

शैक्षणिक संदर्भ अंक १४७ (एप्रिल - मे २०२४)

कुछ ठंडा हो जाए !!!

लेखक : यशोधन जोशी



कुछ ठंडा हो जाए !!!

लेखक : यशोधन जोशी

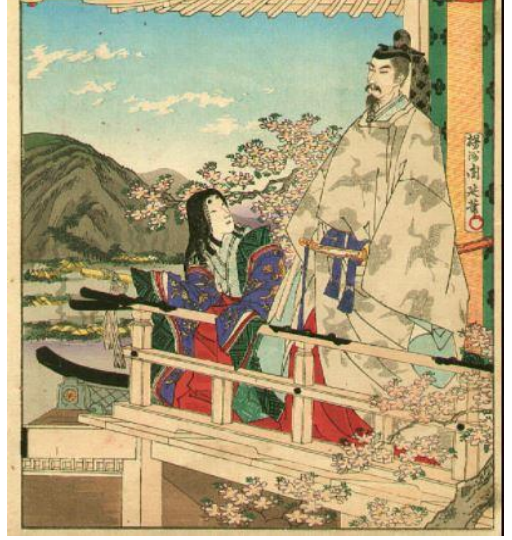
जुने ऐतिहासिक इंग्रजी सिनेमे किंवा चित्रं बघताना आपल्याला त्यातले ग्रीक किंवा



रोमन चषकातून काहीतरी पिताना दिसतात आणि आपण दरवेळी ती वारुणी असल्याचा समज करून घेतो. पण तसं मुळीच नाही. रोमन आणि ग्रीकांना बर्फ घातलेली विविध पेये फारच आवडत असत. रोम जळत असताना फीडल वाजवणारा म्हणून ज्याची आपल्याला ओळख आहे, तो नीरो वाईन, मध आणि बर्फ घातलेली पेये सतत पीत असे. यासाठीचा बर्फ हा जवळपासच्या डोंगरांवरून बर्फ गोळा करून आणला जाई आणि जमिनीखालच्या कोठारात साठवून ठेवला जाई.

चीनमध्ये इ.स.पू. ११ व्या शतकातही बर्फ साठवून ठेवणे हे ज्ञात होते. अलेक्झांडर विजयामागून विजय मिळवत पेट्राला (जॉर्डन) पोचल्यावर त्यानं तिथल्या जमिनीखालच्या कोठारातून बर्फ मिळवून आपला जीव थंड केल्याचे उल्लेख ग्रीक इतिहासकारांनी नोंदवून ठेवलेले आहेत. इ.स. ४थ्या शतकात होऊन गेलेला जपानचा सम्राट निन्तोकू (Nintoku)

हा एक भयंकर बर्फप्रेमी गृहस्थ होता. साकेमध्ये बर्फ घालून पिणे हा त्यांचा आवडीचा उद्योग. या राजेसाहेबांनी १ जून हा दिवस राष्ट्रीय बर्फदिन म्हणूनच जाहीर करून टाकला. बर्फ कसा टिकवला जाई, याची माहिती याच राजेसाहेबांनी लिहवून ठेवलेली आहे. जमिनीखाली सुमारे १० फूट खड्डा करून आणि खालची जमीन सपाट करून त्यावर गवताचा जाड थर केला जाई. चारही बाजूच्या भिंती आणि छप्परही गवतानं आच्छादले जाई. हिवाळ्यात जमा करून या कोठारात साठवलेला बर्फ उन्हाळ्यातही टिकून राही.



सम्राट निन्तोकू बर्फ आणि
आईस्क्रीमच्या शोधात

चीनमध्ये टॅंग राजवटीच्या काळात (इ.स. ७ ते १० वे शतक) गोठवलेल्या दुधाचे काही पदार्थ असल्याच्या नोंदी आहेत. गाय किंवा बकरीचं दूध आंबवून, नंतर ते पीठ आणि कापूर घालून तापवलं जाई. काहीवेळा त्यात मांस (मुख्यतः पक्ष्यांचे डोळे) घालून हा जाडसर झालेला पदार्थ धातूच्या नळीत भरून ती नळी बर्फात ठेवून थंड केली जाई. म्हणजे हा पदार्थ काहीसा आपल्या कुल्फीसारखा असावा. यावरून बर्फ घातलेली पेये किंवा त्यायोगे थंड केलेले पदार्थ ज्ञात होते एवढं मानायला हरकत नाही.

युरोपात आईस्क्रीम आणण्याचे श्रेय अनेक वर्षे इटालिअन प्रवासी मार्को पोलोच्या नावावर नोंदवले गेले होते पण अनेक अभ्यासकांनी हा दावा खोडून काढलेला आहे. १२व्या शतकात मध्य पूर्वेतून आणि रेशीममार्गावरून प्रवास करणाऱ्या मार्को पोलोने चीनमध्ये आईस्क्रीमसदृश्य पदार्थ खाल्ल्याची नोंद आहे. पण हा पदार्थ म्हणजे मंगोलियात घोडीच्या

दुधापासून तयार होणारा क्युमिस (kumiss) असावा, हे या अभ्यासकांचे मत आहे. अजून एक असाच समज म्हणजे कॅथेरिन द मेडिसी (Catherine de Medici) या इटालियन उमराव घराण्यातल्या बाईसाहेब म्हणजे फ्रान्सचा राजा दुसरा हेन्रीची राणी; हिने साधारणता १६व्या शतकात आपल्या सासरच्या मंडळींना बर्फाची ओळख करून दिली, असा एक सांस्कृतिक गैरसमज अनेक वर्षे युरोपात होता पण यालासुद्धा कोणताही आधार नाही.

मग या सगळ्याची सुरुवात कुठून झाली हे आपण आता बघू या. अरब आणि तुर्कांना सरबतांची ओळख साधारणपणे १०/११व्या शतकातच झालेली होती. डाळींब, चेरी वगैरे वापरून केलेली सरबत ही विशेष प्रसिद्ध होती. अरब आणि मध्यपूर्वेतल्या व्यापाऱ्यांची



युरोपमध्ये सदैव वर्दळ सुरू असे. या व्यापाऱ्यांनी आपल्यासोबत ही सरबत युरोपात आणली, युरोपातल्या उच्चभ्रू वर्गात या व्यापाऱ्यांची उठबस जास्त असल्यानं या वर्गातही सरबतांची आवड वाढीला लागली. इटालियन मंडळी

मुळचीच खाण्यापिण्यात हौशी आणि त्यात प्रयोग करण्यात अव्वल. त्यांनी यांत अनेक प्रयोग करून प्राविण्य मिळवलं. बर्फाबरोबर वाईन, मसाल्याचे पदार्थ, पीच, रासबेरी अशी फळं वगैरे वापरून याचे तऱ्हेतऱ्हेचे प्रकार तयार केले गेले. यांना बोलीभाषेत सॉरबेटो (Sorbetto) हे नाव मिळालं. हा प्रकार जवळपास आपल्या बर्फाच्या रंगीत गोळ्यासारखा

होता. आपल्याकडं तयार बर्फावर रंग इत्यादी वापरून त्याचा गोळा बनवतात तर सॉरबेटोमध्ये सर्व पदार्थ एकत्र नीट घोटून मग त्याचा बर्फ बनवला जातो.

इटालियनांना बर्फ करण्याचा हा प्रकार एवढा आवडला की त्यांनी वाईन ग्लासात ओतून तिचाही बर्फ करून बघितला. जनतेत ही पेये अतिशय प्रसिद्ध झाली. कोणतीही गोष्ट प्रसिद्ध झाली की तिचे तोटे सांगणारे आपोआपच तयार होतात. या सॉरबेटो विरुद्ध इटलीतले डॉक्टर सरसावले आणि त्यांनी झोप कमी होणे ते अगदी पक्षाघातापर्यंतचे आजार त्याला चिकटवले. पण जनतेने ते अजिबातच मानले नाही. याचा काळ कुठला म्हणाल तर अदमासे १६५९, म्हणजे इटलीत हे सगळं घडत असताना इकडं महाराष्ट्रात छत्रपती शिवाजी महाराज अफजलखानाशी लढण्याची तयारी करत होते.

१६७४ ला जेव्हा छत्रपती शिवाजी महाराजांना राज्याभिषेक झाला त्याच दरम्यान फ्रान्समध्ये निकोलास लमरीनं '*Recueil de curiositez rares et nouvelles de plus admirables effets de la nature*' अर्थात 'a collection of naturalistic curiosities' हे पुस्तक लिहून त्यात flavoured ices तयार करण्याच्या कृती नोंदवून ठेवलेल्या आहेत. याचा अर्थ तेव्हा फ्रान्समध्ये हा आपल्या भाषेतला बर्फाचा गोळा अतिशय प्रसिद्ध होता. लोक घरात तर हे फ्लेवर्ड आईस खातच पण बाहेरही जाऊन खात. १६८६ साली पॅरिसमध्ये प्रोकोपिओ



पॅरिस येथील 'कॅफे प्रोकोप' या फ्लेवर्ड आईस मिळणाऱ्या कॅफेमधील सजावट

क्युतो(Procopio Cutò) या इटालिअन गृहस्थानं Café Procope नावाचा एक कॅफे उघडला. या कॅफेची स्पेशालिटी म्हणजे इथले फ्लेवर्ड आईस. हा कॅफे १६८६ पासून १८७२ पर्यंत चालू होता. उंची फर्निचर, झुंबरं, आरसे आणि पेंटींग्जनी सजवलेल्या या कॅफेची पॅरिसमध्ये प्रचंड प्रसिद्धी झालेली होती. इथं नियमित येणारी गिन्हाईकं म्हणजे नेपोलियन, व्हॉल्टेअर, व्हिक्टर ह्यूज आणि बेंजामिन फ्रॅंकलिन.

अँतोनियो लॅटिनी हा नेपल्समधल्या स्पॅनिश व्हाईसरॉयचा खानसामा. यानं १६९२ साली सॉरबेटो तयार करण्याच्या कृती आणि प्रकार लिहून काढले. त्याच्या मूळ पुस्तकाचं नाव जरी 'लो स्काल्को आला मॉडर्ना' (Lo scalco alla moderna) असं लांबसडक



असलं तरी त्याचं इंग्रजीतलं भाषांतर 'द मॉडर्न स्ट्यूवर्ड' (The Modern Steward) असं सुटसुटीत आहे. या वेळेपावेतो सॉरबेटो सामान्य जनतेपर्यंत पोचलेले होते. लिंबू, स्ट्रॉबेरी, संत्री

अशा अनेक पदार्थांच्या सॉरबेटो करण्याच्या कृती लॅटिनी सांगतो. त्यावेळी चॉकलेट नुकतंच स्पॅनिश मंडळींनी मेक्सिकोतून युरोपमध्ये आणलेलं होतं ते वापरूनही सॉरबेटो केले जात होते. वांग्याच्या सॉरबेटोलाही मागणी होती. (हे वाचून मी अक्षरशः थंड झालो) या सगळ्या भाऊगदीत 'मिल्क सॉरबेटो' अशी एक कृतीही आहे. संत्र्याचा अर्क/जेली, त्यात दूध आणि साखर घालून हे सगळं मिश्रण उकळून एकजीव करायचं आणि मग त्याला गोठवून जे तयार होतं ते म्हणजे मिल्क सॉरबेटो. याला पहिलं आईस्क्रीम म्हणायला हरकत नाही. पण

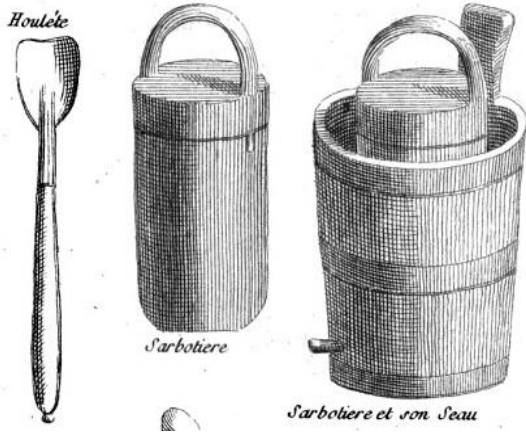
त्याआधीपासून युरोपिअन लोकांना वेगवेगळ्या चवीची कस्टर्ड आणि क्रीम्स म्हणजे ज्याला आज 'फ्रोझन डेझर्ट्स' म्हणतो, ती माहितीच होती.

आपण इथंपर्यंत पोचलो पण अजून सॉरबेटो किंवा आईस्क्रीमचं मिश्रण घट्ट कसं केलं जायचं याबद्दल मी अजून काहीही सांगितलेलं नाही. आज घरोघर फ्रीज असल्यानं आपल्याला बर्फ करणं फारसं अवघड वाटत नाही. पण पूर्वीच्या काळी बर्फ हा फारच नवलाईचा आणि महागडा पदार्थ होता. आणि हे समीकरण जवळपास १९ व्या शतकापर्यंत टिकून होतं. जपानी आणि चिनी मंडळींना बर्फ मिळवणे आणि तो साठवून ठेवणे साधलेलं होतं. युरोपमध्ये पर्वतांवरून बर्फ गोळा करून आणला जाई आणि तो साठवला जाई. धनिकवणीक आणि राजघराण्यातल्या मंडळींची बर्फाची अशी कोठारं असत. इंग्लंडचा राजा पहिला जेम्स यानं १६२०च्या दरम्यान ग्रीनीचमध्ये (तेच ते! जिथली वेळ प्रमाणवेळ मानून जगभरातला वेळ ठरवला गेला) पक्क्या बांधकामाची दोन बर्फाची कोठारं करवून घेतली होती.

बर्फ घातलेल्या पेयांसाठी ही सोय ठीक होती पण आईस्क्रीमसाठी घट्ट बर्फाचीच गरज असते. भारतीय, चिनी आणि अरब मंडळींना मीठ वापरून बर्फ टिकवण्याचे तंत्रज्ञान माहिती होते. (शाळेतली किंवा कॉलेजातली केमिस्ट्री आठवत असेल तर ही endothermic reaction आहे हे तुमच्या लक्षात आलंच असेल !) सोळाव्या शतकाच्या मध्यावर बर्फ सॉल्टपीटर (पोटॅशियम नायट्रेट) असलेल्या भांड्यात दुसऱ्या एखाद्या भांड्यात भरलेला द्रव पदार्थ ठेवला तर त्याचं रूपांतर घनरूपात होतं हे तंत्र माहित झालं. डेला पोर्टा नावाच्या इटालियन शास्त्रज्ञानं ही पद्धत शोधली आणि 'नॅचरल मॅजिक' नावाच्या आपल्या पुस्तकात

नोंदवली. ही पद्धत मुळात वाईन घट्ट करण्यासाठी वापरली जायची आणि नंतर तिचा उपयोग आईस्क्रीमसाठी केला जाऊ लागला. या शोधाशिवाय आईस्क्रीमऐवजी फार तर आपण ज्याला आजच्या भाषेत 'स्मूदी' म्हणतो ते तयार झालं असतं. हळूहळू डेला पोर्टाची ही जादू युरोपभर पसरली आणि आईस्क्रीम तयार करणं आता अगदी सुकर होऊन गेलं आणि उच्चवर्गात त्याची लोकप्रियता फार वाढली. म्हणजे वानगीदाखल सांगायचं झालं तर इंग्लंडचा राजा दुसरा चार्ल्स हा मुख्यत्वे आईस्क्रीमचंच जेवण करत असे. त्यातल्या त्यात स्ट्रॉबेरी हे आईस्क्रीम त्याच्या विशेष आवडीचं होतं.

१९व्या शतकाच्या आसपास आईस्क्रीम अटलांटिक समुद्र ओलांडून अमेरिकेत जाऊन पोचलं. अमेरिकेत आईस्क्रीमचा पहिला प्रयोग केला तो थॉमस जेफरसननं. हे



आईस्क्रीम करण्यासाठी वापरली जाणारी उपकरणे

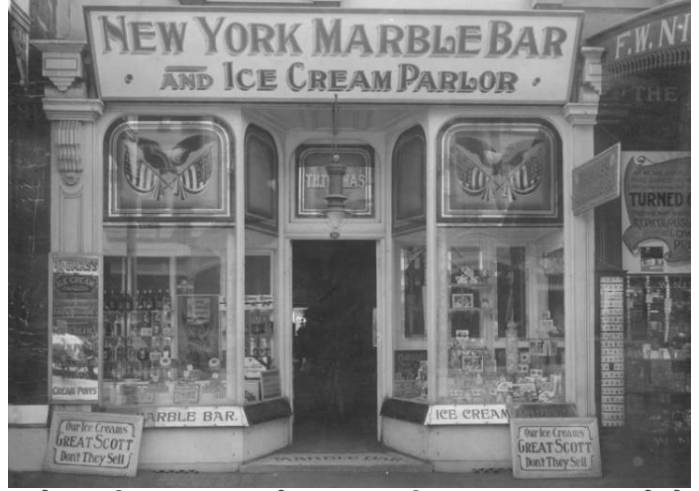
साहेबराव १७८४ ते १७८९ या काळात फ्रान्समध्ये राजदूत म्हणून होते. तिथं त्यांनी आईस्क्रीम चाखलेलं होतं. अमेरिकेत परत येताना साहेब आईस्क्रीमसाठी लागणारी सगळी उपकरणं घेऊनच आले आणि त्यांनी आपल्या मित्रमंडळींना व्हॅनिला आईस्क्रीमची मेजवानी दिली. आता व्हॅनिला हा

आपल्यासाठी अगदी साधा स्वाद असला तरी त्याकाळी व्हॅनिला हा फार अपूर्वाईचा होता कारण व्हॅनिला मेक्सिकोतून आणला जाई आणि ती फारच महाग असे. जॉर्ज वॉशिंग्टनही आईस्क्रीमचा अतिशय चाहता होता १७९० च्या उन्हाळ्यात त्यानं तब्बल २०० डॉलर

आईस्क्रीमवर खर्च केल्याची त्याच्या डायरीत नोंद आहे. शिवाय त्याच्याकडं असलेल्या आईस्क्रीम तयार करण्याच्या उपकरणांचीही यादी त्यानं नोंदवून ठेवलेली आहे.

अमेरिकेत आईस्क्रीम रुजलं पण याचं श्रेय राज्यकर्त्या ब्रिटिशांपेक्षा जास्त फ्रेंचांचं आणि इटालियनांचं. कारण नवनवीन प्रकारची आईस्क्रीम तयार करणं, फ्रिझिंगच्या नवीन पद्धती शोधून काढणं आणि त्यात सुधारणा करणं हे तर त्यांनी केलंच पण आईस्क्रीम

खाण्यासाठी सुंदर कॅफे तयार करणे, काचेची आणि धातूची वेगवेगळी पात्रं तयार करणे म्हणजे एका अर्थाने या पदार्थासाठी खाद्यसंस्कृती तयार करणे हे काम त्यांनी पार पाडले. वेगवेगळी



फळे वापरून केलेले मिल्कशेक्स म्हणजेच मिल्की सॉरबेट्स आणि त्यातच घातलेले आईस्क्रीमचे गोळे हा प्रकार त्यांनी अमेरिकेत अतिशय प्रसिद्ध केला. (आठवा 'फक्त पुण्यात' मिळणारा ऐतिहासिक नावाचा एक आईस्क्रीमचा प्रकार.) त्या काळात डॉक्टर मंडळीही रुग्णांना आईस्क्रीम थेरपी देत. उदाहरणार्थ कोणताही अवयव दुखत असेल तर लवंगेचे आईस्क्रीम, पोटाच्या त्रासावर लिंबाचे आईस्क्रीम आणि ढळलेल्या मनःशांतीसाठी चॉकलेट आईस्क्रीम.

आज जगाच्या एकूण आईस्क्रीमचा खपात अमेरिकेचा वाटा सगळ्यात मोठा आहे, त्या खालोखाल ऑस्ट्रेलियाचा नंबर लागतो आणि त्यानंतर फिनलंड. (काही ठिकाणी पहिल्या क्रमांकावर न्यूझीलंड असल्याचीही नोंद आहे).

आता एवढं सगळं आईस्क्रीमायण ऐकल्यावर आपण भारताच्या इतिहासात डोकावून तर बघणं साहजिकच आहे. भारतात वेगवेगळ्या पेयांचे उल्लेख वेदापासूनच आढळतात. अथर्ववेदातली एक ऋचा आहे -

कतरत्त आ हराणि दधि मंथं परि सुतम् ।

जाया पतिं वि पृच्छति राष्ट्रे राज्ञः परिक्षितः ॥

अर्थात

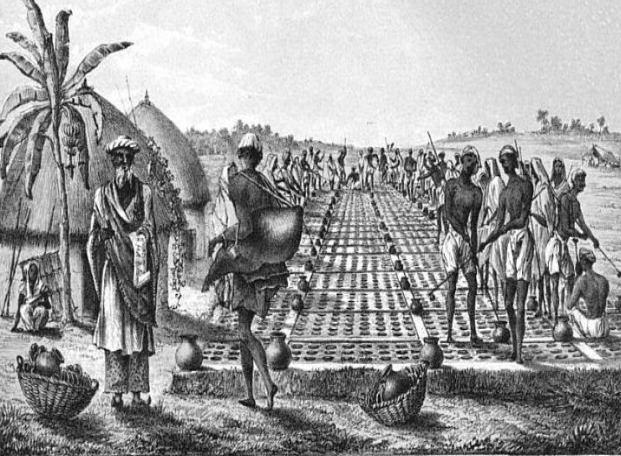
परिक्षित राजाच्या राज्यात (बहुतेक दमून घरी आलेल्या) नवऱ्याला बायको विचारते,

“तुमच्यासाठी काय आणू? दही, सरबत, की मद्य?” (बघा काय व्हरायटी आहे !!!)

यातलं मंथ म्हणजे घुसळून केलेले पेय. जे फळे, पाणी किंवा दूध / ताक यांना एकत्र घुसळून तयार केलं जात असे. डल्हण नावाच्या एका आयुर्वेदाच्या विद्वानानं सुश्रुतसंहितेवर टीकात्मक ग्रंथ लिहिलेला आहे. (इथं टीका म्हणजे विश्लेषण असा अर्थ घ्यायचा आहे. उदाहरणार्थ ज्ञानेश्वरी म्हणजेच भावार्थदीपिका ही ज्ञानेश्वरांनी भगवद्गीतेवर केलेली टीका आहे.) त्यात डल्हण विविध प्रकारांच्या पानकांची माहिती देतो. हे पानक म्हणजेच सरबत. (पन्हं हा शब्द बहुतेक त्यावरूनच आला असावा) आमलक पानक म्हणजे आवळ्याचे सरबत, आमलिका पानक म्हणजे चिंचेचं सरबत, आम्र पानक म्हणजे आंब्याचं सरबत अशी विविध फळापासून तयार केलेल्या पानकांची यादीच डल्हण आपल्याला देतो. यातच हिमपानक असाही एक उल्लेख आहे यावरून भारतीयांना बर्फाचा वापर करणं माहिती होतं हे निश्चित. उत्तर भारतात म्हणजे हिमालयाच्या आसपासच्या भागात बर्फ उपलब्ध असणं अगदीच शक्य आहे.

मुघल काळात मात्र बर्फाचे उल्लेख अगदी स्पष्टपणे सापडतात. 'आईने अकबरी'मध्ये अबुल फझल म्हणतो लाहोरपासून काही अंतरावर असणाऱ्या एका पहाडातून बर्फ आणला जातो. हा बर्फ जल आणि खुष्कीच्या मार्गाने आणतात. हे बर्फ १ किंवा २ रुपये प्रतिशेर दराने विकले जाते. (आणि व्यापारी भरपूर नफा कमावतात) बर्फ नसेल तर सोरा (पोटॅशियम नायट्रेट) आणि पाणी यांच्या मिश्रणात पाण्याचे लोटे बुडवून ठेवूनही पाणी थंड केले जाई. दक्षिणेकडच्या राज्यकर्त्यांना मात्र ही चैन परवडली नसती आणि ती त्यांना शक्यही नव्हती.

एकुणात असं म्हणता येईल, की भारतीयांना मुळातच बर्फाचा वापर फार माहीत नसल्यानं त्यांना त्याची निकड कधी भासली नसावी. पण देशाची सूत्रे ब्रिटिशांच्या (ईस्ट इंडिया कंपनीच्या) हातात गेल्यावर मात्र भारतातल्या (त्यांच्या दृष्टीनं) भयावह उन्हाळ्यात

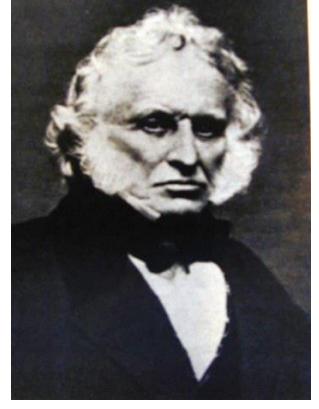


थोडी शीतलता म्हणून बर्फाची निकड भासू लागली. सुरुवातीला त्यांनी हिमालयातल्या गोठलेल्या नद्यातून बर्फाच्या लाद्या आणण्याचे प्रयत्न केले. पण हे प्रकरण फारच खर्चिक होऊ लागलं.

मग त्यांनी अजून एक प्रयोग सुरू केला तो म्हणजे हिवाळ्यात छोट्या छोट्या पात्रात पाणी ओतून ती भांडी पोटॅशियम नायट्रेट आणि पाणी असलेल्या मातीच्या भांड्यात ठेवून बर्फ तयार करणे. हा प्रयोग अलाहाबाद आणि कोलकात्याला केला जाई. कोलकात्याला या प्रकारातून जो बर्फ तयार होईल त्याला 'हूगळी आईस' म्हटलं जाई. पण हा बर्फ फारच कमी प्रमाणात तयार होई आणि त्याचा दर्जाही फार बरा नसे कारण मातीच्या भांड्यात ठेवल्याने

त्यात बराच कचराही असे. पण दुसरा पर्याय नसल्यानं वर्षाचे जे काही थोडे दिवस हा बर्फ मिळायचा तेवढा हा ब्रिटिश मंडळी वापरून हौस पुरवून घेत.

इंग्लंड आणि अमेरिकेत बर्फाचा व्यवसाय जोरात चालत असे. पण हा बर्फ काही कारखान्यात तयार केला जात नसे तर तलाव नद्यांतून बर्फाच्या मोठमोठ्या लाद्या काढून त्या साठवून मग विकल्या जात. फ्रेडरिक ट्युडर नावाच्या एका अमेरिकन गृहस्थानं बर्फाच्या धंद्यात इतका पैसा कमावला की त्याला 'आईसकिंग' म्हटलं जाई. धंदा कसा वाढवावा हे त्याला चांगलंच समजत असे.



फ्रेडरिक ट्युडर

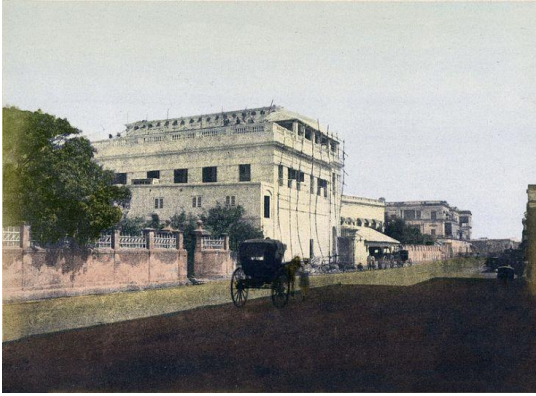
१२ एप्रिल १८३३ या दिवशीची त्याच्या डायरीतली नोंद सांगते की सॅम्युएल ऑस्टिन नावाच्या एका गृहस्थाशी आज कोलकात्याला बर्फ पाठवण्याविषयी चर्चा झाली. (आता भारतात बर्फाला मागणी आहे ही बातमी या ऑस्टिनला कुठून लागली कुणास ठाऊक!) पुढच्या काही दिवसात करार वगैरे पार पडून या नवीन व्यापाराची तयारी सुरू झाली. या व्यापारात एकूण तीन लोक सहभागी होते, ट्युडर, सॅम्युएल आणि विल्यम रॉजर्स नावाचा अजून एक गृहस्थ. ट्युडरनं आपल्या जहाजांच्या ताफ्यातलं टस्कनी नावाचं एक जहाज बर्फ घेऊन भारताकडं रवाना केलं.

न्यू इंग्लंडमधून निघालेलं हे जहाज साधारण चार महिन्यांनी हे एका भल्या पहाटे कोलकात्याला येऊन धडकलं. बंदरावर अमेरिकेतून बर्फ आल्याची बातमी ब्रिटिशांच्या वसाहतीत पसरली आणि तमाम फिरंगी साहेबांनी हे नवल बघायला बंदरावर एकच गर्दी केली. या सगळ्या मंडळींनी त्या दिवशी बर्फाची भरपूर खरेदी केली. त्या दिवशी बर्फाचा दर

होता पाउंडाला १ रुपया. कधी नव्हे ते त्या दिवशी थंडगार बीअर, बर्फात घालून थंड केलेली फळं, शीतपेयं अशी इंग्लंडमधल्यासारखी चैन त्यांना करता आली.

तेव्हा भारताचा गव्हर्नर होता लॉर्ड बेंटिक (शाळेत पाठ केलेलं आठवत असेल तर यानंच सतीची प्रथा बंद करवली होती) त्यानं स्वतः टस्कनी जहाजातून बर्फ घेऊन आलेल्या सॅम्युअल आणि रॉजर्सला भेटून हा व्यापार सुरूच ठेवण्याची विनंती केली. येणारा बर्फ साठवण्यासाठी आईसहाऊस बांधण्याची योजना आखली गेली आणि त्यासाठी रॉजर्सनं भारतात रहाण्याचं मान्य केलं.

ब्रिटिश मंडळींनी लगेच वर्गणीतून पैसे उभे करून आईसहाऊस बांधायचे काम सुरू केले. बर्फाचा दर साधारणपणे १ पौंडाला साडेतीन पेनी असा ठरवला गेला आणि वर्षभर



कोलकाता आईसहाऊस

याच दरात बर्फ इंग्रजांना आता मिळू लागला. आईसहाऊस बांधून झालं आणि बेंटिक रॉजर्सवर तुडुंब खुश झाला. त्यानं कौतुकादाखल रॉजर्सला एक भला मोठा चांदीचा कप दिला ज्यावर कोरलं होतं - *Presented by Lord William Bentinck,*

Governor-General and Commander-in-Chief, India, to Mr. Rogers of Boston in Acknowledgement of the Spirit and enterprize which projected and successfully executed the first attempt to import a cargo of American ice into Calcutta—Nov 22nd, 1833.”.

लौकरच बर्फाचा पुरवठा नियमित होत गेला. मग ट्यूडरनं मद्रास आणि मुंबईतही बर्फाची विक्री सुरू केली. तिथंही आईसहाऊस बांधली गेली. बर्फ साठवण्यासाठी घोघर

मोठाले लाकडी आईस च्हेस्ट असत. ज्यात बीअर किंवा वाईन, फळे, बटर, जेली साठवायचे वेगवेगळे कप्पे असत.

१८४२ साली ट्यूडरने बर्फाच्या किमती अतिशय उतरवल्या तर ब्रिटिशांनी



आईस्क्रीमच्या गाडीवरून आईस्क्रीम विकत घेणारी महिला, लंडन १९३५

आपापसात ठरवून संगनमताने भरपूर प्रमाणावर बर्फ खरेदी सुरू केली, जेणेकरून तो भारतीयांना मिळू नये. बर्फ आल्यावर हळूहळू ब्रिटिशांनी बहुदा आईस्क्रीम पॉट्स मागवून घेऊन किंवा तयार करून घेऊन भारतातही आईस्क्रीम बनवायला सुरुवात केली. त्यातूनच पुढं भारतीयांना आईस्क्रीम करण्याची कला अवगत झाली असावी. भारतीय लोकांना आटवलेल्या दुधाच्या

पदार्थाची आवड फार ! बहुदा त्यातूनच आपला अस्सल भारतीय आईस्क्रीमचा प्रकार म्हणजे मावा कुल्फी तयार झाली असावी.

आता जाता जाता आईस्क्रीमचा एक किस्सा - १८३४ साली मुंबईतले प्रसिद्ध पारशी व्यापारी जमशेदजी जिजीभाय यांनी आपल्या नवीन घराच्याबद्दल जी मेजवानी दिली त्यात आईस्क्रीमही होतं. पाहुणेमंडळी आणि यजमान या दोघांनाही आईस्क्रीम फारच आवडलं त्यामुळं त्यांनी ते त्यांनी ते मनसोक्त खाल्लं. आणि यामुळं त्यांना झालेल्या सर्दीखोकल्याची

बातमी मुंबई समाचार या तेंव्हाच्या पेपरात छापून आलेली होती. (म्हणजे निगेटिव्ह बातम्या उचलून धरायची आपल्या मिडियाची सवय तेंव्हापासूनची आहे!)

आईस्क्रीम जसं शेवटी अगदी थोडं का होईना आपण वाटीत घेतोच तसं हा शेवटचा नवलाईचा किस्सा पण वाचाच - मी आधी सांगितल्याप्रमाणे ट्यूडर जो बर्फ भारतात आणायचा तो काही तयार केलेला नसायचा तर नदीत किंवा सरोवरात साठलेला बर्फ असायचा. ट्यूडर जिथून बर्फ गोळा करायचा तो असायचा जिथं आपला आवडता थोरो ध्यानमग्न होऊन बसलेला असायचा तिथला. अर्थात वॉल्डनमधला .

तळटीप - या विषयावर प्रचंड माहिती उपलब्ध आहे त्यामुळं तुम्ही वाचलेल्या आणि मी लिहिलेल्या माहितीत काही ठिकाणी तफावत असायची शक्यता आहेच.

या लेखासाठी अनेक संदर्भ डॉ. अंबरीश खरे (टिळक महाराष्ट्र विद्यापीठ), वैद्य मनीषा राजेभोसले (पुणे), वैद्य सौरभ जोशी (त्र्यंबकेश्वर), सत्येन वेलणकर यांच्याकडून प्राप्त झाले.

मूळ लेख : <https://dhaandola.co.in/2021/06/12/icecream/>

§§§

लेखक: यशोधन जोशी, इन्फॉर्मेशन टेक्नॉलॉजी या क्षेत्रात कार्यरत, 'धांडोळा' या त्यांच्या ब्लॉगवर कुतूहलापोटी घेतलेल्या शोधातून लेख लिहितात.

इ-मेल : dhaandolablog@gmail.com

(कळीचे शब्द:- बर्फ आणि आईस्क्रीम तयार करण्याचा इतिहास, सॉरबेटो, आईसहाऊस, फ्रेडरिक ट्यूडर)

शैक्षणिक संदर्भ द्वैमासिकाविषयी

शैक्षणिक संदर्भ हे पालकनीती परिवाराचे द्वैमासिक ऑगस्ट १९९९ पासून संदर्भ सोसायटी प्रकाशित करत आहे. २०१८ सालापासून 'शैक्षणिक संदर्भ' हा इ-अंक इ-मेल आणि व्हॉट्सॅपच्या माध्यमातून आपल्यापर्यंत आम्ही नियमित पोहोचवत आहोत.

आपल्याला आमचे अंक वाचायचे असल्यास आपला इ-मेल पत्ता आणि व्हॉट्सॅप क्रमांक (ऐच्छिक) आम्हाला sandarbh.marathi@gmail.com वर पाठवावा. दर आठवड्याला एक लेख व दर दोन महिने पूर्ण झाल्यावर आठ लेखांचा एकत्रित एक अंक असे आपल्याला पीडीएफ स्वरूपात मिळतील. आपला व्हॉट्सॅप क्रमांक कळवल्यास आपल्याला Sandarbh Readers या आमच्यावाचक गटामध्ये सामील केले जाईल. तेथेही आपण लेख व अंक वाचू शकाल.

www.sandarbhociety.org या वेबसाईटला जरूर भेट द्या. जुने अंक त्यावर पीडीएफ स्वरूपात उपलब्ध आहेत. वाचू शकता, डाऊनलोड करू शकता.

या उपक्रमासाठी आपली ऐच्छिक देणगी संदर्भ सोसायटीकडे खालील अकाऊंटमध्ये जमा करू शकता, केल्यानंतर वरील इ-पत्त्यावर तशी मेल करा.. अधिक माहिती वेबसाईटवर उपलब्ध आहे.

इ-पेमेंट : Sandarbh Society

Account No.: 20047006634

Bank of Maharashtra, Mayur Colony, Pune

IFS Code: MAHB0000852

- संपादक मंडळ, शैक्षणिक संदर्भ व विश्वस्त मंडळ, संदर्भ सोसायटी