinin marka değerlerinden biri olan otlu peynir, tescillenmiş yöresel bir besindir. Otlu peyniri özel kılan niteliklerin ve kültürel değerlerin anlatılardan yola çıkarak nasıl inşa edildiğini ele alan bu makalede, otlu peynir etrafında şekillenen yaşam tarzlarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmada, katılımcıların anlatılarından yola çıkarak Van'da bu peynire atfedilen anlamlar, ortaya konulmaya çalışılacaktır. Ayrıca konu hakkında yapılmış bilimsel çalışmalar gözden geçirilerek otlu peynir tarihsel bir bağlam içerisinde değerlendirilmeye çalışılmıştır. Bu çerçevede; geleneksel beslenme uygulamaları ve günümüzde yaşanan kültürel değişim ve dönüşümlerin yarattığı durumların tespit edilmeye ve otlu peynir etrafında şekillenen pratiklerin bir gelenek olarak günümüzde nasıl inşa edildiği, yerellik inşası ve aidiyet kavramları çerçevesinde otlu peynirin bir maddi kültür ögesi olarak anlamlandırılışı ortaya konulmaya çalışılacaktır. Van'da üretilen otlu peynire katılan ve bazıları endemik türde olan otlar, peynire kattığı koku, tat ve besin değeri açısından otlu peyniri diğer peynirlerden ayırır. Dünyadaki bazı peynirlerin üretiminde olduğu gibi, otlu peynirin de çiğ süt ile yapılması muhafaza aşamasında birtakım riskler ortaya çıkarmakta ve bu riskleri önlemek adına süregelen muhafaza pratikleri de kendi içerisinde önemli hale gelmektedir. Çalışmada, bir yandan otlu peynirin üretimi, olgunlaştırılması ve muhafaza yöntemi göz önünde bulundurularak, yöre insanının anlatıları ışığında otlu peynirin tüketimi ve ekonomik değeri üzerinden şekillenen bir kültürel hikâye oluşturulurken, bir yandan da yöredeki beslenme alışkanlıkları ve pratikleri içindeki ayrıcalıklı değeri ele alınmıştır. Farklı coğrafyalarda üretilen otlu peynir benzeri peynirler ile olan benzerlik ve farklılıklarının, katılımcılar tarafından ifade edilmiş tarzları üzerinde ayrıca durulmuş ve tüm bu özgüllükleri içerisinde yöredeki insanların yaşantıları açısından otlu peynir etrafında gelişen pratiklerin sürekliliği ve değişimi tartışılmıştır.

Anahtar sözcükler: Otlu peynir, Van, sosyal antropoloji, kültür, beslenme

Giriş

Yapılan bilimsel araştırmalara göre, tarım ve hayvancılığın ve dolayısıyla yerleşik hayatın daha çok Orta Doğu Bölgesi'ni kapsayan Bereketli Hilal topraklarında başlayarak dünyanın çeşitli coğrafyalarına yayılması sonucu, hayvanlardan elde edilen süt ve süt ürünleri, insanların beslenme alışkanlıklarına çeşitlilik

Herby cheese as a cultural narration

Abstract

Herby cheese, one of the brand values of Van province, is a registered local food. There are many academic studies and publications on herby cheese. In this study, the historical and cultural story of herby cheese is evaluated. In this article based on the narratives of the participants, not only the qualities and cultural values that make herby cheese significant are highlighted but also the lifestyles shaped around herby cheese are revealed. It is the aim of this study to reveal the meanings attributed to herby cheese in Van. In addition to that, the scientific studies on the subject were reviewed and herby cheese was also tried to be evaluated in a historical context. In this context; Discussions on how traditional nutrition practices are recreated by the cultural changes and how the practices shaped around herby cheese are constructed as a tradition have also been analyzed. The herbs that are added to the herby cheese produced in Van, some of which are endemic, distinguish the herby cheese from other cheeses in terms of the smell, taste and nutritional value they add to the cheese. As in the production of some cheeses in the world, making herby cheese with raw milk poses some risks during the preservation phase, and the ongoing preservation practices to prevent these risks become important in themselves. In the study considering the production, maturation and preservation method of herby cheese, a cultural story shaped by the consumption and economic value will be tried to put forward. Besides, its privileged position in the eating habits and practices in the region will also be discussed. Not only the expressions of the similarities and differences with other cheeses produced in different geographies are emphasized, but also the continuity and change of the practices developed around herby cheese in terms of the lives of the people in the region, will also be taken into consideration.

Key words: Herby cheese, Van, social anthropology, culture, nutrition

getirdi. Sonrasında ise bölgedeki insanlar yoğun yiyecek üretimini başlatacak güçlü ve dengeli bir biyolojik paketi kısa zamanda oluşturmayı başardılar (Diamond, 2006, s. 184). Bugün antropologların da içinde yer aldığı birçok bilim insanı, yiyecek üretimi ve beslenme konusundaki bu tarihsel süreci, günümüz toplumlarının yaşamsal deneyimleri olarak değerlendirip, beslenme kültürlerinin

Atf için / Cite as:

Levendoğlu, M. F. (2023). Bir kültürel anlatı olarak otlu peynir. *Antropoloji*, (45), 109–118.

<https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.1283533>

oluşumu ve çeşitliliği açısından yorumlamaktadır.

Antropoloji 19. yüzyılda yemek ve beslenmeyi büyük ölçüde tabu, totem, kurban ve komünyon soruları çerçevesinde ele almıştı. Kısacası beslenmeye dinsel bir bağlamda yaklaşıyordu (Goody, 2013, s. 21). Ancak antropolog Goody, zamanla yemek, mutfak ve beslenme kültürünün değiştiğini/çeşitlendiğini ifade ederken, Batı’da sınıai mutfağın yükselmeye başladığı dönemde bu değişimlerin meydana geldiği dünyanın şartlarını ele almamız gerekmektedir (2013, s. 201) şeklinde belirtir.

Bugün insanın yaşadığı coğrafyalarda üretilen ve tüketilen her bir yemeğin muhakkak ki kültürel bir tarihçesi vardır. Yemeklerin terkinde bulunan besinlerin ve miktarlarının kanuni bir dayanağı yoktur elbette, aynı zamanda ilahi bir emir de değildir. Zaman içinde insanların ve toplumların, beslenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere, doğadan ve hayvanlardan elde ettikleri yenilebilir maddelerden faydalanarak, bazen bilinçli bazen de tesadüfen ürettikleri yemekler, kuşaktan kuşağa ve kültürden kültüre aktarılmıştır. Farklı coğrafyalarda ve kültürlerde, benzeşmeyen yemeklerin varlığıyla birlikte benzeşen yemeklere de rastlanılmaktadır. Doğanın imkânları ölçüsünde üretilen besinler veya yemeklerin toplumlara göre farklılaşması, olağan ve kültürel bir durumdur. Ortak ihtiyaçlar ve ortak imkânlar neticesinde de farklı toplumların benzer yemekleri üretmeleri de bir o kadar olağandır. Ayrıca göç, savaş, ticaret, keşif, asimilasyon uygulamaları gibi kültürel temaslar aracılığıyla; yemek kültürünün bir yerden başka bir yere taşınması, farklı toplumlarda benzer yemeklerin üretimi ve tüketimini ortaya çıkarmıştır.

Hızla değişen dünyada insan hareketliliği farklı nedenlerle artarak devam etmektedir. Toplumlar küreselleşme, teknolojik gelişmeler, medya, göçler, turizm gibi birçok nedenle değişmektedir. Toplumlarda yaşanan bu değişim bireylerin farklı kültürlerle temasına olanak sağlamakta ve kolaylaştırmaktadır (Şeker, 2022, s. 39). Bu faktörler nedeniyle de toplumlar arası kültürel alış-verişler yoluyla, beslenme alışkanlıkları da dâhil olmak üzere birçok kültürel öğenin ortaklaşa kullanımı açığa çıkmaktadır.

Ancak, “yemeğin insanı doğal çevresine bağlama yeteneği” (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 130) nedeniyle, toplumsal gruplar yemek de dâhil ürettikleri ürünleri sahiplenip savunurlar. Yemek özelinde tarihsel geçmiş ve yöresel ilişki bakımından oluşturdukları beslenme kültürlerinin, sadece kendilerine özgü ve biricik olduğunu ifade ederler. Bu durumlar tüm toplumlarda görülebilir etnosantrik ifade şekilleridir. Daha doğrusu insanî fitrat doğrultusunda, toplumsal gruplar kendilerini tarif ederken, aidiyetlerinin yanında yalnızca kendilerinin sahibi olduğunu iddia ettikleri yemekleri de dile getirirler.

Gereç ve Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kapsamında *derinlemesine görüşme* ve *enformel sohbet tarzı görüşme* teknikleri uygulanmıştır. Araştırmanın örneklem grubuna, “*yargısal örnekleme*” ve “*kartopu örnekleme*” teknikleri yoluyla katılımcılar dâhil edilmiştir. Yargısal örnekleme ile belirlenen katılımcılardan, görüşme (mülakat) yöntemi ile elde edilen bilgilere ilaveten; planlamanın dışında ortaya çıkan katılımcı beyanlarından önemli değerlendirmeler de alan notu tekniği ile kaydedilmiştir. Nitel çalışma olarak planlanan bu çalışmada, nitel veri analizinde kullanılan yaklaşımlardan *betimsel analiz* ve *yorumsamacı yöntem* ön plana çıkmaktadır. Benzer şekilde; antropoloji alanında “Clifford Geertz’in yorumsamacı antropoloji bakış açısı ile ilgili yaklaşımının ipuçlarını, kültürü kavrayışında görebiliriz. Geertz, kültürü tanımlarken kültürü oluşturan unsurların ne olduğundan çok, bu unsurların sembolik bağlamıyla ilgilenir ve kültürü bir semboller, dolayısıyla anlamlar ağı olarak görür” (Mirza, 2016; Vendra, 2020). Ayrıca; Dilthey başlangıçta yorumsamacılığı, bir metin yorumcusunun veya insan eylemlerinin aktörlerin veya yazarların öznel niyetlerini yeniden oluşturmaya çalıştığı bir süreç olarak kavramsallaştırmıştır (Ulin, 1992).

Peynir, birçok coğrafyada üretilen, pazarlanan ve tüketilen hayvansal bir besindir. Coğrafya, toplum ve kültürel farklılıklar nedeniyle, peynir de bu etkenlerden dolayı çeşitlilik gösterir. Yapılışı, katkıları, muhafazası, pazarlanma şekli, tüketiliş şekli gibi süreçlerde de yine farklılıklar mevcuttur. Van ili genelinde üretilen “otlu peynir”, yöresel adından da anlaşılacağı üzere; yapılışında kullanılan özellikle endemik türdeki otlardan/bitkilerden mütevellit bir peynir çeşididir. Otlu peynir hakkında bilimsel anlamda birçok çalışma yapılmış olup; bu çalışmaların tamamına yakını, bu peynir türünün içeriğinde bulunan bitki ve mineraller; botanik, gıda ve gastronomi alanlarında incelenmeye tabi tutulmuştur. Bu çalışmada ise Van ili genelinde otlu peynire, üretici ve tüketicilerin ne tür anlamlar yükledikleri, hangi pratikler çerçevesinde otlu peynirin üretilip tüketildiği ve bir kültürel değer olarak sahiplenilip sürdürülmeye çalışıldığını ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu tarz bir çalışma, yöresel beslenme pratiklerinden yola çıkarak “aidiyet” (Brković, 2008), hemşehrilik ve yerelliğin nasıl ortaya konulduğunu anlamaya da olanak sağlayacaktır. Farklı çalışmalarda da beslenme kültürü (Cuj, 2021; Goody, 2013) aidiyet, kimlik (Llobera, 2007), yerellik inşası (Erol, 2016) konuları benzer şekilde ele alınmaktadır. Otlu peynirin bilimsel anlamda çeşitli disiplinler tarafından ele alınmasının yanında, bu peynirin yöredeki kültürel değeri ve yörede yaşayanlarca değerlendirilişi, yazılı literatürde pek yer almamıştır. Bundan dolayı, çalışmamız kapsamında, otlu peynirin tarihçesi, kültürel miras değeri, marka değeri ve

dünü-bugünü karşılaştırmalarını da içeren bir kültürel hikâyesinin oluşturulması amaçlandı.

Otlu peynirin yapılışı, mikrobiyolojik ve kimyasal nitelikleri gibi peynirin özünü ilgili detaylı teknik bilgiler bu makalenin konusu değildir. Bu yüzden bahsedilen konular açısından otlu peynir, bu çalışma kapsamında değerlendirilmeye tabi tutulmamıştır. Ana tema olarak Van'da üretilen otlu peynirin dünü ve bugünü olarak, sosyal antropolojik yönden bu yöresel lezzetin kültürel hikâyesinin yazılması amaçlanmıştır. Yine bu kapsamda, otlu peynirin yöredeki yeriyle birlikte ekonomik değerine vurgu yapılmıştır. Başlangıçta araştırma planına göre evrenimizi Van ili Tuşba ve İpekyolu ilçeleri olarak belirlemiştik. Ancak otlu peynirin yoğunluklu üretiminin yapıldığı Özalp ve Gürpınar ilçeleri de sonradan araştırma evrenine eklenmiştir. Araştırma bölgesinde; Tuşba ilçesinden 5, İpekyolu ilçesinden 20, Özalp ilçesinden 10 ve Gürpınar ilçesinde 10 kişi olmak üzere, toplam 45 (10 kadın, 35 erkek) katılımcı ile mülakat yapılmıştır. Çalışmada; mülakata dâhil olan katılımcılar "K-1, K-2, K-3" gibi harf ve rakamlar ile kodlanarak/belirtilerek ifadelerine de yer verilmiştir.

Van otlu peynirinin tarihsel ve kültürel hikâyesi

Van ve yöresinde, beslenme kültürünün önemli bir ögesini oluşturan otlu peynirin tarihsel kökeni hakkında literatürde yeterli bilgiye rastlanılmamasına rağmen, bu ürünün yüzyıllar boyunca bu coğrafyada üretilmesi ve tüketilmesine ilişkin çeşitli emareler mevcuttur. Hem halk kültüründeki uygulama ve anlatımlardan hem de bölgede yapılan arkeolojik nitelikteki kazılardan kaynaklı, yöredeki beslenme alışkanlıklarına baktığımızda, yöntem ve uygulama farklılıklarına rağmen, otlu peynirin bölgede yaşayanlarca uzun yıllardan beri bilindiği, üretildiği ve tüketildiği söylenebilir.

Yemek yaşam için vazgeçilmezdir ve bu yüzden pek çok açıdan özünde siyasi bir şeydir... Yemeğin etnik, bölgesel, yerel, cinsiyet veya nesle özgü karakteristikleri olabilir (Ichijo ve Ranta, 2018, s. 9). Ulusal ve uluslararası platformlardaki adıyla "Van otlu peyniri", bazı yazılı kaynaklarda ve çeşitli internet sayfalarında, yörede yaşamış veya yaşayan belirli etnik gruplara özgü bir ürün olarak tanıtılmaya ve adlandırılmaya çalışılmaktadır. Oysaki bir coğrafi bölgede varlığı bilinen kültürel ürünlerin/öğelerin çoğu, o bölgede yaşayan halkın veya halkların ortak ürünüdür. Hatta bazı kültürel ürünler, ülke sınırlarını da aşarak farklı milliyetteki insanların ortak paydası olur (halk oyunları vs.). Dolayısıyla; bu kültürel benzerlikler ve yayılımlar nedeniyle, otlu peyniri yörede yaşayan Türkmen, Kürt, Azeri ve Arap halklarının ortak değeri ve ürünü olarak tanımlamak doğru olur. Hatta "geçmişte bölgede yaşamış olan Ermeni, Yahudi ve Yezidi halklarının" (Levendoglu, 2019) da otlu peynir de dâhil yörenin beslenme kültürüne katkıları yadsınmaz.

Van yöresini Anadolu coğrafyasının bir parçası olarak ele aldığımızda, Aksoy Sugiyama'nın da belirttiği üzere, "Türkiye uzamsal olarak Orta Doğu olarak tarif edilen coğrafyanın bir parçası olarak düşünülebilir. Bunun yanında, diğer Orta Doğu ülkelerinden farklı olarak, kendi tikel tarihsel özellikleri içerisinde farklı İslamiyetlerin hatta farklı dinlerin yaşandığı bir coğrafyadır da aynı zamanda. Anadolu'nun tarihsel olarak da farklı kültürlerin kalıcı etkilerine açık bir konumu vardır" (2014, s. 14). Bundan ötürü; Van yöresinde varlığı bilinen birçok üretimin kaynağını, geçmiş kültürel ve toplumsal yaşanmışlıklarda aramak gerekir.

Türk Patent ve Marka Kurumu'nun coğrafi işaret tescil belgesi verdiği ve Van ilinin marka değerlerinden biri olan otlu peynir üzerine akademik anlamda birçok çalışma ve yayın bulunmaktadır. Bu çalışmaların çoğu sosyal bilimlere dışındaki disiplinler çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Bu yüzden otlu peynirin tarihsel ve kültürel hikâyesini de değerlendirmek gerekir. Yakın geçmişte bölgede yaşamış halkların beslenme kültürüne baktığımızda, otlu peynirin varlığına yönelik izler bulmak mümkündür. Nitekim Van ili Gürpınar ilçesine bağlı Hoşap Kalesi'nde yapılan arkeolojik kazılarda 19.yüzyıla ait bulunan seramik küplerde otlu peynir kalıntılarının rastlanılmıştır.

Van'ın Gürpınar İlçesi'ne 40 kilometre uzaklıkta Güzelsu Mahallesi'nde 1643 yılında Mahmudi Süleyman tarafından yaptırılan Hoşap Kalesi'nde dokuz yıldır sürdürülen kazılarda birçok mimari buluntunun yanı sıra, mutfak olarak kullanılan kısımda 250 yıllık olduğu belirlenen küpler ve otlu peynir bulundu. Kireçleşmiş ve tortulaşmış halde bulunan peynirler, Van'da geleneksel olarak kullanılan otlu peynirin tarihi hakkında da önemli ipuçları veriyor (Ertuğrul, 2015).

Kültürün ve kültür öğelerinin tarihsel oluşumu sürecini değerlendirdiğimiz bu çalışmada, zaman ve mekân bağlamından hareketle otlu peynirin tarihsel geçmişini daha önceki yıllara da dayandırmak yanlış olmaz. Bölgede yaşamış çeşitli medeniyetlere ait halkları da göz önünde bulundurduğumuzda, coğrafyanın, üzerinde yaşayan insanlara sunduğu imkânlar neticesinde oluşan bir beslenme kültürü üzerine düşünmek gerekir. Binlerce yıl öncesinde bölgede hüküm sürmüş Asur ve Urartu krallıklarının da yaşadıkları bu coğrafyanın nimetlerinden faydalanarak, ortaya kültürel ürünler çıkardıklarını bilmekteyiz. Bu ürünlerin bir kısmına, yapılan arkeolojik kazılarla ulaşılmıştır. Özellikle Urartular'ın bölgede yaşadıkları yerleşim alanları (höyük) ve mezar alanlarından (nekropol) elde edilen çeşitli malzemelere baktığımızda, beslenme yönünde birçok yöntem ve teknik geliştirdiklerini anlamaktayız. Dönemin mimari yapılarına ve ürünlerine baktığımızda, Urartular'ın sulama kanalları ve tarım faaliyetlerinin

gelişkin olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca bölgede bulunan Gürpınar Çavuştepe Kalesi'nde yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan tahıl depoları, beslenme yönünden önemli emareleri barındırmaktadır. Tahıl ve çeşitli yiyecek erzakının depolanması ve korunmasını sağlayan büyük seramik küpler ("pitoslar") (DAKA [Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı], 2023), dönemin önemli ürünleridir.

Bölgede řu ana kadar yapılan arkeolojik çalışmalar sonucu otlu peynirin söz konusu Urartu toplumu tarafından da üretilip tüketildiğine yönelik herhangi bir tespit yapılamamıştır. Yalnız, dönem itibariyle tüketilen besinlerin izlerine fazlaca rastlanılamamasının çeşitli sebepleri vardır. Özellikle, toprak altından çıkarılan araç-gereç ve kalıntılar, zamana ve iklime bağlı olarak deformasyona uğramıştır. Ayrıca bu deformasyonun haricinde, haşere türü canlılar nedeniyle de yiyecek türü maddeler de kaybolmuştur.

Geçmişten bu yana devam eden geleneksel uygulamalar varlıklarını sürdürürken değişime uğramışlardır. Modernleşme ile iletişim ve ulaşımda sağlanan kolaylıkların geleneksel uygulamalarda değişiklik yarattığı gözlenmiştir (Bulut, 2017, s. 121). Geleneksel beslenme uygulamaları, günümüze gelinceye kadar çeşitli değişimlere uğramıştır. Yiyecek üretimi, yiyeceklerin muhafazası ve beslenme alanında kullanılan araç-gereçlerin zamana bağlı olarak değişkenlik göstermesi sonucunda, geleneksel uygulamaların bir kısmı terkedilmiş, bir kısmı ise yeni uygulama şekline evrilmiştir. Değişim gösteren yiyecek üretimi şekillerinden biri de otlu peynirin üretimi ve olgunlaştırma yöntemidir. Geleneksel üretimde doğal peynir mayası kullanılırken artık çoğunlukla hazır peynir mayaları kullanılmaktadır. Ve geleneksel usulde peynir yapıldıktan sonra hem olgunlaşması hem de muhafazası için toprak altına gömülmesi (yöresel tabiri ile "peynir tutulması") uygulamasında kullanılan seramik/toprak küplerin yerini artık plastik bidonlar almıştır. Dolayısıyla, peynir küpleri tarihe karışarak yerine tamamen peynir bidonları kullanılmaktadır.

Geleneksel uygulamalarda kullanılan seramik malzemenin üretimi, bugün halen birçok coğrafyada devam etmekte olup, günlük hayattaki kullanımı

eskiye nazaran büyük ölçüde devam etmemektedir. Tarihsel süreçte teknolojik imkânların yetersizliği neticesinde toplumsal gruplar, doğadan ve besledikleri hayvanlardan elde ettikleri besinleri (özellikle kısa vadede tüketemeyecekleri besinleri), bozulmadan muhafaza etmek için çeşitli yöntemlere ve ilkel vasıflı tekniklere başvurmuşlardır. Bu yöntem ve teknikler, yiyeceklerin daha uzun süre korunmasını sağlayarak sonraki kuşaklara kültürel miras olarak da aktarılmıştır.

Otlu peynirin olgunlaştırılması da dâhil birçok geleneksel beslenme uygulamasında kullanılan toprak/seramik küplerin Van yöresindeki kullanım amaçlarına göre adlandırıldığını da görmekteyiz. Daha önce de dile getirdiğimiz gibi, bu toprak küplerin artık günlük hayatta kullanılmamasına rağmen, kültürel bellekte yerini koruduğunu söylemek mümkündür. Toprak küpler, yöre halkı tarafından ebatlarına göre adlandırılarak kullanım amaçları belirlenmiştir. En küçük toprak küp (yaklaşık 30x15 ebadında) daha çok cacık (otlu çökelek) küpü olarak kullanılmakta olup, yöresel olarak "gedele" adıyla bilinmektedir. "Bir'lik küp" olarak bilinen yaklaşık 50x30 ebadındaki küp ve yaklaşık 65x30 ebadındaki "iki'lik küp" olarak adlandırılan toprak küp ise peynir küpü olarak tarif edilmektedir (K-5).

Daha büyük ebatlardaki toprak küpler ise su, sirke ve turşu küpü olarak bilinir. Bu küpler ise yaklaşık olarak 90x45 ebadında olup, bir kısmının dış yüzeyinin parlak ve renkli (genellikle yeşil) oluşu nedeniyle şirli (sirli/sırlı) küp olarak adlandırılmaktadır. Bu parlak yüzeyli (perdahlanmış) küplerin 30x15 ebadında olanları ise sadeyağ (yemeklik tereyağı) küpü olarak kullanılmaktadır (K-12).

Tablo 1, Van ili Tuşba ilçesi Bardakçı mahallesinde seramik ustası Osman Eşme'nin beyanları doğrultusunda oluşturulmuştur. Yine adı geçen ustanın anlatımlarına göre; yöresel adı "gedele" olarak telaffuz edilen küp, hem küçük küpler için, hem de kulplu küpler için bir adlandırmadır. Ayrıca, bugün hâlen *gedele*, *bir'lik*, *iki'lik* ve *üç'lük* küplerin imalatına devam edilmekte olup; *dört'lük*, *beş'lik* ve *garaz* adındaki küplerin imalatı pek yapılmamaktadır. Resim 1, 2 ve 3'te sırasıyla görülen *gedele*, *bir'lik küp* ve *üç'lük küp*, adı geçen mahalledeki atölyede üretilen seramik ürünlerden bazılarıdır.

Tablo 1. Seramik küplerin adları, ebatları ve kullanım amaçları

Küpün yöresel adı	Yaklaşık ebadı (cm)	Kullanım amacı
Gedele (küçük küp)	30x10	Otlu cacık (genellikle), otlu peynir, tereyağı, bal, kavurma, tütün
Bir'lik küp	50x30	Otlu peynir (genellikle), sadeyağ
İki'lik küp	65x35	Kavurma (genellikle), bakliyat,
otlu peynir (nadiren)		
Üç'lük küp	75x40	Turşu, su, sadeyağ
Dört'lük küp	90x45	Su, turşu, buğday, un
Beş'lik küp	105x60	Su, turşu, buğday, un
Garaz	130x100	Bakliyat, su, şarap

Resim 1. *Gedele*Resim 2. *Bir'lik küp*Resim 3. *İki'lik küp*

Yine adı geçen seramik ustasının ifadesine göre; küplerin atölyedeki üretim tezgâhında, kaç parça şeklinde yapılıp, sonrasında da birleştirilip son halini alması durumu, genellikle küpün isimlendirilmesini sağlamıştır. Örneğin; iki'lik küp 2 parça, üç'lük küp 3 parça, dört'lük küp 4-5 parça, beş'lik küp en az 5 ayrı parça halinde imal edilip, sonradan birleştirilmektedir. Meşakkatli bir süreç ile imal edilen küpler, sonrasında özel olarak tasarlanmış fırında pişirilerek son halini almaktadır.

Teknolojik gelişmeler ve değişen uygulamalar neticesinde, geleneksel yöntem ve araç-gereçlerde de farklılıklar ortaya çıkmıştır. Otlu peynir tutma/saklamada kullanılan toprak küplerin yerini zamanla plastik bidonlar almıştır. Hem ekonomik oluşu hem de kullanım rahatlığı nedeniyle plastik bidonlarda tutulmaya başlanan otlu peynirin üretimi bu sayede artarak devam etmiştir. Hatta iç ve dış pazara satışa sunulan otlu peynir, tutuldukları tek kullanımlık plastik bidonla birlikte pazarlanmaktadır. Ekonomik gerekçeler ve kullanım kolaylığı kaygılarıyla, toprak küpe tercih edilen plastik bidonlar, son yıllarda sağlık yönünden tartışılmaktadır. Lakin toprak küplerin, doğal, sağlıklı ve peynirin daha kısa sürede olgunlaşmasını sağladığı da yöre halkı tarafından çok iyi bilinmektedir.

Önceki yıllarda toprak (seramik) küplere, günümüzde ise plastik bidonlara bahar aylarında düzenli olarak yerleştirilen otlu peynir, toprak altına gömülerek olgunlaşmaya bırakılır. En az 3 ay, en fazla 6-7 ay toprak altında bekletilen peynir, sonrasında tüketilir. Bu yöntemle olgunlaştırılan peynir, *küp peyniri* olarak adlandırılır. Bu uygulamadan farklı olarak yine olgunlaşması için imal edilmiş peynirlerin bir kısmı da yine plastik bidonlarda tuzlu suda bekletilir. 2-3 ay bu şekilde bekletilen peynir de salamura peynir olarak adlandırılır ve bu şekilde olgunlaşan peynir tüketime sunulur. Ayrıca üretilen peynirlerin bir kısmı da 1-2 ay tuzlu suda bekletilerek

taze peynir adıyla satışa sunulmaktadır.

Otlu peynir etrafında şekillenen birçok inanış, uygulama ve değerlendirme de bulunmaktadır. Örneğin; peynirin kalitesi ve değeri kimine göre kokusundan, kimine göre aromasından, içindeki otların türünden veya kıvamından belli olmaktadır. Ama bütün bunlarla birlikte yöre insanının peynirin kalitesiyle ilgili ortak kanısı "*peynirin imanlı olması*" şeklindeki değerlendirmesidir. Yöresel değerlendirmede, "*peynir eğer yeterince yağlıysa hem imanlıdır hem de makbuldür; ancak peynir yeterince yağlı değilse, o peynir imansızdır ve tercih edilmez*" (K-11, 13, 22). Ayrıca, "*peynir zamanından önce yenilirse hastalık (brusella) yapar, zamanı geçmiş peynir ise iti (tadı bozuk, acı) olur, mideye zarar verir*" (K-29, 32, 38).

Yörenin beslenme kültüründe otlu peynirin ayrıcalıklı yeri

Cemal Süreya, "Yemek yemek üstüne ne düşünürsünüz bilemem ama kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı" diyerek kahvaltının yarattığı ruhu ne güzel de anlatmış (Kahvaltı, 2014). Usta şair Cemal Süreya, "Kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı" derken muhtemelen kahvaltı sofralarının baş tacı peynirin binbir çeşit lezzetinden ilham almıştı. Bugün dünyada nam salan "Türk kahvaltısı" tanımını olgunlaştıran da zengin peynir çeşitlerimizdir. Trakya'nın İslî Çerkez peynirinden, Bursa'nın Mihaliç'i, Çanakkale'nin Ezine'sine, İzmir'in her sofraya yakışan tulum peynirinden Türkiye'nin gizli hazineleri Obruk peyniri, Kars Gravyeri'ne kadar çok sayıda lezzeti barındıran Türkiye, adeta bir peynir cennetidir (İnnova, 2023).

Urartular başta olmak üzere tarihte birçok medeniyete mihmandarlık yapmış geçmişi, Doğu Anadolu'nun sarp dağları arasındaki yeri, bir amfitiyatro konumu/hizmeti sunan gölü ile kentler familyasında yer edinen Van, yarım asırdır bu temsili değerlere

kahvaltı kültürünü de eklemiştir. Van kahvaltısının mayalandığı yer ve döneme ilişkin anlatılarda, İpek Yolu üzerinde bulunmasından kaynaklı olarak Van esnafının, dışarıdan gelen gidene sunduğu minimal ve mütevazı düzeyde açılan *süt evleri* mevcut kahvaltı salonlarının ilk prototipleri olarak ön plana çıkmaktadır. Süt evlerinden kahvaltı salonlarına uzanan süreçte kent ekonomisi, kent turizmi, sosyo-ekonomik gelişmişlik düzeyi, örgütlü ekonomik yapıların teşekkülü alanlarında ortaya çıkan gelişmeler belirleyici olmuştur (Çiçekli, 2019, s. 423).

Uzun yıllardan beri ulusal ve uluslararası tanınmışlığı olan “*Van kahvaltısı*” kültürü, şehrin çarşısında ve mahallerinde sıcak süt satan az sayıda insanın, daha sonraları 1940’lı yıllardan itibaren sabit işyerlerinde bu işi devam ettirmeleri ve de “*süt evi*” adıyla ticari bir sektör haline getirmeleri ile oluşmuştur. 1950’li yıllardan itibaren de “*sütçi*” (hem işletmenin adı hem de işletme sahibinin lakabı) veya “*kahvaltı salonu*” isimleriyle bu sektör günümüze dek devam ettirilmiştir. İlk yıllarda bu küçük işletme veya işyerlerine gelen müşteriler, beraberinde getirdikleri kahvaltılık malzemeleri (ekmek, çörek, peynir, cacık vb.), burada sıcak süt veya çay ile yerleşmiş. Sonraki yıllarda ise kahvaltılık ürünleri de mütevazı menüsüne dâhil eden işletmeler, ekonomik anlamda bir değişime uğramıştır. İlerleyen zaman içinde kahvaltı menüsüne yöresel nitelikte eklemeler yapan *sütçüler*, günümüze gelindiğinde ise ticari kaygılar ve ekonomik rekabet nedenleriyle diğer şehirlerde olduğu gibi “*serpme kahvaltısı*” şeklinde bir dönüşümü tercih etmişlerdir. Bu durum, haliyle yöresel kahvaltı kültürünün olumsuz olarak değişmesine ve dönüşmesine neden olmuştur.

Orijinal anlamda Van kahvaltısını oluşturan; otlu peynir, cacık, tereyağı, bal, kaymak, gül reçeli, murtuğa, gavut, çörek gibi kahvaltılıklar, bugün yöredeki kahvaltı salonlarında daha geniş bir ürün yelpazesinin ilavesiyle müşterilere sunulmaktadır. Ancak bu kahvaltılıkların içinde *otlu peynir* özel bir yere sahiptir. İçerisinde bulunan ve birçoğu yörede yetişen sirmo, mendi, dağ kekigi, heliz gibi 20-25 çeşide varan otlar, peyniri hâliyle özel kılmaktadır.

Özellikle yöre insanının kahvaltısındaki vazgeçilmez besin olan otlu peynir, hemen hemen her mevsim tüketilmektedir. Öğün itibarıyla sadece sabah kahvaltısı ile sınırlı olmayan otlu peynir tüketimi, neredeyse tüm öğünlerde sofralarda bulundurulur. Otlu peynir ile ilişkili olarak; yöresel sofraya geleneğinde, evlerde öğlen ve akşam öğünlerinde, yemek yendikten sonra, sofranın kapanışı otlu peynir ile yapılır. Sofradaki herkes yemeğin ardından tadımlık da olsa, peynir yemektedir. Bu gelenek halen çoğu yöre yaşayanlarınca devam ettirilmektedir. Yöre insanı bu geleneğin “yemekten sonraki çayın daha lezzetli içilebilmesi” (K-32, 35, 42) adına yapıldığını ifade etmektedir. Ayrıca; yörede ana öğünlerin haricinde otlu peynirin ara öğünlerde çay eşliğinde yenilmesi de ayrı

bir beslenme alışkanlığıdır. Bu öğünlerin haricinde otlu peynirin bir başka tüketim alanı da alkollü mekânlarda rakının önemli bir mezesi oluşudur.

Van ve yöresinde üretilen otlu peynir ile ilintili çeşitli adlandırma ve terimler de mevcuttur. “Öncelikle süt mayalandıktan sonra elde edilen *çökelek* (yöresel adlandırmaları: *cacık*, *çökelik*, *köçelik*) kıvamındaki peynirin ilk hâline önceden çeşitli işlemlerden geçirilip hazırlanan peynir otları karılır (peynirin üretim aşamaları araştırma konumuza dâhil edilmediğinden detaya girilmemiştir). Yine çeşitli işlemlerden sonra yeterli kıvama gelen otlu peynir, kesilerek parçalar halinde tuzlanır ve olgunlaşması için seramik küplere/plastik bidonlara doldurulur” (K-2, 9, 15). Matossian ve Villa’nın (2006, s. 76-77) yaşanmışlıklara dair etnografik tespitlerine göre; geleneksel eski usulde de “peynir parçaları bir küpün içine dizilir, her peynir sırasının üzeri tuz tabakasıyla kaplanır, küpün ağzı lahana yaprağıyla örtülüp hava almayacak şekilde sıkıca kapatılırdı. Sonra bu kap baş aşağı çevrilerek belli bir seviyeye kadar toprağa gömülürdü”.

Günümüzde de yine bu geleneksel el işçiliğine dayanan yöntemlerle peynir tutma (yöresel ağızda olgunlaşması için peynirin bidonlara/küplere konularak muhafaza edilmesi) usulü devam etmektedir. Taze peynir bolca tuzlanarak, plastik bidonlara dizilir. Dizilirken de genelde bir sıra peynir bir sıra otlu cacık olacak şekilde bidonlar ağzına kadar doldurulur. Son olarak ağız kısmına yine cacık konularak bir sonraki aşamaya geçilir. Eski usulde küpün, yeni usulde ise bidonun ağzı iğde, üzüm veya ceviz yaprağı ile örtülür. Bu meşakkatli işlemlerin son aşamasında ise bidonun ağzı çamur ile sıvanarak kapatılır. Buradaki amaç; peynirin fazlaca hava ile temasını engellemektir. Yöre insanı bu işlemi “*peynirin hava almaması gerekir*” şeklinde yorumlar. Yapılan bu işlemlerden sonra ağzı sıvanan bidon, mahzen gibi kapalı bir mekânda, sıvanan çamurun kuruması için bekletilir. Son işlem olarak da hazırlanan bidonlar ters çevrilerek (bidonun ağzı aşağıya bakacak şekilde) toprağın altında muhafaza edilir. Peynir bidonları genellikle mahzen, ardiye, tandır evi gibi kapalı mekânlara gömülür. Peynirin gömüldüğü yerler arada bir yeteri miktarda sulanarak nemli tutulur. Peynir bidonlarının tercih veya imkânlara göre bazen de bağ-bahçeye gömüldüğü de olur. Gömülüp olgunlaşmaya bırakılan peynirler en az üç ay, en fazla altı-yedi ay sonra çıkarılarak tüketilir veya pazarlanır (K-1, 7, 13, 18, 26).

Otlu peynirin sosyo-ekonomik değeri

Peynir yapımının kökenleri neredeyse tarımın başlangıcına kadar uzanır (Kindstedt, 2012, s. 17). Dünya coğrafyasının birçok kesiminde, insanların önemli bir besin kaynağı olarak tükettikleri peynir, Türkiye’de de yöresel çeşitleri ile üretilmekte ve



Resim 4. Tarihi Peynirciler Çarşısı



Resim 5. Çarşı esnafları



Resim 6. Peynir bidonu



Resim 7 ve 8. Bidonların kesilerek peynirin satışa sunulması

tüketilmektedir. Yapımı, olgunlaştırılışı, saklanması/ muhafazası ve aroması açısından çeşitlilik arz eden peynir türleri, üretildiği bölgeler ile de isimlendirilmekte ve tanınmaktadır. “Balıkesir’in Kirlihanım Peyniri, Sakarya ve Trakya bölgesinin İsli Çerkez Peyniri, Ayvalık’ın Sepet Loru, Bursa’nın Mihaliç Peyniri, Hatay’ın Sürk Peyniri, Burdur’un Keş Peyniri, İzmir’in Tulum Peyniri, Çanakkale’nin Ezine Peyniri, Trabzon’un Telli Peyniri, Konya’nın Küflü Peyniri, Nevşehir’in Çömlek Peyniri, Sivas’ın Küp Peyniri, Karaman’ın Divle Obruk Peyniri, Kars’ın Gravyer Peyniri, Van’ın Otlu Peyniri, Erzurum’un Civil Peyniri, Gaziantep’in Kelle Peyniri ve Urfa Peyniri” (İnnova, 2023), tanınmış isimleri ve farklı tatları ile Türkiye coğrafyasının bazı peynir çeşitleridir.

Elbette bu peynir çeşitlerinin her birinin yapılışı, hangi hayvanın sütünden imal edildiği, katkı maddeleri, kıvamı, görünüşü/şekli, muhafazası ve tatları birbirinden farklıdır. Genellikle koyun, inek ve keçi sütünden yapılan peynirler, ilgili coğrafi bölgede en fazla beslenen hayvan yoğunluğu ile de alkalıdır. Gelenek ve göreneklerin etkili olduğu kültürel miras, toplumların beslenme

alışkanlıklarını oluşturduğundan dolayı insanlar, alışkanlıkları gereği yöresel damak zevklerine göre gıda tüketiminde bulunurlar. Buna göre oluşan; yiyeceklerin hazırlanması, saklanması ve tüketilmesi yöntemleri de her topluma ve her kültüre göre farklılık ve ayrıcalıklar oluşturur.

Çiğ koyun sütünden yapılan Van Otlu Peyniri, yapılış aşamasında özellikle peynire katılan otlardan kaynaklı olarak diğer yörelerde üretilenlere göre ayrı ve özel farklılığa sahiptir. Dünyanın çeşitli coğrafyalarında da çiğ süttten yapılan peynir çeşitleri vardır. Ancak yapıldıktan sonra olgunlaşmaya bırakılan peynirler, belli bir süre sonra tüketilmeye hazırdır. Çiğ süttten yapılmış diğer peynirlerde olduğu gibi, otlu peynirin de olgunlaşması için belirli bir süreye ihtiyaç vardır. Özellikle yeni üretilen veya yeterince olgunlaşmayan taze/salamura otlu peynirin tüketildiği yörede, yaygın olarak brusella hastalığına rastlanılmaktadır. Bu yüzden çiğ süttten üretilen otlu peynirlerin en az üç ay olgunlaşması gerekir. Ancak bu sağlıklı beslenme kuralı, yörede pek uygulanmamaktadır.

Bahar aylarında genellikle koyun sütünden yapılan otlu peynirin bir kısmı, üreticiler tarafından piyasaya pazarlanır; büyük bir kısmı da salamura konumunda veya toprak altına gömülerek, eski peynir (veya küp peyniri adıyla) olarak sonra satılmak üzere depolanır. Hem il içinde hem de il dışında önemli bir pazar payı bulunan otlu peynir, bazen doğrudan üreticiler tarafından, bazen de sektörün aracı tüccarları tarafından piyasaya sunulur. Özellikle Ankara, İzmir, İstanbul gibi büyük şehirlere pazarlanan otlu peynir, yöre ekonomisine de büyük katkı sağlar.

Çoğunlukla plastik bidonlarda şehir merkezine getirilen peynirler, özellikle peynirci esnafın yoğunlaştığı Tarihi Peynirciler Çarşısı'ndaki (Resim 4-8) esnaflara pazarlanır. Veya bazen çarşı esnafı da köyleri dolaşarak, peynirleri doğrudan üreticiden alabiliyor. Ayrıca alışveriş veya başka bir işi dolayısıyla şehre gelen bazı köylüler, kendi ihtiyaçlarını karşılamak için yanlarında getirdikleri az miktardaki peyniri esnafa sattığı da oluyor.

Genellikle kırsalda üretilen otlu peynirlerin üretim yerlerine (ilçeler, köyler) baktığımızda, farklı otların kullanılması, peynir üretimindeki farklı yöntemlerin uygulanışı gibi etkenler nedeniyle; yörede üretilen peynirlerin tadında, kıvamında ve aromasında da farklılıklar oluşur. Bölge genelinde en kaliteli ve tercih edilen peynirler, Özalp ve Gürpınar ilçeleri olarak ifade edilmektedir. Bazen tüketicilerin özel siparişlerine göre yine aynı usulde fakat az otlu, çok otlu, tek çeşit otlu veya otsuz olarak peynirler de üretilmektedir (K-44, 45).

Farklı coğrafyalarda otlu peynir benzeri üretimler

İsmi, üretildiği şehir ile anılan "*Van otlu peyniri*"nin benzerleri, komşu il ve ilçelerin haricinde, dünyanın çeşitli ülkelerinde de farklı isimlerle üretilmektedir. Yörede üretilen otlu peynirler, üretildiği yerleşim birimlerine göre; kullanılan otlar, aroma, kıvam ve görüntü gibi bakımlardan dolayı farklılık arz eder. Tıpkı yörede olduğu gibi, farklı ülkelerde üretilen otlu peynirlerin de birbirinden ayrı özellikleri olduğu bilinmektedir. İçerisine çeşitli ot, bitki ve baharatların katıldığı Boulettes d'Avenes (Fransa), Komijnikaas (Hollanda), Bayley Hazen Blue (ABD) peynirleri bunlardan bazılarıdır (Levendoglu, 1994, s. 50-51).

Farklı ülkelerde otlu peynir benzeri üretimleri, Van'daki üretim ile karşılaştığımızda, iki farklı benzerlik grubu oluşturmak mümkündür: Birincisi; peynir yapımında ot, bitki ve baharat gibi katkı maddelerinin kullanımı, ikincisi ise; tıpkı Van otlu peyniri gibi üretimin çığ sütten yapılışı şeklinde sınıflandırılabilir. Yörede uygulanan üretim tekniğine göre, çoğunlukla çığ süt ile peynir yapımının gerçekleştirildiği ifade edilmektedir. Bu geleneksel uygulamanın nedenini sorguladığımızda, yöre insanının da verdiği bilgilere göre, öncelikli neden, kültürel öğreti ve sütün kaynatılarak fire vermesini önlemektir.

"Van otlu peyniri" ismiyle tescillenmiş peynirin en büyük özelliklerinden biri de, fabrikasyon/endüstriyel bir üretime dayalı olmayıp, el işçiliği veya insan emeğine dayalı bir beslenme ürünü olduğudur. Geleneksel uygulama olarak sürdürülen otlu peynir üretimi, el işçiliği ile devam ettirilmesi sebebiyle, bu konuda bir standardizasyon bulunmamaktadır. Bu yüzden; el yordamı, göz kararı ile yapılan otlu peynirlerin, birbirleri ile tat, koku, kıvam, yağ oranı, tuz oranı, ot oranı, ot çeşidi gibi bakımlardan farklılık gösterdiğini söylemek mümkündür. Bu anlamda yöresel gurmeler, farklı otlu peynirlerin Van'ın hangi bölgesinde üretildiği yönünde çoğunlukla isabetli tahminler yürütürler. Hatta aynı köy veya bölgelerde farklı ellerden çıkmış peynirler arasında bile kalite ve aroma yönünden çeşitlilikler doğar. Genel olarak peynirlerin üretimindeki ortak nokta, çığ süttten yapılmış olmalarıdır.

Dünya genelinde de farklı coğrafyalarda, çığ süttten yapılan peynir çeşitleri bulunmaktadır. Çığ süttten yapılan peynirler üzerine, alan veya konuyla ilgilenen bilim insanlarının yaptıkları araştırmalar, daha çok hem peynirin üretim koşulları hem de pazar payları üzerinedir. Çığ süt ile yapılan çalışmalar sonucu bazı devlet politikaları da bu konuyu gözlem altına alarak, uygulanabilir ve kanuni bağlayıcılığı olan politikalar geliştirmişlerdir.

Fermente bir gıda olarak peynir, metabolik aktiviteleri, şekerleri, proteinleri ve sütü parçalayarak peynir olarak tanıdığımız aromaları, tatları ve dokuları oluşturan bakteri, maya ve küflerle canlıdır. Nadiren de olsa gıda kaynaklı hastalıklardan sorumlu patojenleri barındırabilir (Paxson, 2021, s. 2).

1992'den bu yana, Avrupa Komisyonu daha güçlü kültürel geçmişe sahip peynirleri desteklemek için yasal mekanizmalar oluşturmuştur, bu amaç ile Korumalı Menşe Tanımı (KMT) ve Korumalı Coğrafi İşaret (KCI) (Konsey Yönetmeliği N° 2081/92, 1992) kalite etiketlerini oluşturmuştur. 2022 yılına kadar Avrupa Birliği, küresel peynir pazarının önemli bir payını temsil eden yaklaşık 198 KMT ve 55 KCI kalite etiketi atamıştır. İtalya, en fazla tescilli KMT peyniri (53 farklı peynir) ile liderdir, onu Fransa (47), İspanya (26) ve Yunanistan (22) izlemektedir. Portekiz'in, tümü çığ süttten üretilmiş 12 tescilli KMT peyniri bulunmaktadır (Dias, 2022, s. 2).

Geleneksel peynirler için iddia edilen risk ve faydaların çok azı, dağınık veriler ve çok sayıda peynir çeşidi nedeniyle objektif ve net bir şekilde ortaya konulmamaktadır. Tüm odak, çığ süt peynirlerinin artıları ve eksileri üzerine tekrarlayan tartışmalar üzerinde olmaktadır. Özellikle ABD'de Antropolog ve sosyologlar, peyniri, tüketici korkuları açısından incelemektedirler (Montel vd., 2014, s. 137).

Peynir yapımı, tercih edilen mikrobiyal kültürlerin gelişebileceği ve istenen peynir türünü üretebileceği yetiştirme koşullarını gerektirir. Eski peynir yapım

yöntemleri, sütü aşlamak için peynir evlerinin ve mağaraların duvarlarına gömülü bölgesel mikrobiyal kültürlerden yararlanıyordu. Pasteur'un 1863'te peynir yapımında sterilizasyon tekniklerini tanıttığından, süt, patojenik olsun ya da olmasın, sütte yerleşik tüm bakterileri öldürmek için genellikle ısıtılır. Amerika Birleşik Devletleri'nde, federal düzenlemeler, çiğ süt peynirlerinin farklı şekilde sınıflandırılmasını gerektirir ve bunun sonucunda genç çiğ süt peynirlerinin satışı yasa dışı olarak görülmektedir. Gurmeler, çiftçiler, muhafazakâr Hıristiyanlar ve özgürlükçülerden oluşan son koalisyonlar, çiğ süt peynirinin baskın pastörize süt kültürlerinden daha güvenli, daha sağlıklı ve daha lezzetli olduğunu savunarak bu düzenlemelere karşı direniş anlayışı etrafında birleşmişlerdir (Metcalf, 2011, s. 146).

ABD'de, çiğ süttten üretilen yumuşak peynirin üretimi ve satışı, yüksek gıda güvenliği riski taşıdığı düşünüldüğünden yasa dışıdır. Bu yasağa rağmen, bu çeşitler için hala küçük bir pazar bulunmaktadır; çiğ süttten üretilen yumuşak peynir genellikle evde üretilir, yerel pazarlardan ve restoranlardan satın alınır, kapıdan satıcılardan temin edilir veya ABD'ye yasa dışı olarak ithal edilir (Renn ve Walker, 2008, s. 180).

Son yıllarda bölgede bazı girişimcilerin hayata geçirmeye başladığı endüstriyel işletmelerde otlu peynir üretimine geçmiştir. Uzun yıllardan beri evlerde el emeği ile üretilen otlu peynir, artık fabrikasyon nitelikte de üretilmeye başlanmıştır. Bu yeni teknolojik destek ile gerçekleştirilen otlu peynirin üretimi, elbette ticari amaçların yanında yöresel peynire standart bir ölçü kazandırmaktır. Bunun yanında; girişimcilerin gayesi, otlu peynir üretimini daha sağlıklı/hijyen ortamlarda gerçekleştirerek, ambalajlı ve ticari markalı bir ürün olarak piyasaya sürmektir. Aslında hâlihazırda, Türkiye'de bazı fabrikasyon üretim yapan süt ürünleri işletmeleri de yakın geçmişte otlu peynir üretimini denediler. Ancak, endüstriyel şekilde devam eden bu tür üretimler sonucu elde edilen otlu peynirlerin aromaları, yöresel el emeği ile yapılanlar ile aynı veya benzer olmamaktadır.

Endüstriyel peynir üreticileri, üretim süreçlerini çevreleyen ortamdan izole ederken, zanaatkâr üreticiler çevreleriyle aktif bir şekilde ilgilenmeye çalışırlar. Üretim sürecinde peynirleri, ahşap aletler, hasır eskitme hasırları veya mağara duvarlarındaki mikroflora ile etkileşime girebilir ve çıplak ellerde bu süreçte üretime dâhil olur. Burada genellikle çiğ, homojenize edilmemiş sütle çalışırlar. Meraklılarına göre, pastörize edilmemiş sütteki daha geniş bakteri yelpazesi, el işçiliğine dayanan peynirde daha

karmaşık tatlara yol açmaktadır. El işçiliğine dayanan peynir üreticisinin hammaddelerinin ve çalıştığı ortamın bileşimi mevsimden mevsime, günden güne, hatta sabah sağımindan ikinci sağımina kadar değişirken, üretim süreci de öyle olmaktadır. Peynir üreticileri ve çalışmalarını beğenenler, genellikle daha geniş bir ekolojile olan dinamik ilişkileri (teruar/terroir-çevresel koşulların bir yiyeceğe kattığı lezzet) açısından değerlendirirler. Şaraplarda olduğu gibi, peynirlerin de yapıldıkları ortamı tanımlayıcı şekillerde ortaya çıktığı ve yansıttığı söylenir. Farklı doğal ortamlar, sütleri birbirinden önemli ölçüde farklı olabilen farklı hayvan ırklarını da destekler. Ayırt edici toprak bileşimi, hayvanların beslendiği, süte tat veren, otların ve yabani çiçeklerin etkisi sonucu belirgin bir damak tadına yol açar (meraklıları, bir hayvan otladığında açan çiçeklerin, onun süttünden yapılan peynirlerde tadılabileceğini ileri sürerler). Farklı ısı ve nem kalıpları meradan mandıraya, eskitme odasından atölyeye kadar farklı türde peynirlerin üretimine katkıda bulunur. Havada, çimenlerde ve mağara duvarlarında bulunan küf sporları da el işçiliğine dayanan peynirinde imza tat ve dokulara (bu, üzerine laboratuvarda üretilen kalıpların püskürtüldüğü endüstriyel kalıpta olgunlaştırılmış peynirlere kıyasla) yol açar. (Ellen vd., 2013, s. 372).

Sonuç

Geleneğe-göreneğe ve el işçiliğine dayalı üretilen yöresel otlu peyniri, kendine özgü lezzeti ve rayıhası ile *yerli* bir besin olarak niteleyebiliriz. Çünkü bu besinin, üretiminden içindeki muhteiyatına kadar, her bakımdan üretildiği topraklara *aidiyeti* tescillenmiştir. Van otlu peynirinin tarihsel ve kültürel hikâyesi anlatılan bu makale çerçevesinde, özellikle yörede yaşayanlarca otlu peynire atfedilen değer ortaya konulması amaçlandı. Otlu peynirin tarihsel kökenleri hakkında da, bölgede yaşamış toplumların izlerini ne derecede taşıdığı, çalışma boyunca tartışılmıştır. Gelinek noktada; otlu peynirin bölgede yaşamış tüm toplum veya toplulukların ortak beslenme kültürü içerisinde yer aldığını söyleyebiliriz.

Ancak bununla birlikte, bulgular kısmında belirttiğimiz üzere; bazı basın–yayın organlarında otlu peyniri belli bir etnik grubun veya grupların üretimi olarak tanımlama gayretleri, kökensiz ve anlamsızdır.

Geliştirilecek projeler kapsamında otlu peynirin geleneksel uygulamalara bağlı kalınarak daha sağlıklı şartlarda ve olduğundan daha fazla besleyici olarak üretilebilmesi sağlanabilir. Bu sayede ekonomik açıdan da kırsaldaki üretici kesimin, bu yöresel besin maddesinden daha fazla fayda sağlaması gerçekleştirilebilir. Bu çerçevede yine kurumsal yapılar tarafından geliştirilecek ve desteklenecek şartlarla eski usulde toprak/seramik küplerde yıllarca önceki otlu peynir aromaları tutturulabilir. Bu usule rağbet edilmesi için, üretici ve tüketiciler teşvik edilebilir. Çünkü bu sayede; plastik bidonların insan sağlığına olası zararlarını da önleme imkânı oluşacaktır.

Kaynakça

- Aksoy Sugiyama, C. (2014). Üremeye dair yaygın söylemler: Ortadoğu bağlamında Türkiye'yi yeniden değerlendirmek. *Antropoloji*, (28), 1-26. https://doi.org/10.1501/antro_0000000300
- Brković, Ć. (2008). Governing the sense of belonging: An anthropological analysis of "culture" and "identity" in the constitution of the Republic of Serbia. *Etnoantropolođki problemi/Issues in Ethnology and Anthropology*, 3(2), 59-76. <https://doi.org/10.21301/eap.v3i2.4>
- Bulut, M. (2017). Geçiş Ritüellerinden Doğum: Sağaltım Yolları? *Electronic Turkish Studies*, 12(21), 121-132. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.12019>
- Cuj, M., Grabinsky, L., ve Yates-Doerr, E. (2021). Cultures of nutrition: Classification, food policy, and health. *Medical Anthropology*, 40(1), 79-97. <https://doi.org/10.1080/01459740.2020.1826475>
- Çiçekli, A. (2019). Van güzel, kahvaltı Van'da güzel. E. Çağlayan (Ed.) içinde, *Dünyada Van* (s. 423). İletişim Yayınları.
- Diamond, J. (2006). *Tüfek, Mikrop ve Çelik* (Ü. İnce, Çev.). TÜBİTAK Yayınları.
- Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı (DAKA). (2023). Çanak çömlek. *Urartular*. <https://www.urartular.com.tr/alticerik/64/canak-comlek.html>
- Ellen, R., Lycett, S. J., ve Johns, S. E. (Ed.). (2013). *Understanding cultural transmission in anthropology: A critical synthesis* (Vol. 26). Berghahn Books.
- Erol, M. (2016). *Yerlilik düşüncesi*. Profil Yayıncılık.
- Ertuğrul, E. (2015, Ağustos 5). Van'daki Hoşağ Kalesi'nde 250 yıllık otlu peynir bulundu. *Arkeofili*. <https://arkeofili.com/vandaki-hosap-kalesinde-250-yillik-otlu-peynir-bulundu/>
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf*. (M. G. Güran, Çev.). Pinhan Yayıncılık.
- Ichijo, A., ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik* (E. Ataseven, Çev.). İstanbul.
- İnova. (2023). Türkiye'nin peynir haritası. *İnova*, (79). <https://www.innova.com.tr/birarada/assets/pdf/79-Turkiyenin-Peynir-Haritasi.pdf>
- Kahvaltı. (2014, Eylül 1). "Kahvaltının mutlulukla bir ilgisi olmalı". *Cumhuriyet*. <https://www.cumhuriyet.com.tr/haber/kahvaltının-mutlulukla-bir-ilgisi-olmalı-113289>
- Kindstedt, P. (2012). *Cheese and culture: A history of cheese and its place in western civilization*. Chelsea Green Publishing.
- Levendoğlu, M. F. (1994). *Van ve yöresi geleneksel beslenme modelinin sosyal antropolojik yönden tetkiki* [Yayımlanmamış lisans tezi]. Ankara Üniversitesi, Sosyal Antropoloji ve Etnoloji Bölümü, Ankara.
- Levendoğlu, M. F. (2019). Toplumsal ve kültürel hayatın politize oluşu: 1990 sonrası Van örneği [Yayımlanmamış doktora tezi]. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara. <http://hdl.handle.net/20.500.12575/88509>
- Llobera, J. R. (2007). *An invitation to Anthropology: The structure, evolution and cultural identity of human societies*. Berghahn Books.
- Matossian, M. K., ve Villa, S. H. (2006). 1914 öncesi Ermeni köy hayatı. (A. Yılmaz, Çev.). Aras Yayıncılık.
- Metcalfe, J. (2011). Fermenting ethics. *Kroeber Anthropological Society Papers*, 100(1), 146-148.
- Mirza, G. A. (2016). Yorumsamacı antropoloji ve Clifford Geertz. *International Journal of Human Sciences*, 13(2), 3482-3491. <https://doi.org/10.14687/ijhs.v13i2.3787>
- Montel, M. C., Buchin, S., Mallet, A., Delbes-Paus, C., Vuitton, D. A., Desmasures, N., ve Berthier, F. (2014). Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 136-154. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.019>
- Paxson, H. (2012). *The life of cheese: Crafting food and value in America*. University of California Press. <https://doi.org/10.1525/9780520954021>
- Renn, O., ve Walker, K. (2008). Listeria in raw milk soft cheese: A case study of risk governance in the United States using the IRGC framework. A. J., Knight, M. R. Worosz, E. C. Todd, L. D. Bourquin, ve C. K. Harris (Ed.) içinde, *Global risk governance: Concept and practice using the IRGC framework* (s. 179-220). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4020-6799-0_9
- Şeker, B. D. (2022). Kültürleşme ve turizm ilişkisi. *Van İnsani ve Sosyal Bilimler Dergisi*, (4), 139-154. <https://dergipark.org.tr/en/pub/visbid/issue/74420/1199124>
- Ulin, R. C. (1992). Beyond explanation and understanding: Anthropology and hermeneutics. *Dialectical Anthropology*, 17, 253-269. <https://doi.org/10.1007/BF00243365>
- Vendra, M. C. C. (2020). Paul Ricœur and Clifford Geertz: The harmonic dialogue between philosophical hermeneutics and cultural anthropology. *Études Ricoeuriennes/Ricoeur Studies*, 11(1), 49-64. <https://doi.org/10.5195/errs.2020.488>



2023. Telif hakları yazar(lar)a aittir.

Bu makale Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) lisansının hüküm ve şartları altında yayımlanan açık erişimli bir makaledir.