



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARS PEYNİRLERİ

Artun Ünsal

Kars'ta farklı tipte peynirler üretilir. Ama bir peynirleri vardır ki, tadına doyumaz: Kars gravyeri. Sert kabuklu, katı kıvamlı ve gözenekli bir peynir olan Kars gravyeri, biçim olarak Fransız Gruyère peynirine, tat olarak İsviçre'nin Emmental peynirine benzer. Ama Kars gravyerinin hem gözenekleri daha ufak hem de dokusu daha az serttir. Nice halkların ve kültürlerin kesiştiği bu Serhad bölgesinde 1900'lerin başında üretilmeye başlanan Kars gravyeri, Avrupa kökenli bir peynir olsa da, bu süreçte yöre doğasının eşsiz bitkisel ve hayvansal zenginliğiyle, kendine özgü lezzetiyle gerçek bir yerel ürüne dönüşmüştür. Yayla sütünün meyvemsi aromalarını tadında yansıtan bu peynir katı olduğu kadar esnektir de; ağızda erir adeta. Kahvaltılar dışında, davetlerde de damağınızı minik küpler hâlinde şenlendirir. Güzel bir yemek sefasını kaliteli bir peynirle taçlandırmayı sevenler de elbette Kars gravyerini unutmazlar. Peynir suflesi için de uygun bir seçenektir.

500 kilo süt işlendiğinde ancak 50 kilo elde edilen, yani 10'a bir randımanlı Kars gravyerinin üretimi titizlik ister. Üstelik, bayağı da zahmetlidir. Her yıl, sadece mayıs-temmuz ayları arasında bölge hayvanlarından sağılan sütlerden üretilir. Neden mi? Çünkü, gebe hayvanlar doğurmuş, sütleri bollaşmış, buzağuları da ana sütü dışında otları tanışmıştır. Dahası, bu ayların yeşil otu, çiçeği çoktur, davarın verdiği akışkan süte ayrı bir koku ve lezzet katar. Bu üç ay geçince paydos denir; sonbaharın yoğun sütleri gravyere yaramaz. Hoş, sanayi tipi işletmeler peynir yapımını sürdürür yıl boyunca, ama mandıra usulü geleneksel peynircilikte üretim mevsimi değişmez. Üretildikten sonra 3-6 ay olgunlaştırılan peynirler pazara sürülmeye hazırdır. Ancak daha da lezzetli bir gravyer elde etmek için olgunlaştırma dönemini 10 aya çıkararak, hatta daha uzun bir müddet sürdüren işletmeler de vardır. Baharda üretilen kaliteli bir Kars gravyeri üç yıla kadar bekletilebilir. Kaldı ki, olgunlaşma süresine göre artan aroma, peynire de yiyenlerin damağına da ayrı lezzetler katar. Bu süre içinde, peynirlerin kabuğu da zaman zaman yikanır ve fırçalanır.

Kars gravyerine kendine özgü lezzetini veren, bölgenin tatlı otlarını yiyen Zavot veya Malakan olarak bilinen yerli ineklerinin yağlı ve aromatik sütleridir. Zavot, Rusçada peynir üretilen mandıra, iyi hayvan yetiştirilen bölge anlamına gelir. Zavot sözcüğünün Karslıların diline yerleşmesi Rus işgali döneminde başlamıştır. 1878'de imzalanan Ayastefanos ve Berlin antlaşmaları sonucu, 40 yıl boyunca Çarlık Rusya'sının egemenliğine geçen Kars ve Ardahan bölgelerinde Müslüman halkın yerine bir Rus Hristiyan halkı olan Molokanlar (çevrede Malakanlar denilir) yerleştirilir. Rus Ortodoks Kilisesi'nin koyduğu haftada yalnızca iki gün süt içme kuralına da uymayı reddettikleri, her gün süt içtikleri için Molokanlar diye anılıyorlar belki de.

Rus Çarı II. Aleksandr'ın Kars'a gönderdiği hayvancı ve tarımcı Molokanlar süt verimini artırma ve kaliteli peynir üretimi konusundaki bilgi ve becerilerini çevredeki üretici komşularına aktarmaktan geri durmazlar. Molokanlar beraberlerinde getirdikleri Podolya, Simmental ve İsviçre Esmeri siğir ırklarını yerli Doğu Anadolu Kırmızısı ile melezleyerek Zavot ırkını (Malakan) da üretirler. Zorlu iklim koşullarına kolay uyum sağlayan bu ineklerin her biri yılda 1500 kilo kaliteli süt verir.

19'uncu yüzyılın ikinci yarısında Almanya'nın güneyinden Kafkas Rusyası'na göç edip koloniler oluşturan ve kimileri örneğin Tiflis Borçalı'da, Vladikafkas'ta (Kuzey Osetya) ve Elizavetpol'da (günümüzde Azerbaycan'ın Gence bölgesi) modern peynir mandıraları işleten Almanlar ve daha sonra onlara katılan İsviçreli girişimciler, Çarlık Rusya yönetimine geçen Ardahan ve Kars yöresinden etkilenirler. Bölgenin hayvancılığa uygun yüksek yaylaların, zengin doğal örtüsüyle, İsviçre Alpleri'ni aratmadığını görünce harekete geçerler. Yanlarında getirdikleri İsviçreli peynir ustalarıyla ilk gravyer imalathanesini 1904'te açarlar. Onları Ruslar ve başkaları da izler. Molokanlar gibi, yerli halk da yeni mandıralara hayvan ve süt sağlayacak, bu arada peynir üreticiliğini de sürdüreceklerdir. 1910 tarihli resmî Rus kayıtlarına göre, Kars ve Ardahan'da 24 zavot (imalathane) faaldir. Bunlardan 15'i Kars Sancağı'nın çeşitli köylerine dağılmıştır. Sahipleri çoğunlukla İsviçreli, Alman, Rus, Gürcü, geri kalanı Rum, Ermeni ve Türktür.

1917 Ekim devriminin ardından Rus ordusu Kafkasya'dan çekilir. Onlarla beraber Ortodoks Ruslar, İsviçreli, Almanlar, Ermeniler Kars ve Ardahan'dan ayrılırlar. Devrimi izleyen Rus iç savaşı sırasında Molokanlar da birkaç aile dışında yöreyi terk edince gidenlerin boşluğunu bu kez Kafkas, Özbek, Azeri, Terekeme (Karapapak) göçmenler ve yerli halk alır.

Kars yöresinin bir başka ünlü sert hamurlu peyniri de kaşardır. Kaşar da yabancı kökenli (Bulgar) bir peynirdir. Kars'ta kaşar üretimi Rus işgali sırasında değil, 1925'te, Cumhuriyet döneminde Kümbetli köyünde Balkan göçmeni Filibeli Fehmi Bey ile Süleyman Bey gibi girişimciler ve beraberlerinde getirdikleri ustalar tarafından başlatılmıştır. Ancak, kaşar peyniri, Kars gravyeri gibi sadece bölgeye has bir peynir değildir. Gelgelelim, 1900-2000 metre ve üstü rakımdaki yaylalarda otlatılan hayvanların sütüyle yapılan yaklaşık 6 kilo

ağırlığındaki Doğu Anadolu'nun amber renkli Kars ve Ardahan kaşarlarını tercih edenler daha çoktur.

Kars'ın peynirleri sadece gravyer ve kaşarla sınırlı değil elbette. Bölgenin yüzyıllardır yapılagelen yerli peynirlerini de unutmamak gerek; örneğin, ekşitilmiş yavan sütün üretilen çeçil gibi. Elle ovulunca iplik iplik olan bu tür peynirlere Doğu Karadeniz yöresinde telli peynir, Erzurum'da civil, Bayburt'ta çekme, Kars ve Ardahan'da ise çeçil derler. Kars'ın Sarıkamış ve Ardahan'ın Hanak ilçelerinde üretilen kadayıf görünümlü saçak peynir de değişik bir çeçil çeşididir. Kars çeçili pişmaniye gibi yumuşaktır. Yağlı sütün işlenenin rengi açık sarı olur ve daha lezzetlidir. Yağı alınmış sütün (imansız) yapıları daha koyu renkte, tadı ise yavan ve tuzludur. Yağı az, kalorisi düşük ve bol proteinli bir peynir olduğundan şişmanlatıcı etkisi pek yoktur. Her hâlükârda, bir sabah kahvaltısında içine zeytinyağı dökülmüş bir sahada bir çift yumurtayı bir tutam çeçil ile buluşturmaya ne dersiniz?

Kars'ta ayrıca, beyaz peynir, çanak peyniri, deri tulum (motal) ve otlu peynir de üretilir. Şor loru bölgeye has değişik bir lor peyniridir. Kaşar peyniri yapımı sırasında kalan peynir altı suyu ile yapılır. Kars'ın bir başka lor peyniri daha vardır, peynir altı suyu yerine sütle yapılır. Yerel lehçeyle şor denir.

Kars köylerinde ev hanımları yağı çekilmiş sütün yoğurdu süzüp, tuzlayıp, elleriyle biçimlendirdikten sonra güneşe serip, kurut da yaparlar. Kimi zaman, süzölmüş yoğurda ayrıca krema katarak kışık kremalı kurutlarını hazırlarlar. Ama, bir de geçmişte Orta Asya Türklerine dayanan yayla kurutu vardır ki, görmeden ve tatmadan geçmeyin! Merkez Kümbetli köyünün Terekemeleri örneğin, kurutlarını yaylada iki pay yağsız, bir pay yağlı süt karışık yaparlar.

Karslılar kurutu sarımsaklı çorbada, mantıda (hengel) kullanırlar. Rendelenip, erişte ya da makarnanın üzerine de katılır. Kurut da, Karslıların olmazsa olmazları arasındadır. Ne demişler: Karslının kazı ile kurutunu istemeyeceksin. Zira her ikisi de köylülerinin karakışı sorunsuz geçirmesini sağlayacak azıklardır. Atalarımız boşuna söylememişler: Kurutunu yap, keyfine bak!

