

Say Cheese...

เนยแข็ง (Chesse) มีหลายร้อยชนิด แตกต่างกันไปในแต่ละประเทศ มีทั้งเนยแข็งชนิดสด (Fresh Cheese) ชนิดนุ่ม (Soft Cheese) ชนิดแข็ง (Hard Cheese) ทำจากนมวัว นมควาย นมแพะ และอื่นๆ วิธีการทำอาศัยแบคทีเรียและเชื้อราเป็นตัวช่วย



● Burrata



● Ciliegina



● Ciliegina

เนยแข็งมีมานานกว่าการเริ่มบันทึกทางประวัติศาสตร์เสียอีก ตั้งแต่มนุษย์เริ่มเลี้ยงสัตว์ เป็นวิธีการถนอมนมไว้กินนานๆ เมื่อหลายพันปีมาแล้วจากภาพวาดตามหลุมฝังศพของอียิปต์ จะเห็นการทำเนยแข็งในสมัยนั้น ในมหากาพย์ Odyssey ก็กล่าวถึงเนยแข็งที่พวก Cyclops เก็บไว้มากมายในถ้ำ ต่อมาในยุคที่โรมันเฟื่องฟูก็กินเนยแข็งกันเป็นประจำ ทำให้การทำเนยแข็งกลายเป็นศาสตร์อย่างหนึ่งและมีการบันทึกไว้อย่างละเอียด

หลังสงครามโลกครั้งที่สองสิ้นสุดลง การทำเนยแข็งกลายเป็นอุตสาหกรรมอเมริกาเป็นประเทศแรกที่ทำอุตสาหกรรมชีส อิตาลี ฝรั่งเศส สวิตเซอร์แลนด์ ก็เป็นประเทศที่ทำชีสกันมากและยังมีการทำเนยแข็งกันตามหมู่บ้านอยู่

ผู้เขียนได้รู้จักเนยแข็งครั้งแรกเมื่อตอนเด็ก เป็นเนยแข็งที่กินกับกล้วยหอม ใส่มาในกระป๋องเป็นเชดดาร์ชีสสีเหลืองเกือบแสด

ปัจจุบันบ้านเรามีเนยแข็งมากมายหลายชนิด คนไทยก็นิยมกินชีสกันมากขึ้น ส่วนใหญ่นำเข้าจากต่างประเทศ และหลังจากเด็กไทยนิยมกินนม การทำฟาร์มโคนมก็เกิดขึ้นหลายแห่ง ต่อมาจึงเกิดโรงงานทำเนย-แข็งสดหรือชีสสดขึ้น โดยเฉพาะแถบจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ซึ่งมีอากาศดี เหมาะสำหรับการทำฟาร์มโคนม และน้ำนมก็ได้รับการพัฒนาจนได้คุณภาพดี เราจึงได้กินเนยแข็งสดที่ทำในประเทศกัน



● Italice

เนยแข็งประเภทนี้ไม่เหมือนเนยแข็งนำเข้าซึ่งจะพาสเจอร์ไรซ์มาแล้ว รสชาติและความนุ่มเนียนจึงสู้เนยแข็งที่ผลิตในประเทศไม่ได้ และต้องกินภายในไม่กี่วันหรือไม่ควรเกิน 1 สัปดาห์หลังจากผลิต เนยแข็งสดที่ทำในบ้านเราจากโรงงานส่วนใหญ่เป็นเนยแข็งสไตล์อิตาลีเลียน เช่น **Mozzarella** ซึ่งมีหลากหลายชนิดหลายรูปทรง ไม่ได้มีเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเหมือนที่เคยเห็นกันทั่วไป วิธีเก็บหลังจากผลิตจะต้องหล่อน้ำไว้ เช่น

Ciliegina เป็นชีสมอซซาเรลลาสดเม็ดเล็ก ตอนกินชีสสดเหล่านี้ก็ไม่ต้องทำอะไรมาก โรยเกลือ พริกไทย น้ำมันมะกอก ก็อร่อยแล้ว หรือใส่บัลซามิกครีมซึ่งจะอร่อยกว่า น้ำส้มสายชูบัลซามิก เพราะรสจะหวานนุ่มกว่า หรือบีโรยหน้าพิซซาแล้วอบก็อร่อย

Burrata เป็นชีสมอซซาเรลลาสดก้อนกลมใหญ่ ขมวดปมมัดผูกเป็นโบและมีลูก บางครั้งอาจใช้ฟางเสียบไว้ ใช้มีดคมๆ กรีดแล้วกินสดได้เลย หรือจะใช้ช้อนตักกินก็ได้ กลิ่นรสหอมมัน เนื้อเนียน ไม่ต้องใส่น้ำมันมะกอกมากเพราะเนื้อมันอยู่แล้ว แคโรยเกลือกับพริกไทยก็อร่อย

Foglio เป็นมอซซาเรลาแผ่น มักนำมาใส่ปลาทูน่า แฮม มะเขือเทศ โบโระพา แล้วม้วน ตัดเป็นชิ้นบาง กินเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยได้

Smoked Scamorza เป็นชีสรมควันที่บ้านเราไม่ค่อยเห็นกัน นำมาอบ อย่าง เนื้อชีสจะนุ่มยืด กลิ่นหอม และต้องกินขณะร้อนๆ



● Smoked Scamorza



● Mascarpone



● Ricotta

Ricotta เป็นชีสอีกประเภทที่นิยมกินกันมาก โดยกินแบบเดียวกับ Cottage Cheese และยังใช้ทำเค้กได้อร่อย โดยเฉพาะชีสเค้ก เพราะเนื้อเบาว่าครีมชีส

ช่วงนี้บ้านเรากำลังเข้าสู่ฤดูหนาว ซึ่งเป็นเวลาที่เหมาะกับการกินชีส เพราะมีโปรตีนช่วยให้ร่างกายอบอุ่น และยังใกล้เทศกาลปีใหม่ที่เรามักจะจัดงานเลี้ยงกันด้วยเนยแข็งสดเหล่านี้จึงดูจะเหมาะ เพราะทั้งทำงาน ไม่ต้องใช้เวลาเตรียมงาน ใครจะจัดงานเลี้ยงหรือทำกินกันเองในครอบครัวจึงเป็นเมนูที่น่าสนใจ ช่วยให้อาหารในงานเลี้ยงดูสวย น่ากิน และกินได้อร่อยเข้ากับทั้งฤดูกาลและเทศกาลในช่วงนี้ ■