

ทำนรู้หรือไม่วไอศกรีม...ไอติมเกิดขึ้นครั้งแรกที่ใด?

นำเสนอเมื่อ : 11 ม.ค. 2552



เมื่อกาลนานโน้น.... ไอศกรีม (Ice Cream) หรือ ไอติม
กำเนิดในประเทศจีน จากการนำหิมะบนยอดเขาผสมกับน้ำตาลผลไม้ และกินในขณะที่หิมะยังไม่ทันละลายดี

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

ต่อมา
อิตาลีพัฒนาจนเกิดเป็นต้นตำรับไอศกรีมแบบปั่นให้เย็นจนแข็ง เรียกว่าเจลาโต (Gelato)

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

สำหรับประเทศไทย
ไอศกรีมเข้ามาช่วงใดไม่มีหลักฐานเอกสารแน่ชัด แต่สันนิษฐานกันว่าคงมาหลังสมัยรัชกาลที่ 5

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



การปั่นต้องใช้มือจับหุ้มมือทองเหลืองทั้ง 2 ข้าง แกว่งหรือหมุนไปมาในถังไม้ที่ใส่หน้าแข็งผสมเกลือ

หลังจากปั่นได้ครึ่งชั่วโมง - 1 ชั่วโมง ไอของหวานจะเริ่มเกาะรอบนอกของกระบอก น้ำหวานข้างในจะเริ่มแข็งตัว ช่วงนี้ต้องรีบไม่เขาไปตรงกลางเพื่อเอาไว้จับกิน จากนั้นหมุนต่อไปอีกจนไอติมแข็งตัว เอากระบอกโลหะไปจุ่มในน้ำอุ่นเพื่อให้ดึงไอติมออกจากกระบอกง่ายขึ้นนำไปใส่กระติกเราขาย ปัจจุบันยังมีไอติมแบบนี้ออกขายอยู่

ต่อมา บริษัทป๊อปปู 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 ขาวโพลี, ขนุน และเผือก เป็นถ้วย เอย!
เป็นต้น...อาหนเสร็จแล้วก็ลองๆเดินแะหารานไอศกรีมชิมสักถ้วยให้เย็นฉ่ำอร่าม!..อากาศหนาวๆอย่างนี้คิดถึงครั้งหนึ่งที่ใช้ชีวิตอยู่ออสเตรเลีย...นะ....