

ทำน้ำหรือไม่ว่าง!! ไอศกรีม... ไอติมเกิดขึ้นครั้งแรกที่ใด?

นำเสนอเมื่อ : 11 ม.ค. 2552



เมื่อกาลนานโน้น.... ไอศกรีม (Ice Cream) หรือ ไอติม
กำเนิดในประเทศไทย จากการนำหิมะบนยอดเขาผสมกับน้ำผลไม้
และกินในขณะที่หิมะยังไม่ทันละลายดี

กระทั่งปลายศตวรรษที่ 13 นักสำรวจโลกคนดัง "มาร์โคโพลโล"
เดินทางสู่จีน เขาชื่นชอบของหวานเย็นนั้น จึงนำสูตรกลับไปอิตาลี
โดยระหว่างเดินทางมีการเติมนมลงไปด้วย กลายเป็นสูตรของเขาโดยเฉพาะ
และแพร่หลายไปทั่วอิตาลี ฝรั่งเศส แล้วยามไปอังกฤษ

ต่อมา
อิตาลีพัฒนาจนเกิดเป็นต้นตำรับไอศกรีมแบบปั่นให้เย็นจนแข็ง
เรียกว่าเจลาโต (Gelato)

แล้วแพร่หลายไปในฝรั่งเศสช่วงศตวรรษที่ 16 ก่อนไปอเมริกา
ในสหรัฐอเมริกา เมืองแรกไอศกรีมเสิร์ฟอยู่ในหม้อชนชั้นสูงเท่านั้น
กระทั่งหนุ่มชาวบัลติมอร์ รัฐแมริแลนด์ **เจคอบ ฟัสเซลล์ (Jacob Fussell)**
ริเริ่มผลิตไอศกรีมเป็นอุตสาหกรรม และจำหน่ายแก่ปวงชนทั่วไป อย่างไรก็ตาม
มีข้อแตกต่างอยู่บางระหว่างไอศกรีมเจลาโตของอิตาลีกับไอศกรีมสไตล์อเมริกัน
เช่น อัตราส่วนขององค์ประกอบ ขั้นตอนการผลิตบางขั้น เป็นต้น สงผลต่อกลิ่น
รส และเนื้อสัมผัสที่ต่างกัน

สำหรับประเทศไทย
ไอศกรีมเขามาช่วงใดไม่มีหลักฐานเอกสารแน่ชัด
แต่สันนิษฐานกันว่าคงมาหลังสมัยรัชกาลที่ 5

ซึ่งมีการผลิตน้ำแข็งกินเองแล้ว
ไอศกรีมยุคแรกทำจากน้ำหวานหรือน้ำผลไม้ปั่นเย็นจนแข็ง
แต่ไม่มีนมหรือครีมผสมด้วย เรียกว่า "ไอติม" ไซแรงคนปั่น
โดยมีหม้อทองเหลืองเส้นผ่าศูนย์กลาง 50-60 เซนติเมตร สูง 30 เซนติเมตร
ภายในมีรูคล้ายถังสำหรับเสียบภาชนะบอกละทรงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง
2 เซนติเมตร บรรจุน้ำผลไม้หรือน้ำหวาน
กระบอกนี้คือแม่พิมพ์ที่ทำให้ไอติมเป็นแท่ง



การปั่นต้องใช้มือจับหม้อทองเหลืองทั้ง 2 ข้าง แกว่งหรือหมุนไปมาในถังไม้ที่ใส่หน้าแข็งผสมเกลือ

หลังจากปั่นได้ครึ่งชั่วโมง - 1 ชั่วโมง ไอของหวานจะเริ่มเกาะรอบนอกของกระบอก น้ำหวานข้างในจะเริ่มแข็งตัว ช่วงนี้ต้องรีบไม่เขาไปตรงกลางเพื่อเอาไว้จับกิน จากนั้นหมุนต่อไปอีกจนไอติมแข็งตัว เอากระบอกโลหะไปจุ่มในน้ำอุ่นเพื่อให้ดึงไอติมออกจากกระบอกง่ายขึ้นนำไปใส่กระติกเราขาย ปัจจุบันยังมีไอติมแบบนี้ออกขายอยู่

ต่อมา บริษัทป๊อปปี้ ผู้ผลิตไอศกรีมตราเบ็ด ไอศกรีมรายแรกของเมืองไทย
สั่งซื้อเครื่องทำไอศกรีมจากต่างประเทศมาผลิตไอศกรีมได้ครั้งละมากๆ เน้นความสะอาดและคุณภาพ

ทำให้ไอศกรีมเป็นที่นิยมอย่างรวดเร็ว โดยไอศกรีมตราเบ็ดยุคแรก ๆ ยังเป็นไอติมหวานเย็น ก่อนมีการดัดแปลงรสชาติใหม่ ๆ เป็นรสระกำ เจาก๊วย ลอดช่อง โอเลี้ยง ขาวเหนียวแดง ถั่วดำ ฯลฯ พร้อมกับนำสูตรไส้มากจากต่างประเทศทำให้เนื้อไอศกรีมละเอียดและเนียน เป็นที่นิยมยิ่งขึ้น

ไทยสมัยนั้นยังสามารถดัดแปลงไอศกรีมจนเป็นเอกลักษณ์ไทยคือ ไอติมกะทิ โดยใช้กะทิสดผสมน้ำตาลใส่แทนนมและครีม ไม่ต้องใช้กระบอกทำเป็นแท่ง แต่ใช้ตักใส่ถ้วยเป็นลูกๆ และมีคำเรียกขานใหม่ว่า "ไอติมตัก"

ต่อมาจึงมีแบบตักใส่ถ้วยกรอบและขมมบั้งฝักกลาง จุดเด่นของไอศกรีมกะทิคือ ดัดแปลงให้มีรสชาติต่างๆ ได้ง่าย เช่น เต็มลอดช่อง เม็ดแมงลัก ขาวโพล้ขุ่น และเผือก เป็นถ้วย เอย!
เป็นต้น...อาหนเสร็จแล้วก็ลองๆเดินแะหารานไอศกรีมชิมสักถ้วยให้เย็นฉ่ำอุราสิ!..อากาศหนาวๆอย่างนี้คิดถึงครั้งหนึ่งที่ใช้ชีวิตอยู่ออสเตรเลีย...นะ....