

切尔尼维特村绿奶酪在2015年世界奶酪博览会上 为保加利亚赢得声誉

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 Брой: 10/2015



来自泰特芬地区切尔尼维特村的绿霉奶酪，在9月18日至21日于意大利布拉市举办的“2015奶酪”世界展览会上成为最受欢迎的展品之一。“尽管我们今年参展的奶酪数量是去年的两倍，但开幕第一天就全部售罄，”这款古老配方的发现者——茨维坦·迪米特罗夫说道。来自法国、荷兰、意大利、英国和西班牙等国的国际奶酪专家和鉴赏家们参观了展览，专程到保加利亚展位一睹切尔尼维特村独特的绿霉奶酪。“一群来自特伦托的奶酪专家专程前来现场品尝——他们是在我于贝尔格莱德的讲座中听说这款奶酪的，”茨维坦回忆道。“2015奶酪”的许多参观者表示，他们是在展览会的品尝帐篷里试吃了绿霉奶酪后，被吸引到保加利亚展位来的。这款产品由优质白盐渍奶酪制成，原料是生绵羊奶。在成熟过程中，奶酪表面会覆盖一层天然的绿霉，这赋予了它潮湿泥土的香气、辛辣的回味和奶油般的质地。专家称这是巴尔干地区独有的奶酪，也是欧洲仅有的三种能自然形成霉菌的奶酪之一。几个世纪以来，切尔尼维特村一直沿用传统方法制作这种奶酪：人们将白绵羊奶酪存放在木桶中。盐水通过木材的孔隙渗出，直到奶酪完全干燥。夏季，奶酪被存放在高山牧场的羊圈里；秋季，则被带到村庄的地窖中。它在10-12摄氏度的恒温和恒定湿度下成熟。春天，当人们打开木桶，奶酪接触到寒冷潮湿的空气后，表面便覆盖上了绿霉。切尔尼维特的居民曾认为霉菌会使奶酪变质，因此在20世纪的最后几十年里，他们用塑料容器取代了木桶。于是，

霉菌开始消失，绿霉奶酪也随之不见。八年前，致力于保护传统食品、品种和物种的国际组织“慢食”计划在保加利亚进行一次考察。“一位朋友打电话给我，请我在我们地区寻找用古老配方制作的乳制品，”现年44岁的茨维坦回忆道，他当时是家乡切尔尼维特村的村长。“我只有大约十天时间，于是开始走访泰特芬地区。我记得小时候在村里吃过这种绿霉奶酪。我们开始挨家挨户寻找，但发现已经没人生产了，因为大家都用塑料容器代替了木桶。一位朋友建议我们去南卡奶奶和科利奥爷爷家——他们的房子位于泰特芬巴尔干山区，海拔1200米，从村子步行需要3-4小时，没有电，没有自来水，配方有可能在他们那里保存下来。”果然，这对饲养着大约80只山羊和绵羊的老夫妇没有用容器替换木桶，在他们的地窖里，他们找到了一小块绿霉奶酪——只有火柴盒大小，是上一年的存货。在与慢食专家的品尝会上，还提供了其他当地传统菜肴：用新鲜奶酪制成的哈发糕（在该保加利亚地区被称为“白人”）、*krokmač*、各种牛奶和奶酪甜点。当世袭奶酪专家——意大利人皮耶罗·萨尔多品尝了绿霉奶酪后，他欣喜万分，并表示这款保加利亚美味在巴尔干地区无可匹敌。茨维坦·迪米特罗夫和三位与泰特芬地区有联系的生物学家着手研究绿霉奶酪成熟的环境，并分析了该地区生产的绵羊奶。这些奶来自泰特芬绵羊——一个现存数量不足一万头的品种。据茨维坦·迪米特罗夫称，该保加利亚地区羊奶的蛋白质构成很独特。经过多次尝试，传统产品的古老生产技术得以复兴，并获得了少量产品。于是，这款被切尔尼维特人认为已变质的霉变奶酪，登上了意大利的“奶酪”世界展览会，并获得了专家的高度赞扬。今年春天，它还在欧洲议会的一次品尝会上亮相，几天前，它在布拉举办的第十届展览会上再次引起了轰动。与此同时，切尔尼维特的一些当地居民已经接受了制作绿霉奶酪的培训。“今年，泰特芬的年轻人也对其生产表现出兴趣——一位饲养山羊，另一位经营一家小餐馆并照料着80只山羊的羊群，”茨维坦说。他们的想法是用这款独特的产品吸引乡村旅游爱好者，并重振村庄活力。迪米特罗夫成功了——在上一次正宗民俗集会“从蒂莫克到维塔”期间，切尔尼维特村的四家民宿和小旅馆都住满了游客。绿霉奶酪的大规模生产是不可能的——尽管它是国家烹饪遗产的一部分，但当局拒绝批准其制作，理由是卫生标准不达标。与欧盟其他国家一样，这里用生奶传统制作奶酪的做法也面临风险，因为监管机构不认可欧盟食品卫生与安全法规的灵活性，而是采取了非常严格的措施，保加利亚慢食组织的协调员、副教授德斯斯拉瓦·迪米特罗娃说道。 **关于“2015奶酪”** “2015奶酪”是由慢食组织举办的国际奶酪展览会。今年于9月18日至21日在意大利布拉市举行。除了绿霉奶酪，保加利亚展位原计划还展出用皮林地区卡拉卡昌绵羊奶制成的奶酪，但由于其制作大师之一——西德尔·塞德夫切夫在最后一刻因病未能参加，该计划未能实现。“2015奶酪”展览会包括：144家来自意大利市场的参展商，25家来自国际市场的参展商，10辆美食车，美食街上有10个摊位，33个意大利“美食方舟”项目，13个国际“美食方舟”项目，32场研讨会，7个品味实验室，啤酒广场上的36家啤酒厂。慢食运动在全球拥有数百万追随者，他们支持保护优质的本地产品，寻找并恢复传统生产方式，保护传统品种和本地动物物种免于灭绝。慢食已在150多个国家建立了成员和本地组织网络。