# กำเนิดไอศครีม มาจากที่ใด

นำเสนอเมื่อ : 4 มี.ค. 2552

ไอศกรีม-ของหวานที่ได้รับความนิยมมากเป็นประวัติการณ์นับตั้งแต่ได้ถือกำเนิดขึ้นในประเทศจีนเมื่อ ๔,๐๐๐ ปีที่ผ่านมา ถึงแม้ว่าในตอนแรกที่ผลิตนั้น ไอศกรีมจะดูเหมือนนมขุน ๆ แช่แข็งมากกว่าไม่ได้เป็นครีมนุ่ม ๆ เย็น ๆ อย่างทุกวันนี้

ในตอนนั้น ประเทศจีนเพิ่งจะเริ่มมีการรีดนมจากสัตว์เลี้ยงในฟาร์ม นมจึงจัดเป็นอาหารที่มีราคาแพง พวกชนชั้นสูงจะนำนมไปหมกไว้ในหิมะเพื่อให้กลายเป็นนมแช่แข็ง
หลังจากนั้นก็เริ่มพัฒนาทำน้ำผลไม้แช่แข็งรับประทานกัน พอถึงศตวรรษที่ ๑๓ ขนมแช่แข็งสารพัดชนิดก็มีวางขายเข็นขายกันตามถนนและทุกซอกซอยทั่วกรุงปักกิ่ง

ในศตวรรษที่ ๑๔ นมแช่แข็งและน้ำผลไม้แช่แข็งก็เดินทางไปอิตาลีและต่อไปยังฝรั่งเศส ในงานเฉลิมฉลองพระราชพิธีอภิเษกสมรสระหว่างแคเธอรีน เดอ เมดซี แห่งเวนิส กับว่าที่กษัตริย์เฮนรี่ที่ ๒ แห่งฝรั่งเศสเมื่อ ปี ค.ศ. ๑๕๓๓ ซึ่งนอกจากจะเสิร์ฟของหวานแช่แข็งหลากรสแล้ว
ยังมีการเสิร์ฟของหวานกึ่งแช่แข็ง (ที่ทำจากครีมข้นหวาน)
ซึ่งมีลักษณะคล้ายไอศกรีมในปัจจุบันหลังจากที่หมอชาวสเปนในกรุงโรมคนหนึ่งได้พบเทคนิคพิเศษที่ว่า อุณหภูมิของส่วนผสมในการทำไอศกรีมแช่แข็งจะลดลงถึงจุดเยือกแข็งได้อย่างรวดเร็วขึ้น
หากเติมดินประสิวลงในหิมะหรือน้ำแข็งที่อยู่รอบถัง
เมื่อนั้นชาวฟลอเรนซ์จึงเป็นผู้ริเริ่มผลิตของหวานแช่แข็งที่ทำจากครีมล้วน ๆ ชนิดแรกของโลก

ในปี ค.ศ. ๑๘๗๐ ภาพคนขายไอศกรีมอิตาเลี่ยนก็กลายเป็นภาพที่คุ้นตาบนถนนในกรุงลอนดอน เด็ก ๆ จะเรียกคนขายไอศกรีมว่า 'โฮกี้ โปกี้' ซึ่งเพี้ยนมาจากเสียง 'Ecoo un poco' หรือ "หนู ๆ มาที่นี่"

จุดที่ไอศกรีมเดินทางเข้าสู่ประเทศสหรัฐอเมริกาก็คือเมืองฟิลา เดลเฟีย และในต้นทศวรรษ ๑๘๐๐ เมืองนี้ได้กลายเป็นเมืองหลวงของไอศกรีม เพราะผลิตไอศกรีมเป็นจำนวนมหาศาล นอกจากนั้น
ที่นี่ยังเป็นบ้านเกิดของไอศกรีมโซดาหรือไอศกรีมโฟลต

ไอศกรีมซันเด-ของโปรดของหลาย ๆ คน เกิดเมื่อกลางทศวรรษที่ ๑๘๘๐ ว่ากันว่า
ชื่อของไอศกรีมชนิดนี้มาจากการสะกดคำว่า Sunday ให้แปลกออกไป (สะกดเป็น Sundae)
และมีขายกันเฉพาะวันอาทิตย์
ส่วนแหล่งกำเนิดไอศกรีมซันเดนั้นไม่ปรากฏแน่ชัดแต่ละเมืองก็อ้างว่าตนมีเมนูไอศกรีมของวันอาทิตย์เป็นหลักฐานยืนยันในขณะที่บางครอบครัวก็ว่า นี่เป็นอาหารจานพิเศษที่จะกินกันเฉพาะวันอาทิตย์เท่านั้น

ส่วนวิปป์ครีมที่ประดับสวยอยู่บนหน้าไอศกรีมนั้น เกิดมาจากความที่ขี้เกียจตีครีมของนายชาร์ลส์ โกทช์

นักเคมีชั้นยอดแห่งมหาวิทยาลัยอิลลินอยส์ ผู้คลุกคลีในกิจการไอศกรีม
จึงทำให้เขาคนพบวิธีการทำให้ครีมอิ่มตัวด้วยการใช้ก๊าซไนทรัสออกไซด์หรือก๊าซหัวเราะ

การเสิร์ฟไอศกรีมมากับจานแบน ๆ หรือใช้โปะลงบนยอดวอฟเฟิลนั้นมีมาเป็นเวลาหลายศตวรรษแล้ว จนไอศกรีมโคนได้เกิดขึ้นในงานออกร้าน 'เซ็นต์หลุยส์ เวิร์ล'สแฟร์ ' ในรัฐมิสซูรี่ เมื่อปี ค.ศ. ๑๙๐๔ เมื่อนายอาร์โนลด์ ฟอร์นาโช คนขายไอศกรีมเกิดขาดแคลนจานกระดาษสำหรับใส่ไอศกรีมขึ้นมา เลยไปคว้าเอาแผ่นวอฟเฟิลจากร้านขายวอฟเฟิลของนายเออร์เนสต์ แฮมไว ที่อยู่ข้าง ๆ มามวนเป็นกรวย แล้วใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุไอศกรีมเสียเลย เป็นอันว่า ได้มีการม้วนแผ่นวอฟเฟิลทำเป็นโคนมาเรื่อย ๆ จนถึงปี ค.ศ. ๑๙๑๒ เมื่อเฟรเดอริก บรุคแมน นักประดิษฐ์จากรัฐโอเรกอน ได้จดลิขสิทธิ์เครื่องจักรสำหรับการนี้โดยเฉพาะขึ้น หลังจากนั้นหนึ่งในสามของไอศกรีมทั้งหมดที่บริโภคกันในสหรัฐอเมริกาจะบรรจุลงในโคน

ทั้งหมดนี้เป็นตำนานการเดินทางของไอศกรีมที่หลายคนโปรดปราน

**“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ซองคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”**