

起士 (CHEESE) : 生產和貿易的巨輪

黃驥譯自 Foreign Agriculture, USDA

Cheese, 中文譯名「起士」, 或叫做「乾酪」, 日文為「チーズ」。

在過去十年間, 各式各樣的乾酪, 從荷蘭的紅衣乾酪, 到法國的藍紋羊酪, 生產或外銷的數量, 都在作急劇的上升。

全球起士的產量, 已從一九六〇年的六十八億二千四百萬磅增加為一零一億四千四百萬磅, 增加了近五〇%。同樣的, 全球起士的貿易量, 也從一九六〇年的九億三千二百萬磅增加為一九六八年的十四億四千二百萬磅, 增加了五五%。

起士的生產和貿易量直線上升的兩個重要原因是, 第一, 大家都感到有把牛奶變成濃縮而不易損壞的食物製品的必要, 第二, 認識起士中蛋白質的價值而且喜歡起士的美味的人, 對於起士的需求越來越多。凝乳和提出凝乳以後的乳漿, 在很久很久以前就很有名。

依照一種古老的傳說, 起士是由一個阿拉伯行商在偶然間發現的。

有一天, 他結束了又長又熱的一次「沙漠之旅」以後, 突然發現, 他在幾個小時以前倒在了一隻羊胃袋裡的牛奶, 已經分成了一塊半固體的凝乳和一些水質的乳漿。這個商人正好遇上了一種自然界的奇跡, 因為那一隻用羊胃做成的還沒有完全烘乾的口袋, 裡面所含的凝乳酶(所有動物的胃裡都含有這樣的酵素)發生作用, 將牛乳裡的起士素凝結成半固體狀態。

根據考古學家的發現, 早在紀元前四千年, 蘇門人已經在享用起士。早期的文學作品中, 提到起士的時候總把它當作一種普通的食物。大衛在送起

士到掃羅的營區裡的時候, 遇見了後來被他殺死的巨人, 而烏立塞斯則在錫克洛普的洞穴裡嘗到了起士。羅馬士兵在「強行軍」的時候帶著起士當食物。而且把起士的製法傳遍整個羅馬帝國。

製造起士, 通常要使用乳酸發劑和凝乳劑(用凝乳酶製成), 使它們對牛乳發生混合的作用; 有少數起士像乳脂起士(Cream Cheese), 是透過乳酸的作用製成的。使起士發生差別的因素很多, 從乳源(牛、山羊、綿羊、水牛、或犛牛)到製造起士, 所費的時間不等。

起士的分類

起士通常依照凝乳內所留置的水分, 大別為硬和軟兩大類, 常見的計有極硬的巴馬起士, 較硬的謝德和瑞士起士, 半硬的磚狀, 莫恩斯特, 和林堡起士, 跟柔軟的乳脂, 布里, 和張伯特起士等。

起士也可以按照使它成熟的方法來分為三類: 霉製法; 表面霉菌法; 或上述兩法的混合。最著名的成熟劑, 是使瑞士起士顯出「洞眼」的木脂酸菌(Propionic acid bacteria)。而青黴屬的羊乳酪菌, 是使羅克福特羊乳起士和牛乳藍起士上出現藍紋的原因。

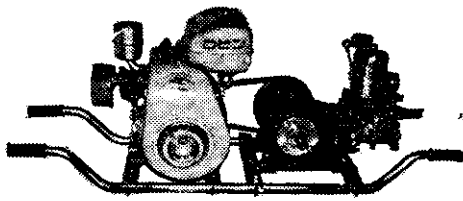
偶然的累積

起士也許可以稱為「最意外」的食物。幾百年來, 起士的發展都不是科學發達的成果, 而是偶然的發現。

法國羅克福特城有個牧羊的孩子, 偶然把他的午餐——黑麥麵包和普通的羊乳做成的起士——放在一個石灰山洞裡。幾個禮拜以後他重新到那兒去, 發現他的午餐已經變成了目前舉世著名的羅克福特羊乳起士了。

在製造起士的過程中, 偶然改變了一個或一個以上的步驟, 也導致了各種起士的發展。今天已經有八百種名稱不同的起士, 不過, 有許多按照製造的地點來命名的起士, 它們的特性實際上沒有什麼不同, 按照城市的名字來命名的起士

日本東海牌高壓動力噴霧灌水兩用機



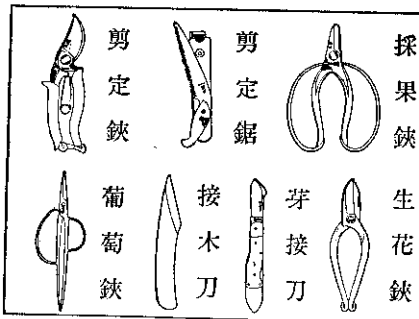
說明書備索

幫浦效率最高 / 構造堅固實用 /

用途: 山區果樹園、水田、農場、菜園、雞舍、環境衛生消毒。
零件齊全; 兼售高壓ホース、五孔噴頭(可調整噴量大小), ホース回轉銜接頭, 各式強力噴槍。

*台中縣東勢鎮柑桔園、葡萄園使用本牌者佔百分之九十
種類多: TM2 · TM3 · AP25 · AP45 · TM15 · TM45
(原動機有引擎或馬達, 任君選擇)

近發現品質惡劣贗品, 假冒岡恒牌台灣製品之剪定鉗、採果鉗、葡萄鉗等, 購買時敬請注意!



日本岡恒牌高級園藝工具
鋼質最優秀 / 設計最實用!
其他: 大剪鉗、枇杷鉗、高枝切鉗、刈込鉗
根接鉗

兼售土佐特製草鎌

◀ 原裝進口 · 歡迎選購 ▶

台灣總代理: 新高貿易股份有限公司

台北市峨嵋街68號
電話: 334190 · 336478