

## Van Otlu Peynirinin Geleneksel Üretim Hikayesi\*\* (The Story of Van-Herby Cheese Traditional Production)

Özlem DEMİRHAN<sup>a</sup>, \*Emine CİHANGİR<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Van Yüzüncü Yıl University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Van/Turkey

<sup>b</sup> Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Van/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:11.08.2021

Kabul Tarihi:20.09.2021

### Anahtar Kelimeler

Van otlu peyniri

Van otlu peynir otları

Doğal maya

Peynir turizmi

Van-Türkiye

### Öz

Doğu Anadolu bölgesinde bulunan kadim şehir Van, coğrafyası, tarihi ve kültürel değerlerinin yanı sıra zengin gastronomi kültürüne de sahiptir. Keledoş, Helise, Kavut, Ayran aşı ve Van otlu peyniri en çok bilinen ürünlerindedir. Bu çalışmanın amacı, geleneksel Van otlu peynirinin üretim süreçlerini ve karşılaşılan sorunları ortaya koyarak hem kaybolmaya başlayan geleneksel üretimin sürdürülebilirliğinin sağlanması hem de Van otlu peynirinin üretim hikayesinin turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi için farkındalık yaratmaktır. Araştırma, Van'ın ilçelerinde nitel araştırma paradigmasıyla durum çalışması tasarımı ve ayrıca katılımcı gözlemci olarak etnografik yöntemle yürütülmüştür. Veriler yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmelerle toplanarak, yorumlayıcı betimsel analizi yapılmıştır. Bulgular; geleneksel üretimde kullanılan toprak küplerde üretimin kaybolduğunu, doğal mayanın yerini ticari hazır mayaların almaya başladığını, yerel otların doğada azaldığını, üretimi gerçekleştiren kadınların sosyo-ekonomik nedenlerle kente göç etmeyi istediklerini ve dolayısıyla geleneksel üretim kültürünün yok olma tehdidiyle karşı karşıya olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çerçevede, peynirin üretim hikayesinin kırsal turizm, gastronomi turizmi ve peynir turizmi gibi yeni yaklaşımlarla değerlendirilerek bu üretim geleneğinin sürdürülebilirliğinin sağlanması önerilmektedir.

### Keywords

Van herby cheese

Van-Herby cheese herbs

Natural yeast

Cheese tourism

Van-Turkey

### Abstract

Van city has a rich gastronomic alongside its cultural and natural heritages, being in the Eastern Anatolia region such as Keledoş, Helise, Kavut, Ayran soup and Van herby cheese (VHC). This study aims to reveal the production processes of the traditional VHC, and the problems encountered, and to raise awareness to ensure the sustainability of the traditional production and to evaluate the production story of VHC as a touristic product. The case study design with the ethnographic method was employed in the rural areas of Van. Data were collected through interviews and subjected to analysis. Results: the production in earthen jars is lost, the use of natural yeast is gradually disappearing, local herbs are decreasing, women tend to migrate and leave producing cheese, the traditional production culture is threatened with extinction. This study suggests that the sustainability of the production tradition should be restored by evaluating the production story of cheese regarding such tourism types as rural, gastronomy and cheese.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: eccihangir@gmail.com (E. Cihangir)

DOI: 10.21325/jotags.2021.893

\*\*Makale "Turistik Ürün Olma Yolunda Van Otlu Peyniri" isimli Yüksek Lisans tezinin yeniden düzenlenmesi ve genişletilmesi ile üretilmiştir.

## GİRİŞ

“Evvelâ bu sırlardan birincisi otlu peyniri sıcak ekmeğin arasına koyup yemek eşsiz bir lezzettir...”

Sait Ebiñç

Van, küçükbaş havyan yetiştiriciliğinde Türkiye'nin önde gelen şehirlerindedir ve kentin ekonomisinde hayvancılık ve hayvansal ürünler önemli yer tutmaktadır. Bu hayvansal ürünlerin başında Van otlu peyniri gelmektedir. Bu yerel ürün Van'ın hemen hemen bütün ilçe ve köylerinde daha çok küçük işletmeler veya aileler tarafından üretilmektedir. Geleneksel olarak kırsalda üretilen peynirin yarattığı katma değer kent ekonomisi için önemlidir. Bu katma değerın artırılması ve geleneksel üretimin sürdürülebilirliği için ise turizm ürünü olması son derece önemlidir.

Van otlu peyniri, Van ve Bitlis illerinin ortak kültürlerine dayanan, özel yerel lezzetlerinin başında gelmektedir. Peynir yöresel olarak çok sevilmesi ve tüketilmesinin yanı sıra ünlü Van kahvaltısının önemli bir bileşeni olarak katma değer yaratan bir üründür. Ancak buna rağmen peynirin geleneksel üretim hikayesi ve onu üreten yerelin sosyo-kültürel zenginliği turizm çalışmalarında yeterince ele alınmamıştır. Alan yazın tarandığında bu bakış ile yapılan ilk çalışmalar bu çalışmanın araştırmacıları tarafından ortaya konulmuştur. Bu çalışmalar ile Van Otlı peynirinin hikayesinin turizm ürünü olarak pazarlanmasının kent için önemine ve geleneksel üretimin sürdürülebilirliğine (Cihangir, Demirhan & Şeremet, 2020; Cihangir & Demirhan, 2020) değinilmektedir. Bu çalışmalarda peynirin hikayesinin turistik ürün olarak kent turizmi içinde ne şekilde yer alacağına değinilmiş, ancak peynirin özgün üretim hikayesine yer verilmemiştir. Yapılan bu ilk çalışmalar ile kamu ve özel kurumlarda, STÖ'lerde farkındalık yaratılarak çeşitli projelerin başlatılmasında tetikleyici rol oynanmıştır. Bu çalışmada ise Van otlu peynirinin daha önce sunulmamış geleneksel üretim hikâyesi bütün ayrıntıları ile sunularak bu hikayenin çok özel bir turizm ürünü olabileceğine vurgu yapılmaktadır. Bu bağlamda peynirde kullanılan yöreye özgü otların neler olduğu, otların toplanması ve kullanımı için salamuralarının hazırlanması, doğal mayanın yapılması, koyun ve keçilerin berivanlar tarafından sağılması, sütün mayalanması, mayalanmış peltenin otlarla buluşması ve her aşamasında kadınların yoğun emeğinin olduğu geleneksel peynir üretim süreci sunulmuştur. Gelenekselleşmiş bu kültürün sürdürülebilirliği bölge için son derece değerlidir ve peynirin üretim hikâyesinin turistik ürün olarak değerlendirilmesi halinde peynirin ticari bir gıda ürünü olarak kattığı değerden belki de çok daha fazla katma değer yaratabileceği düşünülmektedir. Bir diğer çalışmada ise Van otlu peynirinin coğrafi işaret almasının turizm açısından önemine vurgu yapılmaktadır (Yenişınar, Köşker & Karaca, 2014)

Van otlu peyniri ile ilgili diğer çalışmalarda ağırlıklı olarak peynir üretim teknikleri, peynirin fiziksel ve kimyasal özellikleri, peynirde kullanılan otların özellikleri, gıda hijyeni ve sağlık konularının ele alındığı görülmektedir. (Çelik vd. 2008; Durmaz, Sagun, Tarakci & Ozigokce, 2006; Güldigen & Şensoy, 2015; İşleyici & Akyüz, 2009; Kara & Köse, 2020; Kose & Ocak, 2020; Kurt & Akyüz, 1984; Köse & Ocak, 2018; Sagun, Durmaz, Tarakci & Sagdic, 2006; Tunçtürk, Ocak & Köse, 2014; Tunçtürk, M. & Tunçtürk, R., 2020) Bu çalışmalar, yerelin yaşamının bir parçası olan geleneksel Van otlu peynirinin kültürünün sürdürülebilirliğinin bölge için öneminden çok peynirin ve peynirde kullanılan otların vb. gibi laboratuvar ortamında yapılan analizlerine dayalı teknik üretim boyutları ile ilgilenecek değerli bulguları ortaya koymaktadır.

Van otlu peynirinin geleneksel üretim hikâyesini sunan bu çalışmada, kullanılan otlardan doğal maya ve peynir yapımına (tutulmasına) kadar tüm üretim süreci ele alınmaktadır. Bu bağlamda yürütülen çalışmanın amacı, yerel halkın yaşam pratiği içinde çok önemli bir yeri olan Van otlu peynirinin geleneksel üretim hikâyesinin, kent için katma değer yaratacak bir turizm ürünü olabilmesi için farkındalık yaratmak ve böylece kültürel bir miras olarak sürdürülebilirliğini sağlayabilmektir. Bu çalışmada Van otlu peynirinin üretim hikayesi süreci içinde yer alan aşağıdaki araştırma sorularının yanıtları aranmıştır;

- Van otlu peynirinde kullanılan otlar nelerdir?
- Van otlu peynirinde kullanılan otlar kullanım için nasıl hazırlanmaktadır?
- Van otlu peynirinde kullanılan doğal maya nasıl hazırlanmaktadır?
- Geleneksel Van otlu peyniri üretimi nasıldır?
- Van otlu peyniri günümüzde geleneksel olarak üretilmekte midir?
- Van otlu peynirinin geleneksel üretimine ilişkin sorunlar nelerdir?

## Kavramsal Çerçeve

### İlgili Alanyazın

Van otlu peyniri, Doğu Anadolu'da otlu peynir olarak bilinir ve başta Van olmak üzere Diyarbakır, Muş, Bitlis gibi diğer illerde de üretilmektedir (Çelik vd., 2008, s. 748). 2018 yılında Van Ticaret ve Sanayi Odası (VANTSO) başvurusu ile Coğrafi İşaret alan Van otlu peynirinin Van ve Hakkâri gibi bölgelerde 200 yıldan fazla süredir üretildiği, üretiminde keçi, inek ve koyun sütü kullanıldığı ya da bu sütlerin karışımının kullanıldığı belirtilmektedir. Peynir üretiminde 20'ye yakın ot kullanıldığı özellikle kekik, sirmo, siyabo ve heliz vb. gibi yöreye has otların yoğun olarak kullanıldığı vurgulanmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018, s. 8). Ocak ve Köse (2015), Van otlu peynirine kendine has aromatik tat ve lezzetini yoğun olarak Van'da yetişen otların verdiğini belirterek peynirin birçok yerde üretilmesine rağmen Van otlu peyniri olarak anılmasına bunun neden olduğunu ifade etmektedirler.

Van Otlu peyniri ile ilgili alan yazında ağırlıklı olarak peynirin üretim süreçleri, olgunlaştırma süreçlerinde oluşan kimyasal değişimler, pastörize edilmemiş çiğ süt ve hijyenik olmayan ortamlarda üretim kaynaklı oluşan ve çeşitli sağlık sorunları yaratabilen mikroorganizmalar ile peynirin Türk Gıda Kodeksi uygunluğu ele alınmıştır. İşleyici ve Akyüz, (2009) peyniri kimyasal ve mikrobiyolojik yönlerden analiz ederek modern şartlarda pastörize süttten üretiminde kullanılabilir bir starter kültür bileşiminin ortaya konulmasına ve oluşturulmaya çalışılan Otlu Peynir Standardına katkıda bulunulmasını amaçlamışlardır. Durmaz ve Sağun (2004) ise çiğ inek sütü ile üretim yapılan otlu peynirlerde görülen patojenlerin (*Listeria monocytogenes*<sup>1</sup>) çiğ süte belirli oranlarda kontamine (bulaşması) olması halinde patojenin otlu peynirde 60 günden fazla canlı kaldığını, ancak 90. günde tamamen elimine olduğunu belirlemişlerdir. Bunun nedeni olarak, bir tür yabancı sarımsak olan ve peynir yapımında katılan sirmonun olgunlaşmanın ilerleyen dönemlerinde inhibitör etkisi göstermiş olabileceğini ancak bu noktada katılan otun oranlarının da önemli olacağını vurgulamışlardır. Ocak ve Köse (2015) çalışmalarında farklı üreticilerden temin edilen Van otlu peynirlerinin mineral madde (Ca, Mg, K, Zn, Mn, Fe, Cu) içeriklerini araştırmışlardır ve farklı üreticilerden gelen peynirler arasında önemli farklılıklar olduğunu ve bunun genetik faktörler, beslenme, kullanılan

<sup>1</sup> *Listeria monocytogenes* insanlarda sporadik enfeksiyonlara neden olan patojen bir mikroorganizmadır.

farklı süt oranları, laktasyon periyodu, olgunlaşma düzeyinden kaynaklı olabileceğini ancak temel neden olarak üretimde kullanılan farklı miktarda ve çeşitte ot kullanılması olduğunu belirterek, ancak standart bir üretim şeklinin belirlenmesi ile farklıların ortadan kalkacağını ifade etmişlerdir. Sağun, Tarakçı, Sancak ve Durmaz, (2005) benzer şekilde otlu peynirlerin salamura olarak olgunlaştırılması halinde mineral düzeylerindeki değişimi araştırarak, peynir örneklerinde olgunlaşma süresinde Na miktarının arttığını, peynirde bulunan Ca, Fe, Mg, Mn, Zn, Cr ve Ni minerallerinin zamanla salamuraya geçmesinden azaldığını; P, Cu, Co ve Cd miktarlarında ise önemli bir değişiklik olmadığını belirlemişlerdir. Günlük olarak tüketilecek otlu peynir miktarlarının Zn, Fe, Cu ve Cd yönünden bir toksikasyona sebep olmayacağı kanaatine varmışlardır. Tunçtürk vd., (2014), yaptıkları çalışmada, Van otlu peynir üretiminde kullanılan sütleri (keçi, koyun ve inek) birbirine karıştırarak iki farklı yöntem izlemişlerdir. Birincisinde geleneksel yöntemlerle süt pastörize edilmeden peynir yapılmış, ikincinde ise endüstriyel yöntemle hem süt hem de otlar pastörize edilmiştir. Çalışma ile peynirde meydana gelen kimyasal ve fiziksel değişimlerin, peynirin olgunlaşması üzerindeki etkileri incelenmiştir. Coşkun ve Öztürk (2001) ise peynirin mandıralarda mevcut üretim yöntemlerine dayalı standart üretiminin yapılmasının peynirin geleneksel lezzetini bozduğunu ifade etmekte ve standart üretim yapılacaksa otlu peynire özel teknikler geliştirilmesi gerektiğini vurgulamaktadırlar. Sancak ve İşleyici (2005) ise otlu peynirin beyaz peynirlere nazaran A ve C vitaminleri bakımından zengin olduğunu ancak peynire ve cacığa katılan otların hijyenik olarak halk sağlığı açısından tehlike oluşturduğunu bu nedenden dolayı peynirin yurtdışına ve bölgelere pazarlama konusunda rekabetinin azaldığını vurgulamaktadır. Öneri olarak sütün pastörize edilmesi, “starter” kültürü kullanılması ve kullanılan otların hijyenik ortamlarda ve standart olarak üretilmesi yönündedir. Araştırmacıların bu araştırmasını destekleyecek bir çalışma Kılıçel, Tarakçı, Sancak ve Durmaz (2004) tarafından otlu lorların ve sade lorların ağır metal ve mineral içeriğini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Çalışma sonucunda, otlu lorlar arasında kuru madde, tuz ve kül oranlarında -üretimlerin standart bir teknoloji ile yapılmaması kaynaklı olarak- farklılıklar olduğu, bazı mineral madde içeriklerinin fazla çıkmasının otlar kaynaklı olabileceği, fermantasyon aşamasında süt ürünlerinin maruz kaldığı uygulamalar nedeniyle de ağır metal kirliliği olabileceği ve oluşabilecek kirliliği gidermek için hijyen koşullarının sağlanmasının önemli olduğu vurgulanmıştır. Peynirde kullanılan otların antioksidan, antibakteriyel ve antimikrobiyal aktivite gösterip göstermediklerinin araştırıldığı çalışmalar olduğu gibi bazı otların toksik özelliklerinin araştırıldığı çalışmalar da alan yazında yer almaktadır (Aydın, 2021; Çelik vd. 2008; Durmaz vd. 2006; Güldigen & Şensoy, 2015; Köse & Ocak, 2018; Sağun vd. 2006; Tunçtürk, M. & Tunçtürk, R., 2020). Coşkun ve Öztürk (2000), Van Otlı Peynir yapımında kullanılan otların C vitamini düzeylerini analiz ettikleri çalışmada farklı seviyelerde C vitamini tespit etmişlerdir. Akyüz, Coşkun, Andiç ve Altun (1996) salamura ot örnekleri incelenmiştir. Kimyasal bakımından standart bir özellik taşımadığı ve insan sağlığına zararlı patojenlerin kaynağı olabileceği anlaşılmıştır. Aydın (2021) Heliz bitkisinin toksik hepatit etkisini araştırmıştır. Bu çalışmalardan farklı yaklaşımlar ile yapılan çalışmalar ise sınırlı sayıdadır. Yenipınar vd., (2014) Van otlu peynirinin coğrafi işaret almasının turizm açısından önemine vurgu yapmış ve Şahin, Andiç ve Koç (2001) ise Van ilinde yaşayan ailelerin otlu peynir alım ve tüketim davranışlarını inceleyen bir çalışma ile katkı sunmuştur. Uluslararası literatürde ise peynir olarak genellikle Türk araştırmacıların yer aldığı kaynaklarda görülmektedir (Çelikel, Akin & Gürbüz, 2020, s.199; Oliaei, 2016, s. 390; Öney Tan, 2016, s. 734; Swan, 2005; Uzunsoy & Özer, 2018, s. 191)

## Van Otlu Peyniri Üretimi

Van otlu peyniri, ot katılarak yapılan tuzlu ve ilk üretimi yapıldığında yumuşak, olgunlaştıkça yarı sertleşen bir peynir çeşididir. Peynir, günümüzde plastik bidonlar (geleneksel üretiminde kullanılan küpler yerine) içerisine bir kat peynir bir kat cacık olacak şekilde hava kalmaması için bastırılarak doldurulmaktadır. Bu bidonların ağzları biraz lor ya da cacıkla sıvandıktan sonra bidonun ağzı bir bez yardımıyla kapatılmaktadır. Daha sonra peynirin olgunlaşması için bidonlar ters çevrilerek toprağa gömülerek bırakılmaktadır. Üreticiler, peyniri toprağa gömerek olgunlaştırmanın yanı sıra, kısa süre içinde tüketilecekse salamurada olgunlaştırarak tüketmeyi de tercih edebilmektedirler (Coşkun & Tunçtürk Y., (1998)'den akt. Sağun vd., 2005, s. 21).

Van otlu peyniri üretiminde daha çok koyun sütü tercih edilmektedir. Ancak bazı üreticiler koyun sütünün yanı sıra keçi ve inek sütü de kullanmaktadır. Küçükbaş hayvancılık yapanlar koyun ve keçi sütünü genellikle karıştırarak kullanmaktadır. Ayrıca inek, keçi ve koyun sütü birbirine karıştırılarak da üretim yapılmaktadır. Koyun ve keçiler ilkbaharla birlikte yaylalara çıkartılmaya başlanmaktadır. Sağımlara nisan ayında başlanarak ağustos sonuna kadar devam edilmektedir (Sancak & İşleyici, 2005; Yenipınar vd., 2014)

Van otlu peyniri geleneksel olarak çiğ süttten yapılmaktadır. Süt, berivanlar tarafından sağıldıktan sonra hemen süzülerek sıcaklığını kaybetmeden (yani yaklaşık  $30\pm 2^{\circ}\text{C}$ ) mayalanmaktadır. Van otlu peynirinde geleneksel olarak kadınların hazırladığı doğal şirdan mayası kullanılmaktadır ancak günümüzde hazır ticari sıvı mayalar da kullanılmaya başlanmıştır. Mayalama için kullanılan doğal maya miktarı mayanın kuvvetine ve hava ısısına üreticinin geleneksel bilgilerine, tecrübesine bağlı olarak 20 litreye 60-200 ml değişebilmektedir. Mayalanma, doğal maya miktarına bağlı olarak 1-2 saat içerisinde tamamlanarak pıhtı oluşmaktadır. Salamura olarak hazırlanmış çeşitli yerel otlar karışımı ya pıhtının içine tümüyle katılıp yavaş yavaş karıştırılarak bir torbaya kepçe yardımı ile konulmakta veya pıhtıdan parçalar alınarak bir kat pıhtı ve bir kat da ot olacak şekilde bez torbaya konularak süzülme üzere üzerine bir ağırlık konularak 4-6 saat uygun bir yere bırakılmaktadır. Katılan ot miktarı üreticiden üreticiye göre değişmekle beraber genellikle süt miktarının %2'si kadar olmaktadır. Süzülen peynir altı suyu biriktirilerek lor yapımında kullanılmaktadır (Yenipınar vd., 2014; Ocak, 2016; Ünsal, 2009).

Süt birkaç saatte mayalanmakta ve mayalanan süte (pıhtı) katılarak bez bir torbaya konulmakta. Ağzı kapatılan torbanın üstüne taş konularak bir tahta üzerine süzülme bırakılmaktadır. Süzülme işlemi 5-6 saat sürmektedir. Süzülme işlem bittikten sonra peynir kesilmekte ve tuzlanarak salamuraya bırakılmaktadır.

Van otlu peyniri salamura tuzlama ve kuru tuzlama (gömmе) olmak üzere iki şekilde üretilmektedir. Süzülen pıhtıdan elde edilen teleme el büyüklüğünde parçalar halinde kesilmekte ve kaya tuzu ile tuzlanarak plastik bidonlara doldurulmaktadır. Tuzlanan peynir kendi suyunu bırakarak salamurasını oluşturur ve serin bir yerde muhafaza edilerek olgunlaştırılır. Kuru tuzlamada ise, peynir dilimleri kaya tuzu ile tuzlanarak bir bidona konularak salamurasını oluşturur ve 5-20 gün salamurada bekletildikten sonra çıkartılarak bir kat cacık bir kat peynir şeklinde bidonlara hava kalmayacak şekilde dolun yapılır. Dolun yapıldıktan sonra bidonların ağzına suh, pazı veya üzüm yaprağı konularak bir miktar çamurla sıvanarak bidonun ağzı aşağıya gelecek şekilde serin bir yerde toprağa gömülme ve fazla suyun toprağa süzülmesi sağlanmaktadır. Peynir bu şekilde gömülü olarak 2-6 ay olgunlaştırılmaya bırakılmaktadır. Olgunlaşma tamamlandıktan sonra tüketilmektedir (Cihangir & Demirhan, 2020; Ocak & Köse, 2015; Ocak, 2016; Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R., 2020).

Van otlu peyniri ısıtma işlemi görmemiş sütün üretilmektedir. Koyun sağımından hemen sonra sütler süzgeç görevi gören bez bir torbadan süzöldükten sonra direk olarak maya katılıp mayalandırılmaktadır. Süte ısı işlemi uygulanmamasının nedeni, sütün sağılırken zaten belli bir sıcaklığının olmasıdır. Sütün sıcaklığını kaybetmemesi için süt sağımından hemen sonra peynir üretimi yapılmaktadır. Van otlu peynirinde kullanılan maya genellikle kadınların yaptığı doğal mayadır. Bu maya, koyun şirdeni (midesi, işkembesi) üzerine bir miktar şap, zencefil, karabiber, tarçın, karanfil ve toz şeker serpilip su ile ilave edilerek karıştırılıp küplere konularak yapılan mayadır (Yenipınar vd., 2014; Van İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2020).

### Van Otlı Peynir Yapımında Kullanılan Otlar

Van Otlı Peynirin en büyük özelliği yapımında kullanılan birçok farklı yerel otlardır. Bu otlar peynirin aynı zamanda otlu peynir diye adlandırılmasını ve tanınmasını sağlamıştır. Peynire katılan bu otlar, peynire özel bir lezzet, aroma, farklı renk ve görünüm kazandırmasının yanında antioksidan ve anti-bakteriyel özellikleri ile peynirin dayanım süresini uzattığı, insan sağlığına zararlı patojen mikroorganizma faaliyetlerini engellediği, sindirimi kolaylaştırdığı ve ayrıca besin değerini artırdığına dair araştırmalar (Akyüz & Coşkun, 1996, s. 210 akt. Durlu Özkaya & Gün, 2008, s. 496; Durmaz & Sağun, 2004, s. 91; Sağun vd., 2006; Tunçtürk vd., 2014, s. 164) yapılmaktadır. Otun kendisi orijinal lezzet ve besleyici nitelikler taşımaktadır (Swan, 2005, s. 102).

Bölgede uzun ve ağır geçen kış aylarında halkın deneyimleri sonucu insanı güçlendirdiğine, ayakta tuttuğuna ve hastalıklara iyi geldiği şifa verdiği inanan bu otlar yerel insanlar için yüzyıllardır çok değerlidir (Bal Onur & Aksoy Biber, 2015, s. 183).

Öztürk, A., Öztürk, S., ve Kartal (2000) Van otlu peynirine katılan 9 ayrı familyadan 61 bitki türü tespit etmişlerdir. Apiaceae (Maydanozgiller) familyası 19 tür ile ilk sırada, Liliaceae (Zambakgiller) 15 tür ile ikinci sırada ve Lamiaceae (Nanegiller) 12 tür ile üçüncü sırada yer almıştır. Lamiaceae ve Apiaceae familyaları özellikle hoş kokulu bitkileri kapsamaktayken Liliaceae familyası genel olarak yabani soğan türlerini içermektedir. Birçok ot kullanılmasına rağmen bazı otlar daha çok kullanılmaktadır. Van otlu peynir yapımında en çok kullanılan otlar; sirno/sirik, mendi/mendo, heliz, yabani nane, kekik, siyabo ve soh otudur (Croxford, 2010, s. 86; Ocak & Köse; 2015, s. 344; Ocak, 2016, s. 66;). Bunların yanı sıra kullanımı isteğe bağlı olan otlar arasında ise rete, çünk, çöven, dereotu, tarak otu, yarpuz, hiltit, catır, reyhan, çiriş, itsoğanı/hağız, çatlanguş/körmen, kuzukulağı bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018, s.8-9). Tamamı otsu kabul edilecek bu bitkiler dağların yüksek kesimlerinde doğal olarak yetişmektedir (Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R., 2020, s. 241). Tablo 1'de Van otlu peynirinde yaygın kullanılan otlar görülmektedir.

Bahar aylarında çıkamaya başlayan otlar toplanarak yıkanıp, doğranarak salamura yapılarak saklanarak ağustos ayına kadar süren peynir yapımında kullanılır. Salamura %3-8,8 arasında tuz içerebilmektedir.

**Tablo 1.** Van Otlu Peynirinde Yaygın Kullanılan Otlar

Bitki ismi	Familiya	Yerel ismi	Kullanılan kısım
<i>Allium akaka</i> S.G. Gmelin	Liliaceae	Kuzukulağı	Yaprak, sap
<i>Allium aucheri</i> Boiss.	Liliaceae	Sirmo, sirik, sirim	Yaprak
<i>Allium kharputense</i> Freyn & Sint.	Liliaceae	Saryoz	Yaprak
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Liliaceae	Sirmo	Yaprak
<i>Allium vineale</i> L.	Liliaceae	Sirmo, sirik, sirim	Yaprak
<i>Allium atroviolaceum</i> Boiss.	Liliaceae	Sirmo, körmen	Yaprak, sap
<i>Allium szovitsii</i> Regel	Liliaceae	Sirmo	Yaprak, sap
<i>Allium cardiostemon</i>	Liliaceae	Sirik	Yaprak, sap
<i>Allium scorodoprassum</i> subsp. rotundum	Liliaceae	Çatlanguç, körmen	Yaprak, sap
<i>Allium shatakiense</i> Rech.	Liliaceae	Çorin, çatak soğanı	Yaprak, sap
<i>Allium sintenisii</i>	Liliaceae	Suryaz, soryaz	Yaprak, sap
<i>Eremurus spectabilis</i> Bieb. Çiriş	Liliaceae	Çiriş	Yaprak
<i>Anethum graveolens</i> L.	Apiaceae	Dere otu	Yaprak, sap
<i>Anthriscus nemorosa</i> (M. Bieb.) Sprengel	Apiaceae	Hitik	Sürgün
<i>Chaerophyllum macropodium</i> Boiss.	Apiaceae	Mendi, Mendo	Sap
<i>Ferula haussknechtii</i> Wolff ex Rech. f.	Apiaceae	Parzik	Genç sürgün
<i>Ferula rigidula</i> DC.	Apiaceae	Siyabo	Genç sürgün
<i>Ferula orientalis</i> L.	Apiaceae	Çaşır, çakşır	Genç sürgün
<i>Heracleum persicum</i> Desf.	Apiaceae	Delikli Soh, Sov	Genç Sap
<i>Hippomarathrum microcarpum</i> Fedtsch	Apiaceae	Çakşır out, Çağ	Genç sürgün
<i>Prangos ferulaceae</i> (L.) Lindl.	Apiaceae	Heliz	Sap
<i>Pimpinella aurea</i> DC.	Apiaceae	Giyahevin	Kök
<i>Mentha longifolia</i> (L.) subsp. longifolia	Lamiaceae	Punk,	Nane Yaprak
<i>Mentha spicata</i> L. subsp. spicata	Lamiaceae	Yarpuz, Punk	Yaprak
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Fesleğen	Yaprak
<i>Thymbra spicata</i> L. var. spicata	Lamiaceae	Zahter	Yaprak, sap
<i>Thymus fallax</i> Fisch & C.A.Mey.	Lamiaceae	Kekik, Catır	Yaprak
<i>Thymus migricus</i> Klovov & Des.-Shost.	Lamiaceae	Catır, kekik	Yaprak
<i>Thymus kotschyanus</i> Boiss. Et Hohen.	Lamiaceae	Kekik	Yaprak, sap
<i>Thymus serpyllum</i> L.	Lamiaceae	kakik	Yaprak, sap
<i>Ziziphora capitata</i> L.	Lamiaceae	Keklik otu	Yaprak
<i>Ziziphora clinopodioides</i> Lam.	Lamiaceae	Keklikotu	Yaprak
<i>Campanula glomerata</i> L. subsp.	Campanulaceae	Çirkçirk	Kök
<i>Gypsophila bicolor</i> (Freyn & Sint.) Grossh.	Caryophyllaceae	Çöğen, çöven,	Yaprak, sap
<i>Ranunculus polyanthemos</i> L.	Ranunculaceae	Çünk	Yaprak, sap
<i>Scorzonera latifolia</i> (Fisch. & C.A.Mey) DC.	Asteraceae	Nerebent	Kök
<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	Brassicaceae	Tere, Tuzuk	Yaprak

**Kaynak:** Tunçtürk M., & Tunçtürk R., 2020, s. 240

### Peynir Yapımında Kullanılan Maya

Peynir yapımı için iki çeşit maya kullanılmaktadır. Bunlar ev yapımı geleneksel doğal maya ve hazır mayalardır. Hazır maya olarak nitelendirilen mayalar ticari amaçla üretilen genellikle Türk Gıda Kodeksi ve TS 3844 Peynir Mayası standartları ve helal oldukları satış bilgilerinde belirtilen mayalardır.

Doğal maya, geleneksel olarak nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar ulaşmış korunması gereken çok değerli bir gelenektir. Ancak, doğal maya ile mayalama giderek kaybolmaya başlamıştır. Üreticiler doğal maya ile hazırlanan peynirin tadının çok farklı olduğunu belirtmektedirler. Doğal maya yapımı otların hazırlanması gibi peynir yapımı öncesi yapılması gereken işlemlerden biridir. Doğal maya kurutulmuş işkembe (şırdan), şap, tuz şeker, çeşitli baharatlar (karabiber, zencefil, tarçın, karanfil gib) ve kaynatılarak kestirilmiş yoğurt veya sütün sarı suyu katılarak yirmi gün kadar bekletilmesiyle hazırlanmaktadır. Mayaya konulan malzemeler bölgeden bölgeye köyden köye hatta her evde değişiklik gösterebilmektedir. Bazı yörelerde içine güzel koksun diye dağ kekiği ya da tadı daha iyi olsun diye kuru üzüm bile konulmaktadır.

Van otlı peyniri coğrafi işaret tescilinde “4 teneke süte yaklaşık 100 ml maya” katılması belirtilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018, s. 10). Aslında maya miktarı geleneksel bilgi aktarımına, alışkanlıklara göre, mayanın kuvvetine, mayalama yapılan ortam sıcaklığına, mayalama için verilen süreye göre azalır çoğalabilmektedir. Bazı üreticiler 20 lt. 150-200 ml bazıları 20 lt ye 50 ml mayayı göz kararı ile koyabilmektedirler. Doğal maya hazırlamayan ya da doğal mayası biten üreticiler ticari olarak satılan hazır maya kullanmaktadırlar. Hazır maya kullanım miktarları imalatçılar tarafından belirtilmektedir.

### Van Otlı Peynir Ekonomik Değeri

TÜBİTAK Türkiye Sanayi Sevk ve İdare Enstitüsü (TÜSSİDE), (2016) yılında yürüttüğü araştırmada ortalama 88.458 ton küçükbaş süt üretiminin %50 sinin peynir yapımında kullanıldığını 4 kilo süttten 1 kilo peynir elde edildiğini varsayarak ile peynir satış fiyatı (18 TL/kg) ile maliyeti arasındaki fiyat farkının üretim miktarı (11.057 ton) ile çarpılması ile yıllık 124.394.063 TL’lik bir katma değer çıktığı ifade edilmiştir. Üretim maliyetinin %71,1’inin hammadde, %5,1’nin işçilik, %5,9’unun süt toplama ve pazarlama, %5’inin ise bakım – onarım ve amortisman giderlerinden oluştuğu varsayılmıştır (TÜBİTAK Türkiye Sanayi Sevk ve İdare Enstitüsü, TÜSSİDE, 2016, s. 34-35). Tablo 2’de verilen küçükbaş hayvan süt üretimi ve sağılan hayvan sayıları (2019 TÜİK) ile uyarlanmış olarak paralel bir hesaplama yapıldığında; 132.478,69 ton süt üretiminin %50’sinin peynir yapımında kullanıldığı ve 5 kilodan bir kilo peynir üretimi elde edildiği (yerel üreticilerin verdiği bilgiler doğrultusunda) varsayılarak hesaplandığında yaklaşık  $(132.478,69/2)/5=13.247,8$  ton peynir üretimi olduğu tahmin edilmektedir. Otlı peynirin süt hammadde kullanımından kaynaklanan maliyeti ise 2020 TÜİK verileri esas alınarak yaklaşık 19,65 TL/kg (5 lt x 3,93 TL) olarak hesaplanmıştır. Toplam üretim maliyeti, %71,1’lik hammadde maliyetine (19,65 TL/kg) diğer maliyetler (%5,1 işçilik, %5,9 süt toplama ve pazarlama, %5 bakım-onarım ve amortisman) eklendiğinde 27,64 TL/kg olmuştur (Aslında süt maliyetleri sahada TÜİK verilerinde 1-2 TL daha fazla seyretmektedir) Hesaplama 2020 TÜİK süt verileri baz alınması nedeni ile satış fiyatı olarak da 2020 fiyatları kullanılmıştır (Tablo 2) 2020 yılında peynir satış fiyatı 40 TL (45-50 TL küp peynir çıkabiliyor) olarak alınmıştır. Satış fiyatı ile maliyeti arasındaki fark olan 12,36 TL/kg, üretim miktarı (yaklaşık 13.248 ton) ile çarpıldığında ortaya yıllık 163.745.280 TL’lik bir katma değer çıkmaktadır.

Ancak 2021 yılında yürütülen saha araştırmalarında (Covid-19 etkisi ile de) özellikle koyun süt fiyatları açısından arasında büyük fiyat farkı olduğu görülmektedir ve süt fiyatları 2020 TÜİK fiyatlarına göre ortalama 2-3 TL daha yüksek seyretmektedir. Van Otlı Peyniri, halihazırda peynirciler çarşısında ve benzeri satış noktalarında taze (salamura) 50 TL/Kg ve eski(küp) ortalama 55 TL/kg fiyattan satılmaktadır.

DAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanı Adnan Demir, ise otlu peynirin kente yıllık ortalama 100 milyon TL’nin üstünde bir ciro sağladığını ifade etmektedir.



**Tablo 2.** Van Sağılan Hayvan Sayısı, İşlenmemiş Süt Miktarı ve Türkiye Süt Fiyatları

VAN	Sağılan Hayvan Sayısı (Baş)			Süt İşlenmemiş (Ton)		Toplam (Ton)	TR Süt Fiyatları, TL/Kg			
	Yıl	Koyun	Keçi	Toplam	Koyun		Keçi	Yıl	Koyun	Keçi
2010	920.369	34.190	954.559	78.231,36	3.692,48	81.923,83	2010	1,29	1,36	1,33
2011	870.027	61.183	931.210	73.952,30	6.607,75	80.560,05	2011	1,4	1,45	1,43
2012	965.606	71.832	1.037.438	82.076,51	7.757,89	89.834,39	2012	1,48	1,56	1,52
2013	1.080.041	89.921	1.169.962	91.803,45	9.711,44	101.514,90	2013	1,69	1,65	1,67
2014	1.090.193	100.608	1.190.801	92.666,36	10.865,70	103.532,06	2014	1,82	1,7	1,76
2015	1.150.243	105.825	1.256.068	97.770,62	11.429,07	109.199,69	2015	2,01	1,89	1,95
2016	1.098.953	97.538	1.196.491	93.411,01	10.534,15	103.945,16	2016	2,24	2,27	2,25
2017	1.224.097	101.170	1.325.267	104.048,22	10.926,37	114.974,58	2017	2,41	2,51	2,46
2018	1.367.163	91.139	1.458.302	116.208,88	9.843,02	126.051,90	2018	2,77	2,49	2,63
2019	1.421.316	108.026	1.529.342	120.811,88	11.666,81	132.478,69	2019	3,35	3,06	3,2
							2020	4,03	3,83	3,93

**Kaynak:** TÜİK (a), TÜİK (b), TÜİK (c).

## Metodoloji

### Araştırma Sahasının Özellikleri

Çalışma, Van ilinin ilçelerine bağlı dört köyde(mahallede) gerçekleştirilmiştir. Bu mahalleler (köyler); Çatak ilçesinin Görentaş mahallesi Badilhali yaylası, Gürpınar ilçesinin Yol Düştü mahallesi, Başkale ilçesinin Orta Yol mahallesi, Özalp İlçesi'nin Aşağı Molla Hasan mahallesidir. Bu araştırma sahalarında yöre halkı hayvancılıkla uğraşmaktadır ve geçimini ürettiği süt ve süt ürünlerinden sağlamaktadır.

## Yöntem

Çalışma nitel paradigmayla durum çalışması tasarımı yürütülmüştür. Araştırmada nitel paradigma yöntemi kullanılmasının nedeni, araştırılan ortamların bağlamsal zenginliğine katkıda bulunabileceğinden, araştırmacının birçok farklı insanın günlük yaşamının öznel koşullar altında deneyimlerini derinlemesine paylaşmalarını sağlamaktır (Stake, 2010; Yin, 2016). Bu bağlamda, araştırılan şeylerin anlamlarını, kavramlarını, tanımlarını, özelliklerini, metaforlarını, sembollerini ve tanımlarını ifade etmektedir. Buna karşılık, nicel araştırma, araştırılan şeylerin (öznelin, nesnelin vb. gibi) sayılarına ve ölçülerine atıfta bulunur (Berg, 2001, s. 3). Nitel araştırmacılar uzun süre “ortamda” kalarak emek yoğun görüşmeler ve gözlemler yaparlar. Elde ettikleri verileri yorumlayarak temalar, kodlar oluştururlar. Bu yorumların doğruluğu, araştırmacının uygulayabileceği geçerlilik kontrolü ile incelenebilir (Creswell & Báez, 2020, s. 42). Nitel durum çalışması “sınırlı bir sistemin derinlemesine betimlenmesi ve analizi” olarak tanımlanabilir. Durum çalışmasına ne kadar çok vaka dahil edilirse ve vakalar arasındaki çeşitlilik ne kadar büyük olursa, yorumun o kadar zorlayıcı olması muhtemeldir. Ayrıca çalışmaya birden çok vakanın dahil edilmesi, bulguların dış geçerliliğini veya genelleştirilebilirliğini artırmak için ortak bir stratejidir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güven duyulabilirliğin sağlanması, araştırmanın etik bir şekilde yürütülmesini içerir (Sharan, 2009). Çalışmanın güven duyulabilirliği için araştırma süreçlerine ilişkin ayrıntılı bilgiler ve kanıtlar sunulmuştur.

Araştırma ayrıca etnografik çalışma özelliği de taşımaktadır. Etnografi, öncelikle insanlar ve gruplar arasındaki sosyal ifadeleri tanımlamaya ve yorumlamaya çalışan bir süreçtir. Amaç, eylemlerin arkasındaki anlamlara ulaşmaktır. Bu yöntem, diğer veri toplama biçimlerinin çoğundan farklı olarak incelenen kültür veya grup içindeki perspektifleri, öncelikleri ve anlam sistemlerini ortaya çıkarmayı amaçlar (Lune & Berg, 2017, s. 108). Araştırmacılarından biri araştırma sahasında doğup büyüdüğü için araştırma sahasının yerel yaşam pratiklerine sahiptir,

Araştırmacının hem kendisi hem de ve ailesi Van otlu peynirinin üretimini çok kez deneyimlemişlerdir. Ayrıca her iki araştırmacı saha çalışmaları boyunca katılımcı gözlemci olarak peynir üretimi yapılan doğal ortamlara katılarak hem süt sağımı hem de peynir yapımını katılımcılarla birlikte deneyimlemiştir. Saha çalışması esnasında, yüz yüze derinlemesine görüşmeler yapmak için uzun süre yerel üreticilerle, kadınlarla birlikte zaman geçirmişlerdir.

Araştırmaya dahil edilen katılımcılar amaçsal ve kartopu örneklem yöntemi ile belirlenerek derinlemesine yüz yüze görüşmeler yapılmıştır.

### Araştırma Sahası

Van ilinin ekonomisinde hayvancılık ve hayvansal ürünler önemli bir yer tutmaktadır. Van ili aynı zamanda Türkiye genelinde küçükbaş hayvan sayısı ile ilk sırada gelmektedir. Tablo 2.'de Türkiye ve Van ili küçükbaş hayvan sayıları göz önüne alındığında ve Van ili Türkiye'deki 2020 yılı toplam 54.112.626 küçükbaş hayvan varlığının 3.166.236 küçükbaş hayvan sayısına sahiptir birinci sıradadır. Araştırma sahası olarak ekonomik geçimini peynir üretiminden sağlayan ilçelerde yer alan mahalleler ve mahallere ait yaylalar seçilmiştir. Saha belirleme sürecinde ayrıca ticari peynir satıcıları ile yapılan görüşmelerden elde edilen geri bildirimler ve yerel araştırmacının geçmiş deneyimleri de değerlendirilmiştir.

Bu mahalleler; Gürpınar ilçesi Yol Düştü mahallesi, Çatak ilçesi Görentaş mahallesi Badılhali yaylası, Başkale ilçesi Orta Yol mahallesi ve Özalp İlçesi'nin Aşağı Molla Hasan mahallesidir (Görsel 1.) (Cihangir vd., 2020)



**Görsel 1.** Araştırma sahası. (Kaynak: Google Map)

Çalışma yürütülen ilçeler, küçükbaş hayvancılıkta önemli ilçelerdir (Tablo 3., Tablo 4.). Bu ilçelerden Başkale ve Özalp hayvancılık ve hayvancılıktan elde edilen süt ve süt ürünlerinin üretildiği ve pazarlandığı ilçelerdir. Özellikle Türkiye'de sadece Gürpınar ilçesinin Norduz yaylasında yetiştirilen Norduz koyunu Akkaraman ırkının bir varyetesidir (Cihangir vd. 2020, s. 205). Norduz koyunlarının laktasyon süresi ve laktasyon süt verimi değerleri ve protein değerleri diğer yerli ırklara göre oldukça yüksektir (Ocak, Bingöl & Gökdal, 2009, s. 88). Bu nedenle bölgede üretilen peynir özellikle beğenilmektedir.

**Tablo 3.** Yıllara Göre Küçükbaş Hayvan Sayısı (Baş) ve Türkiye İller Sıralaması

Küçükbaş Hayvan Sayısı (Baş)	Türkiye (Baş)	Van (Baş)	Bölge Adı	Koyun (Baş)	Keçi (Baş)	Toplam (Baş)
<b>2010</b>	29.382.924	2.332.697	<b>Türkiye</b>	<b>42.126.781</b>	<b>11.985.845</b>	<b>54.112.626</b>
<b>2011</b>	32.309.518	2.304.525	<b>Van</b>	<b>2.911.815</b>	<b>254.421</b>	<b>3.166.236</b>
<b>2012</b>	35.782.519	2.372.499	Konya	2.556.610	286.619	2.843.229
<b>2013</b>	38.509.795	2.483.657	Şanlıurfa	2.318.787	263.078	2.581.865
<b>2014</b>	41.485.180	2.691.934	Diyarbakır	1.673.581	417.763	2.091.344
<b>2015</b>	41.924.100	2.703.581	Ankara	1.717.812	303.077	2.020.889
<b>2016</b>	41.329.232	2.658.215	Mersin	842.590	996.599	1.839.189
<b>2017</b>	44.312.308	2.738.054	Balıkesir	1.299.936	187.456	1.487.392
<b>2018</b>	46.117.399	2.650.531	Ağrı	1.317.541	68.857	1.386.398
<b>2019</b>	48.481.479	2.708.012	Şırnak	805.613	567.130	1.372.743
<b>2020</b>	<b>54.112.626</b>	<b>3.166.236</b>	Antalya	542.162	770.652	1.312.814

**Kaynak:** TÜİK (d) ve TÜİK (e)

**Tablo 4.** Yıllara Göre Küçükbaş Hayvan Sayısı (Baş) Van İlçe Sıralaması

2019	Koyun (Baş)	Keçi (Baş)	Toplam (Baş)	2020	Keçi (Baş)	Koyun (Baş)	Toplam (Baş)
<b>Gürpınar</b>	<b>665.486</b>	<b>43.816</b>	<b>709.302</b>	<b>Gürpınar</b>	<b>49.000</b>	<b>690.000</b>	<b>739.000</b>
<b>Başkale</b>	<b>307.780</b>	<b>15.744</b>	<b>323.524</b>	<b>Başkale</b>	<b>30.596</b>	<b>409.501</b>	<b>440.097</b>
Erciş	280.881	17.852	298.733	Erciş	22.885	338.100	360.985
<b>Özalp</b>	<b>238.317</b>	<b>8.260</b>	<b>246.577</b>	<b>Özalp</b>	<b>10.070</b>	<b>295.660</b>	<b>305.730</b>
Çaldıran	214.474	7.529	222.003	Çaldıran	7.653	230.219	237.872
Saray	180.000	7.100	187.100	Muradiye	11.059	207.393	218.452
Muradiye	158.742	13.289	172.031	Saray	9.940	190.100	200.040
İpekyolu	120.555	18.512	139.067	İpekyolu	20.414	164.225	184.639
<b>Çatak</b>	<b>102.563</b>	<b>31.023</b>	<b>133.586</b>	<b>Çatak</b>	<b>40.415</b>	<b>114.488</b>	<b>154.903</b>
Gevaş	68.996	10.963	79.959	Tuşba	16.945	94.450	111.395
<b>Tuşba</b>	<b>68.004</b>	<b>10.676</b>	<b>78.680</b>	<b>Gevaş</b>	<b>14.872</b>	<b>76.580</b>	<b>91.452</b>
Edremit	59.428	7.917	67.345	Edremit	7.934	60.041	67.975
Bahçesaray	40.191	9.914	50.105	Bahçesaray	12.638	41.058	53.696
<b>TOPLAM</b>	<b>254.421</b>	<b>2.911.815</b>	<b>3.166.236</b>	<b>TOPLAM</b>	<b>2.505.417</b>	<b>202.595</b>	<b>2.708.012</b>

**Kaynak:** TÜİK. (f)

#### Veri Toplama ve Analiz

Saha çalışması 2019 yılında haziran ve ağustos ayları arasında yürütülmüştür. Belirlenen sahalarda yayla ve köylerde olmak üzere 25 kadın ile ve yine ziyaretler sırasında köylerde muhtarlar ve yaylalarda ise çobanlar ile görüşmeler yapılmıştır. Peynir üretimi yapan ve kırsalda köylerde yaşayan kadınlar ile birlikte araştırmacılar yaylalara giderek üretim sürecinin tümünü deneyimleyerek veri toplamışlardır. Ayrıca belirlenen sahalarda köy ziyaretleri yaparak farklı yerel kadın üreticilerin peynir yapım sürecini birlikte deneyimlemişlerdir. Araştırmada ses kayıtları, video görüntüleri ve fotoğraf çekimleri izin alınarak yapılmıştır, ses kaydı alınmasına izni alınmayan görüşmelerde yazılı olarak not tutulmuştur. Yayla ziyaretleri tüm gün farklı kesitlerle kayıt altına alınmış, köy ziyaretleri de yine peynir üretim süreçleri ve görüşmeler olmak üzere değişen sürelerle kaydedilmiştir. Katılımcılar; Çatak Kadınlar (Ç.K); Başkale Kadınlar (B.K), Başkale Erkekler (B.E); Gürpınar Kadınlar (G.K), Gürpınar Erkekler (G.E) ve Özalp Kadınlar (Ö.K) şeklinde kodlanmıştır:

Analiz sürecinde öncelikle ses kayıtlarının çözümü araştırmacılar tarafından yapılmıştır. Çözümelenen verilerin analizinde hem çok büyük ölçekli veri olmaması hem de araştırmacılar görüşmeleri sahada bizzat yürüttükleri için içeriğe tümüyle hakim olduklarından bilgisayar destekli yazılımlara gereksinim duyulmamıştır. Bu süreçte, araştırmacılar birbirlerinden bağımsız olarak betimsel çözümleme tekniği ile kod, kategori ve temaları oluşturmuş ve

daha sonra karşılaştırma yapılarak ortak kod, kategori ve temalar alınmıştır (Tablo 5.) Son olarak bulguların yorumlanması ile çalışma sonlandırılmıştır.

**Tablo 5.** Tema, Kategori ve Kodlar

Tema	Kategori	Kod
<b>Geleneksel Üretim Yöntemleri</b>	Salamura	Doğal maya Yerel otlar Tuz
	Tuzlama	Doğal maya Yerel otlar Tuz Gömme
<b>Geleneksel Üretimde Sorunlar</b>	Kaybolan gelenekler	Tulumlarda peynir saklama Toprak çömlek (küp) ile gömme
	Kaybolmaya başlayan gelenekler	Doğal maya
<b>Peynir Üretiminde Tehditler</b>	Göç	Kırsal yaşamın kadın için sosyo-ekonomik yetersizliği Genç kadınların kentte yaşamak istemesi Gençlerin hayvancılık yapmak istememeleri
	Hayvan yetiştiriciliğini bırakma	Maliyetler İklim değişikliği Ürünleri katma değeri düşük yöntemlerle pazarlama
	İklim değişikliği (kuraklık)	Yerel otlarının yetişmemesi Süt verimi düşüklüğü (yetersiz yeşil ot, içme suyu sorunu)
	Endüstriyel üretim	Geleneksel Van otlı peyniri olarak satılması

## Etik

Araştırma 2019 yılında yürütülmüş ve tüm görüşmelerde araştırma amacı açıklanarak, katılımcılardan izin alınmıştır. Ses kaydı yapmak ve fotoğraf çekmek istediğimiz görüşmeler için ayrıca izin alınmıştır. Çalışmada yer alan fotoğraflar araştırmacılar tarafından çekilmiştir.

## Bulgular

Van otlı peyniri lezzeti ile özel bir ürün olmasının yanı sıra üretim hikayesi ile de çok özel bir yeri hak etmektedir. Peynirin üretim süreci, yerelde nesilden nesile aktararak gelenekselleşmiş yaşam pratikleri haline dönüşmüş olsa da bu pratiklere sahip olmayanlara son derece otantik özel deneyim sunabilir.

Van otlı peyniri üretimi; kullanılan doğal mayanın hazırlanması, yöreye özgü otların yayladan toplanması, otların salamura olarak hazırlanması, yaylalarda berivanların koyun ve keçileri sağması, sütün mayalanması, otların katılarak otlı peynirin yapılması, cacık ile küplere doldurulması, toprağa gömülmesi tüketileceğinde topraktan çıkarılması ve yöresel çöreklerle birlikte lezzetine bakılması ile sonlanan uzun, zahmetli ve aynı zamanda çok keyifli bir hikayedir. Bu hikayeyi yaşayarak deneyimlemek isteyenler için peynirin hikayesi mutlaka turistik ürün olarak değerlendirilmeli ve pazarlanmalıdır.

Bu bölümde yapılan görüşmelerde elde edilen yerel üretime ilişkin verilerin yorumlayıcı yaklaşım ile betimsel analizi yapılmıştır, bu bilgiler gerekli bölümlerde teknik bilgiler ile desteklenerek sunulmuştur.

## Van Otlı Peynirinde Kullanılan Otların Hazırlanması

Van kırsalında, baharın başlamasıyla doğa uyanmaya başlar... Dağların yüksek kesimlerinde, eteklerinde yer alan yaylalarda doğal olarak yetişen yöreye özgü çeşitli otlar baharla beraber canlanır, filizlenir. Van otlı peynirinde kullanılan otların toplanmasına nisan ayı ortasında başlanarak mayıs ayı sonuna kadar sürer. Otların bu aylarda

toplanmasının nedeni otların çiçeklenmeden, yerel ifade ile yaşlanmadan toplanmasının gerekmesidir. Otlar kullanım biçimine göre sadece yaprakları veya yaprak ve gövdeleri ile toplanır. Toplanan otlar zaman geçirilmeden ayıklanır, temizlenir, toz ve çamurları yıkanır. Daha sonra ince ince kıyılarak büyük kazanlarda peynir altı suyu içinde otlar sararana kadar kaynatılır. Sarartma işlemi sonrasında otlar çıkarılır, soğuması ve suyunun iyice sızması için serilerek bekletilir. Daha sonra küplere konulur ve üzerine peynir altı suyu ve kaya tuzu eklenir, örtülür. Bu işlem ile salamura yapılan otlar üreticilerce peynir yapımı için üretim sürecinde kullanılır.

Yörede ilçeden ilçeye değişmekle beraber yaygın olarak kullanılan otlar sirik(sirmo), mende (mendi, mendo), siyabo, heliz ve kekik(çatır), suh, hitok (hitik) kaşım veya kaşımı ve dağ kekiği (çatır) gibi otlar sayılabilir. Bu otlar peynire ayrı ayrı katıldığı gibi karışım halinde de katılabilmektedir. Sirmo, sirik bitkisinin diğerlerine göre daha yaygın kullanılmasının nedeni tadının ve aromasının otlu peynirde daha fazla tercih edilmesinden ve bölgede yaygın olarak yetişmesinden kaynaklanmaktadır.

*B.K.1. “Öncelikle dağlardan otları topluyoruz. Kesiyoruz. Sonra peynir suyuyla kazanlarda sarartıyoruz. Çünkü bu sarı rengi peynir suyu vermektedir. Çok kaynatmadan, sadece bir kaynamadan sonra çıkarıyoruz, seriyoruz, soğutuyoruz, suyu iyice çekilince tuzluyoruz, küplere koyuyoruz, tekrardan peynir suyunu üstüne koyuyoruz. Ben peynire altı ot koymuşum. Bunlar mende(mendi, mondo), suh, sirik, hitok (hitik), kaşım, çatır(kekik, catır).”*

*Ç.K.1. “Peynir yapımında kullanılan otları hepsini biz dağlardan topluyoruz. Onları salamura edip peynir kullanımı için hazır hale getiriyoruz.”*

Peynire katılan otlar üreticinin tercihinin kalmış bir durumdur. Üretici kendi tüketim alışkanlıklarına veya ürün siparişi edilmiş ise siparişe göre peynire ot katmaktadır.”

*Ç.K.3. “Hepsi sipariş. Ondan sadece sirik katıyorum. Müşteri sadece sirik istemiş. Bazen bol otlu bazen de sadece beyaz peynir tek yapıyoruz. Siparişe göre.”*

*Ç.K.4. “Bizler peynirde çok karışık ot sevmiyoruz. Peynire daha çok; heliz, suh, mende, sirik otlarını katıyoruz. Biz bol otlu seviyoruz. İçine bayağı ot katıyoruz. Ama müşteri nasıl istiyorsa öyle yapıyoruz. Ama peynir içinde en çok sirik güzel. En güzel aroma veren siriktir.”*

*Ç.K.2. “Biz peynir otu için her türlü ot kullanıyoruz. Mende, sirik, suh, heliz.”*

*Ç.K.1. “Şimdi benim peynirim mayalandı otları katacağım. Sonra kesip küplere koyacağım. Misal şu gördükleriniz sipariş peyniridir. Çok otlu olmasını müşterim istemiş, ondan böyle.”*

Heliz, daha çok Çatak, Gevaş ve Bahçesaray’da kullanılmaktadır (bu bölgelerde Heliz’in tatlı olanı ve peynir için kullanılan tür yetişmektedir), bunun yanında siyabo, sirik ve mende de kullanılır. Gürpınar’da sirmo ve mendo, Başkale’de mende, sirik yaygın ve az miktarda siyabo, Özalp’ta sirmo, Erciş’te sirik, mende ve heliz otları yaygın kullanılmaktadır. Siyabo az yetişen bir ottur daha çok Hakkâri çevresinde ve az miktarda Başkale ilçesinde bulunur.

Heliz en nadir bulunan otlardan biridir, yetiştiği alanlar sınırlıdır ve son yıllarda giderek daha az yetişmeye başlamıştır. Heliz otunun genellikle mende, siyabo, sirik gibi salamurası yapılıdır. (Görsel 2.)



**Görsel 2.** a,b,c,d. Heliz otu. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Dağ kekiği hemen hemen bütün dağlık yerlerde yetişir, daha çok aroma versin diye kullanılır. Çok çabuk çiçeklenip yaşlandığı için Mayıs ayında toplanarak, taze olarak kullanılır. Bu otların kullanıma hazır hale gelme süreci aşağıda sunulmaktadır;

Sirik (sirmo) otu, Van ve Hakkâri çevresinde bataklık ve sulak yerlerde yetişen, üreticilerin kolayca ulaşabildiği bir ottur. Sirik otu diğer otlara nazaran yumuşaktır. Bu nedenle Sirik, otuna sarartma işlemi yapılmamaktadır. Eğer sarartma işlemi yapılırsa çok yumuşayarak hamurlaşır. Sirik, kullanıma hazırlamak için yıkanır, ince ince kıyılır vetuzlanarak bir kaba konulur. Bu şekilde küplere konulan sirik otu kendi salamurasını oluşturur. Eğer oluşan salamura suyu az ise soğuk su ya da peynir altı suyu eklemesi yapılır. (Görsel 3. Sirik otu hazırlanması)



**Görsel 3.** a,b,c,d,e,f,g,h. Sirik otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Mende otu Van ve Hakkâri'nin dağlık bölgelerinde yetişmektedir. Mende otunun sap kısmı kullanılmaktadır. Mende yörede son yıllarda azaldığı için üreticiler ot bulmakta zorlanmaktadır. Üreticiler bu azalmanın yanlış hasat nedeniyle olduğunu, eskiden zamanla yaşanan otun yapraklarını boy attığında el yardımıyla toplayabildiklerini, köklerine dokunmadıklarını ancak şimdi üreticilerin otu bir bıçak ya da kürekle kökünden söktüğünü, bunun da otun sonraki yıllarda yetişmesini engellediğini ve azalmasına neden olduğunu düşünmektedirler.

B.K.1. “Dağın etrafında ulaşabildikleri kadar mende otunu bıçakla ya da bir kürekle kökten alıyorlar. Kökten topladıkları için birçok yerde ot yeşermiyor. Bu nedenle daha yüksek dağlara çıkmak zorunda kalıyorlar. Bundan dolayı mende otuna ulaşılması ve toplanılması zorlaşıyor.”

Kullanıma hazırlamak için, mende otu önce yıkanarak temizlenir sonra ince ince kesilir, kazanlarda peynir altı suyu içinde sarartma işlemi uygulanır, bir taşım kaynatılarak hemen büyük tepsilere alınarak serilir, soğutulur ve sonra uygun bir kap içine (kavanoz, bidon vs.) konularak peynir altı suyu (soğuk olması gerek) ve kaya tuzu eklenerek salamurası oluşturulur. (Görsel 4. Mende otunun hazırlanması)



**Görsel 4.** a,b,c,d,e,f,g,h. Mende otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Suh otu, genellikle evlerin bahçelerinde doğal olarak yetişir ve kolaylıkla ulaşılabilir. Suh otunun dalları bir bıçak yardımıyla kökünden ayrılır, kesinlikle kökten sökülmez. Kökten sökülürse sonraki yıl ot yeşermeyiz bu da otun azalmasına neden olur. Suh dallarının sapları yapraklardan temizlenir ve sadece sapları kullanılır. Saplar ince ince kıyılır, kazanlarda peynir altı suyu ile sarartma işlemi yapılır. Bir taşım kaynatılır ve kazanlardan büyük süzgeçlere alınır, süzildükten sonra yumuşamaması için hemen soğuk su dolu leğenlere alınır. Suh otu çok acı olduğundan iki gün soğuk suda bekletilerek acısının azalması sağlanır. Süzülerek alınır, tuzlanıp küplere konular ve peynir altı suyu eklenerek salamurası oluşturulur. (Görsel 5. Suh otu hazırlanması.)



**Görsel 5.** a,b,c,d,e,f,g,h. Suh otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Siyabo otu Van ve Hakkâri bölgelerinde yetişmektedir. Hakkâri bölgesinde daha bol yetişmesine rağmen Van ve çevresinde az bulunan bir ottur. Hakkâri’de dağlarda ve bahçelerde kolaylıkla yetişmektedir. Vanlı üreticiler, ulaşmakta zorluk çektikleri bu otu Hakkâri’den satın alarak temin etmektedirler. Siyabo bir bıçak yardımıyla kolayca kökünden kopartılır. Üstündeki ince kabuğu alınarak sap kısmı ve az da olsa yaprak kısmı kullanılır. Kullanıma hazırlamak için toplanan otlar yıkanarak temizlenir, ince ince kıyılır, kazanlarda peynir altı suyu içinde sarartılır. Çabuk karararak bir ot olduğundan hemen soğuk suya alınarak soğutulur ve uygun kaplara (kavanoz, bidon gibi) alınarak peynir altı suyu (soğuk olması gerek) ve kaya tuzu eklenerek salamurası oluşturulur. (Görsel 6. Siyabo otunun hazırlanması)



**Görsel 6.** a,b,c,d,e,f,g,h. Siyabo otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Çatır ya da dağ kekiği otu yayla ve dağlarda doğal olarak yetişen ve kolay ulaşılan bir ottur. Dağlarda kümeler şeklinde yetişir. Dağ kekiğinin sadece üst kısmı yani çiçekli olan kısımları toplanır. Toplandıktan sonra yıkanır ve hiçbir işlem uygulanmadan taze şekilde peynire katılır. (Görsel 7. Çatır (Dağ Kekiği) otunun hazırlanması.)



**Görsel 7.** a,b,c,d. Çatır otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)





**Görsel 8.** a,b,c,d,e,f,g,h. Hitok, Kaşım otunun hazırlanması. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Hitok ve Kaşım otu köylerde evlerin bahçelerinde çokça bulunan otlardandır. Hitok otu (Görsel a) yaprakları ince uzun, Kaşım otu (Görsel b) ise yaprakları kısa geniş olan ottur. Her iki ot köylerde bahçelerde yan yana doğal olarak yetişen otlardır. Üretici kendi bahçesinde bu otlara ulaşabilmektedir. Otlar bir bıçak yardımıyla kökten ayrılır. Kullanıma hazırlamak için, otların fazla yaprakları atılır ve saplar peynirde kullanılır. İki ot beraber ya da ayrı şekilde ince ince kıyılır, yıkanır ve kazanlarda peynir altı suyu ile sarartılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra büyük süzgeçlere alınarak süzülerek hemen soğuk suya alınır ya da büyük tepsilere alınarak soğutma işlemi yapılır. Bu işlemlerden sonra uygun kaplara (kavanoz, bidon gibi) konular, peynir altı suyu (soğuk olması gerek) ve kaya tuzu eklenerek salamurası oluşturur. Hazırlanan salamura peynir üretimine kadar serin bir yerde muhafaza edilir ve yıl boyunca bozulmadan kullanılır. Ancak otların aroması ilk zamanlar daha lezzetlidir, görüntüsü canlı ve diridir, yıl sonuna doğru otlar diriliğini kaybetmektedir.

*G.K.1. "Otların aroması ilkbaharda daha lezzetli. Otları daha canlı ve yeşil."*

Otların salamurası oluşturulduktan sonra istenirse bütün otlar birbirine karıştırılarak aynı kaptan ya da ayrı ayrı kaplarda bekletilebilir. Ancak eğer otlar eğer birbirine karıştırılacaksa salamura olana kadar en az 20 gün boyunca ayrı kaplarda bekletildikten sonra karıştırılmalıdır. Peynirin yanı sıra yöre halkı bu otları, Jaji (cacık), çökelek veya lor yapımında ve çeşitli yemeklerde sebze ya da baharat olarak kullanmaktadır. Ayrıca, üreticiler topladıkları otların ihtiyaçları dışında kalan kısmını Van merkezine getirerek caddelerde, sokaklarda ya da peynirciler çarşısında esnafa satmaktadırlar.

### **Van Otları Peynirinin Üretiminde Kullanılan Doğal Mayanın Hazırlanması ve Kullanımı**

Doğal maya nisan ayının sonu ve mayıs ayının başında hazırlanmaktadır. Ancak doğal mayanın malzemelerini üreticiler(kadınlar) çok önceden hazırlamaya başlamaktadırlar. Doğal maya için ana malzeme olan kurutulmuş işkembenin(şırdan) daha önceden hazırlanmış olması gerekmektedir. Şırdan hazırlanması yörede yaz-kış yapılabilir. Şırdan hazırlamak için koyun, teke (erkek keçi) veya inek işkembesi yani şırdan kullanılmaktadır. Üreticiler tarafından, özellikle teke ve inek işkembesi daha hızlı mayalanma sağladığı için tercih edilmektedir. Şırdan hazırlığı

temelde aynı olsa da köyden köye farklı olabilmektedir. Bazı köylerde, öncelikle içindeki pislikten arındırılıp yıkanmakta, sonra tuzlanarak bir gün boyunca bekletilmektedir. Bekleme sonrasında işkembe üzerinde kalan pislik varsa temizlenmesi için tekrar yıkanmaktadır. Daha sonra işkembe iyice tuzlanarak güneş görmeyen, ne sıcak se serin gölge bir yere asılarak yavaş yavaş iyice kuruması sağlanmaktadır. Bazı köylerde ise sirkeli su ile yıkanıp sonra yarım saat tuzlu su içinde bekletilerek üzerindeki kaygan kısım akan su altında tekrar yıkanmaktadır. Sonra şırdan, ağır kokusunun gitmesi için birer çorba kaşığı toz zencefil, toz karabiber, tane karanfil, şap karışımı ve bolca kaya tuzuna bulanarak iki gün güneşte asılarak bekletilmektedir. Daha sonra gölgeye alınarak bir ay kadar daha iyice kuruyana kadar tutulmaktadır. Şırdan tam olarak kurduğunda kullanıma hazır hale gelmektedir. Kullanılmayan şırdanlar saklanarak sonraki yıllarda da kullanılabilir.

*G.K.1. “Önce yıkıyoruz bir gün sonra yoğurdun içinde beyazlatıyoruz, çıkartıyoruz ve tekrar yıkıyoruz sonra tuz ve şaptan bir avuçtan katıp işkembeye kurutuyoruz. Dışarda iki gün kalıyor.”*

*G.K.2. “Öncelikle içindeki pislikleri atıp, sirkeli su ile yıkıyorum. yarım saat tuzlu su içinde bekletilerek üzerindeki kaygan kısım akan su altında tekrar yıkanmaktadır. Sonra şırdan, ağır kokusunun gitmesi için birer çorba kaşığı toz zencefil, toz karabiber, tane karanfil, şap karışımı ve bolca kaya tuzuna bulanarak iki gün güneşte asılarak bekletilmektedir.”*

Maya hazırlanmasında gerekli diğer önemli bir malzeme kestirilmiş yoğurt veya kestirilmiş süt suyudur. Kestirilmiş yoğurt hazırlanması için kaymağı alınmış yoğurt (mayalama için yetecek kadar su çıkacak miktarda) bir tencereye konularak iyice karıştırılır sonra kesilmesi için karıştırılmadan kaynatılır. Kaynayan yoğurdun üzerinde oluşan lor alınır ve altında kalan su maya yapımında kullanılır. Kestirilmiş süt için ise kaynayan sütün içine (litreye bir-iki çorba kaşığı) çırpılarak pürüzsüz hale getirilen yoğurt koyularak kaynatılır ve suyu kullanılır.

Doğal mayanın hazırlanması için ilk olarak uygun bir kap içine üç avuç kadar kaya tuzu serpiştirilir sonra sırasıyla kurutulmuş işkembe, kurutulmuş boğa diken otunun kökü (tursi), bir adet ağaç tarçın, birkaç parça şap, bir adet kırmızı biber (güzel tat verdiği inanişmektedir) kırmızı biber yoksa bir tutam kırmızı toz biber, bir kese içinde bir miktar tohum karabiber ve son olarak kestirilen yoğurt suyu eklenir. Bazı köylerde karabiber tohumu ile birlikte kök zencefil ve tane karanfil konulmaktadır ya da mayaya kuru üzüm, şeker vb. gibi malzemeler katılmaktadır. Bir de bazı köylerde nisan yağmurunun bereket getirdiğine inanılarak bir tas nisan yağmuru konulur. Sonra kap ağzı kapatılarak bir örtüye sarılıp (hem ışık görmemesi hem de çok serin olduğunda koruması için) koyun sağımına kadar serin bir yerde ağzı kapalı olarak en az 20 gün bekletilir. (Görsel 9. Doğal Maya Üretiminde Kullanılan Malzemeler



**Görsel 9.** a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,m. Doğal Maya Üretiminde Kullanılan Malzemeler; Kaya Tuzu, Boğa Dikeni (Tursi), Koyun İşkembesi, Şap, Çubuk Tarçın, Kırmızıbiber, Karabiber, Yoğurt Suyu, Karıştırma İşlemi, Saklanması, Mayanın Olmuş Hali. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Doğal mayayı bu kadar gizemli ve önemli yapan geleneksel olarak kadınların annelerinden ve kaynanalarından yapmayı öğrenmeleridir. Kadınlar doğal mayayı geleneksel olarak öğrendikleri şekilde göz kararı ölçüler ve malzemeler ile tek başına hazırlarlar. Maya yapımını kimse görmez, isteyene de mayalarından vermezler. Eğer mayayı hazırlarken biri görürse ya da birine verirlerse mayanın bereketinin kaçacağına ve peynirin maya tutmayacağına ya da güzel tutmayacağına inanırlar.

*B.K.1. “İlk olarak yoğurt ocakta kaynatılır, kaynayan yoğurdun suyu mayada kullanılır. Sonra şap, tuz ve koyunun işkembesi, ot olarak da tursi kökü, tarçın. Temiz bir bezinin içinde tohum karabiber bağlanarak içine koyuyoruz. Bir hafta boyunca bekletiyoruz. Tüm malzemeleri içinde bekletiyoruz.”*

*G.K.1. “İşkembe, tarçın, şeker, şap. Öğütülmemiş isot ve şapla havanda dövüyorlar. İşkembeye sürüp kurutuyoruz. Vallahi 4-5 tane kurutuyoruz.”*

*Ç.K.3. “Şimdi karanfil, şap, niyebende, çiçirki otun damar kısmını koyuyoruz. Bu otları temizleyip tandırın üstünde kaynatıyoruz, sarartıyoruz, ondan sonra hazırladığımız işkembeyi hepsini katıyoruz tarçın, karanfil, şap hepsini koyuyoruz bir kaba tuzlayıp o suyu atıp mayayı hazırlıyoruz.”*

### Geleneksel Van Otlı Peyniri Üretimi

Baharın gelmesiyle Van kırsalında büyük bir telaş başlar... her yaz tekrar eden ve yaz boyu süren geleneksel Van otlı peynirinin telaşdır bu... Van otlı peynirinin içine katılacak çeşit çeşit yerel otlar yaylalardan, dağ eteklerinden hem yorucu hem bir şenlik havasında toplanır salamura kurur... Bir yandan da peynirin mayalanması için geleneksel şekilde her yörede hatta her evde farklı yapılan içinde sırlar olan doğal mayalar hazırlanır...Peynirin olmazsa olmazı lezzetli sütlerin elde edilmesi için de bahar önemlidir... Köylüler, koyun ve keçilerini baharın gelişle çobanlar eşliğinde yaylara göndermeye başlarlar...Bütün kışı ahırlarda geçiren koyun ve keçiler yaylarına kavuşur... Bazı köyler sağımlar başlayana kadar bir süre günü birlik emanet ederler bazıları yaz boyunca köye ait daha uzaktaki yaylalara gönderirler. Sağımların başlamasıyla, yakın yaylara giden hayvanlar köye çobanlar

tarafından getirilir sağımları kadınlar(berivan) tarafından yapılır. Çobanlar, hayvanları sütün miktar ve yağ oranının yoğun olduğu haziran, temmuz ayında tek sefer, sütün azaldığı ağustos ayında ise iki kez sağım için köye getirirler. Uzak ve yüksek yaylara ise berivanlar sabah erken saatlerde giderek gün batımına kadar yaylada sağım ve aynı zaman da peynirlerini yaparlar. Yaylada süt sağımı kuzuları olan koyun ve keçilerin süttten kesilmesine kadar (genellikle temmuz ortası) bir kez sonrasında günde iki kez yapılmaktadır.

Yaylada ve köylerde peynir yapımını özel bir hikayeye dönüştüren çok özel anlardan biri de “koçbaşlığı” (baştutma) yapan çobanları ya da kadınları izlemek ve bizzat deneyimlemektir. Koçbaşlığı yapan kişi sürü içinde hayvanların kendi sahiplerine yönlendirilmesini, atlanmadan hepsinin sağımının yapılmasını ve sağılmayacak hayvanları (emziren, hasta vs.) ayırarak hızlı bir sağım süreci sağlar. Köylerde yapılan sağımlarda hayvan sayısı azsa sadece hayvanın sabit tutulmasını, kaçmamasını sağlarlar. (Görsel 10. Koçbaşlığı yapanlar)



**Görsel 10.** a,b,c,d. Koçbaşlığı yapanlar. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

Koyun sağımı sırasında sütler temiz tülbent ile süzülerek bidonlara doldurulur ve sağım bitince süt mayalanacağı kaplara tekrar süzülerek alınır. Mayalama işlemi sağılan çiğ süt soğumadan, ılıkken (+-30 alan yazın verisi) yapılmaktadır. Süte katılan maya miktarı “doğal mayanın kuvvetine” ve hava, ortam, ısısına bağlı olarak kadınların tecrübelerine göre azaltılıp çoğaltılmakta ve süt miktarına göre göz kararı ayarlanmaktadır (bir çorba kepçesi, bir su bardağı vs), ancak maya miktarının artmasının mayalanmayı hızlandırdığı da belirtilmektedir. Doğal maya miktarının artması peynir tadını bozmamaktadır. Geleneklere dayalı olarak maya hazırlayan katılımcılardan bazıları bir kazan dolusu çiğ süte (60 kiloya) bir bardak (ortalama 200 ml.) doğal maya kattıklarını, bazıları ise 18-20 litre çiğ süte yaklaşık bir bardak (150-200 ml) kattıklarını ifade etmektedirler. Maya süte karıştırıldıktan sonra sütün mayalanabilmesi için uygun sıcaklıkta kalmasını sağlamak amacıyla üstüne örtü konulmaktadır. Süt çok ılık ise daha kalın örtülmekte (battaniyeler vb.) ancak süt sıcak ise ince örtülmektedir. Hava sıcaklığına göre de örtme işlemi ayarlanmaktadır. Yaylada hava sıcak ise süt bir-bir buçuk saatte mayalanabilmekteyken köylerde evde yapılan mayalamalarda ortamın ısısına göre bir buçuk-iki saat içinde süt mayalanmaktadır (bilimsel ifade olarak pıhtılaşmaktadır). Süte katılan maya miktarı da bu süreyi etkilemektedir. Kadınlar, sütün mayalandığını geleneksel aktarımlara dayanarak da anlamaktadırlar. Sütün mayalanma süreci (pıhtılaşma) tamamlandığında üzerinde hafif sarı bir su oluştuğunu ifade etmektedirler.

*G.K.1. “Aslında hemen maya katmıyoruz, sütü biraz dinlendiriyoruz. 10-15 dk. Çünkü süt sağıp getirdiklerinden süt çok sıcak oluyor.”*

Mayalanan süte (pıhtı) yerel olarak "meyandin" ya da “meyiyeye” denmektedir. Bu pıhtının (meyiyeye) içine ya istenen miktarda ot karışımı bir seferde karıştırılmakta ve karışım bez torbalara (tüyük/düyük) alınmakta ya da bir tabak vs. yardımıyla pıhtıdan alınan parçalar bez torbaların içine bir kat pıhtı bir kat ot (her kat için bir avuç dolusu

ot) serpilerek yerleştirilmektedir. Katılan otlar genellikle sirmo, mende, siyabo, heliz, hiltik, çünk, çöven, yarbuz, kuzukulağı, dereotu, catır, nane vb. otlardır. Üreticinin kendi tüketiminde veya sipariş üzerine üretim ise tercihe göre peynire sadece bir ot katılabilmekte ya da birkaç ot karıştırılabilmektedir. Sirmo genellikle aromasının beğenilmesi ve yaygın olarak yetişmesi, nedeniyle karışımlarda en çok tercih edilen ot olmaktadır.

Pıhtının(meyiye) içine katılan ot miktarı üreticiden üreticiye veya tüketicilerden gelen isteklere göre değişiklik göstermektedir ve aslında göz kararı ile katılmaktadır.

*Ç.K.4. “Peynir ot katarken kat kat atıyoruz çünkü otlar eşit derecede dağılması için. Yoksa bir tarafa çok ot dağılır. Bir tarafında da otu az olur. Müşteri baktığında peynir güzel görünsün bir tarafı beyaz bir tarafı çok otlu görünmesin.”*

*G.K.1. “Nane katıyorum kokusu güzel olsun diye. Otların aroması ilkbaharda daha lezzetli. Otları daha canlı ve yeşil. Ama şimdiki o kadar salamurada kalmış ki sönmüş biraz. Peynir katacağım otları katmadan önce iyice yıkıyorum. Salamuradan olduğu için tuzdan arındırıyorum biraz.”*

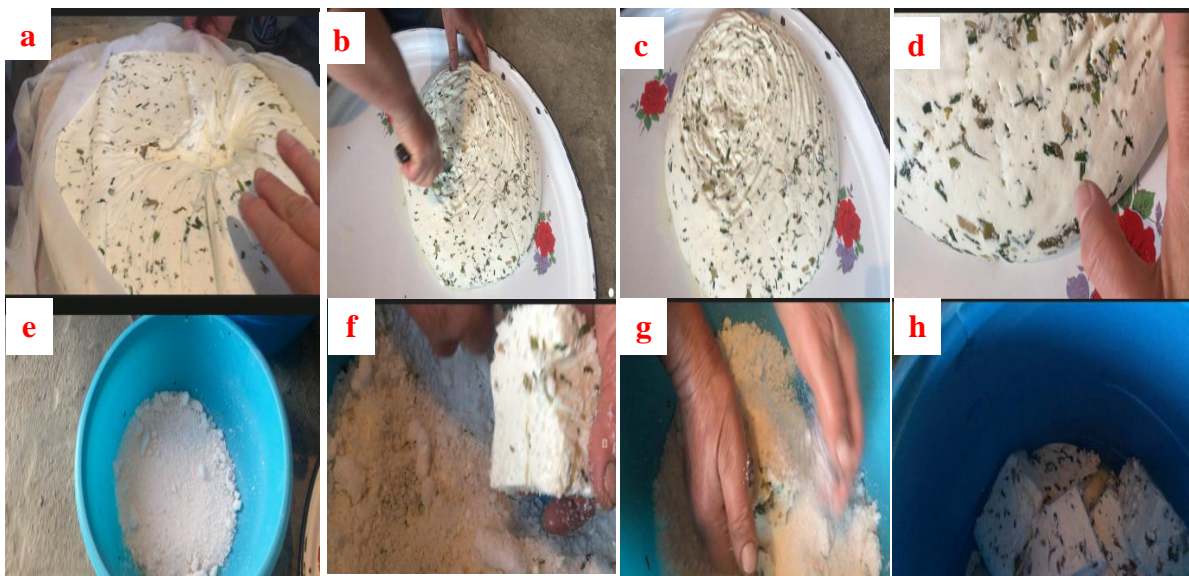
Bahar aylarında süt daha sulu ve sonbahara doğru daha yoğun ve yağlı olmakta ve süttten elde edilen peynir oranı değişebilmektedir. Bu işlemden sonra bez torbaların ağzına sıkıca bir düğüm atılır ve peynirin suyunu bırakması için tahta ya da bir taşın üzerine bırakılır. Bez torbaların üstüne ağırlık (taş vb.) konularak peynirin daha çabuk suyunu bırakarak süzülmesi (yerelde “şi parzandın” bazı köylerde “balandin”) sağlanır. Bu süzülme işlemi 4-5 saat ya da bir gün bekletilerek yapılır. Bu işlemden sonra bir bıçak yardımıyla elde edilen teleme (yerelde kamyami) el büyüklüğünde kesilerek gıda üretimine uygun doğal kaya tuzu ile tuzlanarak bidonlara (günümüzde geleneksellikten uzaklaşarak toprak küp kullanılmamaktadır) salamura veya kuru tuzlama (küp peynir) olarak hazırlanmak üzere konulur. (Görsel 11. Van Otlulu Peynirinin Üretim Aşamaları-1)

*Ç.K.1. “Şimdi sağdığımız sütleri hemen getirip tekrar bez torbalardan geçirip, bizim kendimizin yaptığı doğal mayadan bir kepe koyuyoruz. Üstünü bir bezle örtüyoruz. Ortamın sıcaklığına göre örtüyoruz. Biz doğal maya kullanıyoruz, hazır maya kullanmayız. Şimdi de peynirimi kaldıracağım ilk olarak kullanacağım otu bir sudan geçirip sonra peynire katacağım. Bir kat mayalanmış peynir bir kat ot katacağım hem peynir çok sulanmasın hem de güzel gelsin diye. Sonra bez torbaların için peyniri koyuyoruz. Peyniri biraz kendi suyunda bekletiyorum çünkü tam kıvamını tutsun ve keserken peynir kendini daha iyi tutuyor ve parçalanmıyor ondan. Ondan sonra torbaya koyduğum peynirimi bir taşın üzerine koyuyorum tamamen suyu süzölsün diye.”*



**Görsel 11.** a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,m. Van Otlı Peynirinin Üretim Aşamaları-1. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

*Salamura hazırlamak için el büyüklüğünde dilimlenen peynirler derin bir kap içine konan iri taneli, kuru kaya tuzuna elle bulanarak tuzlanır ve bir kap içine (bidon, çömlek) doldurulur. Tuzun etkisi ile peynir bıraktığı su kendi salamurasını oluşturmaktadır. Salamura peynir en az 20 gün serin bir yerde bekletilerek olgunlaştırıldıktan sonra tüketilmelidir. Sağlık açısından ise çiğ süt ile yapılması nedeni ile 30 günde önce tüketilmemesi önerilmektedir. Ancak peyniri taze tüketmeyi sevenlerin bu sürelerin altında da peyniri tükettikleri görülmektedir. Salamura peynir tercihe göre toprağa gömülerek de olgunlaşmaya bırakılmaktadır. Bu şekilde olgunlaştırılacaksa, salamura peynir öncelikle serin bir yerde en az bir ay boyunca kendi tuzlu suyu içinde bekletildikten sonra bidonun ağzı iyice kapatılarak ağzı yukarıya gelecek şekilde toprak altına gömülmektedir. Olgunlaşmaya bırakılan peynirler en az 2-3 ay toprak altında bırakılmaktadır, ancak üreticinin isteğine göre bir yılda toprak altında kalabilir. (Görsel 12. Van Otlı Peynirinin Üretim Aşamaları-2)*



**Görsel 12.** a,b,c,d,e,f,g,h,i,k,l,m. Van Otlı Peynirinin Üretim Aşamaları-2. (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

*Kuru tuzlama ya da eskitme peyniri* ise, yine köyden köye değişmekle beraber 5-20 gün salamurada olgunlaştırılmış peynirden yapılmaktadır. Daha uzun süre salamurada tutulmasının peyniri daha sert ve lezzetli hale getirdiği düşünülmektedir. 20 gün salamura içinde olgunlaşan peynir salamuradan çıkarılarak tuzunun azaltılması için peynirleri zedelemekten üzerinden temiz su geçirilir ve önceden hazırlanmış cacıkla (yerel jaji) bir kat cacık bir kat peynir olacak şekilde hiç boşluk bırakılmadan bidonlara yerleştirilir. Doldurma işlemi, içeriye hava girmesine izin vermeyecek şekilde sıkıca yapılmalıdır. Bazı köylerde salamura süresi 5 güne kadar inmektedir ve temiz su ile yıkama yapılmamaktadır. 5 gün sonunda peynirin yüzeyi kontrol edilmekte ve eğer kaygansa tuzunu almamış olduğu için hafif bir tuz serpilerek, değilse hiç tuzlanmadan cacık ile aynı şekilde boşluk kalmadan dolumu yapılmaktadır. Ancak, kısa süre salamurada tutulan peynirin eskitmesi daha yumuşak olduğu belirtilmektedir. Dolumda kullanılan cacık (jaji), peynir altı suyunun kaynatılmasıyla üzerinde oluşan beyaz lor ile hazırlanmaktadır. Cacık tercihe göre peynire katılan otlar katılarak ya da sade kullanılabilir. Elde edilen lor bez bir torbanın içine konularak üzerine ağır bir taş bırakılarak suyunun süzülmesi için bir gün bekletilmekte ve sonra istenirse ot katılarak kullanılmaktadır.

*B.K.1. "Eğer ki eskitme yapacaksak, peyniri 20 gün bekletiyoruz, sonra cacığımız hazır edip, bidonları getirip doldurup toprağa gömüyoruz. Salamura olarak da gömüyoruz. Bir yıla kadar bekletebiliriz. Bir şey olmaz."*

Peynir cacık karışımının dolum işlemi bittikten sonra bidonların ağzı suh veya pazı (yerelde tişuk) yaprakları konularak kapatılmakta ve bidonun ağzına ya bir taş konarak ya da çamur ile sıvanarak serin ve güneş olmayan bir yerde peynir suyunun tamamen süzülmesi için ağzı aşağıya gelecek şekilde toprağa gömülerek 2-3 ay olgunlaşmaya bırakılmaktadır. Peynir istenirse bir yıla kadar da toprak altında kalabilmektedir. Peynir bidonu kullanılmak üzere çıkarıldığında, ağzındaki çamur bidon ters iken açılarak temizlenmekte ve bir kapak ile kapatılmaktadır. (Görsel 13. Van Otlı Peynirleri)



**Görsel 13.** Van Otlı Peynirleri (Demirhan & Cihangir Fotoğraf Arşivi)

### **Van Otlı Peynirin geleneksel olarak üretilebilmede midir? sorunlar nelerdir?**

Van otlı peynirinin geleneksel üretiminin nasıl olduğu sorgulandığında içerik olarak değişmese de saklama ve eskitme yöntemlerinin farklı olduğu görülmektedir. Peynir yaylada tulum ve topraktan küplerde tutulurdu. Tulumda tutulanlar genellikle yaylada tüketim için hazırlanırdı. Yörede yaşayanlar, bir iki nesil geriye gidildiğinde hayvanlarıyla birlikte genellikle haziran ayı başında yaylara çıkarak 3 ay kadar kalırlardı. Yayla olanaklarının kısıtlı olması (ulaşım, haberleşme vs.) nedeni ile sağılan sütler yaylada koyun ve keçi derilerinden hazırlanan (temizlenerek, tuzlanıp kurutulmuş) tulumlara bir kat lor bir kat peynir olarak ya da cacıkla birlikte doldurulup, ağzı tuzlanıp kapandıktan sonra ters çevrilerek suyunun sızması için 10 gün bekletilir, sonra çevrilerek çadırların yanında saklanırdı. Yaylalar çok serin olduğu için peynirin toprağa gömülmesine ihtiyaç duyulmazdı.

*B.K.1. “Peyniri üretip, tuzlayıp teneye bir kutunun içinde koyuyorduk. Birkaç gün içinde bekletilirdi. Tulum için koyun ya da keçi derisi fark etmezdi. Peynirleri teneye kutulardan çıkartılıp tuzlu sudan süzdürülürdü, sonra peynir suyunun kaynatıp üstünde oluşan lor alınır. O lora beraber peynirleri tulumla koyardık. Bir kat lor bir kat peynir koyardık dolana kadar. Ayrıca cacıkla da dolum yapılırdı. Cacık ise, sütün yoğurt mayası ile mayalanmasıyla elde edilir. Daha sonra oluşan yoğurdun yayık yoluyla tereyağı ayrılırdı. Elde edilen yayık altı (ayran) ısıtılarak çöktürülürdü. Çöken kısım bez torbalara konulurdu. Bez torbalar duvara asılarak tamamen süzülürdüktan sonra cacık kullanılırdı. Bu yapılan cacıkla peynirle beraber tulumla dolum yapılırdı. Dolum yapıldıktan sonra ağzı iyice tuzlanıp kapatılırdı. Baş aşağı bırakılırdı. Yaklaşık 10 gün boyunca öyle kalırdı. İçinde su kalmışsa süzülün diye. Baş aşağı bırakılan tulum on gün sonra kaldırılıp normal haline döndürülürdü. Normal şeklinde oturtulan peynir yaklaşık 20 güne kadar bekletilirdi. Sonra tulum içindeki peynir tüketilirdi. Tulum açılır yenilecek kadar peynir çıkartılıp sonra tulumun ağzı iyice kapatılırdı ki hava almasın diye ve tulumun üstüne bir taş bırakılırdı ki hiç hava almasın diye. Ancak bazıları iyice olgunlaşsın diye bir aya kadar bekletilirdi.”*

Kırsalda değişen sosyo-ekonomik yaşam, yaylaya gidip-dönme olanakların artması, yerel halkın yaylaya uzun süreli kalmak için gitmekten vazgeçmesi nedeniyle tulumlarda üretim yerini tümüyle toprak çömleklerde peynir üretimine bırakmıştır. Köylerin yaylalara göre daha sıcak olması tulum içindeki peynirin çabuk bozularak uzun süre kullanımını engelliyordu. Üreticiler, peyniri serin tutabilmek için toprağa gömülerek saklayabilecekleri küplerde tutmaya başlamışlardır.

Çömlekler, peynir tutulması (yerel ifade) için yağlanarak tandırlarda pişirilip bir gün bekletildikten sonra, içine bir kat cacık (jaji) bir kat peyniri bastırılarak doldurulduktan sonra toprağa gömülerek olgunlaştırılmaya bırakılırdı.

Günümüzde ise ne yazık ki küplerden tümüyle plastik bidonlara geçilmiştir. Peynir üreticisi kadınlar annelerinin peyniri çömleklerde yaptığını ve bu geleneksel üretimi bildiklerini ancak plastik bidonları tercih ettiklerini belirtmektedirler. Yerel üreticiler (kadınlar) peyniri artık sadece kendi tüketimleri için değil satmak için yıl boyunca kilolarca ürettiklerini, çömlek maliyetlerinin fazla olduğunu, çabuk kırıldığını, kullanıma hazır değilse çeşitli işlemlerden geçmesi gerektiğini, ağır olduğunu güç gerektirdiğini bu nedenlerle tercih etmediklerini ifade etmektedirler. Plastik bidonlar kullanımının kolay olması, daha çok peynir alması, maliyetlerinin az olması, taşınması esnasında kırılma gibi sorunla karşılaşılmasından dolayı tercih edilmektedir, hatta artık kendi tükettiklerini dahi bidonlarda tutmaktadırlar.

*Ç.K.4. “Evet yapıyorduk. Şimdi yapmıyoruz. Çömlekler elimize ulaşmıyor. Çok zahmetli iş kimse yanaşmıyor. Şimdi olursa da tandırda pişirilmesi gerek, yağlanması gerek. Eskiden bir köylümüz yapıyordu. Bir müşterisi ona çömlek getiriyorlarmış. Onlarda çömleklerde yapıyorlardı.”*

*Ö.K.3. “Biz tandırda harlıyorduk. Çömlekler pişirilmeden gelirdi biz yapardık. Çömleklerin içine ayran çalkalıyorduk. Sütle sıvıyoruz. Sonra tandıra atıyoruz. İçe harlıyoruz. Çıkartılıp soğutuyoruz. Tandırda çıkarttığımız zaman bir su vurup bir gün bekletip sonra peynir basıp toprağa gömüyorduk.”*

Van’da geleneksel üretim için toprak küp, çömlek geleneği halen devam ettirilmeye çalışılmakta ve bu konuda çeşitli girişimler göze çarpmaktadır. Özellikle son yıllarda turizm sektörünün otantik sunumlar ve satışlar noktasında talepleri ticari satıcıları geleneksel üretime dönüş için yollar bulmaya itmektedir. Ancak henüz bu anlamda ciddi bir girişim gerçekleşmemiştir.



Geleneksel üretim noktasında önemli olan doğal maya kullanımı da giderek yok olmaktadır. Geleneksel olarak anadan kıza geçen doğal maya hazırlama geleneği yok olmaktadır. Doğal maya hazırlamak ile uğraşmak yerine hazır ticari maya ile yapmak daha kolay görünmektedir. Ancak hazır maya ile hazırlanan peynirin tadını bozduğu düşünülmektedir. O nedenle bu geleneğin sürdürülmesi hem geleneklerin korunması hem de lezzet açısından önemlidir.

*Ç.K.3. "Biz hazır maya kullanmayız peynirin tadını bozuyor. Biz doğal yapıyoruz."*

*Ö.K.5. "Peynir tadı kullandığı mayaya göre değişir, gerçekten bizim yaptığımız mayayla peynirin tadı güzeldir. Biz mayaya bakıyoruz. Maya güzelse peynirde güzeldir."*

*B.K.1. "Kendi yaptığımız bir maya olduğu için rahatlıkla peynire kullanabiliyoruz. Hazır mayaya nazaran peynirin tadı daha güzel, rengi daha parlak ve yumuşak oluyor."*

Peynirde kullanılan geleneksel kaya tuzu kullanımından da gün geçtikçe vazgeçilmektedir. Geleneksel olarak kullanılan kaya tuzuna göre daha ucuz olan ve kırsal bölgelere götürülerek daha ucuz fiyatlardan pazarlanan ve hatta gıda kullanımına uygun olmayabilen tuz kullanımının giderek yaygınlaştığı ifade edilmektedir. Bu tuzların peynirlerde hem görüntü hem şekil hem de lezzet bozulmalarına yol açtığı belirtilmektedir. Kalitesiz tuz peynirin rengini zamanla sarartmakta, ağızda kekremsi bir tat ile keskin, yoğun bir tuz tadı bırakmaktadır.

*G.K.2. "Bizim tuzumuz bu işin sırrı... eğer iyi kalite kaya tuzu kullanılmamışsa ayırt edebiliyoruz .... aşırı tuz tadı alıyor, acımsı oluyor dili yakıyor."*

Geleneksel üretimi etkileyen bir diğer sorun ise son yıllarda iklim değişiklikleri ile yağışların azalması nedeniyle yerel otların tedarik edilmesinde yaşanan zorluklardır. Köylere ait yaylalarda izinsiz yapılan ot toplanması sırasında bilinçsizce kökünden yapılan sökümler bir sonraki yıl yeşermemektedir. Bunun yanı sıra otlardan ticari olarak kazanç elde etmeye başlayan kişiler üreticiden önce otlara ulaşarak toplayarak satışa çıkarmaktadır. Üretici otlara ulaşmakta giderek zorlanmaktadır ve peynire katılan otlar ve çeşitliliği giderek azalmaktadır. Bu bitkilerin geleneksel üretim için mutlaka koruma altına alınması gerekmektedir. Bu konuda yapılan çalışmaların çoğaltılarak desteklenmesi gereklidir.

Geleneksel üretimde sosyo-ekonomik nedenlerle de peynir üretiminde azalma yaşanmaktadır. Hayvan yetiştiriciliğinin zahmetli ve güç bir iş olması, bakım maliyetlerinin günden güne artması (ot ve ilaçlarının pahalı olması gibi, hayvanlar için yaylalarda içecek su bulma zorluğu) peynirde kullanılan otların azalması ile ota ulaşımın ücretli hale gelmesi peynir üretimini olumsuz etkilemektedir. Ayrıca yerel küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapanların büyük üreticiler karşısında rekabetini zorlaştırmaktadır.

*G.E.1. "Koyunların su içmesi için tekne lazım. Müracaat ettik. Bir türlü alamadık tarımda. Kendi çabamızla birkaç tekne almışız. Yeşilliğimiz iyidir. Ama bu dönmelerde su sıkıntıları yaşıyoruz."*

*B.E.1. "Bizim eskiden baya sürülerimiz vardı. 500 vardı 600 vardı ama şimdi çoğunu sattık. Git gide azaldı. Eskiden zenginlerin çok koyunları vardı. Eskiden 4000 yakın koyunları vardı ama şimdi 2000 yakın vardır. Yarı yarıya azaldı."*

*B.K.2. "Koyunların azalmasının nedeni otların pahalı olması arpanın pahalı olması, bizim yoncalarımız olmasına rağmen bizde yetiremiyoruz."*

Ç.K.4. “Şimdi herkesin yok. Bazıların var bazılarının da yok. Bazıları da sattı. Yapamadılar. Koyun bakmak çok zahmetli. Ot çok pahalı. Bu yıl sadece ot için 6 bin TL verdik. Biçer parası işçi parası çoban parasıdır. Bugün bile köyden gelirken bile minibüse günlük 13 TL ödeme yapmak zorundayız.”

Van otlı peynirinin geleneksel üretiminin sürdürülebilirliği konusunda yerel üreticiler ve özellikle kadınlar son derece önemlidir. Van otlı peyniri önemli ölçüde kırsalda yaşayan kadınların emeğine dayalı olan üretim süreçlerine sahiptir. Kırsal yaşam içinde kadının özellikle sosyo-ekonomik yönden güçlendirilmesi bu anlamda önemli görülmektedir. Özellikle genç kadınların kentin kendilerine sunacağını varsaydıkları sosyo-ekonomik olanaklar kırsalda yaşamayı sürdürmede isteksiz olmalarına neden olmaktadır (Cihangir vd., 2020). Kırsalda geleneksel peynir üretimini sürdürenlerin orta yaş ve üstü kadınlar olduğu görülmektedir. Bu durumun devam etmesi halinde başka olumsuzluklarında etkisi ile geleneksel kültürün sürdürülebilirliği noktasında çeşitli sorunlar yaşanabilir.

Ç.K.4. “Ben 60 yaşına geldim artık. Gelin geldiğim günden beri yapıyorum. Yani yaklaşık 40-45 senedir yapıyorum... Kızlarımız kalmamış hepsini evlendirdik. Ama evdeki gelinlerimiz peyniri biliyor.”

B.K.1. “Biz okumadık biz sürekli annemizin eteğinde ayrılmazdık, hep onların yanındaydık, her işe onlarla giderdik. Misal kızım bilmiyor, çünkü onlar okuyordu. Ben misal torunum kadardım yani 8 yaşından beri annemle beraberim.”

Geleneksel üretimin yapılmasını değil ancak marka değerini etkileyerek gelecekteki talepleri azaltacağı öne sürülen bir diğer sorun ise geleneksel üretim olmayan peynirin, geleneksel Van otlı peyniri olarak satışlarıdır. Bu ürünler, Tarihi Peynirciler Çarşısı olarak bilinen ve büyük miktarlarda peynir satışlarının yapıldığı çarşıda ve kentte satışı yapan pek çok noktada özellikle kent dışından gelen ziyaretçilere veya e-ticaret ile alım yapan ancak ürünü tam olarak tanımayan tüketicilere geleneksel üretim adı altında satışa sunulmaktadır. Bu satışlar olumsuz etki yaratarak tekrar alım yapılmamasına neden olmaktadır.

## Sonuç

Çalışma kapsamında, Van otlı peynirinin geleneksel üretim süreci araştırılarak peynirin üretiminde kullanılan yöresel otlar, doğal maya, peynirin asıl üreticisi olan ve kırsalda yaşayan kadınların üretim sürecindeki rolleri ve geleneksel üretiminde karşılaşılan sorunlar üzerinde durularak Van otlı peynirinin üretim hikâyesi sunulmuştur. Çalışma sahalarında kırsalda yaşayan ve peynir üretimine en büyük emeği harcayan kadınlarla birlikte üretim ortamına katılarak, yüz yüze derinlemesine gerçekleştirilerek ve üretim süreci deneyimlenerek Van otlı peynirinin üretim süreçlerinden oluşan hikâyesi ortaya konulmuştur.

Van otlı peynirinde kullanılan otlar yüksek dağlardan ve eteklerinde yer alan yaylalardan ilkbahar aylarında toplanarak salamura haline getirilen otlar peynirde kullanıma hazır hale getirilmektedir. En çok kullanılan otların başında; mende, sirik, heliz, soh (suh), dağ kekiği, siyabo gelmektedir. Peynirde kullanılan otların çeşidi ve miktarı üreticilerin tüketim alışkanlıklarına bağlı olarak değişmektedir. Eğer, üretici peyniri kendi tüketimi dışında pazarlamak için üretiyorsa, müşterilerinin isteğine bağlı olarak da ot çeşidini ve miktarını ayarlamaktadır. Ancak son yıllarda otların azalması, zaman zaman bazı bölgelere güvenlik nedeni ile gidilememesi gibi nedenlerden dolayı üretici doğal yetişen otları toplamakta sorunlar yaşamakta ve otu satın alarak kullanmaktadır. Bu da üreticiyi peynirde daha az miktarda ot kullanmaya yöneltmektedir.

Van otlu peynirinin geleneksel üretiminde kullanılan doğal maya peynir kadar özel bir geleneği içermektedir. Doğal mayayı kadınlar annelerinden kayınvalidelerinden öğrenerek geleneği devam ettirmektedirler. Doğal mayayı her kadın farklı hazırlayabilmektedir. Ancak mayanın ham maddesi olan, koyun işkembesi, şap, tuz, öğütülmemiş karabiber her yerde kullanılan malzemelerdir. Bunun dışında üretici, mayanın bereketli olması, güzel kokması veya tadının iyi olması için isteğe bağlı olarak dağ kekiği, kırmızıbiber, çubuk tarçın, nisan yağmuru, boğa dikeni, kuru üzüm, kabak çekirdeği vb. malzemeleri de mayaya katmaktadır. Üretici, Van otlu peynire gerçek lezzetini veren şeyin doğal maya olduğunu bunun dışında kullanılan hazır mayaların peynirin tadını bozduğunu iddia etmektedir. Doğal maya hazırlama ve doğal maya ile peynir üretim geleneğini orta yaş ve üstü üretici kadınlar halen sürdürmektedir. Ancak hazır maya kullananlara da araştırma sahasında sık sık rastlanmıştır ve bu geleneğin korunarak sürdürülmesi de son derece önemlidir.

Van otlu peynirinin üretimi halen geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır. Ancak geleneksel üretim yöntemlerinin zamanla değiştiği görülmektedir. Eskiden tulum ve toprak çömlerle peynir üretilirken günümüzde plastik bidonlarda üretilmektedir. Peynir üretiminin toprak çömler, küplerden plastik bidonlara geçmesinin nedeni üreticinin zamanla değişen sosyo-ekonomik koşulları ile açıklanabilmektedir. Üreticiler eskiden sadece kendi tüketimleri için peynir üretmekteyken zamanla ürettikleri peyniri satışını gerçekleştirerek ekonomik bir kaynak olarak değerlendirmeye başlamışlardır. Ancak kendi üretimleri için kullandıkları tulum ve çömlerle peynir üretimi hem zahmetli hem de maliyetli olduğu için üreticiler peyniri bidonlarda üretmeye başlamıştır. Bu değişim o kadar etkili olmuştur ki lezzetten fedakarlık ederek kendileri için ürettikleri peyniri de bidonlarda üretmeye başlamışlardır. Bir nesil öncesi gelenekler neredeyse tümüyle yok olmuştur. Son günlerde yeniden geleneksel üretimin canlandırılması ve peynirin çömlere geri dönmesine ilişkin farkındalık oluşturma çalışmaları üniversite, kamu kuruluşları ve STÖ'ler eliyle başlamıştır.

Van otlu peynirinin sürdürülebilirliği için üreticiler de son derece önemlidir. Peynirin üreticisi kırsalda yaşayan kadınlardır. Üretici kadınlar, annelerinden veya kayınvalidelerinden öğrendikleri geleneksel şekliyle peynir üretimi yapmaktadırlar. Kadınlar geçmişte ev içi tüketim olarak ürettikleri peyniri bugün evin ekonomisine katkı sunan bir iş ve geçim kaynağı olarak görmektedirler. Annelerinden veya kayınvalidelerinden devraldıkları bu iş yükünü sürdürmeye çalışmaktadırlar. Kadınlar alınan siparişlere göre sadece üretim yapmakta pazarlama kısmını ise erkekler yürütmektedir. Belki de geleneğin son kalesi şu ana üretimi yürüten kadınlardır. Genç kadınların kırsalda annelerinin sürdürdüğü zorlu hayatı üstelikte ekonomik bir karşılığı olmadan sürdürmek istememesi, kırsalın sosyo-ekonomik anlamda genç kadınları ve hatta genç erkekleri cezbetmemesi geleneksel peynirin üretimini tehdit eden bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Peynir üretiminin kalkınmada önemli ayaklardan bir olan turizm bileşeni içinde değerlendirilerek sosyo-ekonomik anlamda kırsala katacağı katma değer artırılması ve genç kadın-erkekleri üretimin içinde tutması önemli görülmektedir.

Son yıllarda tüm dünyada ve ülkemizde yaşanan ekonomik sıkıntılar ve iklim değişikliklerinin olumsuz etkisi peynir üreticilerini ve peynir üretimini etkilemektedir. Hayvan bakımının giderek maliyetli hale gelmesi, iklim değişiklikleri hayvancılığı olumsuz etkilemektedir. Kuraklığın etkisi ile otlakların yeterince yeşermemesi, hayvanların yeterli içme suyuna ulaşamaması nedeniyle hayvanlarda süt verimini düşmekte ve birçok yerde peynir üretimi artık ağustosun başında son bulmaktadır. Bu da üreticilerin peynir üretiminden vazgeçişlerini köylerden kente

göçüşü tetiklemektedir. Bu sorunlarla baş edemeyen üreticiler, çareyi hayvan sayısını azaltmakta ya da hayvanlarının tamamını satarak büyük şehirlere göç etmekte bulunmaktadır.

Van otlu peynirinin üretiminin ve bu hikayenin devam edebilmesi için kamu kurumlarının, özel sektörün, STÖ'lerin ve yerelin katkısı son derece önemlidir. Van kenti sahip olduğu tarihi ve kültürel mirasına Van otlu peynirinin hikayesi ile turizme konu olması bu noktada bir çıkış olarak değerlendirilmelidir

## Önermeler

Van otlu peynirinin geleneksel olarak üretiminin devam etmesi ve pazarlanması için yapılması gerekenler;

1. Peynir geleneksel lezzet ve görünümü için geleneksel üretim yöntemlerinde kullanılan toprak küplerde, çömlerle üretilmesi için gerekli alt yapı sağlanarak üreticinin uygun maliyetler ile temin etmesi sağlanmalıdır.
2. Ticari hazır mayanın yerine doğal mayanın kullanılması teşvik edilmelidir.
3. Peynirde kullanılan tuzun kaliteli ve gıda üretimine uygun kaya tuzu olması için üretici bilinçlendirilmelidir.
4. Peynirinde kullanılan tuz oranının –yerel olmayan tüketici taleplerini olumsuz etkilemesi nedeniyle– azaltılmasına yönelik çalışmalar yürütülmeli, peynir üretiminde fazla tuz kullanımının önüne geçilmesi yönünde üretici bilinçlendirilmelidir.
5. Peynirde kullanılan yerel otların, iklim değişikliği ve yanlış hasat nedeniyle her yıl giderek azaldığı görülmektedir. Otların doğal olarak yetişebilmesi için doğru şekilde hasat edilmesi ve ticari amaçla bilinçsiz yoğun tüketiminin önüne geçilmesi için yerel halk bilinçlendirilmelidir.
6. İklim değişikliğine bağlı yaşanan kuraklık (yayla ve meralarında kuraklaşması) nedeniyle hayvanlar hem beslenme hem de su ihtiyacını karşılama noktasında sıkıntısı yaşamaktadırlar. İlgili kurumlarca su sorununa yönelik çözümler üretilmesi gerekmektedir.
7. Hayvanların bakımı, yem ve ilaç maliyetlerini karşılamakta zorlanan bazı üreticiler hayvanlarının sayısını azaltmakta ya da hepsini satmaktadırlar. Bölgeye özel kalkınma planları kapsamında turizm ve tarım öncelikli kamusal hibe ve destekler ile teşvikler verilmelidir.
8. Geleneksel Van otlu peyniri gerçek lezzetini veren koyun sütüdür. Van otlu peynirinin koyun sütü ile üretilmesi desteklenmelidir.
9. Kırsalda genel olarak yaşam şartlarının ve özel olarak da hayvancılığın ağır iş yükünden dolayı genç kadınlar peynir üretimi yapmak istememektedir. Geleneksel üretim yapan kırsal kadının sosyo-ekonomik şartlarının iyileştirilmesine yönelik politikalar geliştirilerek üretimin devamının sağlanması önemlidir.
10. Son yıllarda yerel kültürleri tanımaya yönelik artan bir turizm talebi olduğu bilinmektedir. Oysa bölgede somut ve somut olmayan kültürel değerlerin deneyimlenmesine yönelik olarak yürütülecek pazarlama stratejilerinin –niş pazarlama gibi– yeterince kullanılmadığı ve desteklenmediği görülmektedir (Cihangir & Şeremet, 2020). Van otlu peynirinin katma değeri düşük bir ürün olarak pazarlanması yerine kırsal turizm çalışmalarına ağırlık verilerek çalışma kapsamında sunulan geleneksel üretim hikayesinin turistik ürün olarak pazarlanması noktasında kamu ve özel sektörün iş birliği yapması önemlidir. Kırsal turizmin (çiftliklerde peynir üretiminin deneyimlenmesi, gastronomi turizmi bağlamında peynir turizm) sosyo-ekonomik anlamda olumlu etkileri göz önüne alınarak iyi uygulama örnekleri ve bu alanda yapılmış araştırmalar incelenerek bölgeye özgü girişimler gerçekleştirilmelidir (Cihangir vd., 2020).

11. Üretici peynirin üretim hikayesini bir turistik ürün olarak pazarlayabileceğinin farkında değildir. Her yaz ürettiği peyniri sadece bir gıda olarak pazara sunmakta, hızlı bir şekilde elinden çıkartmak için çok düşük gelirlere razı olmaktadır. Bu noktada turizm ve yerel turizm girişimciliği hakkında üretici bilinçlendirilerek turizm gelirlerinin bölge için yaratacağı ivme kullanılmalıdır (Çamur Cihangir & Cihangir, 2017). Üreticiye ürünün değerinin anlatılması, yol gösterilmesi ve ürünün benzerleri gibi peynir turizmi için kullanılması halinde elde edilebilecek gelirler örneklenmelidir (Cihangir & Demirhan, 2020). Bu konuda bütüncül bir yaklaşım ile tüm dinamikler koordineli bir şekilde iş birliği yapmalı peynirin geleneksel üretiminin daha fazla erozyona uğraması engellenerek aslına dönmesi desteklenmelidir.
12. Ürünün bilinirliğinin artırılması için yapılan tanıtım ve reklamlar artırılmalıdır. Üreticilerin ve ticari olarak ürünü pazarlayanların fuar vs. katılımları desteklenmelidir.
13. Ticari olarak peynirin satışını yapan esnafın gerekli kontroller ile geleneksel Van otlı peyniri adı altında farklı ürün pazarlaması engellenmelidir. Özellikle e-ticaret ile yapılan gönderimlerde bu konuya daha çok dikkat edilmelidir (Cihangir & Demirhan, 2021).
14. Ticari olarak peynir satışı yapan esnafa aslında sadece bir gıda ürünü değil bölgenin önemli bir lezzetini pazarladıkları ve bu yolla aslında Van'ın markasına katkıda bulduklarını, tanıtımını yaptıklarını ve bu anlamda rollerinin çok değerli olduğu hissettirilmelidir (Cihangir & Demirhan, 2021). Bu rolün içselleştirilmesi sağlanabildiğinde üreticiye dönük olarak geleneksel üretimin devam ettirilmesi anlamında baskı oluşacağı ve geleneksel olmayan ürünlerin pazarda yer bulamayacağı düşünülmektedir. Geleneksel olarak üretilmeyen ürüne talep olmaması arzı geleneksel üretime yönlendirecektir.

Üniversiteler gibi araştırma kurumlarında yürütülen araştırmaların (Cihangir ve Demirhan, 2020; Cihangir vd. 2020; Cihangir ve Demirhan, 2021; Coşkun ve Öztürk, 2000; İşleyici ve Akyüz, 2009; Kara ve Köse, 2020; Kose ve Ocak, 2020; Kurt ve Akyüz, 1984; Ocak ve Köse, 2015; Öztürk, A., Öztürk, S., ve Kartal, 2000; Tunçtürk, Ocak, ve Köse, 2014; Tunçtürk, M., ve Tunçtürk, R. 2020) ve sivil toplum örgütlerinin yerelde yürüttüğü Van otlı peynirinin sürdürülebilirliğini destekleyecek çalışmaların kamu kurumlarınca desteklenmesi ve çalışmaların yaygınlaştırılması sağlanmalıdır.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

## KAYNAKÇA

- Akyüz, N., Coşkun, H., Andiç, S., & Altun, İ. (1996). Some general characteristics of pickled herbs used in making van herby cheese. *Yüzcüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 6(1), 35-41.
- Aydın, M. (2021). Heliz'e bağlı toksik hepatit. *Van Tıp Dergisi*, 28(1), 15-18.
- Bal Onur B., & Aksoy Biber N., (2015). *Peynir aşkına*. 1. Baskı. İstanbul: Kültür Yayınları
- Berg, L., B. (2001). *Qualitative research methods for the social sciences*. Boston: Pearson.

- Cihangir, E., & Şeremet, M. (2020). Van'ın Edremit İlçesinde turizmin gelişimi: Rezilyans ve değişim. *Türk Coğrafya Dergisi*, 74, 47-59.
- Cihangir, E., Demirhan, Ö., & Şeremet, M. (2020). Kırsal turizm potansiyelinin ortaya çıkarılmasında kırsalda kadının durumuna bir bakış: Van otlı peyniri üretimi örneği. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, (42), 199-222.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020) Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlı peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2021) Van tarihi peynirciler çarşısı'nın turizm sektörü ve yerel turizm girişimciliği açısından restorasyon ve Covid-19 sürecinde değerlendirilmesi, *Kent Kültürü ve Yönetimi Dergisi*, 14(3), 705-727.
- Coşkun, H., & Öztürk, B. (2000). Vitamin C contents of some herbs used in Van herby cheese (Van otlı peyniri). *Nahrung*, 44(5), 379-380.
- Coşkun, H., & Öztürk, B., (2001). Otlı peynir adı altında üretilen peynirler üzerinde bir araştırma. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, (10), 19-23.
- Creswell, J. W., & Báez, J. C. (2020). *30 essential skills for the qualitative researcher*. London: Sage Publications.
- Croxford, S. (2012). *Türkiye'nin peynirleri*. (Çev) D. Gürcan. İstanbul: İnkılap Kitapevi.
- Çamur, K. C., & Cihangir, E. (2017). Turizm temelli girişimciliğin gelişiminde yerel ve mekansal dinamiklerin Göreme (Nevşehir-Kapadokya) örneğinde analizi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(3), 227-238.
- Çelik, S. E., Özyürek, M., Altun, M., Bektaşoğlu, B., Güçlü, K., Berker, K. I., Özgökçe F., & Apak, R. (2008). Antioxidant capacities of herbal plants used in the manufacture of Van herby cheese: 'Otlı peynir'. *International Journal of Food Properties*, 11(4), 747-761.
- Çelikel, A., Akin, M. B., & Gürbüz, S. (2020). Traditional cheeses of eastern anatolia region in Turkey. *Traditional Cheeses from Selected Regions in Asia, Europe, and South America*, 1, 199-230.
- Durlu-Özkaya F., & Gün, İ., 2008. Anadolu'da peynir kültürü. ICANAS 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, Eylül 2007, Ankara. 485- 506.
- Durmaz, H., Sagun, E., Tarakci, Z., & Ozgokce, F. (2006). Antibacterial activities of *Allium vineale*, *Chaerophyllum macropodum* and *Prangos ferulacea*. *African Journal of Biotechnology*, 5(19), 1795-1798.
- Durmaz, H., & Sağun, E. (2014). The effects of manufacturing and ripening periods of herby cheeses on growth of *listeria monocytogenes*. *Eurasian Journal of Veterinary Sciences*, 20(2), 89-93.
- Ebinç S., (2021) *Van'ın otlı peyniri üzerine bir güzelleme*. Alındığı uzantı: [https://www.facebook.com/permalink.php?story\\_fbid=1730771163737604&id=402327743248626](https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1730771163737604&id=402327743248626) (Yayınlanma Tarihi: 5 Eylül 2020)
- Güldigen, Ö., & Şensoy, S. (2015). Otlı peynirde kullanılan yabancı otlar ve belirgin özellikleri. *Gap VII. Tarım Kongresi* (pp.411-416). Şanlıurfa, Turkey

- İşleyici, Ö., & Sancak, Y. (2005). Van otlu peyniri. *YYÜ Sağlık Bilimleri Dergisi*, 8 (1-2),48-58.
- İşleyici, Ö., & Akyüz, N. (2009). Van ilinde satışa sunulan otlu peynirlerde mikrofloranın ve laktik asit bakterilerinin belirlenmesi. *YYU Veteriner Fakültesi Dergisi*, 20 (2), 59- 64.
- Kara, S., & Köse, Ş. (2020). Geleneksel yöntemle üretilen otlu peynirlerin bazı kalite özelliklerinin ve biyoaktivitesinin belirlenmesi. *Gıda*, 45(5), 942-953.
- Kılıçel, F., Tarakçı, Z., Sancak, H., & Durmaz, H. (2004). Otlu lorların mineral madde ve ağır metal içerikleri. *YYÜ Tarım Bilimleri Dergisi*, 14(1), 41-45.
- Köse, Ş., & Ocak, E. (2018). Antimicrobial and antioxidant properties of sirmo (*Allium vineale* L.), mendi (*Chaerophyllum macropodum* Boiss.) and siyabo (*Ferula rigidula* DC.). *Gıda*, 43(2), 294-302.
- Kose, S., & Ocak, E. (2020). Determination of antioxidant and antimicrobial activity of herby cheese. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(11), 1-12.
- Kurt, A., & Akyüz, N. (1984). Van otlu peynirinin yapılışı ve mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal nitelikleri. *Gıda*, 9 (3), 141-146.
- Lune, H., & Berg, B. L. (2017). *Qualitative research methods for the social sciences*. Edinburgh: Pearson.
- Ocak, E. (2016). *Van Mutfak Kültürü*. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Yayınları. Yayın No:62. Ankara: Matus Basımevi.
- Ocak, E., & Köse, Ş. (2015). Van otlu peynirin üretimi ve mineral madde içeriği. *Gıda / The Journal of Food*, 40 (6): 343-348.
- Ocak, E., Bingöl, M., & Gökdal, Ö. (2009). Van yöresinde yetiştirilen Nordus koyunlarının süt bileşimi ve süt verim özellikleri. *YYÜ Tarım Bilimleri Dergisi*, 19(2), 85-89.
- Oliaei, Y. S. B. (2016). Jajikhli Panir. In Donnelly, C. (Ed.), *The Oxford companion to cheese* (pp.390). New York: Oxford University Press.
- Öney Tan, A. (2016). Turkey. In Donnelly, C. (Ed.), *The Oxford companion to cheese* (pp.732-734). New York: Oxford University Press.
- Öztürk, A., Öztürk, S., & Kartal, Ş. (2000). Van otlu peynirlerine katılan bitkilerin özellikleri ve kullanılışları. *Ot Sistemik Botanik Dergisi*, 7(2), 167-179.
- Sagun, E., Durmaz, H., Tarakci, Z., & Sagdic, O. (2006). Antibacterial activities of the extracts of some herbs used in Turkish herby cheese against listeria monocytogenes serovars. *International Journal of Food Properties*, 9(2), 255-260
- Sağun, E., Tarakçı, Z., Sancak, H., & Durmaz, H. (2005). Salamura otlu peynirde olgunlaşma süresince mineral madde değişimi. *YYYÜ Veteriner Fakültesi Dergisi*, 16 (1), 21-25.
- Şahin, K., Andiç, S., & Koç, Ş. (2001). Van ili kentsel alanda ailelerin otlu peynir ve süt ürünleri alım ve tüketim davranışları. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 11(2), 67-73.
- Sharan, B. (2009). *Qualitative research: A guide to design and implementation*. San Francisco: Wiley
- Stake, R.E. (2010). *Qualitative research studying how things work*. New York: The Guil Ford Press.

- Swan, S. (2005). *Türkiye'nin peynir hazineleri*. (Çev.) O. Duru & S. Duru. 2. Baskı. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Tunçtürk, Y., Ocak, E., & Köse, Ş. (2014). Farklı süt türlerinden üretilen van otlı peynirlerinin fiziksel ve kimyasal özellikleri ile proteoliz profillerinde olgunlaşma sürecinde meydana gelen değişimler. *Gıda*, 39 (3), 163-170
- Tunçtürk, M., & Tunçtürk, R. (2020). Van otlı peyniri ve yapımında kullanılan bitkiler ile ilgili genel bir değerlendirme. *Ziraat Fakültesi Dergisi*, Türkiye 13. Ulusal, I. Uluslararası Tarla Bitkileri Kongresi Özel Sayısı, 238-244.
- Uzunsoy, I., & Özer, B. (2018). Cheeses from Turkey. In Papademas, P. & Bintsis, T. (Eds.), *Global Cheesemaking Technology*, (pp.191-192), Hoboken: Wiley, Ltd.
- Ünsal, A. (2009). *Süt uyuyunca*. 5. Baskı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yenipınar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde yerel yiyeceklerin önemi ve coğrafi işaretleme: Van otlı peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 13-23.
- Yin, R. K. (2016). *Qualitative research from start to finish*. London: Guilford publications.
- TÜBİTAK Türkiye Sanayi Sevk ve İdare Enstitüsü (TÜSSİDE), (2016). *DAP Bölgesi Yöresel Ürünlerini Ticarileştirme Stratejilerinin Belirlenmesi Projesi Raporu 2016*. [http://www.dap.gov.tr/Img\\_Catalog/Dosya/Dap-Yoresel-Urunler-Genel.Pdf](http://www.dap.gov.tr/Img_Catalog/Dosya/Dap-Yoresel-Urunler-Genel.Pdf)
- TÜİK (2021) (a) *Sağılan Hayvan Sayısı*. Alındığı uzantı: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn= 101&locale= tr,2021>
- TÜİK (2021) (b) *İşlenmemiş Süt Miktarı*. Alındığı uzantı: (<https://biruni.tuik.gov.tr/ medas/?kn= 101&locale= tr,2021>)
- TÜİK (2021) (c) *Türkiye Süt Fiyatları*. Alındığı uzantı: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Canli-Hayvan-ve-Hayvansal-Urun-Fiyatlari-ve-Uretim-Degeri-2020-37391>
- TÜİK (2021) (d). *Yıllara Göre Küçükbaş Hayvan Sayısı (Baş)* Alındığı uzantı: <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/tabloOlustur.do#>
- TÜİK (2021) (e). *Yıllara Göre Küçükbaş Hayvan Sayısı Türkiye İller Sıralaması*. Alındığı uzantı: <https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr>
- TÜİK (2012) (f). *Yıllara Göre Küçükbaş Hayvan Sayısı (Baş) Van İlçe Sıralaması*. Alındığı uzantı: <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=101&locale=tr>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (TPE), 2018. *Resmi coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı bülteni*. Alındığı uzantı: <http://mobil.tobb.org.tr/DuyuruResimleri/2682-1.pdf> , (Erişim Tarihi: 01.11.2020)
- Van İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, 2020. *Otlı Peynir*. Alındığı uzantı: <https://van.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=20>, (Erişim tarih: 10.11.2019).



## **The Story of Van-Herby Cheese Traditional Production**

**Özlem DEMİRHAN**

Van Yüzüncü Yıl University, Institute of Social Sciences, Van /Turkey

**Emine CİHANGİR**

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

### **Extensive Summary**

Van province, located in the Eastern Anatolia region, has historical and cultural heritage sites tourism, has also rich local gastronomy. Keledoş, Helise, Kavut, Ayran Aşı and Van-herbed cheese are amongst the most well-known products. Van grassy cheese is one of the special local flavours based on the common cultures of Van and Bitlis provinces. In addition to being loved and consumed locally, cheese is a product that creates added value as an important component of the famous Van breakfast. However, despite this condition, the traditional production story of cheese and the socio-cultural richness of the local producing it have not been adequately addressed in tourism studies. When the literature was reviewed, the first studies with the account of cheese tourism were put forward by the researchers of this study. With these studies, the importance of marketing the story of Van Otlu cheese as a tourism product for the city and the sustainability of traditional production (Cihangir, Demirhan and Şeremet 2020; Cihangir and Demirhan, 2020) were earlier emphasised. Alongside the earlier studies on this subject, the study provides a critical account of the production story of the traditional Van herb cheese and reveals as to how the herbs used in its traditional production, the way natural yeast produced, and the problems experienced in the traditional production process. Therefore, the study aims to understand the production story of the traditional Van herb cheese as a touristic product, and to raise awareness for the sustainability of traditional production in this sense. Specifically, this study pursues a goal of answers to the following research questions:

- What are the herbs used in Van herbed cheese?
- In what ways do the producers use the herbs in herby cheese?
- How is the natural yeast used in cheese produced?
- Do the produces follow the traditional way in which Van herby cheese is produced?
- What are the problems related to the traditional production of Van herby cheese?

To answer these questions, as part of a comparison-based case study design featuring a qualitative research paradigm, the study was undertaken in four separate provinces of Van city. In addition, the ethnographic method was employed to reflect the daily experience of the production process in the research fields. The data were collected through face-to-face semi-structured in-depth interviews and descriptive analysis was carried out with an interpretive approach.

According to the research findings, the traditional cheese production culture has begun to change, because the production of earthen jars used in traditional production has been lost, the natural yeast has started to be replaced by commercial instant yeast, the number of herbs used has decreased with climate change and wrong harvests, and the women who carry out the traditional production tend to be migrating from the village to the city due to socio-cultural and economic reasons. Given that the extreme weather conditions threat the region with floods and drought, the milk

production and herb cultivation might face some challenges in the near future. Additionally, this study suggests that if the process is not followed by this approach, it might face the disappearance of the traditional production of Van-herby cheese. In this context, this study provides a set of suggestions for the sustainability of traditions, considering the production story of cheese in rural tourism, gastronomy tourism, cheese tourism, which might support the region in socio-economic meaning.