

SÜT UYUYUNCA Türkiye Peynirleri

Artun Ünsal 1942’de İstanbul’da doğdu. Paris Üniversitesi Hukuk Fakültesi’ni 1966’da, Siyasal İncelemeler Enstitüsü’nü (Sciences-Po) 1967’de bitirdi. Gene Paris Hukuk Fakültesi’nde 1970’te Siyasal Bilim doktorasını tamamladı. 1970-1973 yılları arasında Hacettepe Üniversitesi’nde, 1975-1982 yılları arasında Ankara Üniversitesi SBF’de çalıştı. 1982 sonunda istifa edip *Hürriyet* gazetesine girdi: 1986-1992 yılları arasında bu gazetenin Paris temsilciliğini yürüttü. Bir dönem (1972-1986) *Le Monde* ve *Journal de Genève* gazetelerinin Türkiye temsilciliklerini yaptı. 1994’te Galatasaray Üniversitesi öğretim üyeliğine atanan ve Boğaziçi Üniversitesi’nde de dersler verdi, 2009’da emekli oldu.

Artun Ünsal’ın *Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* (1980), *Kent ve Siyasal Şiddet* (1982; Ruşen Keleş’le birlikte), *Benim Lokantalarım* (YKY, 1996), *Süt Uyuyunca – Türkiye Peynirleri* (YKY, 1997), *Ölmez Ağacın Peşinde – Türkiye’de Zeytin ve Zeytinyağı* (YKY, 2000), *Nimet Geldi Ekine – Türkiye’nin Ekmeklerinin Öyküsü* (YKY, 2001), *Umuttan Yalnızlığa 1962-1971 Türkiye İşçi Partisi Tarihi* (2004), *Tribün Cemaatinin Öfkesi* (2005), *“Sülorim Kaymak!” – Türkiye’nin Yoğurtları* (YKY, 2007), *Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek* (YKY, 2009), *Susamlı Halkanın Tılsımı - İstanbul’da Kara Fırından Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Öyküsü* (YKY, 2010), *Boğaz’ın Beş Efendisi-Lüfer, Palamut, Levrek, Tekir ve İstavrite Dair* (YKY, 2011), *İstanbul’un Lezzet Tarihi*, (Beyhan Ünsal’ın Yemek Tarifleriyle birlikte, 2011), başlıklı kitapları yayımlandı. Fransa’da yayımlanan çalışmalarından biri *Istanbul la Magnifique*’tir (Beyhan Ünsal’la birlikte); Türkçeleri de yayımlanan öbür ikisiyse, *Chronique d’une Famille Anatolienne* (1989; Türkçesi: *Kâmil ile Meryem’e Dair*, Afa, 1991; YKY, 1996) ve *La Vendetta*’dır (1990; Türkçesi: *Anadolu’da Kan Davası*, YKY, 1995, 2003).

Hürriyet ve daha sonra *Posta* gazetelerinde haftalık lokanta eleştirileri yazmayı sürdüren Artun Ünsal’ın, Osmanlı mutfak kültürü üzerine yaptığı incelemeler çeşitli dergilerde yayımlandı. Geleneksel Türk mutfağı konusunda yurtiçi ve yurtdışında çeşitli toplantılara konuşmacı olarak katılan Ünsal, TRT 1’de “Damak Tadı”ndan sonra, NTV’de “Life Style” programında danışman-sunuculuk yaptı. NTV’de yayınlanan “Altın Sıvının Öyküsü” ve “Süt Uyuyunca” belgesellerini de hazırlayan Ünsal, Türkiye’nin yerel, kültürel değerlerinin ve ürünlerinin bilinmesi ve korunmasının günümüzün globalleşen dünyasında giderek daha da önem kazandığı inancıyla, Anadolu yolculuklarını heyecanla sürdürüyor.

*Artun Ünsal'ın
YKY'deki kitapları:*

- Anadolu'da Kan Davası (1995)
Kâmil ile Meryem'e Dair (1997)
Benim Lokantalarım (1996)
Süt Uyuyunca/Türkiye Peynirleri (1997)
Ölmez Ağacın Peşinde/Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı (2000)
Nimet Geldi Ekine/Türkiye Ekmeklerinin Öyküsü (2001)
"Silivrim Kaymak!"/Türkiye'nin Yoğurtları (2007)
Bezgin Martı ve Çılgın Kelebek (2009)
Susamlı Halkanın Tılsımı/İstanbul'da Kara Fırından
Simit Saraylarına Simit, Peynir ve Çayın Türküsü (2010)
Boğaz'ın Beş Efendisi-Lüfer, Palamut, Levret,
Tekir ve İstavrite Dair (2011)

ARTUN ÜNSAL

SÜT UYUYUNCA
Türkiye Peynirleri



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 1339

Süt Uyuyunca - Türkiye Peynirleri
Artun Ünsal

Kitap editörü: Alev Özgüner
Fotoğraflar: Necdet Kaygın, Sinan Göksel

Kapak tasarımı: Nahide Dikel

Baskı: Bilnet Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Dudullu Organize San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İstanbul
Tel: 444 44 03 • Fax: (0216) 365 99 07-08 • www.bilnet.net.tr
Sertifika No: 31345

(Bu kitap Ekim 1997 tarihinde 23.5 x 33 cm. boyutlarında,
ISBN 978-975-363-780-2 numarasıyla kuşe olarak yayımlanmıştır.)
8. baskı: İstanbul, Mart 2017
ISBN 978-975-363-755-1

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2016
Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Kemeraltı Caddesi Karaköy Palas No: 4 Kat: 2-3 Karaköy 34425 İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İçindekiler

Sunuş • 7

İkinci Baskıya Önsöz • 10

I. Peyniri İlk Bulan Kimler? • 13

II. Peynir Sözcüğünün Peşinde • 25

III. Bu Toprakların Peynirleri • 31

IV. Sütün Bedene Bürünmesi • 39

V. Peynirlerimiz • 55

VI. Türkiye’de Üretilen Yabancı Peynirler • 165

VII. Peynirlerimiz Üzerine Birkaç Söz • 169

VIII. Peynir Alırken Nelere Dikkat Etmeliyiz? • 181

IX. Birkaç Öneri • 185

X. Peynirler ve Mutfağımız • 191

Yerel Peynirler İçin Adresler • 202

İndeks • 207

Yararlanılan Kaynaklar • 216

Sunuş

Dünyada peynir çeşitlerinin zenginliği ile ünlü ülkeler denince akla hemen Fransa, İtalya, İsviçre, Hollanda, İngiltere ya da Amerika gelir de, nedense Türkiye pek gelmez. Oysa, Orta Asya yaylalarından İran'a, Anadolu'ya, Mezopotamya'ya, Balkanlar'a, Mısır'a ve Arabistan Yarımadası'ndan Mağrip'e uzanmış olan göçebe Oğuz Türkleri, Selçuklular ve ardından Osmanlıların peynirle tanışıklıkları çok eskidir. Dahası, geleneksel süt ürünleriyle, ilişki içine girdikleri değişik iklim ve coğrafyalarda yaşayan halklarının yaratıları bir araya gelince, ortaya muhteşem bir peynir zenginliği çıkmıştır.

Fransız yazar Michel de Saint-Pierre'in *Les Aristocrates* adlı romanının kahramanı Türkiye'de birçok peynir türünün olduğu söyler, ama peynirlerimizi pek beğenmez:

“Sizi temin ederim, Türkiye'de birçok peynir var da, akıyor, erimiyor, kokmuyor, bu peynirler ruhsuz!”

Michel de Saint-Pierre'in Türk peynirleri konusunda biraz aceleci bir hükme vardığını söyleyebiliriz. Uluslararası alanda belki Fransızların ünlü peynirleri kadar tanınmış olmasalar bile, bizim peynirlerimiz de olgunlaşınca akar, yerinde erir, hatta kokar. Kaşarımız süt, kirlihanımız ekşi kokar, dil peynirimiz erir, mihalçımızdan yağ damlar. Otlu peynirlerimizin rayıhası bir başkadır... Kısacası, “ruhu” keşfetmek için denemek, sabır ve sevgi gerektir, her şeyde olduğu gibi...

Nitekim, bir başka ünlü peynir ülkesi İtalya'nın önde gelen yazarlarından Italo Calvino, *Palomar* adlı kitabında yer alan öykülerden birinde bakın ne diyor: “Her peynirin arkasında, yeşilli farklı olan bir mera vardır, farklı bir göğün altında...”

Calvino'dan hem daha genel hem de çok daha gerçekçi bir değerlendirme. Öyle ya, Türkiye'nin peynirleri de elbette farklı

bir yeşil örtünün, ovaların, dağların, yaylaların, farklı iklimlerin, farklı türde inek, koyun, keçi ve manda sütünün, farklı insanların, farklı teknoloji ve yöntemlerin, kısacası farklı koşulların ürünüdür. Üreticisinden meraklısına farklı bir kültürün zenginliğidir. Ruhsuz insan olamayacağına göre, ruhsuz peynir de olmaz. Clifton Fadiman'ın şu cümlesine kulak verelim: “Peynir, sütün kendini ölümsüzlüğe atmasıdır.” Yazar elbette abartıyor, peynirler de ölür, ama zarif bir benzetme. Peynir, sütün saflık ve huzur içinde olağanüstü bir yaratıya dönüşmesidir tüm doğallığı içinde.

Batı'da şık ciltlerle, renkli resimlerle yayımlanan peynir ve peynircilik üzerine kitapların hemen hepsinde, Fransız, İngiliz, İtalyan, Hollanda, İsviçre, hatta Amerikan ve Avustralya peynirleri göklere çıkarılırken, Ortadoğu peynirlerinden, yasak savma kabilinden, adeta zorla söz edilir: Biraz kurut, biraz beyaz peynir, biraz keçi peyniri, biraz tulum, biraz kaşar ya da mihalıç peyniri hesabı. Dış tanıtım konusunda bizden çok önde olan Yunanlıların *feta*'sına bile ikinci sınıf peynir muamelesi reva görülür. Oysa, Batılıların Anadolu'nun tulum veya otlu peynirlerinin de şarap eşliğinde en az bir *camembert* kadar keyifle yenilebileceğini keşfetmeleri için küçük bir deneme yeterli olacaktır.

Gelgelelim, biz Türklerde de, özellikle kentsoylularımızın büyük bir bölümünde, sanırım alışkanlığın verdiği kolaylık, belki de biraz merak eksikliğinden, ülkemizde sadece beyaz peynir, lor, çökelek, kaşar ve tulum belki de biraz dil peyniri yenirmiş gibi bir hava eser. Aslında yöresel peynirlerimiz de o kadar çeşitlidir ki! Üstelik bunların birçoğu, başta Van'ın otlu peynirleri, artık büyük kentlerimizde süpermarketlere, bakkallara kadar düzenli ulaşmaktadır. Dahası, Batı ülkelerinin *gouda*, *camembert*, *crème* (eritme), *cheddar*, *philly*, *mozzarella*, *kraft* gibi tanınmış peynirleri de ülkemizde üretilmektedir. Peynir üretimi ve tüketimi Türkiye'de de kıpır kıpırdır.

Süt Uyuyunca kitabı, peynir türlerimizi her şeyden önce kültürel bir zenginlik olarak görüyor. Piyasada kolay bulunanların yanı sıra, sınırlı üretim nedeniyle kıyıda köşede kalmış, ülke düzeyinde yeterince bilinmeyen peynirlerimizin genel envanterini çıkarmaya yönelik bir başlangıç çabası niteliğini taşıyor temelde. Başka bir deyişle, peynir teknolojisinden çok, peynir kültürümüzü öne çıkarmak bilinçli bir tercih oluyor. Ne var ki, bu alanda yapılan ilk çalışma olduğu için, elbette önemli eksiklikleri de var.

Gene de *Süt Uyuyunca*'nın, inek, koyun, keçi sütü gibi değişik sütlerle, her yöreye özgü yapılış teknikleri ve yaratılan değişik özellik ve tatlarla, ülkemizin peynir çeşitleri açısından ne kadar zengin olduğunu ortaya koyacağını umuyoruz.

Peynir kültürel bir olgudur. Nasıl “Her yiğidin bir yoğurt yiyişi” varsa, peynir tüketim alışkanlıkları da ülkeden ülkeye değişir. Sabah kahvaltıda yediğimiz beyaz peynirin, akşam içki sofrasında da kavunla birlikte başlangıç mezesi olması bir Avrupalıya ters gelebilir. Adı bilinmeyen bir Fransızın şu sözleri bile, ülkesinin peynir kültürünün temelde bizimkinden oldukça farklı olduğunu yansıtmıyor mu? “Akşam yemeksiz peyniri, peynirsiz bir akşam yemeğine yeğlerim...”

Ama birçok ülkenin olduğu gibi, Türkiye'nin de insanı salatalarına, yemeklerine, böreklerine ve tatlılarına peynir katar, onları lezzetlendirir. Peynire düşkün geleneksel mutfağımızın ne denli yaratıcı olduğunu da bu kitapta yer alan çeşitli tarifler bir kez daha kanıtlayacaktır sanıyoruz.

Türk peynirleri konusunda, teknik olmaktan çok, kültür ağırlıklı tanıtıcı bir kaynak kitabı hazırlama çabamda Ömer Kayalıoğlu ve Enis Batur'un beni “suya itmelerinin” payı büyüktür. Türkiye'nin çeşitli peynir üretim bölgelerine yaptığım gezilerde bana eşlik eden Necdet Kaygın ve Sinan Göksel'in fotoğraflarıyla daha da derinlik kazanan bu çalışmada, eski metinlere ulaşmamda bana yardımcı olan edebiyatçı ve tarihçi Prof. Dr. Günay Kut ve Turgut Kut dostlarıma, artık unutulmakta olan bazı geleneksel peynirlerin yapılış tariflerini veren çeşitli yörelerin cömert insanlarına, Yapı Kredi Yayınları'nın yönetici ve çalışanlarına, ayrıca kitabın kapak ve iç tasarımını üstlenen Mehmet Ulusel'e de teşekkür borçluyum.

Özellikle, geniş deneyimini benimle cömertçe paylaşan Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü öğretim üyelerinden Prof. Dr. Tümer Uraz'a bu çalışmam boyunca bana gösterdiği yakınlık ve değerli katkıları için minnettarım. Yörsan imalat sorumlusu ve gerçek bir peynir âşığı Birsal Görgülü'nün yardımlarını da unutamam. Ancak, bu kitaptaki tüm eksikliklerden sadece ben sorumluyum.

Artun Ünsal

İkinci Baskıya Önsöz

Süt Uyuyunca-Türkiye Peynirleri'nin yeniden basılmasından büyük bir keyif ve onur duyuyorum. Olası eksikliklerine karşın, alanında bir ilke imza atan bu çalışmanın bu kez daha geniş okur kitlesine ulaşması bir yazar için gerçekten de çok önemli. Bu vesileyle, Yapı Kredi Yayınları'na teşekkür borçluyum.

Anadolu yerel peynirler hazinesinin ne kadar zengin olduğunu artık biliyoruz. Kitabımızda bulunmayan ve keşfedilmeyi bekleyen daha nice yaylalar, ovalar ve peynir çeşitleri var. Sözgelimi geçenlerde hazırladığımız Peynir belgeseli çalışmaları sırasında Artvin'in Şavşat ilçesi yaylalarında yapılan "gorcola" peyniriyle tanışmak benim için hoş bir sürpriz oldu: Yağı alınmış inek sütünden yapılan taze köy peynirinin baskılanıp iyice süzülükten sonra elle ufalanıp yuvarlak ahşap kaplara tulum peyniri gibi bastırılmasını izlemek gerçekten ilginçti. Serin bir köşede 3 ay bekledikten sonra yenecek bu "gorcola"yı Gürcü kökenli yurttaşlarımız Kafkaslar'dan Anadolu'ya taşımışlardır. Kim bilir kaç yüzyıl önce...

Aynı şekilde, İzmir-Seferihisar'ın Gödence köyünde geleneksel "armola" peyniriyle tesadüfen buluştuk. Önce 1 kg. lor peyniri ve 1 kg. ufalanmış köylü peyniri ya da rendelenmiş hafif kuru teneke beyaz peyniri elle iyice yoğruluyor, birbiriyle kaynaşması sağlanıyor. Bir cam kavanozda ise yine 1 kg. yoğurt iyice karıştırılıyor ve 1 gece dinlenmeye bırakılıyor. Üste çıkan yoğurt suyu atılıyor. Süzülen yoğurt daha sonra lor peyniri karışımıyla birlikte bir bez torbaya alınıyor ve yeniden süzülmeğe bırakılıyor. İyice süzülen karışım cam bir kavanoza konuyor ve serinde sak-

lanırken üzeri saf zeytinyağı ile örtülüyor. Yenilmek istendiğinde kaşıkla tabağa alınan armolanın üzerine biraz zeytinyağı, bir fiske kekik serpilince nefis oluyor. İşte bizlere sunulan yepyeni iki yerel lezzet daha. Ama bu yolculuğun sonu yok; kenarda köşede kalmış daha nice peynirlerimiz var..

Süt Uyuyunca'nın ikinci baskısının Anadolu'nun yerel peynirlerine olan ilgiyi daha da artıracığını umuyorum.

Artun Ünsal
İstanbul, Nisan 2000



El-Ubeyit frizleri (Sümer) İ.Ö. 3500-3100, Bağdat Müzesi (Ankara Ziraat Fakültesi'ndeki kopyasından)

I

Peyniri İlk Bulan Kimler?

*“Tanrım, beni süt gibi döküp,
peynir gibi pıhtılaştırmadın mı?”*

Tevrat, Eyüb’ün Kitabı

Afrika veya Hindistan gibi, genelde sıcak ve yağışlı tropik coğrafyalarda, sütün kuruması ve süttten yapılan besinlerin çabuk bozulması nedeniyle, buralarda yaşayan insanların peynirle tanışmalarının zor olduğu açıktır. Aynı şekilde, süt sağmak ve biriktirmek yerine, pirinç, soya fasulyesi ve domuz yetiştirmeyi yeğleyen Çinliler ve Japonlar da peyniri pek bilmezlerdi. Ama; Orta Asya steplerinden, Mezopotamya ve Anadolu’ya, Ortadoğu’ya, Avrupa’ya dek tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplumlarda, peynir her zaman gözde bir besin olmuştur.

Peki, ekmek ve şarap kadar evrensel bir ürün olan peynir ilk nerede yapıldı? Gerçekten yanıtlanması güç bir soru. Elde somut bir tarihsel kanıt olmasa da, peynirin bundan on ya da sekiz bin yıl önce Mezopotamya veya İndus vadisinde hayvan güden çobanlarca bulunduğu sanılıyor. İ.Ö. 7000 yıllarında, insanların artık avcılıktan hayvan yetiştiriciliğine yöneldiği biliniyor. Hayvanların ehlileştirilmesi Asya’da başlamış, buradan göç edip Avrupa’ya yerleşenler de beraberlerinde ehli hayvanlarını getirmişlerdir. “Avrasya”nın, özellikle sütün önce tesadüfen ekşimesi, sonra da bilinçli bir şekilde ekşitilmesi yoluyla peynirin ilk üretildiği bölge olduğu; Tatarların, Kırgızların, Kalmukların, Tibetlilerin ve Perslerin, Babilliler ya da İbranilerden önce



Koç başı / Gordion – İ.Ö. 8. yy. sonu
Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi

peynirle tanışmış oldukları iddiası da yabana atılmaz gibi.

Asya'da, eski İran'da koyunun İ.Ö. 8000 yıllarında ehlileştirildiği sanılıyor. Keçi için de aynı şeyi söylemek mümkün. Ortadoğu'daki site devletlerin çoğunda, İ.Ö. 7000 dolaylarında keçi ve koyunun ehlileştirildiğinin ilişkin bulgular var. Dahası, süt veren hayvanlar arasında sonuncusu olan ineğin ilk

kez İ.Ö. 6100 ila 5800 yılları arasında, yani Neolitik Çağ'da Anadolu ve Makedonya'da ehlileştirildiği saptanmış. İ.Ö. yaklaşık 3000'de, Asya'da sürü halinde manda beslendiği de ortaya çıkarılmış durumda.

İ.Ö. 5000 dolaylarında İtalya, Güney Fransa ve Kuzey Afrika'da ilk kez ehli koyun ve keçiye rastlanıyor. Tuna vadisi ve Balkanlar'da yaşayan toplulukların Avrupa'yı inekle tanıştırmaları ise İ.Ö. 4000'de. İtalya ve Fransa'da yapılan antik dönem kazılarında ortaya çıkarılan süt keşiği süzme kapları buluntularına göre, bu ülkelerde İ.Ö. 2800 yıllarında ilkel peynircilik yapılıyor.

Geniş çayırliklarında sığır, hörgüçlü inek, koyun ve keçi beslenen Mezopotamya'ya yeniden dönersek, bugün Bağdat Müzesi'nde sergilenen, İ.Ö. 3500-3100 yıllarında yapıldığı sanılan bir taş kabartma da, Sümerlerin süt teknolojisini iyi bildiklerini kanıtıyor. İnekler sağılıyor, sütleri bir kaptan toplanıyor, sonra yayılıyor.

Sümer masallarını günümüz diline çeviren S. Moscati, Tanrıça İnnin'le evlenmek için yanıp tutuşan çoban Dumuzi ile tarımcılık yapan Enkimdu arasında kıyasıya bir rekabet olduğunu ve Tanrıça'nın ilk ağızda Enkimdu'ya daha sıcak baktığını aktarıyor. Burhan Oğuz'un Türkçeye çevirisiyle, bakın Tanrıça neler diyor:

*“Hiç bir zaman çobana varmayacağım,
Hiç bir zaman taranmış yünden hırkasıyla sırtımı örtmeyecek!..*

*Ben bakireyi zıraatçi alacak,
Nebat yetiştiren zıraatçi,
Buğday üreten zıraatçi!”*

Çoban Dumuzi de sevdiği Tanrıça'ya, tarımcı rakibinden hiç aşığı kalmadığını şöyle dile getiriyordu:

*“Kanalların, bentlerin, olukların adamı,
Zıraatçi Enkimdu'nun benden üstünlüğü ne?
Bana buğday ununu versin,
Karşılığında zıraatçiye siyah kuzularımı veririm;
Bana beyaz ununu versin,
Karşılığında zıraatçiye beyaz kuzularımı veririm;
Bana en nefis birasını sunsun,
Karşılığında zıraatçiye, sarı sütümü sunarım;
Bana tatlı birasını döksün,
Ben de zıraatçinin önüne kesilmiş sütümü korum!..
Yedikten sonra, içtikten sonra,
Ona kaymak fazlasını bırakırım,
Ona süt fazlasını veririm;
Zıraatçinin benden üstünlüğü ne?”*

Bu sözlerin Tanrıça İnnin'i etkilediği biliniyor. Rakipler barışıyor. Tarımcı Enkimdu da Tanrıça'ya düşün hediyelerini sunuyor.

Halen British Museum'da bulunan, İ.Ö. 2500 yılına ait olduğu sanılan Ur Mezarı rölyeflerinde, tarım ve hayvancılıktan gelen adaklar resmi geçidi ile karşı karşıyayız. Bu arada, başta Hititler olmak üzere, öteki toplumları da unutmamak gerek: Tarım ve hayvancılık Anadolu yaylalarında da yapılıyordu. Hititlerin ünlü kaya kabartmalarına bakalım: İ.Ö. 14. yüzyılda yapılmış ve Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nde sergilenen kabartmada bir rahip ve onun arkasında koyun, keçi ve koç yer alıyor. Herhalde tanrılara kurban edilecek.

Babil'de peynire “soyluların yiyeceği” olarak bakılırdı. Peynir, insanın uygarlığa geçişinin simgesiydi adeta. *Tevrat*'ta peynirden “kahramanların gıdası” olarak söz ediliyor: Genç çoban Davut, düşmanla savaşan kardeşlerine peynir götürmek için yola çıktığında, dev Goliat'la karşılaşacak ve sapanıyla onu yenecekti.

İ.Ö. 1100 yıllarında İsrailoğulları *Tevrat*'ının “Samuel'in İkinci Kitabı” bölümünde, 10 çeşit taze yumuşak peynirden söz edilir: “Harise Hehâbab”. Yani “süt dilimleri”. Yaşadıkları toprakları terk etmeye, “hicret”e zorlanan Yahudiler, kestirilecek sütü keçi derisinden bir torbaya koyarlar, bazen de pıhtılaştırmayı hızlandırmak için bir işkembe parçası ilave ederlerdi. Deri torba içindeki süt pıhtılaşınca, torbayı elleriyle ovarak pıhtıyı kırarlardı. Torba sıcakta tutulur, kesilmiş süt parçaları peynir suyundan ayrışırdı. Torbadan alınan parçalar güneşte kurutulur ve bir kapta dövülür, tuzla karıştırılıp yenilirdi.

Bu arada, *Tevrat*'ta “Keçiyi annesinin sütünde pişirmeyeceksin” (Göç, XIII, 19) emrinin, nasıl olup da İsrailoğullarının peynir yapımına engel olamadığını merak edecek olursanız, yeri gelmişken belirtelim: Öyle ya, oğlak şirdeninden yapılan mayanın süte çalınmasına olanak yoktu. Böyle yapılan bir peynir “mekruh” sayılır, yenilemezdi. Yahudiler bu yüzden incir yaprağı veya *galion* (yoğurtotu) suyu gibi bitkisel mayalara yöneldiler, hem dinsel yasağı çiğnemediler, hem de sütlerinden peynir yaptılar. Acaba İbranice “mubah” anlamına gelen “kaşer” sözcüğü, bugünkü kaşar peynirine isim babası mı oldu? Rivayete göre, evet.



Hayat ağacına tırmanan keçiler, Pazarlı, İ.Ö. 6. yy., Hatay Müzesi

Bir de Hindu-ları düşünelim: Dinleri inekleri kesmeyi yasakladığı için, Hintlilerin buzağı şirdeninden maya yapmalarına olanak yoktu. Zaten olsa da, sıcak, nemli iklim ve yeterince

otlak bulunmaması nedeniyle, hayvancılık yapmak bir yana, sütün kısa süre dayandırmak, taze ürünleri saklamak bile oldukça zordu.

Yunanlılar ve Romalıların sütü kestirmek için incir sütü ya da kuzu ve oğlak şirdeninin yanı sıra, devedikeni çiçeği, yaban safranı taneleri, hatta sirke, hatta eşek sütünü kullandıkları biliniyor. Kestirilen süt daha çok içlerine önceden tuz konmuş kalıplarda biçimlendirilirdi. Kimi zaman da, söz konusu süt kesiklerinin kaynar suya daldırılarak “pişirildiği”, daha sonra elle biçimlendirilip, tuzlanıp dumana tutulduğu da oluyordu. Günümüze dek gelen isli peynir geleneğinin ne kadar eskilere dayandığı gö-



Roma ziyafeti, İ.S. 200, Pardo Sarayı, Tunus

rülüyor. Bu arada, Romalıların sütü kestirmek için kullandıkları her tür maddeye genelde “pıhtılaştırıcı” anlamına gelen *coagulum* adını verdiklerini de ekleyelim.

Kuzey Afrika'nın Roma yönetimi altında olduğu dönemde, İ.Ö. 200 yıllarına ait olduğu sanılan bir mozaiikte bir ziyafet canlandırılırken, bölgede hayvancılık yapıldığı izleniyor.

İ.Ö. 1. yüzyılda yaşayan Romalı Vergilius, tarım ve hayvancılık işlerinden söz eden *Georgicus* adlı kitabında, eski Yunan tanrılarında Ariste'ye de değiniyor. Apollon ile Sirene'nin oğlu olan Ariste; efsaneye göre, altı at, üstü insan bir canavar olan Sentor'dan, sütü pıhtılaştırmayı ve peynir yapmayı öğrenen ve insanlara peynir bahsettiği için tapılan kişi. Hermes'in oğlu, yarı keçi, yarı insan boynuzlu ve sakallı Pan da Arkadya'nın çobanları ve sürülerini vahşi hayvanlardan koruyan efsane tanrısı. Gene Grek mitolojisinde, İ.Ö. 850 yıllarında, ünlü Odysseus ve adamlarının tek gözlü güçlü dev Kyklops'un (Polyphemos) mağarasına girdiklerinde peynir dolu bir kilerle karşılaştıkları ve buldukları peynirleri hemen afiyetle midelerine indirdiklerinden söz edilir. Dev adamın gerçek bir çoban olduğu anlaşılıyor:

“(...) peynir dolu raflar (...), ağzına kadar süt dolu madeni güğümler, toprak kaplar, keçi ve koyunları sağmaya yarayan kovalar (...); beyaz sütün keşiğinin yarısını süzüp sazdan sepetlerine koyuyor...” İşte size Homeros'un ağzından süt keşiği ile yapılan peynirin ilk tarifi... Bugün bile, bu sepetler Akdeniz havzasında, İspanya'dan Lübnan'a, Ege'de Yunan adalarından İzmir-Karaburun, Çeşme ya da Ayalık'a, aynı şekilde peynir suyunu süzmede kullanılıyor.

Besleyici değeri nedeniyle, bebeklere sütün hayat verdiği gibi, erişkinlere de peynirin hayat verdiği açık. Sakız ve Kos adalarında, Kuvvet Tanrısı Herkül'e adak olarak peynir sunulmuş. Yunan site-devletleri arasında düzenlenen Olimpiyad Oyunları'na katılan sporculara güçlenmeleri için özellikle peynir yedirilirmiş. İspartalı Lykurgos, İ.Ö. 3. yüzyılda yurttaşlarına zeytinyağı, un, bal, meyve ve peynirden oluşan yemeklerini birlikte yemelerini öneriyordu. Delos adasında ortaya çıkarılan antik Yunan paralarının bazıları üzerinde peynir görüntülerinin bulunması şartıcı değil. Dahası, uslu duran çocuklara ödül olarak peynir verildiği biliniyor.

Yunan ve Roma dünyasında buğday, arpa, üzüm, şarap, zeytin ve zeytinyağı, yeşil sebzeler, başta incir, kavun olmak üzere çeşitli meyveler, kısacası tahıl ve bitki ağırlıklı yiyecek ve içeceklerin yanında, biraz et ve özellikle peynir başlıca yiyecekler arasındadır. Akdenizlilere oranla, “etobur” sayılabilecek Keltler ve Germenler, Kuzey’in sert ikliminde güçlü kalabilmek için özellikle ete ağırlık verirken, tahıldan üretilen gıdalar ikinci planda kalıyordu. Ama peynir gene de gözdedir. Sözgelimi, Roma lejyonlarının ünlü komutanı ve sonra Roma Konsülü Julius Caesar komşu Germenler için, “Tarıma karşı hiçbir hevesleri yok, yiyecekleri çoğunlukla süt, peynir ve etten oluşuyor” di-yordu.

Tacitus da İ.S. 2. yüzyılın başlarında Germenlerin şarap satın aldıklarından dem vurur. Ancak, Ren Irmağı’nın öte yanı genelinde “biracıdır”. Romalı tarihçi, söz konusu “barbarlar” konusunda şunları yazıyordu: “Yiyecekleri basit olup yabancı meyveler, taze av hayvanları ve kesilmiş süttten oluşmaktadır...” Kısacası, iki ayrı yiyecek kültürü, ama her ikisinin ortak paydası peynir görünüyor...

Romalılar İ.S. 1. yüzyılda pıhtılaşmış süttün süzülmesini çabuklaştırmak için “taşlamayı”, başka bir deyişle, ağırlıkla baskılamayı akıl etmişlerdi. Daha sonra da bu yöntemi delikli baskıyı bularak daha da geliştirdiler. Dönemin has yiyeceklerinden biridir *savillum romana*: İrmik, taze beyaz peynir ve balı karıştırıp, sıcak odun ateşi üzerinde kilden bir tabak içinde pişirilen, daha sonra kocaman dilimlenip servis edilen bir çeşit leziz tatlı. Yüzyıllar sonra İtalya’nın Piacenza kentinde yapılan düğünlerde yenilen nefis yemekleri birbiri ardından sıralayan Mussisli Giovanni, “Pasta ve pelte ve kaymak yerine bazıları yemeğin başında yumurta, peynir ve süttten imal edilen ve üzerine de bolca şeker serpilmiş bir pasta ikram ediyorlardı” diye yazıyor. Bizim hoşmerimle akraba peynirli tatlılar...

Gene Roma’dayız, İ.S. 3. yüzyılda. İmparator Diocletianus buyuruyor: Bundan böyle pazara gelen taze peynirler sebze, yaprakla satılacak; kuru peynirler ise tuzlu salamura içinde...

Yunanlılar koyun süttünden yapılan peyniri severken, Romalılar ise kendi iklim koşullarına daha iyi uyum sağlayan keçiden