

Boğatepe Köyünde Geleneksel Kars Gravyer Ve Kaşar Peyniri Üretiminin Yöre Ekonomisi Ve Tanıtımına Katkısı

Evren Atış¹¹⁵, Şaban Çelikoğlu¹¹⁶

Özet

Bir biyolojik ihtiyaç olmakla birlikte, yiyeceklerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları gibi süreçler beslenmeyi ve besin maddelerini kültürel bir olgu haline getirmektedir. Bu olgu coğrafi faktörler, tarihsel süreç, gelenekler, inançlar ve kültürler arası etkileşim gibi faktörlere bağlı olarak şekillenmektedir.

İsviçre'deki Gruyere Peyniri'nden adını alan Kars Gravyer Peyniri, Rusların teşvikiyle 1830'lu yıllarda Alplerden Kafkasya'ya gelen İsviçreliler tarafından getirilmiştir. Osmanlı-Rus Harbi neticesinde 1878'de Kars ilinin Rusların eline geçmesiyle, Kafkaslardan gelen İsviçreliler o dönem bir tren istasyonu olan Boğatepe köyünde, 1890'da, ilk işletmeyi kurarak Kars Gravyer Peynirinin serüvenini başlatmışlardır. Daha sonra Ruslar tarafından yöreye yerleştirilen Malakanlar peynir üretimini sürdürmüşler, ardından 1920'de Kars'ın Türklerin eline geçmesiyle Malakanlar Rusyaya göçmüş, yerine yöreye Kafkasların Borçalı civarından gelerek yöreye yerleşen Karapapak (Terekeme) Türkleri, Malakanların çekilme sürecinde peynirciliği onlardan öğrenerek günümüze dek sürdürmüşlerdir.

Ülkemizde kendisine has lezzetiyle marka değeri kazanmış Kars Gravyer Peyniri ve Kars Kaşar Peyniri Kars iliyle özdeşleşmiştir. Yerel hayvan cinslerinin yöreye özgü zengin bitki örtüsünden elde ettiği kaliteli sütlerden yapılması, Kars Gravyeri ve Kars Kaşarı'na aromatik olarak ayrı bir tat katmıştır. Ayrıca kendine has bir kültürel birikim dayalı olarak el yapımı (artizan) olarak varlığını sürdürmesi, kültürel bir birikimin eseri olması da burada üretilen peyniri önemli kılmaktadır. Kars Kaşarı, coğrafi işaret olarak hem kalitesini tescillemiş hem de yöre tanıtımında önemli bir yere sahip olmuştur.

Boğatepe köyü günümüzde Kars Gravyer Peyniri üretiminin beşiği konumundadır. Söz konusu peynir ile ünlünen bu köy, ilde yıllık yaklaşık 140 ton civarında gerçekleşen gravyer peyniri üretiminin 40 ton kadarını karşılamaktadır. Köyde yaşayan ailelerin tamamına yakını için en önemli gelir kaynağı olan peynir üretiminden, küçük aile işletmelerinde hane başı yıllık 25-30 bin TL, büyük mandıra işletmelerinde ise 250-300 bin TL'ye varan yıllık gelirler elde edilmektedir.

Bu çalışmada Kars yöresine özgü olan Kars Kaşarı ve özellikle de geçmişten bu güne Boğatepe Köyü ile özdeşleşmiş Geleneksel Kars Gravyer Peyniri'nin serüveni, yöre ekonomisine ve tanıtımına katkıları irdelenmiş, üretimle ilgili karşılaşılan sorunlar tespit edilmiş ve bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kars, Boğatepe köyü, Geleneksel Kars Gravyer Peyniri, Kars Kaşarı,

¹¹⁵ Yrd. Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, evrencografya@gmail.com.

¹¹⁶ Yrd. Doç. Dr., Bülent Ecevit Üniversitesi, Ereğli Eğitim Fakültesi, Sosyal Bilgiler Eğitimi ABD., sabancelikoglu@gmail.com.

Contribution Of Production Of The Traditional Kars Gravyer And Kashar Cheese To Local Economy And Promotion In Boğatepe Village

Abstract

Along with a biological need, procedures such as supply of the foods, making suitable for the human consumption and consumption behaviours makes the nutrition and nutrients to cultural phenomenon. This phenomenon is shaped by factors such as geographical factors, historical process, traditions, beliefs and interaction between cultures.

Kars Gravyer Cheese which takes its name from Gruyere Cheese in Switzerland, was brought by the Swiss from the Alps to the Caucasus in the 1830s with the encouragement of the Russian. As a result of the Ottoman-Russian War in 1878 with Kars being handed over to the Russians, the Swiss that come from the Caucasian carried out the adventure of Kars Gravyer Cheese by establishing the first operation in 1890 in Boğatepe village those were a railway station. Later, Malakans who were placed in the locality by the Russians continued to cheese production, after in 1920, when Kars handed over to the Turks, the Malakans were migrated to Russia and instead its, the Karapapak (Terekeme) Turks located the local whose were came to the locality from Borçali of the Caucasus, during the resignation of the Malakans they continued to the cheesemaking by learning from them until today.

Kars Gravyer cheese and Kars Kashar cheese, which gained brand value with their unique taste in our country, have been identified with the province of Kars. It was made of quality milk obtained from local animal breeds derived of local plant-rich vegetation, have added a distinctive flavor to Kars Gravyer and Kars Kashar. In addition, maintaining the presence of hand-crafted (artisan) hing on a unique cultural accumulation and being a product of cultural accumulation makes the cheese produced here important. Kars Kashar cheese has gained an important place in the promotion of the region in terms of both the quality registration and the geographical indication.

The village of Boğatepe is today the largest producer of Kars Gravyer Cheese. This village, which is famous for its cheese, provides about 40 tons of gravy cheese production which is around 140 tons per year. From the cheese production, which is the most important source of income for the almost whole families living in the village, annual revenues of up to 25.000-30.000 TL per household in small family businesses and annual revenues of up to 250.000-300.000 TL in large dairy businesses are obtained.

In this study, Kars Kashar which is unique to the Kars region and especially from past to present, the adventure of the traditional Kars Gravyer Cheese of which identified with the Boğatepe Village, that contribution to the local economy and promotion has been examined, problems related to production have been identified and solution offers have been developed for them.

Keywords: Kars, Boğatepe village, Traditional Kars Gravyer Cheese, Kars Kashar,

Giriş

Beslenme insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biridir. Hayvansal gıdalar, yaşam faaliyetlerinin sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi için gerekli olan protein ve yağ gibi maddeleri sağlar. Süt ve süt ürünlerinden oluşan hayvansal ürünler; proteinler, kalsiyum ve fosfor gibi mineraller, B₂ ve B₁₂ gibi vitaminler bakımından zengindir.

Hayvansal ürünler doğrudan tüketilebildiği gibi bazı işlemlerden geçirilerek de kullanılabilir. Süt ve süt ürünlerinin işlemlere tabi tutulması, raf ömrünün uzamasının yanında, daha uzak mesafelere ulaşabilmesini de kolaylaştırmaktadır. Bu sayede pazar alanlarını da genişletme olanağı bulurlar. Özellikle tarım dışı sektörlerle bağlı nüfusun beslenmesi için kırsal ile kent arasında iki yönlü bir bağımlılık oluşur.

Hayvanların ve hayvansal ürünlerin pazarlanması, kırsal ekonominin en önemli gelir kaynaklarından birini oluşturur. Bunun yanı sıra kırsal kesimde hayvansal ürünler işleyen tesislerin kurulması, istihdama da katkı sağlar.

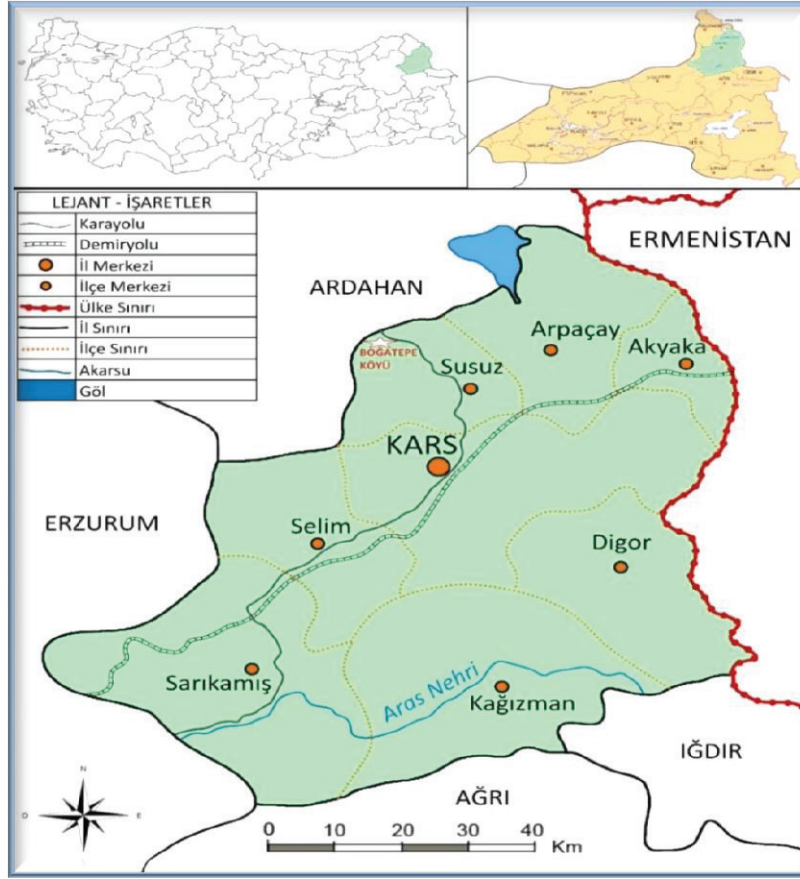
Kars yöresinde, yüksek rakım ve karasallık koşulları ile yaz yağışları bitkisel üretimi sınırlarken mera hayvancılığı için elverişli bir doğal ortam oluşturmuştur. Bu durum yörede geçmişten günümüze büyükbaş hayvancılığın birincil ekonomik faaliyet olarak şekillenmesine yol açmıştır.

Yörede süt üretiminin fazla olması peynircilik için önemli bir potansiyel oluşturmuştur. Kars yöresi bu sayede, kaşar ve gravyer peynirinin tartışmasız en önemli üretim merkezi olmuştur. Adını İsviçre'deki **Gruyere Peyniri**'nden alan gravyer peyniri, Rusların teşvikiyle 1830'lu yıllarda Alpler'den gelen İsviçreliler tarafından Kafkasya'ya getirilmiştir. Osmanlı-Rus Harbi neticesinde 1878'de Kars ilinin Rusların eline geçmesinin ardından 1890'da David Moser adında bir İsviçreli tarafından o dönem bir tren istasyonu olan Boğatepe köyüne ilk işletmeyi kurmasıyla, Kars Gravyer Peynirinin yöredeki serüvenini başlatmışlardır.

Kars kaşarının üretiminin başlaması, Cumhuriyetin ilk yıllarına Trakyalı peynir ustalarının Kars'a getirilmesiyle başlamış, zamanla yeni peynir ustalarının yetişmesiyle Kars kaşarı üretimi yaygınlaşmış ve ülke çapında bir markaya dönüşmüştür.

Kars Şehir Merkezi'nin yaklaşık 29 km kuzeybatısında yer alan Boğatepe köyü, günümüzde **geleneksel olarak** üretimi yapılan Kars Gravyer Peyniri'nin beşiği konumundadır (Harita 1). Bunun yanı sıra köyde önemli ölçüde kaşar üretimi de yapılmaktadır. Köyde yaşayan ailelerin tamamına yakınının en önemli gelir kaynağı peynir üretimidir.

Bu çalışmada Kars yöresine özgü olan Kars Kaşarı ve özellikle de geçmişten bu güne Boğatepe Köyü ile özdeşleşmiş Geleneksel Kars Gravyer Peyniri'nin serüveni, yöre ekonomisine ve tanıtımına katkıları irdelenmiş, üretimle ilgili karşılaşılan sorunlar tespit edilmiş ve bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirilmiştir.



Harita 1. Araştırma sahasının konum haritası.

Amaç Ve Yöntem

Bu çalışmada Kars yöresine özgü olan Kars Kaşarı ve özellikle de geçmişten bu güne Boğatepe Köyü ile özdeşleşmiş Geleneksel Kars Gravyer Peyniri'nin serüveni, yöre ekonomisine ve tanıtımına katkılarının irdelenmesi amaçlanmıştır.

Ayrıca üretimle ilgili karşılaşılan sorunların tespiti ve bunlara yönelik çözüm önerileri geliştirmek, nüfusun kırsalda istihdam edilmesine yönelik örnek bir köye dikkat çekmek amaçlanmıştır.

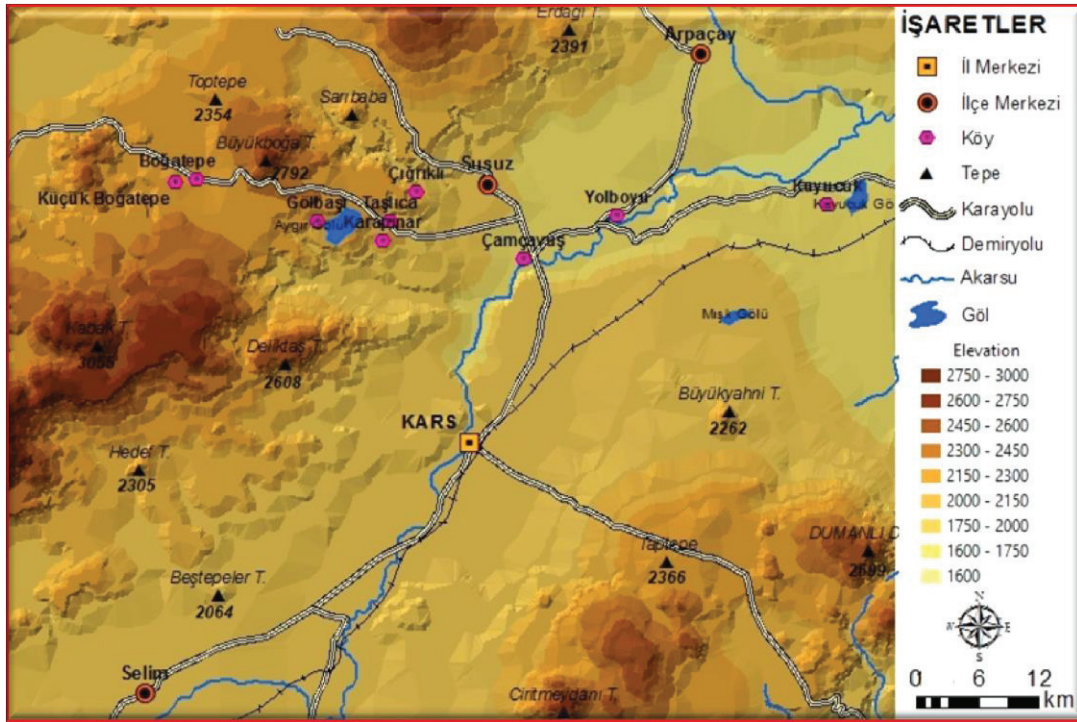
Çalışmada nitel araştırma yöntemlerine başvurulmuştur. İlk olarak konu ile ilgili dokümanter veriler araştırılarak çalışma ile ilgili ikincil veriler derlenmiştir. Birincil verileri oluşturmak için gezi gözlem yapılarak gözlem notları tutulmuş, fotoğraflar çekilmiş, yöre halkının bilgi ve görüşlerinden yararlanmak için mülakat yöntemine başvurulmuştur. Yüz yüze gerçekleştirilen mülakatlarda yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmıştır. Görüşülen kişiler kartopu örnekleme yoluyla belirlenmiştir.

Boğatepe Köyünün Doğal Ve Beşeri Çevre Özellikleri

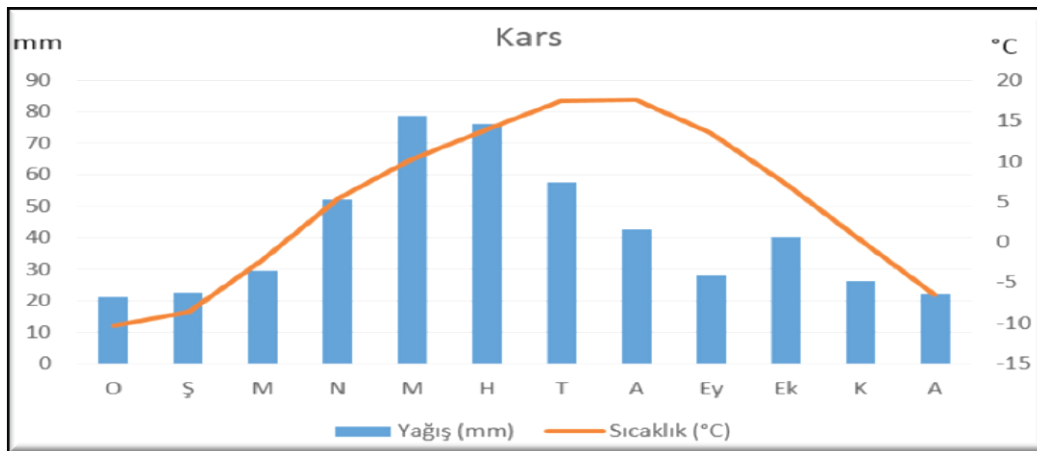
Yazların nispeten kısa ve serin geçtiği, bozkır sahalarına nazaran yağışın fazla olduğu Kars-Göle-Çıldır çevresinde, 1800-2000 m'leri arasındaki platolarda uzun boylu çayırlar (bozkır çayırları) hâkimdir. Uzun boylu otların yer aldığı bu bölüm, yayla hayvancılığı açısından büyük potansiyel gösterir (Atalay, 1994:239). Karasallık etkisine bağlı olarak 2500 m'nin üzerindeki alanlarda sub-alpin ve alpin çayır formasyonu yaygınlaşır (Atalay, 2002:175).

Erzurum-Kars-Ardahan bazalt platoları, Türkiye'nin en yoğun büyükbaş hayvancılık sahaları durumunda olup, bu yörelerin yazları da yeterli yağış alması, geniş alpin çayırların yaz boyunca yeşil kalması ve ot veriminin yüksek olması gibi ekonomik sonuçlar ortaya çıkarmıştır (Doğanay, 2011:201). Erzurum-Kars platosunda yer alan Kars, zengin ot varlığı sayesinde, eski dönemlerden beri önemli bir hayvancılık merkezi ve canlı hayvan pazarı olmuş ve süt ürünleri ile de kendini tanıtmıştır (Koday, 2005:180).

Kars ili Merkez ilçe sınırları içerisinde yer alan Boğatepe köyü, Büyükboğa Tepe'nin (2732 m) yaklaşık 5 km batısında, 2200 m rakımlı bir plato düzlüğü üzerinde kurulmuştur (Harita 2). Alpin çayır katında bulunan bu köy, ilkbahar sonu ve yaz başı yağışları sayesinde gür ve zengin çayır örtüsüne sahiptir (Grafik 1). Doğal çevre koşulları büyükbaş hayvan yetiştiriciliği için önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Bu sayede yörede süt ve süt ürünleri üretimi gelişme olanağı bulabilmiştir.



Harita 2. Araştırma sahası ve çevresinin topografya haritası.



Grafik 1. Kars Meteoroloji İstasyonu'na Ait Ortalama Sıcaklık ve Yağış Değerleri (1960-2016).

Yörenin yerleşme tarihi oldukça eski olmakla birlikte, Boğatepe köyü yakın dönemde kurulmuş yerleşim yerlerinden birini oluşturmaktadır. 93 Harbi neticesinde Kars'ın Rusların eline geçmesinin ardından yöreye Kafkaslardan Malakanlar getirilip yerleştirilmiştir. Boğatepe çevresi ise Malakanlara yayla olarak verilmiştir. David Moser adında bir İsviçreli yöreye yaptığı gezide süt üretiminin yapıldığını ve sütün peynir imalatı için uygun kalitede olduğunu tespit etmiştir. Kısa süre içinde, Rusçada fabrika anlamına gelen bir adet Zavod kurmuştur. Yörede 1889-1903 arasında İsviçreli ve Ruslar 4 adet Zavod kurdukları için buradaki yerleşme Zavodlar adını almıştır. Zavodlar (yeni adıyla Boğatepe), kurulan dört Zavod (fabrika) sayesinde gelişmiştir. Daha sonra Gürcistan'ın Borçalı bölgesinden gelen Karapapak Türkleri Zavodlar köyüne yerleşmişler ve peynir üretimine devam etmişlerdir. (Fotoğraf 1)



Fotoğraf 1: Boğatepe köyünden bir görünüm (Kaynak: URL 1).

Zavodlar köyünün adı 1936 yılında, köyün yaklaşık 5 km doğusundaki Büyükboğa Tepe'ye (2732 m) atfen Boğatepe olarak değiştirilmiştir. Boğatepe, günümüzde Boğatepe ve Küçük Boğatepe adlı iki köyden oluşmaktadır. Her ne kadar TÜİK verilerinde iki köy olarak geçse de, fonksiyonel olarak bütünlük arz eden bu yerleşmeler, çalışmanın sonraki bölümlerinde Boğatepe adı altında zikredilecektir.

Boğatepe köyünde 65, Küçük Boğatepe köyünde ise 48, hane bulunmaktadır. Ancak yaz aylarında hane sayılarında artış olmakta, Boğatepe 78 haneye, Küçük Boğatepe ise 55 haneye yükselmektedir. Boğatepe'de 2017 yılı itibarıyla 398 kişi yaşamaktadır. Bunun 160'ı Küçük Boğatepe'de yer almaktadır (Tablo 1). Nüfusun en dikkat çekici özelliği ise cinsiyet oranının yüksek olmasıdır. Bu durum yakın dönemde sahadan dışarıya göç olmadığını ortaya koymaktadır. Dahası gelişmiş mandıracılık faaliyetleri sayesinde dışarıdan bir miktar erkek göçü aldığı da ifade edilmektedir.

Tablo 1. Boğatepe köylerinde hane, nüfus ve büyükbaş hayvan sayıları (2017).

Köy	Hane		Nüfus			Büyükbaş Hayvan Sayısı
	Kış	Yaz	Erkek	Kadın	Toplam	
Boğatepe	65	78	143	95	238	2.800

Küçük Boğatepe	48	55	88	72	160	1.500
Toplam	113	133	231	167	398	4.300

Kaynak: Boğatepe köyünde yapılan mülakatlardan ve TÜİK verilerinden derlenmiştir.

Boğatepe’de zavod ve montofon cinsi 4.300 büyükbaş hayvan bulunmaktadır. Bu hayvanlar yöreye uyum sağlamış başlıca cinslerdir. Zovod cinsi, Anadolu kırmızısı ile simental ve montofon cinslerinin melezleştirilmesi ile ortaya çıkmış bir türdür. (Fotoğraf 2)



Fotoğraf 2: Yöreye uyum sağlayan yüksek süt verimine sahip zavod cinsi ineklerden birer görünüm.

Boğatepe, 1970’lere kadar mandıracılığın önemli bir merkezi olmuştur. Ancak söz konusu tarihten sonra batı illerine yapılan göçler yöreyi de etkilemiştir. Özellikle pazar sorununun baş göstermesiyle, mandıra sayısı hızla azalmıştır. Nitekim Boğatepe’de 1970’te 30 mandıra faaliyet göstermekteyken, 1999’da mandıra sayısı ikiye düşmüştür.

Boğatepe’de 1999’da meydana gelen bir trafik kazasında, çoğu peynir ustası 23 kişi hayatını kaybetmiştir. Bu kaza sonrası köyde peynir üretimi durmuştur. İki köydeki hayvan sayısı 450’ye mandıra sayısı ise ikiye düşmüştür. İstanbul’da yaşayan İlhan Koçulu, cenaze için köyüne geldiğinde bilgi ve birikimini köyüne aktarma konusunda sorumluluk hissetmiş, İstanbul’a dönmeyerek köyde üretim ve dönüşüm sürecine öncülük etmiştir. Sadece peynirde değil köyün diğer alanlarda da üretime katılması için kavılca buğdayı ekimi, bitkilerden yeni ürünler elde etme ve dayanışmacı tarım gibi konularda önemli gelişmeler yaşanmıştır. Tablo 2’de görüleceği üzere yapılan çalışmalar neticesinde hane sayısı 63’ten 113’e, büyükbaş hayvan sayısı 650’den 4.300’e, mandıra sayısı ise ikiden yediye yükselmiştir.

Tablo 2. Boğatepe’de 1970, 1999 ve 2017 yıllarında hane, büyükbaş hayvan ve mandıra sayıları.

Yıl	Hane	Büyükbaş Hayvan	Mandıra
1970	230	10.000	30
1999	63	650	2
2017	113	4.300	7

Kaynak: Boğatepe köyünde yapılan mülakatlardan derlenmiştir.

Kars Gravyeri Ve Kaşarının Tarihi Serüveni

Yörede gravyer peynirinin üretimine 1890'lı yıllarda başlanmıştır. Kaşar peyniri üretimi ise gravyerden 30-35 yıl kadar sonra, Cumhuriyet'in ilk yıllarında Atatürk'ün girişimcileri yönlendirmesi ile Trakya'dan yöreye gelen girişimciler tarafından başlatılmıştır.

19. yy.'dan itibaren Çarlık Rusya'ya yerleşen ve köyler kuran Alman ve İsviçreli girişimciler arasında, İsviçreli peynir ustaları ve mandıra sahipleri de bulunmaktaydı. Alplerle benzerliği dolayısıyla, önce Güney Kafkasya'da bugünkü Gürcistan, Ermenistan ve Azerbaycan topraklarına yerleşen peynirciler, başta Tiflis'in güneybatısındaki Borçalı Bölgesi olmak üzere çeşitli yerlere mandıralar inşa etmişlerdir.

93 Harbi olarak da anılan 1877-1878 Osmanlı Rus Savaşı'nın ardından, mevcut peynir üretim merkezlerinin arasına Rus hâkimiyetine giren Ardahan ve Kars'ın çeşitli köyleri de eklenmiştir. Mandıradaki üretim ve beraberinde gelişen ticari ilişkiler karşılıklı bir öğrenme sürecini başlatmış ve zamanla İsviçre Peynirini(Gruyere) Kafkasya peyniri ile üretmeyi öğrenen Malakan, Gürcü, Rum ve Karapapak ustaları yerleşti. Bu üretimde en fazla Malakanların katkısı olmuştur.

1917 Devrimi sonrasında Rusya'nın Kars'tan çekilmesi sonrasında başlıca gravyer üreticisi durumundaki Malakanlar, sınır değişikliğinin ardından bölgenin siyasal ve toplumsal yapısının değişmesi üzerine yeni düzene entegrasyonda güçlük çekecekleri düşüncesiyle Kars yöresinden ayrılmışlar, bir bölümü Kafkasya'ya bir bölümü ise Kanada'ya göç etmiştir.

Diğer yandan Gürcistan'ın Borçalı bölgesinde yaşayan ve Bolşevik İhtilalinden sonra siyasal sorunlarla karşılaşan Karapapaklar Kars ve Ardahan yöresine göç etmişler, İsviçrelilerden öğrendikleri peynir üretimini buradaki hazır mandıralarda devam ettirmişlerdir.

Bu dönemde gravyer üretimi, savaş öncesi kadar yoğun olmasa da; Boğatepe (Zavot), Dikme Alagöz, Nebiyurdu ibi yüksek rakımlı yerleşim sahalarında zengin bitki örtüsüyle beslenen yerli ırk ineklerin sütüyle üretilmeye devam etmiştir.

Kaşar peynirinin yöredeki gelişimi gravyerden farklı olmuştur. Büyük Önder Mustafa Kemal Atatürk, 7 Ekim 1924 tarihinde Kars'tan ayrılırken İsmet Paşa'ya: *"Anavatana yeni iltihak etmiş olmalarından ve özel vaziyetleri dolayısıyla hükümetçe bu havaliye fazla alaka göstermek icap etmektedir. Buralarda müdrik, hassas, müteşebbis mahallin ihtiyaç ve icaplarını takdir ve tatmine muktedir bir idare makinesi tesisine lüzum vardır."* şeklinde bir telgraf göndermiştir. Bunun üzerine Kars yöresinde kaşar, Cumhuriyet Dönemi kalkınma projesi olarak geliştirilmesine karar verilmiştir.

Ancak o dönem bölgede üretim yapacak hâlihazırda yaşayan kaşar ustası yoktur. Selanik'te peynircilik yapmış olan peynir ustası Halim Petan, Filibeli Fehmi Bey'le mübadele sonucu ülkemize gelmiş ve Atatürk'ün isteği üzerine zorunlu iskân politikası kapsamında Kars yöresine yerleştirilmişlerdir. Kars yöresinin ilk kaşar ustaları Viladikars (Kümbetli) ve Zavod (Boğatepe) köylerinde yetişmiştir. Kars'ta kaşarcılığın yayılmasında Filibeli Fahmi ve Halim Petan gibi kaşar ustalarının rolü büyüktür (Komisyon, 2014: 186).

Gravyere göre daha basit bir üretim sürecine sahip olan kaşar peyniri, Kars ve Ardahan bölgesinde hızla yayılmıştır. 20. yüzyıl boyunca sayıları giderek artan kaşar üreticileri sayesinde, Kars Kaşarı ülke çapında bir markaya dönüşmüştür.

Yörede Peynir Üretim Durumu

Kars Organize Sanayi Bölgesi'nde fabrikasyon üretim yapan mandıralar mevcuttur. Ancak Boğatepe köyü, gravyer peynirinin geleneksel yöntemlerle üretildiği en önemli köy olma özelliğine sahiptir. Sütün kalitesinin korunması ve daha güzel işlenmesi için sağıldığı yerde, daha sıcakken hemen işlenmesi gerekmektedir. Özellikle

sabah sütü, kaliteli gravyer peyniri üretiminde daha iyi sonuç verdiği için daha çok tercih edilir. Sütün sağım yerinden sanayiye taşınması esnasında, zamana bağlı olarak kalitesinin azaldığı ifade edilmektedir.

Boğatepe köyünde 7 adet mandıra bulunmaktadır. Bunlardan beşi aile tipi işletme şeklinde faaliyet göstermektedir. Bunlardan biri İlhan Koçulu'ya ait olan Koçulu mandıradır. Daha çok İsviçre'deki süt üreticilerinin kümelenme biçimi model alınarak yapılan kooperatif tarzı bir işletmedir. İşletmede 16 süt üreticisi yer almakta ve bunlar verdiği süt kadar ortak olmaktadır. Ortaklar sütü kendi evinde işledikten sonra mandıraya getirmekte ve burada peynire dönüştürülmektedir. Ortakların yanı sıra, 22 üreticiden daha ücreti karşılığında süt satın alınmaktadır (Fotoğraf 3).



Fotoğraf:3 Boğatepe köyünde en yoğun gravyer üretimi Koçulu Mandırası'nda yapılır.

Mandıraların ihtiyaç duyduğu sütün çoğunluğu köyden sağlanmaktadır. Ancak bazı mandıralar yakın köylerden de süt alımı yapmaktadır. Boğatepe Köyü'nün çevresinde yaklaşık 16 tane köy bulunmaktadır. Boğatepe bu köylerin yaylası konumundadır. Meriköy, Aynalı, Ortakise, Kızılçakçak, Gölbaşı, Çamçavuş ve İncesu en önemli süt tedarik edilen köylerdir. Söz konusu köylere ait hayvanların Boğatepe'nin otlaklarından yararlandıkları dönemlerde verdikleri sütler, "Boğatepe Köyü Sütü" olarak tanımlanmakta ve peynir üretiminde değerlendirilmektedir. Çevre köylerin hayvan otlatmak için Boğatepe'nin yaylasını tercih etmelerinde elde ettikleri sütü buradaki mandıralara satabilmeleri belirleyici olmaktadır.

Boğatepe köyündeki mandıralarda yıllık 3.500 ila 4.000 ton süt işlenmektedir. Mandıralar 2017 yılı itibarıyla satın aldıkları sütü taşıma maliyetleri dâhil 1.6-1.7 TL'ye mal etmektedir. Gravyer sadece inek sütünden üretilmektedir. Kaşar'da koyun ve keçi sütü de kullanılmaktadır. Bu şekildeki bir karışımın peynirin aromatik yapısını arttırdığı ifade edilmektedir.

Köydeki yedi adet mandırada gravyer peyniri, eski kaşar ve taze kaşar peynirlerinin yanı sıra göbek kaşarı, Malakan peyniri, çeçil, tel peyniri, motal, kelle peyniri, çanak peyniri ve deri tulum gibi peynir türleri de

üretilmektedir. Sezona göre sütün yapısı değiştiğinden, sütün yapısına göre her dönem başka bir peynir çeşidi üretilmektedir.

Üretilen peynirlerden gravyer peyniri İsviçreliler, Malakan peyniri ise Malakanlar tarafından göç yoluyla sahaya getirilmiştir. Motal peyniri Ermenilerle, çeçil peyniri ise Gürcü-Terekeme ortak kültür ürünüdür. Tel peyniri Türk kültürüne ait bir türdür.

Geleneksel yöntemlerle, yani mandıralarda doğal yollarla (fabrikasyon olmayan) üretilen gravyer ve kaşar peynirlerinin kalitesi üzerinde, yörenin coğrafi uygunluğu yanında kültürel birikim, sütü işleme yöntemleri, geleneksel üretim yöntem ve teknikleri gibi parametreler belirleyici olmaktadır. Sezona göre sütün kalitesinde de değişiklikler olabilmektedir. Bitki örtüsünün en canlı olduğu mayıs –temmuz devresi sütün kalitesinin en yüksek olduğu, dolayısıyla da gravyer ve kaşar peyniri için en verimli olduğu zaman dilimini oluşturur. Bu dönem dışında elde edilen sütler, çoğunlukla başka peynir çeşitlerinin üretiminde kullanılır.

Kaliteli gravyer peyniri sadece inek sütünden elde edilir. Kaşar peyniri için koyun ve keçi sütünden belli bir oranda karışım uygulanabilir. Yörede mayıs-temmuz döneminde sağılan sabah sütleri, gravyer ve kaşar üretimi için en iyi sonucu vermektedir. Süt sağıldıktan hemen sonra, doğal sıcaklığını kaybetmeden işlenmesinin daha kolay olması ve kalitesini koruması nedeniyle sabahın erken saatlerinde (5:00 gibi) sağılan süt Malakan yapımı gümüş kazanlara alınır. Yaklaşık 120 yıllık gümüş kazanlarda pişirilen sütler doğal mayalarla çoğu zaman, şirden maya* ile mayalanır. Mayalanan gravyer peyniri, şeklini veren büyük halka şeklindeki kalıplara konulur. Acı sudan arındırmak için sıkıştırılıp dinlenmeye alınır. Bir süre sonra tuz havuzuna atılıp birkaç gün burada peynirin tuzunu alması beklenir (Fotoğraf 4).



Fotoğraf 4: Gravyer peyniri üretim aşamalarından görünümüler.

Gravyer peynirinin mayalanma aşamasında içerisine katılan bakterilerin üremesi ve peynirin hafif şişkin hale gelerek içerisindeki deliklerin oluşabilmesi için sıcaklığın ortalama 25-30 °C olduğu hamam denilen bölmede birkaç gün daha bekletilir. Gravyer peynirinin içerisindeki bakteriler uygun sıcaklık koşulları altında çoğalıp peynirin içerisindeki gözenekleri meydana getirdikten sonra, peynirler yaklaşık 4 ile 6 ay arasında dinlendirileceği bölmeye

* Şirden mayası, buzağı ve kuzunun ön midesinden yani şirdeninden elde edilir.

geçirilir. Peynirler aromasını kazanıncaya kadar burada bekletilir ve kalitesini yakalayınca pazara sunulur. Kaliteli bir gravyer peynirinin sarının tonlarında olması gerektiği vurgulanır. Peynirin içindeki deliklerin yuvarlak ve içi parlak olması tercih edilir.

Gravyerden farklı olarak inek sütüne koyun ve keçi sütü katılarak yapılan Kars Kaşar Peyniri, ilin mevcut doğal çevre, beşeri ve kültürel özellikleri nedeniyle, üretim özellikleri, tekniği ve lezzeti emsal peynir türlerine göre farklılaşan Kars Kaşar Peyniri bu özellikleri neticesinde coğrafi işaret ile tescil edilmiştir (Demir, 2006:61).

Kars kaşar peynirlerinin protein ve yağ seviyelerinin yüksek değerlerde bulunduğu gözlenmiştir. Bu da Kars'ın verimli topraklarında yetişen zengin bitki örtüsüyle beslenen ineklerin bileşim yönünden yüksek süt kalitesine işaret etmektedir (Aydemir, 2010:112).

Kaşar üretiminde de yine gravyer peynirinde olduğu gibi mayıs- temmuz devresinde alınan süt, aromatik olarak en kaliteli kaşarın elde edildiği zaman dilimidir. Bu devrede bitki çeşitliliğinin sütün kalitesini arttırması, üretimin en yoğun olduğu zaman dilimi olmasına yol açmıştır. Bunun yanı sıra kaşar işlemeciliğindeki 90 yılı aşkın kültürel birikim ve deneyim, sütün işleme tekniklerine yansarak ortaya yöresel bir aroma olan bugünkü Kars Kaşar Peyniri çıkmıştır.

Sabahın erken saatlerinde elde edilen sütün mayalanmasından sonra "teleme" denilen ve peynirin bir iki gün bekletilip dinlendirilerek acı sudan arındırıldığı süreç yaşanır. Buraya kadar yapılanlar kaşarın ilk aşamasını oluşturur. Dinlenen peynir daha sonra haşlanır ve yumuşadıkça yoğrular ardından tuzlu suya batırılır. Daha sonra kalıplara basılan kaşar peyniri ortalama 20-25 gün kadar bu şekilde bekleyerek taze kaşar denilen hale gelir. Taze kaşar halinde tüketiminin yanında, ortalama 4 ile 6 ay kadar dinlendiğinde tadı ortaya çıkan ve asıl aromasını yakalayan Eski Kars Kaşarı, yörenin en meşhur ürünüdür (Fotoğraf 5).



Fotoğraf:5 Köydeki kaşar peyniri kalite standardı için yapılan çalışmalardan görünümeler.

Peynir üretiminde önemli bir hammadde olan tuz, Kağızman kaya tuzu yataklarından karşılanmaktadır. Başka bir ifadeyle peynir üretimi, tuz madenciliğine de katkı sağlamaktadır. Peynir üretimi için yılda 20-30 ton Kağızman kaya tuzu kullanılmaktadır. Üreticiler, yörenin mineral yapısını yansıtan Kağızman kaya tuzunun peynirin diğer tuzlara göre tat kalitesinin daha iyi olmasını sağladığını ifade etmişlerdir.

Peynir Üretiminin Yöre Ekonomisi Ve Tanıtımına Katkısı

Ülkemizde kendisine has lezzetiyle marka değeri kazanmış Kars Gravyer Peyniri ve Kars Kaşar Peyniri, Kars iliyle özdeşleşmiştir. Yöreye özgü zengin bitki örtüsünden otlayan yerel hayvan cinslerinden alınan kaliteli sütler, Kars Gravyeri ve Kars Kaşarı'nın aromatik olarak eşsiz bir tat yakalamasını sağlamıştır.

Ayrıca kendine has bir kültürel birikime dayalı olarak el yapımı (artizan) olarak varlığını sürdürmesi yanı sıra kültürel bir aktarımın ve birikimin eseri olması, burada üretilen peyniri önemli kılmaktadır. Kars Kaşarı, coğrafi işaret olarak hem kalitesi tescillemiş hem de yöre tanıtımında önemli bir yere sahip olmuştur. Kars Kaşar Peyniri, 11.03.1995 tarih ve 29292 sayılı Resmi Gazetede ilan edilen, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12'nci maddesi gereğince 14.02.2014 tarihinden geçerli olmak üzere menşe adı olarak tescil edilmiştir (TPE, 2014).

Kars kaşarının coğrafi işaret alması tanınırlığının artmasına katkı sağlamıştır. Aracı firmalar vasıtasıyla 2017 yılında Hong Kong'a İstanbul üzerinden gravyer ve kaşar satışı yapılmıştır. Ayrıca Kanada'dan numune talep edilmiş, beğenilmesinin ardından siparişler verilmiştir. Gravyer peynirinin tanıtımına yönelik Slow Food ve Presidium gibi hareketlerin ağına dâhil olması, Boğatepe köyü geleneksel gravyer peynirine siparişleri arttırmıştır. Yaklaşık üç yıldır yurt dışına satışlar gerçekleştirilmektedir. Ürünlerin yurt dışına pazarlanması önemli olduğu ifade edilmektedir. Çünkü yurt dışına satışlarda, kar marjının yüksek olması ve ödemelerin peşin yapılması gibi avantajlar söz konusudur.

Boğatepe Köyü günümüzde Kars Gravyer Peyniri **geleneksel olarak** üretiminin beşiği konumundadır. Söz konusu peynirler ile ünlenen bu köy, ilde yıllık yaklaşık 140 ton civarında gerçekleşen gravyer peyniri üretiminin 40 ton kadarını karşılamaktadır.

Köyde yaşayan ailelerin tamamına yakını için en önemli gelir kaynağı olan peynir üretiminden, küçük aile işletmelerinde hane başı yıllık 25-30 bin TL, büyük mandıra işletmelerinde ise 250-300 bin TL'ye varan yıllık gelirler elde edilmektedir.

Boğatepe köyü, bir yandan bütüncül bir yaklaşımla kırsal kalkınma çabası içerisinde. Bir yandan da kırsal ve ekoturizm gibi araçlarla sürdürülebilirliği sağlamayı hedeflemektedir. Köy turizmi, çiftlik turizmi, yeşil turizm ve tarımsal turizmin hepsini kucaklayan bir turizm kavramı olan kırsal turizm (Soykan, 2002: 2) sayesinde, hem köyün tanıtımı yapılmakta, hem de yerel değerlerin korunmasına önem verilmektedir. Bu sayede gelirden artış ve süreklilik hedeflenmektedir.

Boğatepe köyü'nde kurulmuş olan Boğatepe Köyü Çevre ve Yaşam Derneği, "TAMADI" adı verilen uluslararası dernek ağına dâhil olmuştur. Bu dernek üzerinden köye her yıl Belçika, Fransa, İsviçre ve Almanya'dan gruplar gelmektedir. Turistler yöreye 15 günlük programla gelmekte, bunun 8 gününü Boğatepe köyünde ağırlıklı olarak peynir üretim sürecini gözlemlemekle geçirmektedirler. Kalan 7 günde köyün ekonomik tamamlayıcısı görevi gören köylerde ve Kuyucuk Gölü Sulak Alanı gibi turistik sahaları görerek geçirmektedirler. Yine köyde düzenlenen peynir festivali ve şenlikler köye ilginin artmasına ve tanıtımına da katkı sunmaktadır (Fotoğraf 6).

Yol Boyu, İncesu, Büyük Çakmak, Kuyucuk, Peldırvan, Keçit, Burcalı gibi düşük rakımlı köylerle Boğatepe köyü arasında dayanışmacı tarım uygulanmaktadır. Söz konusu köyler Boğatepe'nin üretmediği buğday ve arpa gibi tahıl ürünleri ihtiyacını karşılarken, Boğatepe köyü alpin çayırları bulunmayan bu köylerin canlı hayvan ihtiyacını gidermektedir. Ayrıca rakım farkı nedeniyle balya makinası gibi ekipmanların kullanımında 15-20 gün gibi bir zaman farkı bulunduğu için makine ve ekipmanlar konusunda da dayanışmaya başvurulmaktadır.

Köyde 2009 yılında Serhat Kalkınma Ajansı'ndan alınan 59 bin TL'lik destekle Malakanlardan kalma eski bir yapı onarılarak bir ekomüze kurulmuştur. Ekomüze kurulurken yerel kültür belleğinin oluşması, geçmiş birikime sahip çıkılması ve bunların gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır.

Ekomüzeciliğin gelişen sanayi karşısında yerel üretimi, yerel kültürleri koruyan bir şemsiye olduğu düşünülmüş, peynir ölçeğindeki kültürel etkileşim ortaya konulmuş, sözlü tarihle alınan bilgiler, obje ve belgelerle desteklenerek ürünlere dönüştürülmüştür. Müzede geçmişten günümüze peynirin üretim sürecinde nelere ihtiyaç duyulduğu sergilenmekte ve aynı zamanda da koruyup gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmaktadır. Müze, bilgi birikiminin oluşmasına gıdanın üretim zincirini korumasına olanak sunmaktadır (Fotoğraf 7).



Fotoğraf :6 Boğatepe köyündeki Peynir Tadım Şenliği'nden görünümeler.



Fotoğraf 7: Ülkemizdeki ilk peynir müzesi olan Boğatepe köyündeki ekomüzeden görünümeler.

Sonuç Ve Öneriler

İsviçre'den Kafkaslara oradan da Kars'a uzanan bir yolculuk serüvenine sahip olan Kars Gravyer Peyniri'nin Kars'ta ilk üretildiği yer, Boğatepe köyüdür. Gravyer; İsviçrelilerden Malakanlara, onlardan da Karapapaklara aktarılan bir kültürel değerdir. Boğatepe köyü ilde üretilen gravyer peynirinin yaklaşık % 30'unu tek başına karşılamaktadır. Aynı zamanda üretimin geleneksel yöntemlerle yapıldığı en önemli merkez durumundadır.

Malakanların oluşturdukları ortam, araç ve gereçleri ile üretilen gravyerlerin fabrikasyon ürünlere göre daha kaliteli olduğu ifade edilmektedir. Boğatepe köyü çevresinde zengin bitki örtüsünün varlığı da peynirin kalitesini üzerinde önemli bir etkidir. Süt işleme ve peynir üretiminde ustalaşmış bir üretici grubun bulunması, kaliteli peynir üretiminde önem arz etmektedir.

Alpin kuşakta zengin bitki örtüsünün varlığı, Boğatepe köyünün gravyerin yanı sıra kaşar üretiminin de önemli merkezlerinden biri olmasını sağlamıştır. Üretimde gelenekselliği koruma gayreti ve sütün doğallığı kaşarı tercih edilebilir kılmaktadır.

Boğatepe köyünde 1999 sonrası, durma noktasına gelen mandıracılık ve peynir üreticiliği, girişimci insanların öncülüğünde yeniden canlandırılmıştır. Ayrıca köyde bir ekomüzenin açılması, köyün farklı kültürlerden izler barındırması, Aygır Gölü ve zengin bitki örtüsü gibi çekicilikler turizm açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Yerel ve ulusal basında yer almaya başlaması, köyün ve peynirciliğin çeşitli platformlarda tanıtılması ilgi görmesini sağlamıştır.

Boğatepe köyünde geleneksel gravyer peyniri ile kaşar peyniri üretimi ve bunların yöre ekonomisine ve tanıtımına katkıları hususunda önemli bir ilerleme kaydedilmiştir. Bununla birlikte kırsal kalkınma açısından atılabilecek adımlar mevcuttur. Bunlar kısaca şu şekilde özetlenebilir:

Yörede gravyer ve kaşar üretimi mera hayvancılığına dayalı bir süt üretimiyle yapıldığından iklimin kurak gittiği devrede süt üretimi olumsuz etkilenmektedir. Dolayısıyla peynir üretiminden elde edilen gelir de bu durumdan nasibini almaktadır. Bunun önüne geçilebilmesi için alternatif modeller geliştirilmelidir. Bu bağlamda et üretimine dayalı besi hayvancılığı geliştirilebilir. Ayrıca kaz yetiştiriciliği yaygınlaştırılabilir.

Yerel girişimciler uluslararası pazara açılmak için çeşitli girişimlerde bulunmaktadır. Ancak bunun yeterli olmadığı görülmektedir. Bu nedenle dış pazara açılım yetersizdir. Bunun için ulusal kurum ve kuruluşlarca yapılacak bir tanıtım pazarlama olanaklarının gelişmesine katkı sunacaktır.

Üretimde pazarlama sorununu ez aza indirmek için yeni pazarların bulunmalıdır. Bu bağlamda yakın zamanda faaliyete geçen Kars-Tiflis-Bakü demiryolu hattı ile ürünün Türk Cumhuriyetleri ve Asya pazarına açılması sağlanabilir.

Boğatepe köyü, Göle –Kars ana karayolu üzerinde yer almaktadır. Yol üzerine peynir satış merkezlerinin kurulması, bunları yönelik bilgilendirici tabelaların düzenlenmesi pazarlama olanaklarını arttırabilir.

Sanayi yatırımları çerçevesinde son dönemde çıkan kanunların çoğu fabrikasyon üretimini desteklediği için geleneksel üretim bundan olumsuz etkilenmektedir. Hijyen kalitesi de gözeterek geleneksel üretimi koruyucu tedbirler alınmalıdır. Ayrıca ürün standardını koruyucu tedbirler artırılmalı, Kars Kaşar ve Gravyer peynirinin aromasını oluşturan süt kalitesi korunmalıdır.

Mandıracılığın ve peynirciliğin geliştirilmesi için gerekli olan sermayenin sağlanması için teşvik ve kredi olanakları artırılmalıdır. Köyün yüksek bir rakımda yer alması nedeniyle, ürünün pazara ulaştırılmasında zaman zaman sorunlarla karşılaşılabilir. Bunun için Boğatepe köyü ve yakın çevresi için ulaşım altyapı ve sistemleri geliştirilmelidir.

Kars ili ile marka olmuş kaşar ve gravyer peyniri için yörede fiyat ve ürün standardizasyonun sağlanması ürünün ve üreticinin korunması açısından önemlidir. Ayrıca satışlar için ortak pazar veya kooperatif tarzı birliktelikler oluşturulabilir.

Köyün ekonomisini sürdürülebilir kılmak için bütüncül bir yaklaşım izlenebilir. Turizmin geliştirilebilmesi için ilk olarak konaklama imkânlarının geliştirilmesi gerekmektedir. Bunun için atıl durumdaki Malakan evleri restore edilerek turizme kazandırılabilir.

Yörede doğal ve kültürel turizm açısından zengin bir potansiyel mevcuttur. Turizmde bütüncül bir yaklaşımla hazırlanmış bir eylem planına ihtiyaç vardır. Bu bağlamda;

- Malakanların mimari kültürü değerlendirilebilir
- Eski demir yolu restore edilerek turistik amaçlı atlı tramvay gezileri düzenlenebilir.
- Ayrıca Köye yakın mesafede bulunan Aygır Gölü de turizm kaynağı olarak değerlendirilebilir.

- Yüksek rakımlı bir alanda yer alan köyün kışın da çekiciliğini sağlayabilmek için yöreye özgü kış sporlarından olan atlı cirit organizasyonları düzenlenebilir.

Kaynaklar

- Akçayöz, V., (2015).** Annem Sara ve Malakanlar, Kayhan Matbaacılık, İstanbul.
- Atalay, İ., (1994).** *Türkiye Vejetasyon Coğrafyası*, Ege Üniversitesi Basımevi Bornova, İzmir.
- Atalay, İ., (2002).** *Türkiye'nin Ekolojik Bölgeleri*, Orman Bakanlığı Yayınları No:163, Meta Basımevi, İzmir.
- Badem, C., (20).** "Rus Yönetiminde Kars ve Kars'ta Peynir Üretimi (1878-1918)", Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği-Tarih Vakfı Yayını. Ankara.
- Demir, M., (2016).** "Coğrafi İşaret Örneği Olarak Kars Kaşar Peynirinin Üretimi ve Dağılımı", *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1, ss. 61-81.
- Demir, P., Aral, S., (2010).** "Kars İli Süt Sanayi İşletmelerinde Üretim ve Sanayi Entegrasyonunun Ekonomik ve Sosyo-Ekonomik Analizi", *Kafkas Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi Dergisi* 16 (4): 585-592.
- Doğanay, H., (2011).** *Türkiye Ekonomik Coğrafyası*, Pegem Akademi Yayınevi, Ankara.
- Gelibolu, L. (2009).** "Kars Kaşar Peyniri İşletmelerinin Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri Üzerine Bir Alan Araştırması", *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 23 (3), ss. 151-165.
- Koday, S. (2005).** *Doğu Anadolu Bölgesinde Hayvancılık*, Atatürk Üniversitesi Yay. No: 949, Fen-Ed. Fak. Yay. No: 104, Erzurum.
- Komisyon, (2014).** *Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi*. Rehber Ofset Matbaacılık, Ankara.
- Komisyon, (2017).** Kars Büyükbaş Hayvancılık Sektör Raporu ve Eylem Planı, Serka Kalkınma Ajansı, Kars..
- Soykan, F., (2003).** "Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi", *Ege Coğrafya Dergisi*, 12, İzmir , ss. 1-11,
- TPE, (2014):** Türkiye Patent Enstitüsü [http://www.tpe.gov.tr/ Türk Patent Enstitusu/resources/tempA9F54D9E-89D3-4EE9-9C27-B28FE3A8BE63.pdf](http://www.tpe.gov.tr/Türk_Patent_Enstitusu/resources/tempA9F54D9E-89D3-4EE9-9C27-B28FE3A8BE63.pdf);
- URL 1.** <http://www.hurriyet.com.tr/orada-bir-mucize-koy-var-uzakta-40500731>, Erişim Tarihi: 20.09.2017.
- Yazıcı, S., (2014).** "Dünden Bugüne Peynirin Kars Serüveni", *Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi*, Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği-Tarih Vakfı Yayını. Ankara.
- Yıldız, S., Alp, S., (2014).** "Bir Kümelenme Örneği Olarak Kars Kaşar Peyniri Endüstri Kümesi", *H.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 32 (1), ss. 249-272.
- Yurt Ansiklopedisi, (1981).**, "Kars", Cilt VI, Anadolu Yayıncılık, İstanbul.

KAYNAK KİŞİLER:

İlhan KOÇULU

Vedat AKÇAYÖZ

Güler ZERGER

Zümran KOÇULU

Mehmet ÖMÜR