

تاریخچه بستنی در ایران

احتمالاً آب میوه‌ی سرد شده در بسیاری از کشورهای جهان از جمله چین از ۲۰۰۰ سال پیش شناخته شده را می‌توان اولین بستنی‌ها دانست و طبق اطلاعات موجود، رومی‌های قدیم از برف کوه‌ها برای سرد کردن آب میوه استفاده می‌کرده‌اند. از آن تاریخ تا قرن هیجدهم میلادی، مدارک زیادی در دست نیست، تا این که مارکوپولو سیاح مشهور ونیزی در بازگشت از سفر مشهورش به آسیا اطلاعاتی در زمینه‌ی ساخت شیرینی از شیر منجمد (احتمالاً نوعی بستنی میوه‌ای امروزی) را همراه خود از چین آورد. این روش در ونیز مورد استفاده قرار گرفت و سپس در سرتاسر ایتالیا گسترش یافت. به تدریج کشورهای دیگر اروپایی نیز از این روش برای تهیه بستنی استفاده کردند. در ایران، بستنی ابتدا به صورت سنتی و دستی با عنوان "بستنی زعفرانی" تهیه می‌شد. این بستنی درون ظرفی (بشکه‌ای) دو جداره درست می‌شد؛ به این صورت که درون جدار داخلی شیر، خامه، شکر، ثعلب و زعفران، و در جدار بیرونی یخ و نمک ریخته می‌شد؛ سپس بشکه را مرتباً تکان می‌دادند تا بستنی تهیه شود. اما امروزه این صنعت توسعه‌ی فراوان یافته و تقریباً در تمام شهرهای ایران به صورت صنعتی تهیه و مصرف می‌گردد.....

بستنی در ایران

تهیه بستنی در ایران متداول نبود و در قرن نوزدهم از اروپا به ایران انتقال یافت و متداول شد. در حقیقت از سفر سوم ناصرالدین‌شاه به اروپا، پلومبیر نام محلی بیلاقی در فرانسه است که بستنی خوشمزه‌ای در آنجا تهیه می‌شد و نام پلومبیر یعنی نوعی بستنی که با مخلقاتی همراه است از این شهر منشأ گرفته است. می‌گویند در سال آخر سلطنت ناصرالدین‌شاه ساختن بستنی در ایران متداول شد و معروف‌ترین بستنی فروش بعدی تهران یعنی ممد ریش بستنی خامه‌دار مخصوصی تهیه می‌کرد که در تهران مردم استقبال زیادی از آن کردند. این بستنی با ثعلب تهیه می‌شد. یخ و نمک را در بشکه‌ای ریخته داخل بشکه را شیر می‌ریختند و با وسایل مخصوص و تمهیدات زیاد و تکان دادن و چرخاندن ظرف از آن بستنی تهیه می‌کردند. بستنی‌فروشی‌های دوره‌گرد به زودی در تهران پیدا شدند که بستنی را در همان محفظه‌ها می‌گرداندند و با نام مخصوص عرضه می‌کردند

بستنی فروشی در دوره قاجار

میرزا رضا کرمانی قاتل ناصرالدین‌شاه در روز پنجشنبه ۱۱ اردیبهشت ۱۲۷۵/۱۶ ذی‌قعدة ۱۳۱۳ ه.ق/ در تهران بود و از دکان ممد ریش بستنی خرید و خورد. روز بعد هنگام ظهر ناصرالدین‌شاه را داخل حرم مطهر حضرت عبدالعظیم (ع) ترور کرد. می‌گویند مامورین نظمیه که سرگرم تحقیق و تفحص درباره ریشه‌های ترور بودند وقتی دانستند یک روز قبل میرزا رضا از ممد ریش بستنی خریده و خورده است به سراغ او رفتند و او را به نظمیه برده زیر اشکاک انداخته و شکنجه‌اش کردند و مرتباً



می‌پرسیدند: > پدر سوخته در بستنی چه ریخته بودی که میرزا رضای شال‌فروش فقیر کرمانی را آن قدر جرات بخشیده بود که شاه مملکت را بکشد. زودباش بگو و حقیقت را بیان کن.< بیچاره ممد ریش که ترکه انار زیادی کف پایش زده و ضمناً او را

به اشکلک بسته بودند هرچه قسم می خورد که به پیر، به پیغمبر من دخالت و مشارکتی در طرح ترور اعلی حضرت نداشته‌ام از او نمی پذیرفتند. او گریه کنان گفت: >من روزی ۱۰۰۰ بستنی می فروشم. اگر قرار است هرکس بستنی بخورد آدم بکشد پس چرا تهران پر از تروریست و آدمکش نمی شود!<

مظفرالدین شاه

بستنی ممد ریش شهرت زیادی در تهران به دست آورد. بستنی فروشی او در جنوب شهر بود و در بهار و تابستان غلغله‌ای در دکان دو نیش او که سه نیش و چهارنیش هم شد بر پا می شد او تا حدود سال‌های ۱۳۳۴-۱۳۳۵ زنده بود. بستنی خامه‌ای پر از گلاب و خامه و هل و بسیار مایه‌دار و کش آمدنی، کاملاً سفید مانند برف لای دو نان مخصوص معروف به حصیری که روزانه چند هزار دانه از آن به فروش می رفت. سال‌ها بستنی به همان سادگی و رنگ شیری عرضه می شد تا اینکه در حدود سال ۱۳۲۹ بستنی ماشینی کالیفرنیا به بازار آمد و ذایقه‌ها بدان عادت کرد. بعدها بستنی زعفرانی زردرنگ نیز شهرت یافت. 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 درحالی 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. به زودی شهرت وی بقدری زیاد شد که رجال مملکتی و سفرای خارجی مقیم تهران نیز به مشتریان پرو پا قرص اکبر مشدی تبدیل شدند. نقل است که فخرالدوله مادر دکتر امینی (نخست وزیر وقت) از اکبر مشدی خواسته بود تا با هزینه وی به فرانسه سفر کند و برای مهمانان وی بستنی سرو کند. اکبر مشدی در ۹۲ سالگی بر اثر عارضه کلیوی فوت کرد. خیر 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. با گذشت سال ها و افزایش شهر نشینی و بالارفتن مشتریان بستنی، بستنی به تدریج به صورت لیوان کاغذی عرضه شد اما بستنی فروشان سنتی از این کار خودداری کردند (و می کنند). بستنی بلوت که انواع رنگ‌ها را در بستنی توت و شاه توت و قهوه و کاکائو و پرتقال و لیمو و آناناس و موز و غیره عرضه می داشت زمانی بازار بسیار پررونقی داشت. اکنون انواع بستنی ها در ایران عرضه می شود و البته بستنی های تهیه شده در کارخانه های معروف که پس از تولید در کامیون مجهز به سردخانه به فروشگاه ها انتقال یافته و در یخچال فروشگاه ها قرار می گیرد، فروش بسیار گسترده تری دارد....

نکات جالبی راجع به بستنی

*کودکان بین سنین ۲ تا ۱۲ سال بیشترین دوسنداران بستنی هستند و افراد بالای ۴۵ سال هم از خوردن بستنی بیشترین لذت را می برند.

* برای خوردن یک بستنی قیفی تقریباً باید ۵۰ بار آن را لیس زد.

* خوردن بستنی در شهر نیوجرسی آمریکا بعد از ساعت ۶ بعد از ظهر بدون اجازه پزشک ممنوع است.

* آمریکا بیشترین مصرف کننده بستنی در جهان است. آمریکا با ساخت بیش از ۱/۵ میلیارد گالن بستنی در رده اول تولید بستنی در جهان است.

* ۵۰ درصد آمریکایی ها بستنی را با سگ و گربه خود قسمت می کنند

* مردان بیشتر از زنان علاقه به خوردن بستنی به عنوان دسر دارند.

* بیشترین مقدار وانیل به کار برده شده در بستنی در ماداگاسکار تهیه می شود.

* شکلات پرطرفدارترین شهد به کار رفته روی بستنی است.

* تقریباً ۱۲ درصد مردان و ۸ درصد از زنان بعد از اتمام بستنی، ظرف بستنی خود را لیس می زنند.

* بزرگترین بستنی در دنیا ۳ متر و ۷۰ سانتی متر بلندی دارد و با ۴ هزار و ۶۶۶ گالن بستنی در کالیفرنیا در سال ۱۹۸۵ تهیه شده است. این بستنی ۲۴ هزار و ۹۱۰ کیلو گرم وزن دارد. همچنین بزرگترین کیک بستنی در چین ساخته شد که ۵۰ متر ارتفاع و ۳ متر عرض داشت. این کیک ۳۲ هزار تکه شد.

* کوکی جارویس ۳۹ ساله که تقریباً ۴۱۹ کیلوگرم وزن دارد می تواند در عرض ۱۲ دقیقه یک گالن که معادل ۲۵۵ گرم بستنی وانیلی است، بخورد.

او در مسابقه خوردن بستنی نفر اول در جهان است.

* از شخصیت های مشهوری که به خوردن بستنی علاقه مند بودند می توان به اسکندر کبیر، چارلز دوم، امپراتور روم (نرون)، مارکوپولو، جرج واشنگتن، توماس جفرسون، جیمز ماریسون، ناصرالدین شاه، مظفرالدین شاه اشاره کرد.