

عکس/تاریخچه بستنی

۲۹ خرداد ۱۳۹۳ ساعت ۱۱:۳۵

بستنی نوع تحول یافته‌ی نوشیدنی‌های یخ‌زده است. بر اساس شواهد تاریخی اسکندر مقدونی در قرن چهارم قبل از میلاد، به نوشیدنی‌های یخی علاقه فراوانی داشته و در مدارک دیگر نیز دیده شده که در سال ۶۲ قبل از میلاد، نرون، امپراتور روم افرادی را به کوهستان‌های آپنین (Apennines) می‌فرستاد تا برایش یخ و برف بیاورند، سپس آن را با شربت، پوره میوه یا عسل مخلوط کرده و می‌خورده است.

هزاران سال است که آب یخ‌زده در آسیا به مصرف خوراکی می‌رسد. مصرف مواد لبنی یخ‌زده، اولین بار در ادبیات چین باستان دیده شده است که قدمت این منابع به قرن دوازدهم برمیگردد. بازرگانان و ماجراجویانی چون مارکوپولو، روش تهیه‌ی یخ را از خاور دور به اروپا بردند

اولین بستنی فروشی

در سال ۱۶۶۰ میلادی، کافه پروکوپ توسط یک ایتالیایی به نام کولتلی در پاریس افتتاح شد که در آن انواع یخ (طعمدار) و خامه یخ‌زده یا همان بستنی، تولید و عرضه می‌شد. بعد از آن، دسرهای یخی راه خود را به آمریکا باز کردند و در سال ۱۷۰۰ میلادی، فرماندار مریلند، از میهمانان خود با بستنی پذیرایی کرد

ورود صنعت در ساخت بستنی

در سال ۱۸۴۳ میلادی، اولین فریزر دستی چرخشی توسط نانسی جانسون اختراع و ثبت شد. در فاصله سالهای ۱۸۴۸ و ۱۸۷۳، ۶۹ بستنی‌ساز چرخشی دیگر به ثبت رسید و در سال ۱۸۵۱ اولین واحد صنعتی تولید بستنی توسط جاکوب فیوزل در بالتیمور راه‌اندازی شد. یک سال قبل از پایان قرن، آگوست گالین دستگاه هموژنیزه‌کننده را اختراع کرد که به ایجاد بافت نرم و خاص بستنی بسیار کمک کرد.

با به وجود آمدن دستگاه‌های سردکننده، اولین فریزر افقی یک پارچه توسط اچ. اچ میلر ساخته شد که با آن قطعات کوچک بستنی، جداگانه فریز می‌شدند. اما اولین بستنی قیفی توسط یک مهاجر ایتالیایی به نام ایتالو مارکونی در نیویورک تهیه شد و او قالب مخصوص خود را در ۱۹۰۳ به ثبت رساند که یک سال بعد به طور اتفاقی در نمایشگاه جهانی سنت لوئیس معرفی شد.

تنوع بستنی

تولید انواع دیگر بستنی از نوع چوبی، بستنی با رویه میوه و شکلاتی از سال ۱۹۲۰ آغاز شده است که در آن زمان، پدیده‌ای نوظهور بود.

بازار داغ بستنی

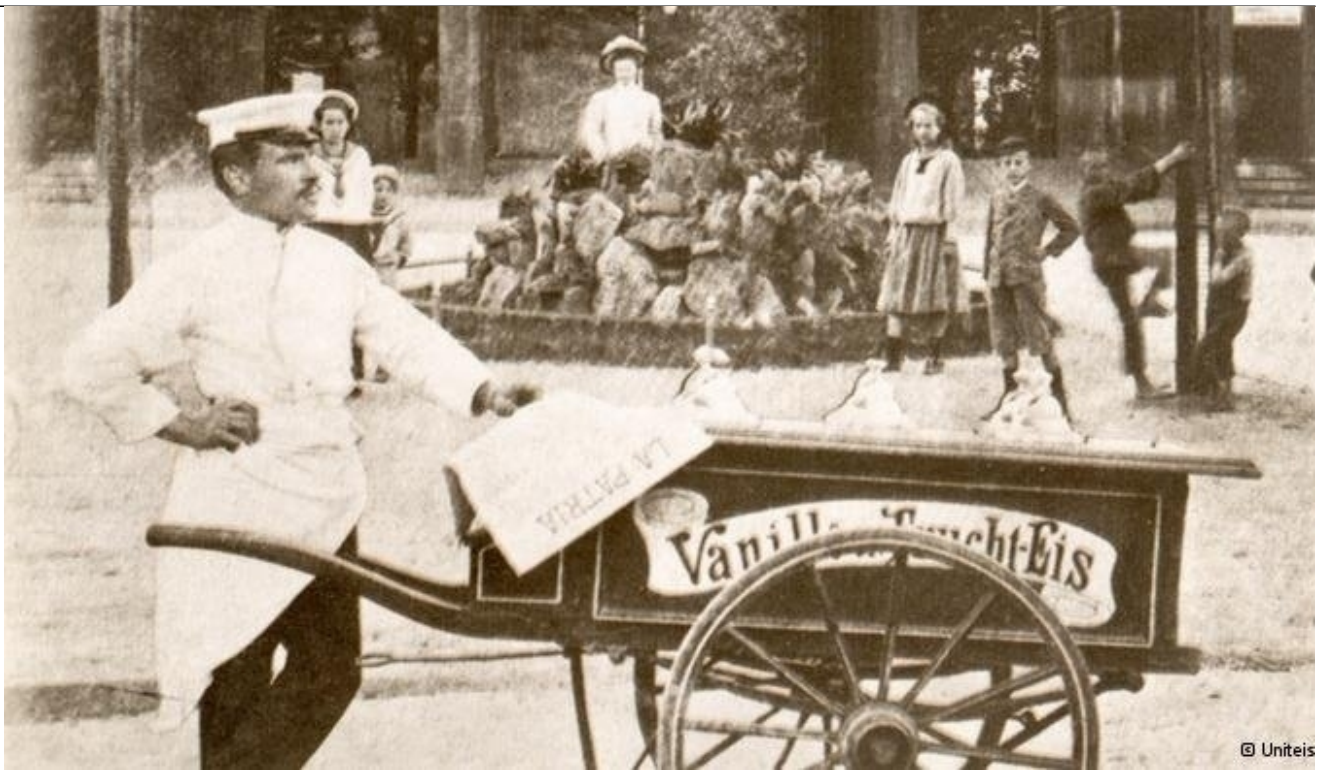
قدیم‌ها روزهای جشن و اعیاد و روزهای گرم تابستان مصادف با رونق کسب و کار بستنی‌فروشی‌ها بود و رونق سفارش‌هایی که به مناسبت جشن‌ها داده می‌شد. اما آن موقع پذیرایی از مشتریان در ظرف‌های بستنی‌خوری بلوری انجام می‌گرفت. بستنی‌فروشی‌ها سالن بزرگی داشتند.

ظروف یک‌بار مصرف

به تدریج و با گذشت زمان تعداد بستنی‌فروشی‌ها و به تبع آن مشتریان آنها بیشتر شد، دستگاه‌های بستنی‌سازی هم کار بستنی‌فروش‌ها را راحت کردند. ظرف‌های بلوری هم کم کم جای خود را به ظروف یک بار مصرف دادند.

رود بستنی به ایران

در سال‌های اولیه تولید بستنی، شکر و شیر و ثعلب را در استوانه‌های فلزی که در بشکه‌های چوبی قرار داشت، می‌ریختند و اطراف استوانه‌های فلزی را با نمک و یخ می‌پوشاندند. یخ و نمک باعث می‌شد دما به حدود ۲۰ درجه سانتیگراد زیر صفر برسد. این عکس تاریخی از یک بستنی‌فروش ایرانی حدود سال ۱۸۹۰ میلادی برداشته شده است. بردند



© Uniteis

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۲۷۲۳۴/بسمتفی-تاریخچه-عکس>