

अॅमस्टलवीन - हॉलंड

(चीज आणि वुडन शूज)



अॅमस्टरडॅमच्या अगदी जवळ एक छोटसं गाव आहे. त्याचं नाव आहे अॅमस्टलवीन. अॅमस्टरडॅमसारख्या जगद विख्यात आणि गजबजलेल्या शहराच्या जवळ इतकं शांत आणि सुंदर गाव आहे याच्यावर क्षणभर आपला विश्वासचं बसत नाही. अॅमस्टेल नदीच्या काठी वसलेल्या या टुमदार गावातून फिरताना एखाद्या सुंदर परिकथेमधून भ्रमण केल्याचा भास होतो. इथली घरंही शहरातल्या घरांसारखी नाहीत. उंच, छोटी, जुन्या काळातली बांधणी असणारी ही घरं, त्यांच्यावरच्या लाल कौलांमुळे आणि काचांच्या खिडक्यांमुळे अजूनच सुबक दिसतात. जुन्या काळच्या काही पवनचक्क्या, तसंच गावामधून फिरवलेले कालवे आणि त्याच्यावरती असणारे छोटे छोटे पूल सहजच आपलं लक्ष वेधून घेतात. लाकडी डच शूज आणि चीज हे इथलं प्रमुख आकर्षण. हॉलंडचं एक वैशिष्ट्य म्हणजे, इथे बनणारे लाकडी क्लॉगज किंवा लाकडी बूट. शतकानुशतकं शेतकरी किंवा अंगमेहनत करणाऱ्याला उपयुक्त

अॅमस्टलवीन - हॉलंड

(चीज आणि वुडन शूज)



ठरलेले असे हे लाकडी बूट आजही हॉलंडमध्ये बनवले जातात. या बुटांचे वैशिष्ट्य म्हणजे, एकदा पाय ह्या बुटांना सरावला की पुढे आयुष्यभर हे बूट टिकतात. यांतून पाणी आत येत नाही, पायांना थंडी लागत नाही, थंडीत पाय गरम रहातात आणि गर्मी मध्ये थंड. त्यामुळे शेतात किंवा बागेत काम करण्यासाठी हे उत्तम. ह्याच बुटांशी निगडित काही मजेदार परंपरा डच लगनांमध्ये आजही पाळल्या जातात. तसंच, बूट करण्याची प्रात्यक्षिकही अगदी बघण्यासारखीच असतात. कारागीर ओल्या लाकडाचा एक छोटासा ठोकळा घेतो व त्याला तासून बुटाचा आकार देतो. मग एका यंत्रावर चढवून, तो आतून खवून काढतो. यंत्राच्या दुसऱ्या बाजूला एक तयार बूट लावलेला असतो. मग यंत्र, या तयार बुटाचा आकार, त्या ठोकळ्याला देत जातं आणि काही क्षणातच आतून-बाहेरून अगदी त्याच मापाचा दुसरा बूट तयार होतो. हे बूट वाळवून त्याला वेगवेगळे रंग दिले जातात. सजवलं जातं आणि मग त्यांची विक्री होते. केवळ हॉलंडमध्येच नव्हे तर जगभरात हे डच क्लॉगज लोकप्रिय आहेत.

या क्लॉगज प्रमाणेच इथली आणखी एक महत्वाची कॉटेज इंडस्ट्री म्हणजे इथलं चीज. हॉलंडमध्ये वर्षानुवर्षे पारंपारिक पद्धतीने चीज तयार केले जाते. गायीच्या दुधापासून अतिशय शास्त्रशुद्ध पद्धतीने चीजची निर्मिती होते. गाईंचं आरोग्य व त्यांचा आहार यांच्यावर विशेष लक्ष दिलं जातं. त्यांना विशिष्ट प्रकारचे गवत मोजून मापून दिलं जातं. त्यामुळे त्यांच्यापासून मिळणाऱ्या दुधाची चव आणि दर्जा यात सातत्य राखल जात. परिणामी त्यांच्यापासून बनणाऱ्या पारंपारिक चीजच्या चवीत जराही फरक पडत नाही. चीज करण्याच्या वेगवेगळ्या पद्धतीमुळे चीज ला वेगवेगळ्या चवी आणल्या जातात. चवीला उत्तम असणारी ही चीज वाइन बरोबर खाल्ली जातात, तसेच अनेक खाद्यपदार्थांत त्यांचा वापर केला जातो. त्यामुळे अतिशय लोकप्रिय असणाऱ्या गौडा, एडम, मासदाम, लेडन या डच चीज ना जगभरातून सतत मागणी असते. इथल्या छोट्या-छोट्या फार्मसमधून चीज करण्याच्या पद्धतीची छोटी छोटी मजेदार प्रात्यक्षिक दाखवतात व तिथे, चाखण्यासाठी, आपल्याला थोडे चीजही दिले जाते. तसंच वेगवेगळ्या प्रकारची चीज इथे विक्रीसाठी सुद्धा उपलब्ध असतात. अस्सल चीज प्रेमी लोकांसाठी तर ही पर्वणीच असते. त्यामुळे हॉलंडला आल्यावर अॅमस्टलवीनची चीज आणि क्लॉगज फार्मची भेट मनात कायमची रेंगाळत राहते. अगदी तिथल्या चीजच्या चवीसारखीच..... क्रमश :