

آیا بستنی ابداع ایرانی ها بود؟

۲۱ اسفند ۱۳۹۳ ساعت ۱۷:۰۶

برخی عدم اشاره فرنگی هابه اینکه بستنی را چه کسی برای اولین بار اختراع کرد را دلیل آن می دانند که بستنی ریشه ایرانی دارد و برخی دیگر تهیه این دسر بر اساس طبع و سلیقه ایرانی را دلیل ایرانی بودن این خوراکی خوشمزه بیان کرده اند.

در مورد اینکه چه کسی بستنی را ابداع کرد و آیا این فرد همان کریم باستانی معروف است، حرف و حدیثها بسیار است. برخی عدم اشاره فرنگی هابه اینکه بستنی را چه کسی برای اولین بار اختراع کرد را دلیل آن می دانند که بستنی ریشه ایرانی دارد و برخی دیگر تهیه این دسر بر اساس طبع و سلیقه ایرانی را دلیل ایرانی بودن این خوراکی خوشمزه بیان کرده اند. در کتاب «مردم دوران مشروطه»، در رابطه با تاریخچه بستنی آمده است، ردی به نام کریم باستانی ملقب به کریم یخ فروش پسر جوانی از شهر ملایر در بازار آن زمان (خیابان جمهوری امروز) بساط یخ فروشی داشت. یکی از مشتریان غالباً دائمی کریم کارمندان سفارت انگلستان در همان حوالی بودند. این مواجهه هر روزه کارمندان با کریم رابطه صمیمانه را بین آنها پدید آورد. کارمندان برای کریم که انگلیسی بلد نبود نام کریم یخی یا همان به گفته خودشان آیس کریم را برگزیدند. در اواسط درگیریهای دوران مشروطیت کریم برای جلب بیشتر مشتری اقدام به پخش یخ دربهشت مبادرت ورزید.



بستنی فروش ۱۲۰ سال پیش ایران

در همین دوران و برای اولین بار با مخلوط کردن شیر و یخ و زرده تخمه مرغ و گلاب و شیره ملایر اولین بستنی تاریخ بشریت را ساخت. که مورد استقبال اهالی بازار و همسر سفیر انگلیس قرار گرفت مغازه ای در همان حوالی توسط سفیر انگلیس به کریم اهدا شد که بر سر در آن به زبان انگلیسی اسم فامیل کریم (باستانی) bastani نوشته شده بود که ایرانی ها به اشتباه بستنی می خواندند و در مراسم افتتاحیه این مغازه اش، سفیر انگلیس، به افتخار او نام این محصول را «آیس کریم»، نامید. البته این روایت از سوی برخی مورخین از جمله خسرو متعصد رد شده است.

البته برخی اسناد نیز حاکی از آن است تهیه بستنی در ایران متداول نبود و در قرن نوزدهم از اروپا به ایران انتقال یافت و متداول شد. در حقیقت از سفر سوم ناصرالدین شاه به اروپا، پلومبیر نام محلی ییلاقی در فرانسه است که بستنی خوشمزه ای در آنجا تهیه میشد و نام پلومبیر یعنی نوعی بستنی که با مخلفاتی همراه استاز این شهر منشاء گرفته است.

ممد ریش اسم بستنی فروش معروف دیگری است که طبق برخی اسناد نه چندان موثق سابقه طولانی تری از «کریم باستانی» داشته و به نوعی استادکار «اکبر مشهدی ملایری «به حساب می آید و می گویند او معروف ترین کسی است که در اواخر سلطنت ناصرالدین شاه بستنی تهیه می کرده است.

ممد ریش بستنی خامه دار مخصوصی تهیه می کرد که در تهران مردم استقبال زیادی از آن کردند. این بستنی با ثعلب تهیه می شد. یخ و نمک را در بشکه ای ریخته داخل بشکه را شیر می ریختند و با وسایل مخصوص و تمهیدات زیاد و تکان دادن و چرخاندن ظرف از آن بستنی تهیه می کردند. بستنی فروشی های دوره گرد به زودی در تهران پیدا شدند که بستنی را در همان

محفظه ها می گردانند و با نان مخصوص عرضه می کردند.

اما از آنجا که در اسناد تاریخی ضبط است میرزا رضا کرمانی قاتل ناصرالدین شاه در روز پنجشنبه ۱۱ اردیبهشت ۱۲۷۵/۱۶ ذی قعدة ۱۳۱۳ هـ.ق/ در تهران بود و از دکان ممد ریش بستنی خرید و خورد. روز بعد هنگام ظهر ناصرالدین شاه را داخل حرم مطهر حضرت عبدالعظیم(ع) ترور کرد.

نشان از آن دارد که بستنی فروشی در عهد ناصرالدین شاه آنقدر رواج داشته که برخی از این فروشندگان دیگر به دست فروشی نپرداخته و آن چنان تمکن مالی داشته اند که توانسته بودند مغازه‌ای برای بستنی فروشی اختصاص دهند. دیگر بستنی فروش مشهوری که شهرتش حتی به شهرهایی مانند لوس آنجلس و پاریس هم رسیده است اکبر مشدی است. نام واقعی این شخص اکبر مشهدی ملایری بود. وی در ابتدا شکر و چای را شمال می برد و از آنجا هیزم به تهران می آورد. هنگامی که وی ۲۰ ساله بود که با ممد ریش آشنا شد و از طریق آشنایان وی توانست به آشپزخانه دربار مظفرالدین شاه راه پیدا کند و تا آخر دوره قاجاریه در دربار بستنی سرو می کرد.

بعد از انقراض سلسله قاجاریه، رضا شاه تمامی پرسنل و خدمه دربار از جمله اکبر مشهدی ملایری را از دربار اخراج کرد. اکبر مشهدی ملایری بعد از این واقعه با پولی که در مدت خدمت در دربار جمع کرده بود توانست مغازه بستنی فروشی خود را در درحوالی میدان راه آهن با نام بستنی فروشی اکبر مشدی افتتاح کند.

وی معتقد بود که بستنی های ایرانی باید کاملاً با بستنی های خارجی فرق داشته باشد و ایرانی ها ترجیح می دهند تا در بستنی هایشان خامه، گلاب و زعفران بیشتر از نگهدارنده های دیگر باشد.

آن زمان هنوز یخچال ساخته نشده بود و وی مجبور بود برای تهیه یخ از یخچال های طبیعی راه های طولانی تا کوه های شمال شهر را طی کند. گاه تا عمق ۶۰ متری در دل یخچال های طبیعی پایین برود. تا ذره ای یخ بدست بیاورد. اکبر مشدی در ۹۲ سالگی بر اثر عارضه کلیوی فوت کرد. خبر فوت وی حتی در روزنامه های عراق و پاکستان هم انعکاس یافته بود. یکی از دیپلمات های پاکستانی مقاله ای را برای بزرگداشت اکبر مشدی در روزنامه نوشت.

اما صرف نظر از اینکه ممد ریش، کریم باستانی و اکبر مشهدی ملایری کدام یک اولین بار بستنی سنتی را ساخته اند، موضوعی که مهم این است که هر چند ساختن بستنی در ایران به نوعی از روشهای مرسوم فرنگی برگرفته شده است اما با ابداعاتی که توسط ایرانیان صورت گرفت از یک سو بستنی سنتی کاملاً منطبق بر ذائقه ایرانی تهیه شد و از سوی دیگر ذوق و هنر ایرانی سبب شد تا حتی اروپاییان نام یک ایرانی را برای یکی از محبوب ترین خوراکی های جهان برگزینند.

لازم به ذکر است در سال ۱۸۴۳ میلادی، اولین فریزر دستی چرخشی توسط نانسی جانسون اختراع و ثبت شد. در فاصله سالهای ۱۸۴۸ و ۱۸۷۳، ۶۹ بستنی ساز چرخشی دیگر به ثبت رسید و در سال ۱۸۵۱ اولین واحد صنعتی تولید بستنی توسط جاکوب فیوزلدر بالتیمور راه اندازی شد. یک سال قبل از پایان قرن، آگوست گالین دستگاه هموژنیزه کننده را اختراع کرد که به ایجاد بافت نرم و خاص بستنی بسیار کمک کرد.

