



Otlı Peynir

Mustafa, geçtiğimiz Şubat tatilinde bir İstanbul gezisi yaptı. Babası Mustafa'yı, İstanbul'un ünlü "Kadınlar Pazarı"na götürdü. Bu pazarda, Siirtlilerin ünlü "büryan kebabını" yapan kebabçılar vardı. Bir de, çeşit çeşit peynir satışı yapılıyordu. Mustafa'nın babası, peynir düşkünüydü. Kebab yemediler, ama otlı peynir satın aldılar. Mustafa, bu peynir çeşidini ilk kez o gün tanıdı. Beyazımsı sarı renkli, üzeri minik delikli, sert görümlü bir peynirdi. Babası, bu peyniri alırken satıcıya bir de soru yöneltti: "Van'dan değil mi?" Yanıt: "Evet, abi!" oldu. Bu sözcüklerin anlamını eve döndükten sonra, ikinci çayında, biraz tereyağı sürülmüş sıcak pidenin arasında otlı peynir yerken, babasına sordu:

- "Van'dan değil mi?" derken ne demek istedin?

- Otlı peynir, en çok Van, Siirt, Diyarbakır'da üretiliyor. Ama otlı peynir dendiğinde, herkesin aklına ilk olarak Van'ın gelir. Çünkü Vanlılar, hem hammadde-leri, hem de üretim biçimiyle kendine özgü, lezzetli bir peynir üretirler. Ben de, Van otlı peyniri almak istedim.

Mustafa, bu özel peynirin tadını hafif tuzlu buldu; kekik kokuyordu, bir de sarımsak tadındaydı. Peynirin damağında bıraktığı lezzet, onun da çok hoşuna gitti. İlerleyen günlerde annesinin bir arkadaşından, ekmeğe domates salçası sürüp, üzerine otlı peynir koyarak yenince güzel olduğunu öğrendi.

Mustafa, değişik konulara merak duyan bir çocuktü. Otlı peynir de onun ilgisini çekti. Bu peynirin, ilk kez ne zaman, nerede yapıldığını, içine hangi otların katıldığını ve nasıl üretildiğini merak ediyordu. Bir akşam yemeğinde, bu soruların yanıtlarını aradığını babasına söyledi. Babası,

- "Çok şanslısın. Bu gece bize, Mehmet amcanlar gelecek. Biliyorsun Mehmet Amcan süt ürünleri konusunda uzman bir mühendis, eşi de bitkibilimci. Onlara sorabilirsin." dedi.

O gece, Mustafa'nın Mehmet Bey ve Nermin Hanım'la, otlı peynir üzerine uzun bir sohbetleri oldu. Otlı peynirin, yarı sert peynirlerden olduğunu; dolayısıyla yaklaşık % 40 su içerdiğini öğrendi.

Bu bilginin bir anlamı olmalıydı. Mustafa, Mehmet Bey'e sordu:

- % 40 su içermesi ne anlama geliyor?

- Peynirdeki su miktarıyla besin içeriği ters orantılıdır. Peynir yumuşaksa daha çok su içeriyor demektir. Daha çok su içeren peynirlerde besin değeri düşer. Otlı peynir için besleyici özelliği olan bir peynir diyebiliriz.

- Merak ettiğim bir konu da bu peyniri ilk kez kim ya da kimler, nerede üretmişler?

- Bu konuda net bir bilgi yok. Ama söylentiye göre, yıllar önce bir hekim, insanların birtakım hastalıklarını tedavi etmek için bir karışım hazırlamış. Sonraları, yöre halkı, bu karışıma "otlu peynir" demiş ve besin olarak üretilip kullanmaya başlamışlar. Uzun yıllardan beri, nisan-haziran ayları arasında, bölgedeki küçük aile işletmelerinde yapılıyor. Çünkü bu dönemde hem çok süt üretiliyor hem de peynire katılan otlar bu aylarda yetişiyor.

Mustafa, otlu peynirin üretiminde, en çok çiğ koyun sütünden üretim yapıldığını öğrendiğinde, bundan biraz kuşku duydu. Çünkü, sütün pastörize edilmesi gerektiğini, edilmezse içinde mikroorganizmaların kolaylıkla üreyebileceğini Bilim Çocuk dergisinden öğrenmişti. Hemen bir soru yöneltti.

- Sütün çiğ olması tehlikeli değil mi?

- Haklısın, öyle! Süt, pastörize edilmeden işleme sokulduğunda, hastalık yapıcı mikroorganizmalar peynire geçebiliyor. Bu nedenle üretim sırasında temizlik kurallarına çok dikkat edilmeli.

- Üretimini de merak ettim?

- Sütü süzüp, mayaladıktan sonra elde edilen peyniri, bez torbalara, bir kat peynir, bir kat ot koyarak dolduruyorlar. Torbaların ağzı sıkıca bağlanıyor, üzerine ağırlık konularak süzölmeye bırakılıyor. Sonra da el büyüklüğünde kalıplara ayrılan peynir tuzlanıyor. Ardından, temiz suyla yıkanan peynir, teneke ya da plastik kaplara dolduruluyor. Kapların ağzı, asma, iğde yapraklarıyla örtülüyor ve hazırlanan samanlı çamurla sıvanıyor. Son olarak bu kaplar olgunlaşması için ters çevrilip toprağa gömülüyor. Peynir aylar sonra yenecek kıvama geliyor.

Mustafa'nın ilginç soruları ve aldığı yanıtlar, anne ve babasının da çok ilgisini çekti. Annesi, bu



Yabanisoğan türlerinin yaprak ve gövdeleri koku ve lezzet vermek için peynire katılır.

peynirin besin değerini öğrenmek istedi. 100 gram otlu peynirin 330 kcal enerji verdiğini, pek çok peynir çeşidi gibi iyi bir fosfor ve kalsiyum kaynağı olduğunu öğrendiler.

Mustafa, otlu peynire katılan otları da merak ediyordu. Bu otların, peynire özgü tadı ve kokuyu verdiğini öğrendiğinde, sarmısak tadının otlardan kaynaklandığını anladı. Acaba bu otların adları neydi? Mehmet Bey, bu konuda da bilgi verdi:

- Peynir, yöreye özgü, 25 değişik türden ot katılabilir. Van otlu peynirineyse, sirmon, kekik ve mendi adı verilen bitkilerin toprak üstü kısımları katılıyor.

"Ne garip bitki adları?" dedi annesi. Nermin Hanım, bu adların yöresel olduğunu, örneğin sirmonun, Doğu Anadolu Bölgesi'nde, özellikle de Van'da yetişen Zambakgiller ailesindeki yabani soğan türlerine verilen genel bir ad olduğunu söyledi. Sirmonun bazı türlerinin soğan, bazılarının da sarmısagin aromasına benzer tad ve kokuya sahip olduğunu da sözlerine ekledi. Mustafa, konuklara teşekkür edip yatmaya giderken babası yanına yaklaştı ve "sayende otlu peynir hakkında bildiğimiz pek çok şey öğrendik. Teşekkür ederiz oğlum" dedi.



Gülğün Akbaba

Kaynaklar

Sancak Y. C., Akkaya L., "Otlı Peynirlerde Enterotoksijenik *Staphylococcus aureus* Şuşlarının Üreme Enterotoksin Oluşturma Yetenekleri", TÜBİTAK

VHAG Proje No: 1497.

<http://www.biyolojiogretim.yyu.edu.tr/flora/ingindex.htm>