



DOĞU ANADOLU BÖLGESİ'NİN GELENEKSEL PEYNİRLERİNİN ÜRETİM SÜRECİNİN İNCELENMESİ (INVESTIGATION OF THE PRODUCTION PROCESS OF TRADITIONAL CHEESES OF THE EASTERN ANATOLIA REGION)

Aykut ŞİMŞEK^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-3317-2330)

¹Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye

Özet

Yöresel peynirler son yıllarda üretildikleri bölgelerin dışında özellikle büyük şehirlerde aranan bir ürün haline gelmiştir. Bu durum peynir üretiminin artmasına neden olmuştur. Ayrıca her yöre kendi bilgi, örf, adet ve görgülerine göre çeşitli peynirler üretmektedir. Bu çalışmada da hayvancılığın yaygın olduğu ve yöresel peynirleriyle ön plana çıkan Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki coğrafi özellik gösteren ve geleneksel yöntemlerle evlerde üretilen peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Erzincan, Erzurum ve Van illerinde yaşayan yöre halkı ile 10.01.2025-31.01.2025 tarihleri arasında yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Tulum peyniri, civil peyniri ve otlu peynirin üretim süreçleri ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Söz konusu peynirlerin üretiminde geleneksel yöntemlerin kullanıldığı, çoğunlukla yılda birkaç kez üretildiği tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların çoğunluğu peynir yapmayı aile büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir. Geleneksel peynirler, endüstriyel üretime kıyasla daha yüksek piyasa fiyatıyla satılan bir şarküteri ürünü olarak da değerlendirilebilir. Bu sebeple görüşmeler kapsamında üretim süreçleri incelenen tulum peyniri, civil peyniri ve otlu peynirin aslına uygun bir şekilde standartlarının oluşturularak piyasa değerlerinin korunması önem taşımaktadır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel Peynirler, Doğu Anadolu Bölgesi, Tulum Peyniri, Civil Peyniri, Otlı Peynir

Abstract

Local cheeses have become a sought-after product in recent years, especially in big cities, outside the regions where they are produced. This situation has led to an increase in the production of cheeses. In addition, each region produces various cheeses according to its own knowledge, customs, traditions and manners. This study aims to examine the production process of cheeses produced in homes with traditional methods and showing geographical features in the Eastern Anatolia Region, where animal husbandry is widespread and stands out with its local cheeses. For this purpose, semi-structured interviews were conducted with local people living in Erzincan, Erzurum and Van provinces between 10.01.2025-31.01.2025. The production processes of tulum cheese, civil cheese and herby cheese were examined in detail. It was determined that traditional methods were used in the production of these cheeses and that they were mostly produced several times a year. Additionally, the majority of participants stated that they learned how to make cheese from their family elders. Traditional cheeses can also be considered as a delicatessen product sold at a higher market price compared to industrial production. For this reason, it is important to protect the market values of tulum cheese, civil cheese and herby cheese, whose production processes were examined within the scope of the interviews, by establishing their standards in accordance with the original.

Keywords: Traditional Cheeses, Eastern Anatolia Region, Tulum Cheese, Civil Cheese, Herby Cheese

Giriş

Türkiye, sahip olduğu coğrafi özellikler ile önemli bir yapıya sahiptir. Söz konusu coğrafi özellikler sayesinde kısa mesafelerde bile rakım değişmekte, jeolojik yapıya bağlı olarak da toprağın yapısı farklı noktalarda değişiklik gösterebilmektedir. Bunların sonucu olarak çok farklı bitki ve hayvanlar yetişebilmektedir. Dolayısıyla bu durum Anadolu mutfak kültürünü zenginleştirmektedir (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 46). Ayrıca bu özellikler sebebiyle Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde birbirinden farklı mutfak özelliklerinin ortaya çıktığını söylemek mümkündür. Her bölgenin kendine has beslenme kültürü ve pişirme yöntemleri bulunmaktadır (Maviş, 2003: 58; Kasar, 2021: 356). Türkiye'deki iller arasındaki mesafenin kısa olduğu da düşünüldüğünde kültürel etkileşimle birlikte yemek kültürü etkileşimi artmıştır (Küçüktağılı, Seçim, Adabalı ve Yılmaz, 2020:39). Ege ve Akdeniz bölgelerinde zeytinin yetişmesi sebebiyle zeytinyağı ve zeytinyağlı

* Sorumlu yazar: asimsek@kastamonu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.540

yemek tüketimi fazladır. Güney bölgelerinde ise Arap mutfağının etkisiyle birlikte baharat tüketimi diğer bölgelere göre daha yaygındır (Kasar, 2021: 356).

Doğu Anadolu, sert karasal iklim özelliği gösteren yüksek rakımlı bir bölgedir. Yıllık sıcaklık ortalamalarının düşük olması ve coğrafi koşullar nedeniyle tarımsal verimlilik sınırlıdır. Bu sebeple bölgede hayvancılık yaygındır ve et birçok coğrafi bölgeye göre daha önemli bir yere sahiptir (Keskin ve Çontu, 2019; 143). Doğu Anadolu’da kırmızı et, peynir çeşitleri, tereyağı, doğada kendiliğinden yetişen yabani otlar, baklagiller, buğday unu ve bal bölge mutfağının temel unsurlarıdır (Halıcı, 2009: 34, Şengül ve Türkay, 2017). Doğu Anadolu Bölgesi’nin sahip olduğu çayır ve mera alanları ile hayvan varlığı da düşünüldüğünde yöresel ve coğrafi özellik gösteren peynirlerin oldukça önemli olduğunu söylemek mümkündür (Atasever, vd., 2013: 185; Okcu, 2020: 323). Ayrıca, Türkiye’deki iller ve bölgelere göre coğrafi işaret ile tescil edilmiş peynir sayısının en fazla Doğu Anadolu Bölgesi’nde olduğu görülmektedir. Bölgede yer alan 15 ilin 9’unda, 11 adet peynir tescil edilmiştir. Doğu Anadolu Bölgesi’ni 10 peynir ile Marmara Bölgesi takip etmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Yöresel özellik gösteren söz konusu peynirler gastronomi turizmi açısından da önem taşımakta ve akademik çalışmalarda incelenmektedir. Peynirlerin konu alındığı çalışmalar ağırlıklı olarak gıda mühendisliği, ziraat, beslenme, süt teknolojisi (Yalçın, Ergül ve Özbaş, 2011; Dinkçi vd., 2012; Kanak, Yılmaz ve Mumcuoğlu, 2018; Türk, Tekeli ve Kırgız, 2020) gibi alanlarda olup gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilenlerin sayısı daha azdır. Bu çalışmalarda ise Türkiye’nin peynir çeşitliliği haritasının çıkarılmasının (Hastaoğlu, Erdoğan ve Işkın, 2021), geleneksel peynirlerin gastronomi turizmindeki öneminin incelenmesinin (Karaca, 2016), yöresel özellik gösteren peynirlerin değerlendirilmesinin (Güneş ve Nizamlioğlu, 2019; Saygılı, Demirci ve Samav, 2020; Şimşek ve Öztürk, 2022; Şengül ve Çılgınoğlu, 2023) amaçlandığı görülmektedir. Bu çalışmada da mevcut araştırmalardan farklı olarak Doğu Anadolu Bölgesi’nde coğrafi özellik gösteren ve geleneksel yöntemlerle evlerde üretilen peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Yöresel Peynirler

Peynir, kesilme ya da katılaşma sonucu sütün katı kısmının suyundan ayrılmasıyla yapılan bir yiyecektir. Bu pıhtılaşma sütün içinde bulunan peynir mayası diye adlandırılan enzim ve bakterileri meydana getirir (Öter, 2019:769). Peynir, birçok coğrafyada tüketilen ve pazarlanan hayvansal bir üründür. Kültürel, coğrafi ve toplumsal farklılıklar sebebiyle üretilen peynir çeşitleri de yapılışı, tüketilişi gibi konularda farklılık göstermektedir (Levendoglu, 2023: 110). Türkiye’de sütün özelliğine ve süte uygulanan işlemlere bağlı olarak 130’den fazla peynir çeşidi bulunmaktadır (Tekinşen ve Tekinşen, 2005). Ayrıca sadece üretildiği yörede talebi karşılayacak miktarda üretilip yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalan farklı özelliklere sahip çok sayıda peynir çeşidi de bulunmaktadır (Çakmakçı ve Salık, 2021: 339).

Peynir, insanlığın uygarlığa geçiş simgelerinden biri iken aynı zamanda kültürel zenginliği ifade eden yöresel bir üründür (Saygılı, Demirci ve Samav, 2020: 12). Yöresel peynirler son yıllarda üretildikleri bölgelerin dışında özellikle büyük şehirlerde de aranan bir ürün haline gelmiştir. Bu durum peynirlerin üretimlerinin artmasına sebebiyet vermiştir (Ergin ve Koca, 2019: 249). Her yöre kendi bilgi, örf, adet ve görgülerine göre çeşitli peynirler üretmektedir (Güneş ve Nizamlioğlu, 2019: 210). Bu özellikleri sebebiyle geleneksel peynir gastronomik bir ürün olarak da çekicilik özelliği göstermektedir (Fusté-Forné ve Mundet i Cerdan, 2021:178). Aynı zamanda gastronomi turizmi açısından peynirlerin önemi hem ulusal hem de uluslararası anlamda her geçen gün daha çok artmaktadır (Güneş ve Nizamlioğlu, 2019: 211). Bu kapsamda peynir turizmi, Hollanda, İtalya, Fransa ve İsviçre gibi başta Avrupa ülkeleri olmak üzere dünya genelinde oldukça popüler olmuştur (Cihangir ve Demirhan, 2020: 141). Bir uzmanlık gerektiren peynir turizmi, yerel özellik gösteren süt ürünlerine turistik bir değer kazandırmakta ve peynir ile turizm arasındaki ilişkiyi ifade etmektedir (Fusté Forné, 2015: 89).

Yöntem

Çalışma amacına ulaşmak için direkt olarak katılımcı görüşleri gerektiğinden nitel araştırma yöntemi (Yurt ve Bayraklı, 2022) tercih edilmiştir. Bu kapsamda da yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Görüşme formu ise Şimşek ve Öztürk’ün 2022 yılında “Aho” peynirinin üretim sürecini incelemek üzere gerçekleştirdikleri çalışmadan elde edilmiştir. Araştırmanın evrenini, Erzincan, Erzurum ve Van illerinde geleneksel yöntemlerle peynir üreten üreticiler oluşturmaktadır. Araştırma örneklemini ise ölçüt örnekleme yöntemi ile belirlenmiş kişiler oluşturmaktadır. Ölçüt örnekleme de ölçütler daha önceden hazırlanmış olabileceği gibi araştırmacı tarafından da hazırlanabilmektedir (Yağar ve Dökme, 2018). Geleneksel

yöntemlerle peynir yapmayı bilme, uzun yıllardır peynir yapma araştırma ölçütleri olarak belirlenmiştir. Bu şekilde belirlenen kişiler anahtar kişi olarak kabul edilmiş ve bu kişilerin yönlendirmeleri doğrultusunda kartopu örnekleme ile diğer katılımcılara ulaşılmıştır. Bu kapsamda tulum peyniri için Erzincan’da 10, civil peyniri için Erzurum’da 14, otlu peynir için ise Van’da 9 kişi olmak üzere toplamda 33 kişi ile 10.01.2025-31.01.2025 tarihleri arasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Söz konusu görüşmeler katılımcıların evlerinde, yüz yüze olacak şekilde yapılmıştır.

Verilerin toplanması sürecinde veri güvenirliliğinin sağlanması için üçgenleme tekniği kullanılmıştır. Üçgenleme tekniği, iki ya da daha fazla veri kaynağının ya da veri toplama yönteminin sonuçlarının karşılaştırılması (Başkale, 2016) şeklinde ifade edilmektedir. Bu kapsamda yöntem üçgenleme kullanılarak görüşme sürecinde gözlem yapılmıştır. Ayrıca elde edilen veriler doküman incelemesi yapılarak da karşılaştırılmıştır. Dolayısıyla elde edilen verilerin uyumlu olmalarına özen gösterilmiştir. Her bir peynir tarifi için soruların tekrara düştüğü katılımcı sayısında doyuma ulaşıldığı düşünülerek görüşmeler tamamlanmıştır. Görüşmeler hem mülakat formuna not alınarak hem de ses kayıt cihazlarıyla kayıt altına alınmıştır. Verilerin analizinin yapılabilmesi için de ilk olarak görüşme kayıtları araştırmacı tarafından deşifre edilmiştir ve içerik analizi yapılmıştır. Bu kapsamda verilerin detaylı bir şekilde incelenmesi amacıyla veriler MAXQDA nitel veri analizi programı yardımıyla kod alt kod bölümler ve hiyerarşik kod alt kod modeli ile yorumlanmıştır. *Bu çalışma için Kastamonu Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırmalar ve Yayın Etiği Kurulu’nun 07.01.2025 tarihli ve 1/5 sayılı kararıyla onay alınmıştır.*

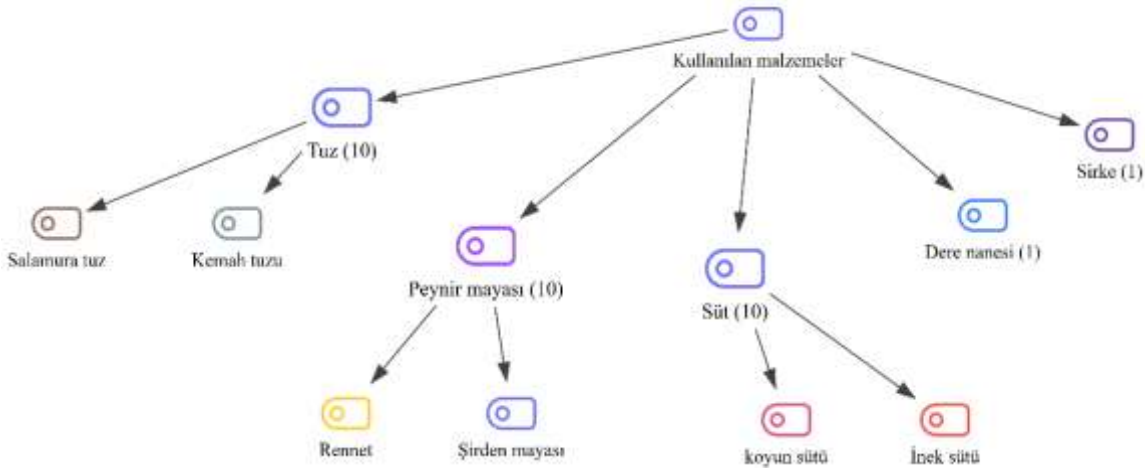
Bulgular

Geleneksel yöntemlerle üretilen peynirlerin üretim sürecinin incelenmesine yönelik yapılan araştırmaya toplamda 33 kişi katılmıştır. Katılımcıların yaşlarının 45 ve üzerinde olmasına dikkat edilmiş ve ortalama yaş aralığını 60-65 arasındaki kişiler oluşturmaktadır. Ayrıca sadece iki katılımcı erkek, 31 katılımcı ise kadındır. Tulum peyniri hakkında görüş bildiren 6 katılımcı “T1, T2, ..., T6”; civil peyniri hakkında görüş bildiren 12 katılımcı “C1, C2, ..., C12”; otlu peynire ilişkin görüş belirten 15 katılımcı ise “O1, O2, ..., O15” şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların verdikleri yanıtların analizi sırasıyla tulum peyniri, civil peyniri ve otlu peynir olacak şekilde aşağıda belirtilmiştir.

Tulum Peyniri Üretim Sürecine İlişkin Bulgular

Katılımcılara ilk olarak tulum peyniri üretiminde kullandıkları malzemeler sorulmuştur ve verilen yanıtlar Şekil 1’de gösterilmektedir.

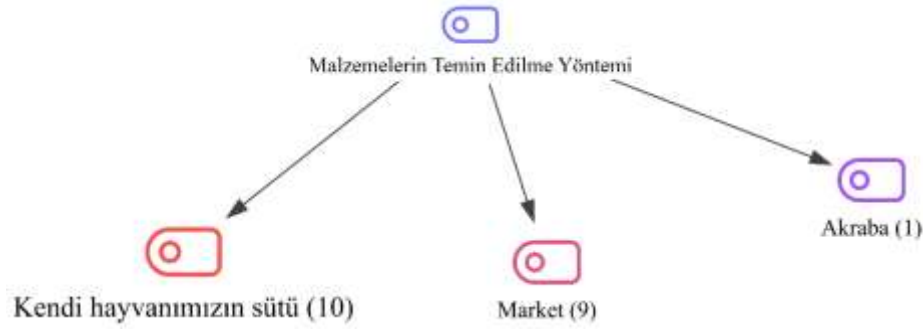
Şekil 1. Tulum Peyniri Üretiminde Kullanılan Malzemeler



Şekil 1 incelendiğinde temel olarak süt, maya, sirke ve tuz kullanıldığı görülmektedir. Ağırlıklı olarak inek sütü tercih edilirken koyun sütünün de kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca katılımcılar tuz tercihlerini çoğunlukla salamura tuz olarak kullanırken kaya tuzu ve Kemah tuzu da tercih etmektedir. Bir katılımcının da dere nanesi kullandığı görülmektedir. Katılımcılardan biri ise peynir için kullandıkları mayayı kendilerinin ürettiklerini belirtmiştir. Bu kapsamda T4 kodlu katılımcı: “Maya için; yoğurt suyuna veya peynir altı suyuna (ya da kekiği suda kaynatıp aynı sonucu elde ederiz) şirden, nohut, kuru üzüm veya harnup, buğday ve dolu dolu tuz koyularak mayalanmaya bırakırız. Üzerinde kabarcıklar oluşukça, gün aşırı kuru ve temiz bir kaşıkla karıştırılabilir. Yaklaşık bir hafta sonunda şirden mayası hazırdır. Işık almayan serin bir yerde saklanabilir.”

şeklinde mayayı hazırladıklarını ifade etmiştir. Kullanılan malzemelerin temin edilme yöntemine ilişkin yanıtlar Şekil 2’de yer almaktadır.

Şekil 2. Malzemelerin Temin Edilme Yöntemi



Şekil 2’ye göre katılımcıların tamamının peynir yapmak için kullandıkları sütü kendi hayvanlarından elde ettikleri tespit edilmiştir. Mayayı ise katılımcıların çoğunluğu marketten temin ederken sadece bir katılımcı akrabalarından aldığını ifade etmiştir. Peynirin üretim sürecine ilişkin katılımcılar ayrıntılı bir şekilde tarif vermişlerdir. Bu kapsamda;

T2: “Süt tulum peyniri için mayalanır ve 1 saat beklenir. Özel süzgeç varsa süzgeçten yoksa ince temiz bir tülbenkten süt süzülür. Süzülen peynir 1 gece dinlendirilir. Dinlendirildikten sonra büyük torbalar içine eklenen peynirler 10 gün üzerinde bez olacak şekilde bekletilir. Tozdan ve havadan korunan tulum peyniri, suyunu tamamen süzene kadar bu torbalar içinde kalır. Geçen 10 günün sonunda peynirler bakır kaplar içine ufalanır. Özel tuzla tuzlandıktan sonra, temiz ve büyük torbalara bu peynirler bastırılır. Torbaların ağız kısmı dikilir. Yeniden 10 günlük bekleme süresinden sonra torbaların içindeki tulum peyniri alınır ve peynir için hazırlanan deriye ya da bidona yerleştirilir.”

T4: “Şirden mayası hazır olduktan sonra kaynamamış fakat ısınmış süte şirden mayasını koyarız. Tahta kaşıkla karıştırırız. Üzerini kapatıp 5-10 dakika bekleriz. Sonra tahta kaşıkla karıştırırız. Bez bir torbaya sulu haliyle peyniri koyarız. Ağzını sıkıca kapatır alt üst olmak üzere iki taş arasına koyarız ve bu haliyle 1 gün bekler. Bu uygulama peynirin içinde var olan suyun iyice süzülmesini sağlar ki peynir acılaşmasın, bozulmasın. Daha sonra peyniri torbanın içinden çıkarıp tuzlarız. Tuzlanan peynir keçi ya da koyun tulumuna doldurulur. Peynirin tulumu konması peynirin yağını muhafaza etmek amaçlı yapılan bir uygulamadır. Sonrasında belli bir süre bekledikten sonra çıkarılıp afiyetle yenir.”

T5: “Süt ince tülbenkten yapılan süzekten ya da çok ince telli bir süzekten süzüp, kaynama derecesine gelinceye kadar bir tencerede ateşte ısıttım. Isıttığım süte sirke kattım ve peynir kazanı kalın örtülerle sararak, mayalanmaya bıraktım. 4-5 saat sonra mayalanan sütü, kese gibi büyük bezden yaptığımız torbaya aktarım yüksek bir yere astım ve suyu peynirden süzülür. Suyu süzülen peynir suyu iyice süzülün diye büyükçe iki taşın arasına koyup tekrar süzdüm. 2-3 gün sonra taşın altındaki teker haline gelen peynirler plastik rende ile rendeleyip Kemah tuzu ile yoğurdum. Ezilmiş peynir içini temizlenmiş halde koyun derisine cam şişe ile döverek bastım. Deriyi kalın bir iğne ile delerek peynirin kalan suyu da akıttım ve kurumaya bıraktım.”

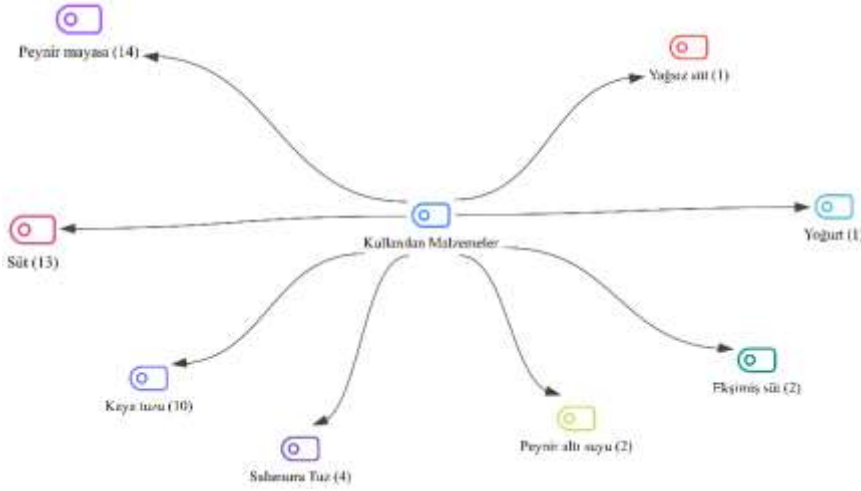
Katılımcıların verdikleri yanıtlar incelendiğinde peynirin bir bez/torba içerisinde bekletilerek suyunun süzülmesi, sonrasında tuz eklenerek tulumu ya da bidona yerleştirildiği görülmektedir. Ayrıca bazı katılımcıların aroma vermesi amacıyla çörek otu, nane ya da kekik ekledikleri de tespit edilmiştir. Ancak çoğunluğun tercih etmediğini söylemek mümkündür. Yapılan peynirlerin muhafazasına ilişkin verilen yanıtlar da incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun peynirleri serin bir ortamda beklettikleri tespit edilmiştir. Bu kapsamda kiler, buzdolabı ve buzhaneler tercih edilmektedir. T6 kodlu katılımcı muhafaza sorusuna ilişkin “Peynir yapıldıktan sonra basıldığı keçi veya koyun tulumunda 2 ay veya daha uzun süre bekler. Daha uzun beklerse peynirin tadı daha iyi olur. Hava almadığı süre tazeliğini korur.” şeklinde yanıt vermiştir. T2 kodlu katılımcı da “Eskiden toprağa gömülürdü ama artık pek mümkün olmadığı için buzdolabında saklıyoruz. Bidon kapağı iyi kapatılırsa ve bulunduğu ortam soğuksa iki yıla kadar tüketilebilir.” şeklinde belirtmiştir. Ayrıca katılımcıların çoğunluğunun tulum peynirini yılda 1 kez yaptıkları ve bazı durumlarda 2-3 kere de yapılabildiği tespit edilmiştir. Katılımcılara peyniri kimden öğrendikleri sorulmuş ve çoğunluğu annelerinden ve aile büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir. T10 kodlu katılımcı, “Aile büyüklerimden öğrendim. Biz aile olarak bu işten kazanç sağlıyoruz. Çok eskiden ninelerimiz ve dedelerimiz yaparlarmış ve kuşaktan kuşağa

aktarılarak bizlere kadar gelmiş bir gelenektir.” şeklinde belirterek uzun yıllar boyunca tulum peyniri yaptıklarını ifade etmiştir.

Civil Peyniri Üretim Sürecine İlişkin Bulgular

Katılımcıların civil peyniri üretiminde kullandıkları malzemelere ilişkin verdikleri yanıtlar Şekil 3’de yer almaktadır.

Şekil 3. Civil Peyniri Üretiminde Kullanılan Malzemeler



Şekil 3 incelendiğinde peynir yapımında kullanılan temel malzemelerin dışında katılımcılardan birinin yoğurt, iki katılımcının ekşimsiz süt ve peynir altı suyu kullandığı tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların tamamı kullandıkları süt, yoğurt ve peynir altı suyu gibi malzemeleri kendi hayvanlarından, tuz ve maya gibi malzemeleri ise marketten temin ettiklerini belirtmişlerdir. Peynirin üretim sürecine ilişkin katılımcılar ayrıntılı bir şekilde tarif vermişlerdir. Bu kapsamda;

C1: “İnekten sağdığımız sütü yağından ayırmak için süt çekme makinesinde çekeriz. Yağından ayrılan süte peynir mayası katılarak 1 saat kadar bekletilir. Ocağa konulan büyük kazana sütler doldurulur. Yarım saat kadar kepçeyle karıştırılarak kaynatılır. Peynir tellendikçe kepçeye dolanır. Kepçeye dolanan peyniri çıkartıp uzun uzun yoğururuz. Tel tel olana kadar yoğuruyoruz. Çeçil olan peyniri iplere asarak 1-2 saat kuruturuz.”

C3: “Sütü oda sıcaklığında bekletiyoruz. Sütte hafif tatlımsı ekşimsi bir tat oluştuğunda sütü büyük bir kazana alıp ocağa koyuyoruz. Kazana 1 yemek kaşığı peynir mayası katıp tahta bir kaşıkla yavaş yavaş karıştırıyoruz. Peynir tahta kaşığa sarılmaya başlıyor. Sütün yanları yeşilimsi bir renk alana kadar karıştırmaya devam ediyoruz. Peynir toparlanmaya başladığında toparlanan peyniri bir leğene alıyoruz. Aldığımız peyniri hamur yoğurur gibi yoğuruyoruz. Yoğurduktan sonra peyniri tekrar kazandaki sütün suyuna atıyoruz. Biraz daha karıştırdıktan sonra tekrar çıkarıp yoğuruyoruz. Elimizle şekil vermeye başlıyoruz. Tekrar kazana atıp, kazanda biraz daha pişirip çıkarıyoruz. Şekil verdikten sonra dinlendirmek için leğene alıyoruz. Tuzlayıp salamura yapıyor ya da kış mevsiminde bidonlara basıyoruz. Basılan peynirlerin kabına temiz bir bez bağlayıp ters çevirerek küll içinde bekletiyoruz.”

C7: “İlk olarak tandır yakılır, tandırın dumanı geçtikten sonra alevli ateşe ilk olarak tatlı sütü (inekten yeni sağılmış taze süt) sonrasında da ekşi süt (iki gün sütü bekletince süt bozulur ve tadı değişir, bu duruma sütün ekşimesi denir) konulur. Süt ısındıktan sonra bir kaşık peynir mayası eklenir. Tel peynirin olma aşamasında kazanın içine dökülen tatlı sütün, ekşi sütün ve mayanın daha iyi kıvam almasını sağlamak hem de yavaş yavaş olmaya başlayan peynir parçalarının bütünleşmesi için kepçe ile karıştırılır. Süt, açık yeşil rengini almaya başladığında peynirin kıvam aldığını anlarız. Peynir, kepçe yardımı ile tamamen bütünleştirildikten sonra bir kovaya alınır ve peynir haşıllanır (şekil alması için elde döndürülür). Tüm bu aşamalardan sonra peynirin yapım süreci bitmiştir. Ancak peynirin daha iyi kıvam alması, soğuması ve peynir suyundan(sücükten) arınması amacıyla 30 dakika peynir bir tahtanın üzerine asılır.”

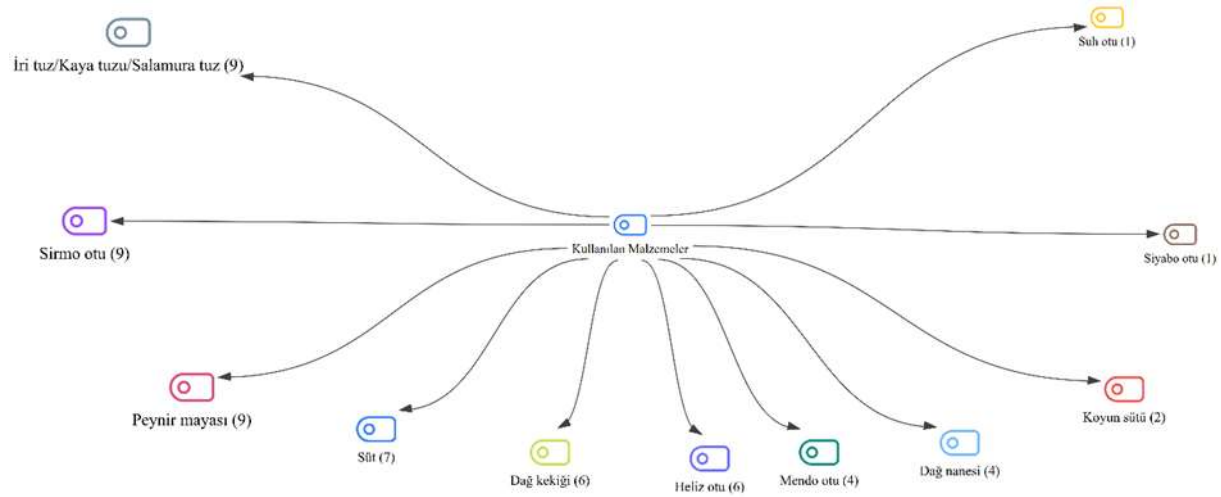
Katılımcıların peynir üretim sürecine ilişkin verdikleri yanıtlar incelendiğinde birbirine yakın tarifler olduğu, peynir hazır olduktan sonra suyunu salması için bekletilen sürelerde farklılıklar bulunduğu görülmektedir. Ayrıca hazırlama sürecinde sütün yeşilimsi bir renk alması peynirin beklenen kıvama geldiğinin belirleyicisi olduğu tespit edilmiştir. Yapılan peynirlerin muhafazasına ilişkin ise katılımcıların tamamı serin ortamda beklettiklerini belirtmişlerdir. C11 kodlu katılımcı, “Peynir dinlendikten sonra tuzlayıp salamura veya kışın

yemek için bidonlara basıyoruz. Salamura peynirde bir aya, bastırığımız peynirde de 1 aydan 1 yıla kadar soğuk kilerde bekletiriz.” şeklinde ifade etmiştir. C7 kodlu katılımcı da “Günlük kullandığımız peynirleri tuz suyunda bekletiriz ama yazın yapış kışın kullandığımız peynirleri bidon ya da teneke gibi kaplara basıp (basma işleminde peynir, kaymak ve lor ile karıştırılarak basılır) gölge bir yerde biz genelde evlerimizin alt katlarındaki kilerlerde toprağı eşip içine gömeriz. Bu şekilde bir iki sene dahi bekletilebilir bozulmaz.” şeklinde belirtmiştir. C8 kodlu katılımcı ise oldukça ayrıntılı bilgi vermiştir. Bu kapsamda, “Önce peynirimizi dilimlenip, hafif tuzlanarak bir gün bekletilir. Bekletilen peynirler bidonların içerisine dizilir. Bidonun alacağı kadar suyu bir kovaya alıp, tuz miktarını yumurta ayarında ayarlanır. Bu ayar tuzlu suyun içerisine yumurta yıkanarak konur. Yumurta tuzlu suyun üzerine çıkana kadar tuz eklenir. Buna halk dilinde yumurta ayarı denir. Tuz ayarı tutturulamazsa peynir yumuşar ve çürür. Bu salamura suyunda peynir saklanarak bir yıl içerisinde tüketilir. Civil peyniri kahvaltılarda yenildiği gibi, Erzurum yöresine ait yöresel suböreği, kuymak, peynir helvası gibi yemeklerde kullanılır. Ayrıca civil peynirinden göğermiş lor da yapılır. Civil peynir hafif tuzlanarak dilimlenir. Bu peynire tahtadan fiçılara ya da deriye bir kat civil peyniri, bir kat da lor eklenerek basılır. Bu işlem her katta uygulanır. Göğermeye bırakılır.” şeklinde peynirin muhafazasına ilişkin bilgiler vermiştir. Ayrıca katılımcıların büyük çoğunluğu peyniri ihtiyaca bağlı olarak yılda birkaç kez yaptıklarını ifade etmişlerdir. Peynir yapmayı kimden öğrendiklerine ilişkin olarak da tamamı aile büyüklerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir.

Otlu Peynir Üretim Sürecine İlişkin Bulgular

Katılımcıların otlu peynir üretiminde kullandıkları malzemelere ilişkin verdikleri yanıtlar Şekil 4’te yer almaktadır.

Şekil 4. Otlu Peynir Üretiminde Kullanılan Malzemeler



Şekil 4 incelendiğinde katılımcıların tamamının sırmu otu kullandığı, bazı katılımcıların ise heliz, dağ nanesi, mendo, dağ kekiği gibi otlar kullandıkları görülmektedir. Ayrıca birer katılımcının suh otu, sıyabo otu gibi otlar kullandıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların tamamı kullandıkları otları kendilerinin topladıklarını ifade etmişlerdir. Peynirin üretim sürecine ilişkin katılımcılar ayrıntılı bir şekilde tarif vermişlerdir. Bu kapsamda;

O1: “Aldığımız sütü önce kaynatır sonra da biraz soğumasını bekleriz. Ama tam soğutmayız ılık olması lazım. Sonra peynir mayasını ekleriz. 2 saat kadar peynir tutmasını pıhtılaşmasını bekleriz. Pıhtı olan sütü temiz bir tülbent bezin içine koyarız. Topladığımız otları da küçük küçük doğrayıp peynirle karıştırırız. Sonra tülbentin ağzını sıkıca bağlayıp 2 taşın arasına bastırırız. Suyu iyice süzölsün diye yaparız bunu. 5-6 saat bekler 2 taşın arasında. Taşın altından çıkarıp keseriz peynirleri. Sonra peynirleri tuzlayıp dolapta ya da serin bir yerde 2-3 gün bekletiriz.”

O3: “Öncelikle koyunlardan sütler alınır, süzölür kaba konulur ve süte yaklaşık iki kaşık peynir mayası eklenip 1-2 saat mayalandırılır. Mayalanmış süte/peynire otlar eklenir (sırmu, heliz otu, dağ kekiği ve nanesi) karıştırılır. Bu karışım peynir bezinin içerisine koyup bağlanıyor ve üzerine ağır bir taş koyup süzülmesi bekleniyor yaklaşık 3 saat. Süzülen peynir büyük dilimlere kesilip tuzlanıyor (iki kez tuzun içerisinde çevrilerek) beş on dakika böyle dinlendikten sonra küplere konuluyor. Üzeri yaprakla (iğde ağacı yaprağı) kapatılıp kapağı çamurlanıyor sonra ters çevirip toprağın altına gömülüyor. Yemek için en az üç ay bekletiliyor.”

Peynir tariflerine ilişkin verilen cevaplar incelendiğinde katılımcıların kullandıkları otların çeşitlerinin farklılaştığı tespit edilmiştir. Peynirin muhafaza edilmesi sürecinde de yapım sürecinin devamı olduğunu söylemek mümkündür. Bu kapsamda O6 kodlu katılımcı, “*Salamura ve kuru tuzlama olmak üzere iki şekilde saklarız. Ama kuru tuzlama daha uzun süre dayandığı için genelde kuru tuzlama yöntemini kullanıyoruz. Kuru tuzlamanın yapılışında, dilimler üzerine göz kararı kalın mutfak tuzunu serperiz ve bu haliyle yaklaşık 3-4 gün bekletiriz. Sonra dilimleri bol su ile iyice yıkayarak plastik kaplara ya da toprak küplere koyarız. Ama genelde toprak küpleri tercih ediyoruz. Bu işlemde peynirler arasında boşluk kalmaması çok önemlidir. Sıkı sıkı doldurduğumuz peynir bidonların ağızlarını üzüm yapraklarıyla kapattıktan sonra toprağa gömeriz ve peynirin olgunlaşması için en az 3 ay bekleriz. Biz genelde 6 ay kadar bekletiyoruz. Çünkü ne kadar çok beklerse o kadar güzel oluyor.*” şeklinde ifade etmiştir. Otlı peynirin küp ya da bidonlara yerleştirilmesi sürecinde de aroma vermesi amacıyla daha çok iğde yaprağı ve asma yaprağı ile kapatıldığı görülmektedir. Ayrıca katılımcıların çoğunluğunun peyniri yılda birkaç kez yaptıkları ve tarifini annelerinden öğrendikleri tespit edilmiştir.

Sonuç ve Değerlendirme

Peynir, dünyanın farklı yerlerinde tüketilen ve pazarlanan hayvansal bir yiyecektir. Kültürel farklılıklar, hayvan çeşitliliği, iklim, bitki örtüsü, coğrafya gibi etkenler de peynir çeşitliliğine olanak sağlamaktadır (Levendoğlu, 2023: 110). Bu çalışmada da hayvancılığın yaygın olduğu ve yöresel peynirleriyle ön plana çıkan Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki coğrafi özellik gösteren ve geleneksel yöntemlerle evlerde üretilen peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Erzincan, Erzurum ve Van illerinde yaşayan yöre halkı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Erzincan tulum peyniri, Türkiye’de diğer illerde üretilen tulum peynirleri arasında en fazla bilinen ve tercih edilen geleneksel bir peynirdir (Çakır ve Çakmakçı, 2018: 1435). Ayrıca Erzincan tulum peyniri coğrafi işaret ile 2001 yılında tescillenmiş ilk peynir özelliği de göstermektedir (www.ci.turkpatent.gov.tr, 2024). Erzincan tulum peynirine olan ilginin son yıllarda artmasıyla birlikte az işçilik gerektiren, daha kolay bir üretim şekli de uygulanmaktadır. Üreticiler tarafından ticari üretim tekniği olarak teleme (kelle peynir) kullanılarak üretim yapılmaktadır (Tekinşen ve Akar, 2017: 220). Civil peynirinin, Bayburt, Artvin, Ardahan, Kars, Iğdır ve Ağrı gibi illerde tel peynir, çeçil peyniri, çekme peynir ve iplik peynir gibi isimlerle üretimi yapılmaktadır (Arslaner ve Salık, 2017). Otlı peynir, Van, Siirt, Bitlis, Ağrı, Batman, Diyarbakır gibi Doğu ve Güneydoğu illerinde üretilmektedir. Ağırlıklı olarak Van’da üretilmesinden dolayı Van otlı peyniri şeklinde adlandırılmaktadır (Ocak ve Köse, 2015: 344). Ancak Van otlı peynirinin çoğunlukla Van kahvaltısında yer alan bir bileşen olması ve daha çok yerel marketlerde bulunmasının (Cihangir ve Demirhan, 2020: 157) söz konusu şehirler dışında temin edilmesini ve deneyimlenmesini zorlaştırdığını söylemek mümkündür.

Araştırma, gastronomi turizmi açısından önem taşıyan yöresel peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi, geleneksel tariflerin gelecek kuşaklara yazılı bir şekilde aktarılması ve mevcut literatüre katkı sağlaması açısından önem taşımaktadır. Ancak her araştırmada olduğu gibi bu araştırmanın da birtakım kısıtları bulunmaktadır. Bunlardan ilki araştırma kapsamında yer alan katılımcılardır. Bu kapsamda mümkün olan en fazla katılımcı sayısına ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma tercih edilen yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve içerik analizi çalışmanın diğer bir kısıtını ifade etmektedir. Ayrıca söz konusu bölgedeki peynir zenginliği düşünüldüğünde araştırma kapsamında üretim süreci incelenen peynirler de araştırmanın kısıtını oluşturmaktadır.

Öneriler

Geleneksel peynirler, endüstriyel üretime kıyasla daha yüksek piyasa fiyatıyla satılan bir şarküteri ürünü olarak da değerlendirilebilir (Dias, 2022: 7). Bu sebeple görüşmeler kapsamında üretim süreçleri incelenen tulum peyniri, civil peyniri ve otlı peynirin aslına uygun bir şekilde standartlarının oluşturularak piyasa değerlerinin korunması önem taşımaktadır. Erzincan’da 2016 yılında gerçekleştirilen Erzincan Tulum Peyniri Çalıştayı ile tulum peyniri ile ilgili kararlar alınmış ve kararlarla ilgili hareketlilik artmıştır (Çakmakçı ve Salık, 2021: 339). Dolayısıyla civil peyniri ve otlı peynir için de bir çalıştay düzenlenerek söz konusu peynirlerle ilgili daha fazla araştırma yapılması, tanıtım ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi sağlanabilir. Özellikle Van otlı peyniri turistik ürün olarak tulum peyniri ve civil peyniri ile kıyaslandığında geri planda olduğu ifade edilebilir. Ancak otlı peyniri, somut olmayan kültürel bir değer kapsamında turistik ürün olma potansiyelinin yüksek olduğu söylenebilir (Cihangir ve Demirhan, 2020). Bölge bütün olarak düşünüldüğünde peynir festivalleri, peynir tadım günleri gibi etkinlikler düzenlenerek peynire yönelik faaliyetler gerçekleştirilebilir. Çalışma kapsamında yer alan peynirlerin tamamının geleneksel yöntemlerle ve evlerde üretildiği görülmektedir. Dolayısıyla kamu desteği sağlanarak ev hanımlarının ekonomik anlamda güçlendirilmesi sağlanabilir. Gelecekteki çalışmalarda

da Erzincan, Erzurum, Van illerinden oluşan, kültür turizmi temalı bir peynir rotasının alt yapısı için araştırmalar yapılabilir. Söz konusu peynirlerin geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalınarak üretim şartlarının iyileştirilmesine yönelik çalışmalar gerçekleştirilebilir. Bu kapsamda insan sağlığı için zararlı olabilecek plastik bidonlar (Levendoğlu, 2023) yerine kullanılabilecek kaplar hakkında eğitimler verilebilir. Hem tüketici sağlığının hem de peynirlerin piyasa değerlerinin korunması için geleneksel yöntemlerle üretilen peynirlerin bilimsel yöntemlerle kalite özelliklerinin tespit edilerek standart üretim teknikleri (Güzeler ve Koboyeva, 2020) belirlenebilir.

Kaynakça

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Arslaner, A. ve Salık, M. A. (2017). *Some physicochemical and microbiological characteristics of the Civil cheese put up for sale in Bayburt market*. II. International Conference on Advanced Engineering Technologies, 21-23 September 2017, Bayburt, Türkiye.
- Atasever, M., Günlü, A., Aydın, E. ve Yıldız, A. (2013). Doğu Anadolu Bölgesi'nde hayvansal üretimin genel değerlendirmesi ve çözüm önerileri. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 8(2), 174-191.
- Cihangir, E. ve Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlu peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Çakır, Y., ve Çakmakçı, S. (2018). Some microbiological, physicochemical and ripening properties of Erzincan Tulum cheese produced with added black cumin (*Nigella sativa* L.). *Journal of food science and technology*, 55, 1435-1443.
- Çakmakçı, S. ve Salık, M. A. (2021). Türkiye'nin coğrafi işaretli peynirleri. *Akademik Gıda*, 19(3), 325-342.
- Dias, J. (2022). The use of cheese from Alentejo in Portuguese gastronomy: A travel through history. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100579.
- Fusté Forné, F. (2015). Cheese tourism in a world heritage site: Vall de Boí (Catalan Pyrenees). *European Journal of Tourism Research*, 11, 87-101.
- Fusté-Forné, F. ve Mundet i Cerdan, L. (2021). A land of cheese: from food innovation to tourism development in rural Catalonia. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 19(2), 166-183.
- Güneş, G. S. ve Nizamlioğlu, A. (2019). Konya'nın geleneksel peynirlerinin gastronomi turizmi açısından önemi. Harman, S., Kaya, O. ve Yurtseven, R. (Ed.), *Mutfak mirası ve yadigâr ürünler*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güzeler, N. ve Koboyeva, F. (2020). Doğu Anadolu bölgesinde üretilen peynir çeşitleri. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 172-184.
- Halıcı, N. (2009), *Türk mutfacı*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M. ve Işkın, M. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında Türkiye peynir çeşitliliği haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Kanak, E. K. ve Yılmaz, S. Ö. (2018). Sakarya'da geleneksel olarak üretilen bazı yöresel peynirlerinden izole edilen laktik asit bakterilerinin MALDI-TOF MS Yöntemi ile tanımlanması ve antibiyotik dirençlerinin belirlenmesi. *Sakarya University Journal of Science*, 22(3), 1055-1062.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2): 347-358.
- Keskin, E. ve Çontu, M. (2019). Doğu Anadolu Bölgesi mutfacı. Sarışık, M. ve Özbay, G. (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfacı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Küçüküçü, M. S., Seçim, Y., Adabalı, M. M. ve Yılmaz, M. (2020). *Anadolu mutfak kültüründen esintiler*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

- Levendoğlu, M. F. (2023). Bir kültürel anlatı olarak otlu peynir. *Antropoloji*, (45), 109–118. <https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.1283533>
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek üretimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ocak, E. ve Köse, Ş. (2015). Van Otlı peynirinin üretimi ve mineral madde içeriği. *Gıda*, 40(6), 343-348.
- Okcu, M. (2020). Türkiye ve Doğu Anadolu Bölgesi çayır-meraa alanları, hayvan varlığı ve yem bitkileri tarımının mevcut durumu. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 51 (3): 321-330. doi: 10.17097/ataunizfd.708884
- Öter, Z. (2019). Süt ürünleri ve içecekler. Denizci, E. (Ed.), *Profesyonel aşçılık* (Wayne Gisslen). Ankara: Nobel Yaşam.
- Saygılı, D., Demirci, H. ve Samav, U. (2020). Coğrafi işaretli Türkiye peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Şengül, A., ve Çılgınoğlu, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri'nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 103-118.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*, Ankara: Detay Yayınevi.
- Şimşek, A. ve Öztürk, M. (2022). Geleneksel peynirlerin üretim sürecinin incelenmesi: Aho peyniri örneği. *Gastro-World*, 1(1), 1-7.
- Tekinşen, K. K. ve Akar, D. (2017). Erzincan tulum peyniri. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 12(2), 218-226.
- Tekinşen, O. C. ve Tekinşen, K. K. (2005). *Süt ve süt ürünleri: Temel bilgiler, teknoloji, kalite kontrolü*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). *Coğrafi işaret ile tescil edilmiş peynirler*. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=48&adi=> Erişim Tarihi: 08.11.2024.
- Türk, E., Tekeli, İ. O. ve Kırgız, F. C. (2020). Hatay'da bazı yöresel peynir çeşitlerinin ağır metal düzeylerinin belirlenmesi. *Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 13(2), 130-134.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: Araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenilirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.
- Yalçın, S. K., Ergül, Ş. Ş. ve Özbaş, Z. Y. (2011). Peynir mikroflorasındaki mayaların önemi. *Gıda*, 36(1), 55-62.