۲۳۸ سال رفاقت مستمر با بستنی

هر چند عمر بستنی به عنوان خوراکی سرد و خوشمزه به هزاران سال قبل بر می گردد؛ اما به شکل امروزی و در مقیاس زیاد، اولین دستگاه تولید بستنی در ۸ ژوئن ۱۷۸۶ میلادی عرضه شد تا برای روزهای گرم یک رفیق شفیق داشته باشیم

محوری

بعضی‌ها چیپس را مضر می‌دانند، بعضی‌ها دوستش ندارند؛ عده‌ای عاشق تخمه هستند و خیلی‌ها هم حوصله‌اش را ندارند؛ پاپ کورن هم که فقط با فیلم و فوتبال می‌چسبد و لواشک برای پسرها جذاب نیست. در بین خوراکی‌ها و تنقلات، کمتر چیزی را مثل بستنی سراغ داریم که بین نسل‌های مختلف، سلیقه‌های مختلف و... محبوب باشد. شاید یک دلیلش این است که بستنی انواع مختلفی دارد؛ سنتی، مغزدار، میوه‌ای، رژیمی و... یک دلیل دیگرش هم این است که در هر شرایطی، به‌خصوص روزهای گرم سال مثل الان حال آدم را جا می‌آورد. جالب‌تر این که بین تنقلات، بستنی عمری طولانی هم دارد و از هزاران سال قبل در طبقه اشراف خوراکی محبوبی بوده است. هر چند تهیه آن با دستگاه و به تعداد زیاد کم و بیش به ۲۳۸ سال قبل برمی‌گردد، روزی که اولین دستگاه تهیه بستنی به بازار آمد و آن قدر اتفاق مهمی بود که در تقویم‌ها ذکر شود. به این بهانه سراغ تاریخچه بستنی و رفاقت قدیمی‌مان با آن رفتیم.

تحولی از نوشیدنی به دسر

بستنی که به شکل امروزی می‌شناسیم و حتی در کشورهایی مثل ایتالیا برای تهیه آن دانشگاهی در شهر بولونیا تاسیس شده، در اصل تحول یافته شربت‌های خنک خیلی قدیمی است. نوشیدنی‌های یخی و دسرها حداقل از ۴ هزار سال قبل از میلاد وجود داشته‌اند، زمانی که اشراف در کنار رودفرات یخ‌خانه‌هایی ساختند تا از گرمای تابستان بین‌النهرین دور بمانند. بر اساس شواهد تاریخی، اسکندر مقدونی در قرن چهارم قبل از میلاد، به نوشیدنی‌های یخی علاقه فراوانی داشته و در مدارک دیگر هم دیده شده که در سال ۶۲ قبل از میلاد، نرون، امپراتور معروف و دیوانه روم، افرادی را به کوهستان‌های آپنین می‌فرستاد تا برایش یخ و برف بیاورند، سپس آن را با شربت، پوره میوه یا عسل مخلوط کرده و می‌خورده است. در ایران هم مردم برف روی کوه‌ها را با شیره انگور و... می‌خوردند. قدمت دسرهای یخی در چین هم به ۴ هزار سال قبل می‌رسد. یک نوع از این دسرها با قرار دادن سنگ نمک و برف در جداره‌های ظروف حاوی شربت تهیه می‌شد (نمک باعث می‌شود دمای یخ‌زدن آب به زیر صفر برسد) و نوع دیگری با قرار دادن شیر، برنج کاملاً پخته به همراه ادویه در داخل برف تهیه می‌شد. بستنی یخی هم با آب‌میوه، عسل و ادویه درست می‌شد. این دسرهای یخی از مسیرهای تجاری وارد ایران هم می‌شدند. همچنین حدود ۴ هزار سال پیش در ایران دسر یخی فالوده با استفاده از یخ، گلاب، نشاسته رشته‌ای و زعفران و طعم‌دهنده‌های دیگر ساخته می‌شد.

پیش به سوی بستنی مدرن‌تر

طبق برخی تحلیل‌ها، قرن‌ها بعد فوت و فن تولید بستنی توسط چینی‌های باستان اختراع شد که توسط مارکوپولو به ایتالیا، کاترین دومدیچی به فرانسه و از آن جا توسط توماس جفرسون به آمریکا آورده شد. با این حال، کشف حقیقت در مورد این خوراکی محبوب تابستانی کمی دشوارتر است؛ چرا که قطعاً وقتی مردم گوشه و کنار دنیا برف و یخ را با شیره‌های خوشمزه میل می‌کردند، بی‌خبر از این که در جای دیگری از دنیا عده دیگری همین کار را انجام داده‌اند؛ پس به ذهن‌شان خطور کرده که کاش غیر از روزهای سرد سال بتوانند با کمک برف روی کوه‌ها یا روش‌های دیگر این خوراکی خوشمزه را داشته باشند. این مسیر ادامه داشت تا این که در سال ۱۶۶۰ میلادی کولتلی ایتالیایی در شهر پاریس اقدام به تاسیس کافه‌ای به نام پروکوپ کرد که در منوی آن انواع یخ طعم‌دار و خامه یخ‌زده خودنمایی می‌کرد که می‌توان آن را نقطه عطف گسترش و محبوبیت این نوشیدنی‌های بستنی مانند دانست.

پیدایش دستگاه و کارخانه بستنی‌سازی

در سال ۱۷۸۶ اولین دستگاه بستنی‌ساز به بازار عرضه و محبوب شد. اما همچنان نگهداری از بستنی چالشی مهم بود و تحول بعدی سال‌ها بعد رخ داد؛ زمانی که نانسی جانسون در سال ۱۸۴۳ اولین فریزر بستنی چرخشی دنیا را اختراع و ثبت کرد. این اختراع آن قدر جذاب و در عین حال ساده بود که بین سال‌های ۴۸ و ۷۳ قرن ۱۸ میلادی یعنی در عرض ۲۵ سال ۶۹ نوع دستگاه بستنی‌ساز چرخشی دیگر اختراع شد. اما شاید هیچ شهر دیگری در دنیا به اندازه بالتیمور در شکل‌گیری فرم امروزی بستنی نقش نداشته؛ چرا که در سال ۱۸۵۱ جاکوب فیوزل اولین واحد صنعتی تولید بستنی را در بالتیمور راه‌اندازی کرد تا بستنی در مقیاس کارخانه‌ای هم تولید شود. اما بافت نرم و خاص و دلنشین بستنی‌های امروزی مدیون اختراع دستگاه هموژنیزه توسط آگوست گالین در سال ۱۸۹۹ میلادی است و ما باید لحظات شیرین خوردن بستنی را با او نیز تقسیم کنیم. پس از اختراع دستگاه‌های سردکننده مکانیکی، اچ. اچ میلر اولین فریزر افقی یک پارچه را اختراع کرد که در آن قطعات کوچک بستنی به صورت اختصاصی منجمد شده و امکان خلاقیت در تولید بستنی را افزایش می‌داد.

بستنی قیفی وارد می‌شود

اما اولین بستنی قیفی توسط یك مهاجر ایتالیایی به نام ایتالو مارچیونی در نیویورك تهیه شد و او قالب مخصوص بستنی قیفی خود را در ۱۹۰۳ به ثبت رساند و یك سال بعد به طور اتفاقی در نمایشگاه جهانی سنت لوئیس معرفی شد. در این نمایشگاه، یك تولید کننده نان شیرین اهل سوریه به نام حموی تعدادی نان شیرین را به شکل مخروط لوله کرد تا همسایه بستنی فروش بتواند برای توزیع بستنی از آن استفاده کند. این شکل عرضه بستنی تا امروز، یکی از محبوب‌ترین شیوه‌ها ست. تولید انواع دیگر بستنی از نوع بستنی چوبی، بستنی با رویه میوه و بستنی شکلاتی از سال ۱۹۲۰ آغاز شده است که در آن زمان، پدیده‌ای نوظهور بود.

بستنی فروشی قدیمی در ایران

بستنی به ایران می‌آید

همان‌طور که گفتیم ایرانی‌ها سال‌ها قبل از اختراع دستگاه بستنی‌ساز، زمانی که این خوراکی خوشمزه در اختیار اشراف دیگر کشورها بود؛ با خلاقیت‌هایی برف کوه‌ها را به شکل بستنی خوشمزه درمی‌آوردند. سال‌ها بعد ایرانی‌هایی که به خارج رفتند با اشکال جدیدتر بستنی آشنا شدند. اما شاید بتوان گفت تاریخچه تولید بستنی در ایران به حدود ۶۰ سال پیش برگردد. آن موقع در کنار بستنی، فالوده هم درست می‌کردند. فالوده از نشاسته و آب و شکر تهیه می‌شد. نشاسته را با آب مخلوط می‌کردند و می‌پختند، سپس آن را در استوانه‌ای که پایین آن مشبک بود، می‌ریختند، زیر استوانه‌ها آب صفر درجه و زیر صفر می‌گذاشتند. با عبور محلول نشاسته از استوانه مشبك و ورود آن در آب صفر درجه، رشته‌های منجمد درست می‌شد. این رشته را با شکر مخلوط می‌کردند و فالوده آماده می‌شد. برای تهیه یخ هم از برف یخچال‌های طبیعی توچال استفاده می‌کردند. در اواخر دهه ۴۰ که دستگاه‌های بستنی‌ساز وارد کشور شد، شرکت سازنده این دستگاه‌های بستنی‌ساز جدید به هریك از بستنی فروشی‌های معروف تهران، یك دستگاه هدیه داد اما در این میان، یکی از بستنی فروشی‌های بسیار قدیمی به نام اکبر مشتی زیر بار استفاده از این دستگاه‌ها نرفت و به تولید بستنی با فرمول خودش ادامه داد که محبوب هم ماند.

جلاتوی ایتالیایی، خاص‌ترین فرمول بستنی

مردم هر گوشه از دنیا بنا به ذائقه‌ای که دارند، نوعی از بستنی را دوست دارند؛ فرمول ساخت بستنی در هر کشوری هم خاص است، بستنی سنتی ما طی سال‌های اخیر جزو محبوب‌ترین دسرهای جهان بوده و بسیاری از اینفلوئنسرهای خارجی که به کشورمان آمده‌اند، از طعم خاص آن تعریف کرده‌اند. اما متاسفانه ما آن چنان که باید روی شهرت جهانی این بستنی کار نکردیم و در حال حاضر محبوب‌ترین و معروف‌ترین بستنی دنیا «جلاتو»ی ایتالیا است. می‌گویند فرانچسکو کولتلی که یک ماهیگیر سیسیلی بود توانست در سال ۱۶۸۶ میلادی با ساخت یک دستگاه بستنی‌سازی، بستنی جلاتو را میان مردم معمولی بیاورد. یعنی حدود ۱۰۰ سال قبل‌تر از معروف‌ترین دستگاه بستنی‌ساز دنیا. جلاتو به مرور محبوبیت زیادی به دست آورد. اکنون، در همه جای دنیا، جلاتو را به نام ایتالیا می‌شناسند و ایتالیایی‌ها از این که کسی به «جلاتو»، بستنی بگوید ناراحت می‌شوند. آن‌ها معتقدند که جلاتو تر کیبی متفاوت و به شدت ایتالیایی است. منصور ضابطیان در سفرنامه‌اش به نام «سه رنگ» با موضوع غذانوشت‌های ایتالیایی به شهر بولونیا که مهد جلاتو است، سری زده. او می‌گوید: «جلاتو برای ایتالیایی‌ها فقط یک دستور آشپزی نیست، بلکه یک میراث فرهنگی است. دانشگاهی به نام کارپیجانی در بولونیا در دوره‌های آموزشی یک ماهه ساخت جلاتو را آموزش می‌دهد. تنوع آدم‌هایی که از سراسر دنیا برای طی کردن این دوره می‌آیند، جالب است. در این دانشگاه هم آدم‌های سیاه‌پوست می‌بینی، هم چند نفر زرد پوست و هندی. برای همین دوره‌های مختلف نه تنها به زبان انگلیسی و ایتالیایی که به زبان‌های اسپانیایی و آلمانی هم برگزار می‌شود. دانشجویان در این دوره‌ها با اصول کامل ساخت جلاتو، طعم دادن، ترکیب طعم‌ها، حتی غذاهایی که با جلاتو درست می‌شود و پخت کیک جلاتو آشنا می‌شوند و یک هفته را هم در جلاتوفروشی نزدیک دانشگاه سپری می‌کنند تا نحوه سرو و فروش جلاتو و همچنین راه‌های نظافت یخچال و نگهداری از جلاتو را یاد بگیرند».

تازه ها

رژیمی برای افزایش طول عمر

مطالعات نشان می‌دهد رژیم غذایی مدیترانه ای خطر مرگ زودرس در زنان را کاهش می‌دهد. کارشناسان مدت‌هاست که از مزایای رژیم مدیترانه‌ای تمجید کرده‌اند و یک مطالعه جدید نشان می‌دهد که احتمال مرگ زودهنگام در زنان را تا ۲۳ درصد کاهش می‌دهد. دکتر «سامیا مورا»، نویسنده ارشد این مطالعه از بیمارستان بریگام و زنان در بوستون، گفت: «خبر خوب این است که پیروی از یک الگوی غذایی مدیترانه ای می‌تواند منجر به کاهش حدود یک چهارم خطر مرگ در بیش از ۲۵ سال شود.» رژیم مدیترانه‌ای مدت‌هاست در فهرست سالم‌ترین رژیم‌های غذایی متخصصان تغذیه قرار گرفته است. این رژیم غذایی، به شدت به گیاهان (آجیل، دانه‌ها، میوه‌ها، سبزیجات، غلات کامل و حبوبات) متکی است و منبع اصلی چربی آن روغن زیتون است. افرادی که از این رژیم غذایی پیروی می‌کنند، مقادیر متوسطی از ماهی، مرغ، لبنیات و تخم مرغ می‌خورند و از مصرف گوشت قرمز، غذاهای شیرین و غذاهای فراوری شده اجتناب می‌کنند.

مطالعه جدید، نتایج سلامتی بیش از ۲۵ سال را در میان گروهی متشکل از بیش از ۲۵ هزار شرکت کننده در مطالعه سلامت زنان پیگیری کرد. علاوه بر این که خطر مرگ در دوره مطالعه برای زنانی که از رژیم غذایی مدیترانه ای پیروی می‌کردند، تقریباً یک چهارم کاهش یافت، این مطالعه کاهش مرگ و میر مرتبط با بیماری قلبی یا سرطان را نیز نشان داد. تیم تحقیق دریافت که در مقایسه با زنانی که از این رژیم غذایی پیروی نکرده بودند، خطر مرگ ناشی از بیماری قلبی در زنانی که بیشتر از همه از رژیم مدیترانه ای پیروی داشتند، ۱۷ درصد و احتمال ابتلا به سرطان کشنده ۲۰ درصد کمتر بود.

بیشتر بدانیم

تازه ها

افزایش احتمال سکته مغزی با افزایش دما

تغییرات اقلیمی، شرایط آب‌وهوایی غیرعادی و شدید را به همراه دارد. اینک مطالعات نشان داده شب‌های بسیار گرم و به اصطلاح «گرمسیری» که یکی از عواقب این تغییرات و گرم‌تر شدن کره زمین است، خطر سکته مغزی را به‌ویژه در افراد مسن افزایش می‌دهد. بر اساس یافته‌های مطالعه‌ای به سرپرستی دکتر الکساندرا اشنایدر، از مرکز تحقیقاتی هلمهولتز مونیخ، شب‌های گرم می‌تواند خطر سکته مغزی را به‌ویژه در افراد مسن و زنان تا ۷ درصد افزایش دهد.

به گزارش «نوروساینس نیوز»، این تیم تحقیقاتی داده‌های بخش مغز و اعصاب بیمارستان دانشگاه آگسبورگ را از حدود ۱۱ هزار مورد سکته مغزی طی ۱۵ سال تجزیه و تحلیل کرد. به گفته متخصصان، خطر سکته مغزی مرتبط با دمای بالا در شب بین سال‌های ۲۰۱۳ و ۲۰۲۰ در مقایسه با سال‌های بین ۲۰۰۶ تا ۲۰۱۲ به طور قابل توجهی افزایش یافت. طبق این داده‌ها، در فاصله سال‌های ۲۰۰۶ تا ۲۰۱۲، دو سکته مغزی اضافی ناشی از شب‌های گرم گزارش شد، در حالی که این میزان از سال ۲۰۱۳ تا ۲۰۲۰ به ۳۳ مورد بیشتر در سال افزایش یافت. نتایج این مطالعه برای بیمارستان‌ها هم اهمیت زیادی دارد زیرا مراکز درمانی بر اساس آن می‌توانند در شب‌های گرم، خود را برای مواجهه با افزایش احتمالی موارد سکته مغزی آماده کنند.

تازه ها

دمنوش‌های گیاهی هم باعث هیدراته شدن بدن می‌شوند؟

نوشیدن مایعات کافی به بدن کمک می‌کند تا دمای مناسب خود را حفظ کند. تحقیقات نشان می‌دهد که بدن بسیاری از انسان‌ها به طور مزمن دچار کم‌آبی است. دمنوش‌های گیاهی از نظر فنی از برگ‌های چای ساخته نمی‌شوند بلکه از گل‌ها، برگ‌ها، دانه‌ها یا ریشه‌های دیگر گیاهانِ خشک شده ساخته می‌شوند. در نتیجه به طور طبیعی فاقدِ کافئین هستند و از لحاظ هیدراتاسیون یا آب‌رسانی، می‌توان آن‌ها را هم‌رده آب آشامیدنی به شمار آورد. فواید نوشیدن چای گیاهی، شامل یک فهرست بلندبالاست؛ به عنوان مثال، چای سبز منبعی غنی از فلاونوئیدهاست و مصرف منظم آن باعث کاهش فشار خون، کلسترول و تری گلیسیرید می‌شود. نتایج یک مطالعه نشان می‌دهد که نوشیدن چای سبز، به‌ویژه در ترکیب با قهوه، ممکن است خطر مرگ ناشی از هر علتی را در افراد مبتلا به دیابت نوع ۲ کاهش دهد. تحقیقات دیگری نیز نشان می‌دهد که نوشیدن چای سیاه ممکن است به کاهش فشار خون کمک و از این طریق سلامت قلب را تامین کند. در حالی که چای کافئین‌دار به اندازه آب آشامیدنی، یک آب‌رسان قوی نیست اما باز هم یک انتخاب عالی به شمار می‌آید زیرا چای می‌تواند از نظر طعم و ترکیب مواد یک گزینه متنوع باشد. همچنین این امکان را به شما می‌دهد که طعم‌های طبیعی مانند آب لیمو یا لیموترش، میوه یا ادویه‌هایی مانند دارچین و جوز هندی را به آن اضافه کنید، بدون این که در فواید تغذیه‌ای چای تغییری ایجاد شود.

گرمای هوا خطر زایمان زودرس را افزایش می‌دهد

در حالی که جهان پس از پشت‌سر گذاشتن رکورد گرم‌ترین تابستان در سال ۲۰۲۳ آغوشش را برای گرمای تابستانی دیگر می‌گشاید، محققان از تاثیر شدت گرما بر افزایش خطر زایمان زودرس خبر می‌دهند. محققان در تحقیقات گسترده‌ای که با همکاری چندین نهاد درباره ارتباط دمای بسیار بالا و بارداری انجام شده است، ۵۳ میلیون تولد در ۵۰ منطقه شهری ایالات متحده را طی ۲۵ سال، از ۱۹۹۳ تا ۲۰۱۷، بررسی کردند. شواهد حاکی از آن است که نرخ زایمان زودرس و تولد نوزادان نارس در زنانی که ۴ روز متوالی در معرض دمای بسیار بالا بودند کمی بیشتر است. دکتر هاوارد چانگ، نویسنده ارشد این پژوهش می‌گوید: «تابستان گرمی پیش رو خواهیم داشت و در آینده، به‌دلیل تغییرات اقلیمی، با موج گرمای بسیار شدید روبه‌رو خواهیم بود. این تحقیق نشان می‌دهد که افزایش دما برای نوزادان پیامدهای وخیم‌تری دارد، زیرا نوزادان نارس در سلامت کامل نیستند و برای بخش مراقبت‌های بهداشت و درمان هزینه‌های اضافی خواهند داشت.» محققان دریافته‌اند که قرار گرفتن ۴ روز متوالی در معرض گرمای شدید به افزایش ۲ درصدی احتمال زایمان زودرس و افزایش ۳ درصدی زایمان در هفته‌های ۳۷ و ۳۸ می‌انجامد. محققان توصیه می‌کنند آب‌رسانی و اجتناب از فعالیت‌های غیرضروری در فصل گرما را جدی بگیرید و اگر به مشکل جسمی و بیماری دچار شدید به پزشک متخصص مراجعه کنید.