'चीज़' बड़ी है मस्त-मस्त

बिमल श्रीवास्तव

भ्रमवश कई लोग चीज़ तथा पनीर को एक ही वस्तु समझते हैं। वास्तव में ऐसा है नहीं। यह बात सच है कि दूध को फाड़कर बनाए गए दोनों पदार्थ एक-दूसरे से मिलते-जुलते हैं। किन्तु जहां पनीर दूध को फाड़कर बड़ी आसानी से तुरंत तैयार की जा सकती है, वहीं चीज़ को तैयार करने की प्रक्रिया काफी जटिल होती है। चीज़ को पूर्ण रूप से तैयार होने में कई-कई महीने तक लग जाते हैं (कभी-कभी तो 5 महीने तक)। इसके अलावा पनीर और चीज़ के स्वाद और गुणों में बहुत अन्तर होता है। पहले हमारे देश में चीज़ का इतना चलन नहीं था, किन्तु धीरे-धीरे यह यहां भी लोकप्रिय हो रहा है। आज अनेक दुग्ध उत्पाद कम्पनियां इसका निर्माण करके बाज़ार में बेच रही हैं।

वैसे चीज़ उत्पादन के मामले में स्विट्ज़रलैण्ड का नंबर विश्व में पहला है। स्विट्ज़रलैण्ड के उत्तर-पूर्वी भाग में स्थित अपेन्ज़ेल नामक नगर इसके लिए मशहूर है। इस क्षेत्र में स्टाइन नामक स्थान पर बनी चीज़ अपेन्ज़ेलर के नाम से जानी जाती है और पूरी दुनिया में अपने स्वाद तथा गुणों के लिए विख्यात है। अपेन्ज़ेलर चीज़ आज अमरीका, कनाडा से लेकर ऑस्ट्रेलिया, अफ्रीका तथा एशिया व यूरोप के बाज़ारों में आसानी से उपलब्ध रहती है। पिछले दिनों मुझे अपेन्ज़ेल जाने का मौका मिला। यहां मैंने चीज़ फैक्टरी में इनके निर्माण की रोचक विधि देखी।

अपेन्ज़ेल में चीज़ उत्पादन के लिए बहुत ही उत्तम श्रेणी के दूध का उपयोग किया जाता है। इसके लिए गायों को उच्च कोटि की घास तथा चारा विशेष रूप से खिलाया जाता है। इस बात का भी ध्यान रखा जाता है कि केवल प्राकृतिक रूप से उत्पन्न घास व चारे का उपयोग किया जाए तथा कृत्रिम रूप से सिलो में रखे हुए चारे का उपयोग न किया जाए। सिलो में घास को एयरटाइट कमरे में रखा जाता है ताकि उसका उपयोग भविष्य में किया जा सके।

इन चीज़ फैक्टरियों में प्रतिदिन लगभग 8000 लीटर ताज़ा दूध निकटवर्ती दूध फार्मों से आता है। इसके अलावा 8000 लीटर दूध टैंकरों द्वारा बाहर से लाया जाता है। इस प्रकार कुल मिलाकर 16,000 लीटर दूध आता है। इसका विधिवत परीक्षण किया जाता है। इस दूध को ठंडा किया जाता है और बड़ी-बड़ी टंकियों में भर दिया जाता है जिनका तापमान 10 डिग्री सेल्सियस से कम होता है। चीज़ के निर्माण से पूर्व दूध को गर्म किया जाता है।

चीज़ उत्पादन के लिए ज़रूरी होता है कि उसमें वसा की मात्रा कुल पदार्थ का कम से कम पचास प्रतिशत हो। इसके लिए दूध को पहले बड़ी-बड़ी टंकियों में घुमाते हुए मथा जाता है। इस प्रकार से उसकी क्रीम निकाल दी जाती है। अब मथे हुए दूध तथा बगैर मथे दूध को निश्चित अनुपात में मिलाकर वांछित वसा वाला दूध तैयार किया जाता है। बची हुई क्रीम को अन्यत्र मक्खन बनाने के लिए प्रयुक्त किया जाता है।

चीज़ उत्पादक टंकी में लगभग 6000 लीटर दूध आ सकता है। इस दूध को निरन्तर मथते हुए इसका तापमान 31 डिग्री सेल्सियस तक पहुंचा दिया जाता है। तत्पश्चात् इसमें रेनेट तथा लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया मिलाया जाता है जिससे दूध को फटने में सहायता मिलती है।

गौरतलब है कि रेनेट से दूध को फाड़ा जा सकता है। लगभग 30-40 मिनट बाद दूध फट कर दही में बदल जाता है और तब उसे तार द्वारा मक्के के आकार के छोटे-छोटे टुकड़ों में काटा जाता है। इससे बचे हुए मही (छाछ) को अलग करके निकाल दिया जाता है, जिसे सुअर तथा अन्य पशुओं को खिलाया जाता है।

इसके बाद दही चीज़ के टुकड़ों को गर्म करते हुए निरन्तर हिलाया जाता है ताकि उसमें आवश्यक कड़ापन आ जाए। फिर इन टुकड़ों को सांचे में ढाला जाता है और

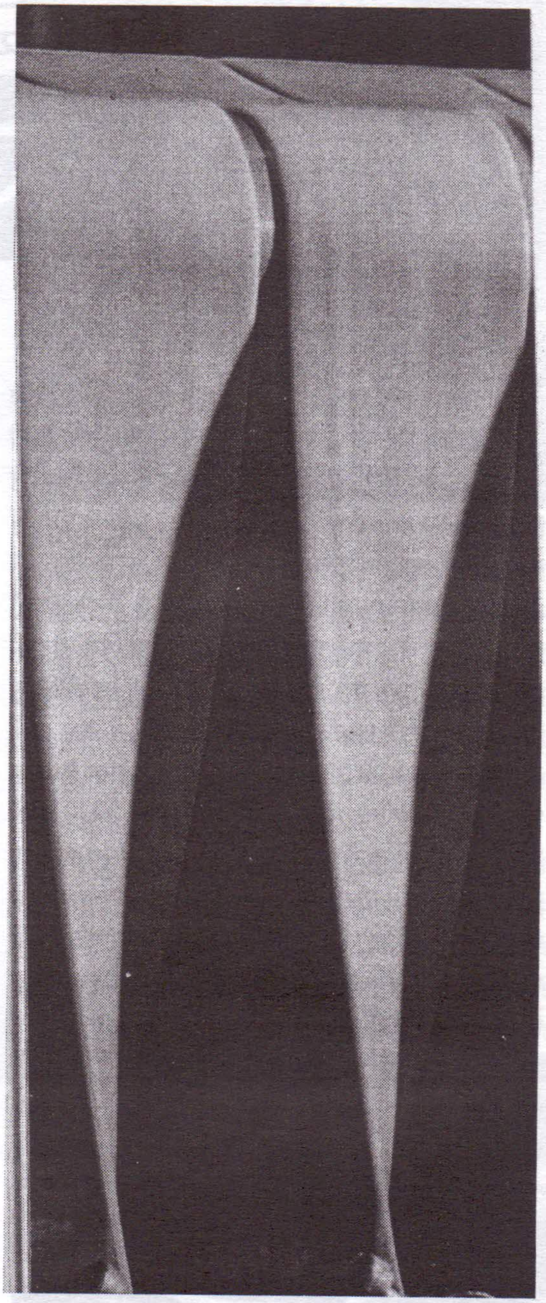
मशीनों से दबाया जाता है ताकि उनकी बची-खुची छांछ भी बाहर निकल जाए तथा चीज़ का अन्तिम रूप (गोलाकार तवे के आकार का) तैयार हो जाए। किन्तु इस अवस्था में चीज़ अभी भी मुलायम रहता है और इसलिए उसे सांचों में दबाकर रखा जाता है।

चीज़ को सुखाने के लिए गर्म कमरे में रखे जाने पर इसकी ऊपरी तह पर कड़ी परत जमनी शुरू हो जाती है। इस कमरे के तापमान का नियंत्रण अत्यंत बारीकी के साथ करने की ज़रूरत होती है। तत्पश्चात् चीज़ को नमक के पानी से धोया जाता है। यह बहुत महत्वपूर्ण माना जाता है क्योंकि इसी के द्वारा चीज़ में सुगंध तथा अधिक समय तक खराब न होने की शक्ति उत्पन्न होती है।

चीज़ को इसके बाद भूमिगत कमरों में रखा जाता है जहां का तापमान 14-15 डिग्री सेल्सियस रखा जाता है तथा आपेक्षिक आर्द्रता 90 प्रतिशत रखी जाती है। यहां पर इसे निरन्तर उलटते-पलटते रहने की ज़रूरत होती है।

निर्माण के पांच से सात सप्ताह के बाद चीज़ को बाज़ार में मुख्य वितरकों के पास पहुंचा दिया जाता है। इसका एक बार फिर से निरीक्षण किया जाता है, जिसके बाद ऐसे चीज़ को अलग कर दिया जाता है जिनमें छिद्र हों या जिनका रंग फीका हो, या जिनमें तारतम्यता ना हो, या जिनकी ऊपरी परत सही ढंग की ना हो या फिर जिनमें सुगंध सही ना हो। इस प्रकार सर्वोच्च गुण वाली चीज़ ही अपेन्ज़ेल चीज़ की उपाधि पाने की अधिकारी होती है।

किन्तु अभी भी चीज़ पूरी तरह से तैयार नहीं होती है। वितरक एक प्रकार के मसाले का सम्मिश्रण करता है जिसे अचार अथवा डाब कहते हैं। यह सफेद वाइन, विशेष प्रकार की जड़ी बूटियों और मसालों को मिलाकर तैयार की जाती है। इसके फॉर्मूले को पूर्ण रूप से गुप्त रखा जाता है और खानदानी राज़ माना जाता है। वास्तव में इसी मसाले के कारण अपेन्ज़ेल चीज़ पूरी तरह से तैयार हो जाती है और तब उसे विश्व के बाज़ारों में बिकने के लिए भेज दिया जाता है। ***(स्रोत फीचर्स)***



इस तरह बहाया जाता है चीज़ को। बहती हुई चीज़ की गोल-गोल तहें बिछती हैं, जिन्हें दबाकर गोल तश्तरी नुमा चीज़ बनती है।