

پای خوشمزه‌ترین دسر جهان چطور به ایران باز شد؟

فروشنده‌گان دوره‌گرد تهران قدیم همین که فصل زمستان سپری و هوا کمی گرم می‌شد بستنی‌ها را در بشکه کوچک روی سر یا گاری می‌گذاشتند و در شهر دوره می‌افتادند تا به بزرگ و کوچک، نوبرانه بهاری بفروشنند. هر جا که می‌رسید صدای هوارشان بلند می‌شد و می‌گفتند: نوبر بهاره بستنی، نوبر بهاره بستنی...

به گزارش سایت خبری پرسون، بستنی در تهران ابتدا به صورت سنتی و دستی با عنوان «بستنی زعفرانی» درون ظرفی (بشکه‌ای) دوجداره 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. آن طور که در منابع تاریخی نوشته شده در سفر سوم ناصرالدین شاه به اروپا، او در روستای ییلاقی به نام «پلومبیر» در فرانسه نوعی بستنی خورد که حسابی خوشش آمد و بعد از این سفر بود که بستنی هم وارد خوراکی‌های تهرانی‌ها شد.

معروف‌ترین بستنی‌فروش شهر تهران در آن زمان فردی به نام «مد ریش» بود که بستنی خامه‌دار مخصوصی درست می‌کرد و کم‌کم سر و کله بستنی‌فروشی‌های دوره‌گرد در تهران پیدا شد که بستنی را با نانی مخصوص می‌فروختند. اما بستنی‌فروش مشهور دیگری که شهرتش حتی به شهرهایی مانند لس‌آنجلس و پاریس هم رسیده اکبر مشهدی است. او در ۲۰ سالگی با مد ریش (بستنی‌فروش مشهور) آشنا شد و از طریق آشنایان او توانست به آشپزخانه دربار مظفرالدین شاه راه پیدا کند و تا آخر دوره قاجاریه در دربار بستنی سرو می‌کرد.

بعد از انقراض سلسله قاجاریه، رضاشاه تمامی پرسنل و خدمه دربار از جمله اکبر مشهدی ملایری را از دربار اخراج کرد. اکبر مشهدی ملایری بعد از این اتفاق با پولی که در مدت خدمت در دربار جمع کرده بود توانست مغازه بستنی‌فروشی خود را در حوالی میدان راه‌آهن با نام بستنی‌فروشی اکبر مشهدی افتتاح کند. او معتقد بود که بستنی‌های ایرانی باید کاملاً با بستنی‌های خارجی فرق داشته باشد و ایرانی‌ها ترجیح می‌دهند تا در بستنی‌هایشان خامه، گلاب و زعفران بیشتر از نگهدارنده‌های دیگر باشد. آن زمان هنوز یخچال ساخته نشده بود و او مجبور بود برای تهیه یخ از یخچال‌های طبیعی راه‌های طولانی تا کوه‌های شمال شهر را طی کند. حتی گاهی تا عمق ۶۰ متری در دل یخچال‌های طبیعی پایین برود تا ذره‌ای یخ به دست بیاورد.

معمولاً دوره‌گردها، بستنی‌های بی‌مزه و با کیفیت پایین را به بچه‌های محله‌های فقیرنشین شهر یک شاهی می‌فروختند که قیمت یک پنجم بستنی‌های دکاندارها بود. بزرگ‌ترین بستنی‌فروشی‌ها در تهران قدیم در مرکز شهر و حوالی خیابان لاله‌زار قرار داشتو در این میان بستنی لقانطه در باب همایون متعلق به غلامحسین لقانطه از نظر کیفی و موقعیت محل در تهران رتبه اول را داشت که اعیان و رجال در آن جمع می‌شدند.