

Waar komen ijsjes vandaan?

24 AUGUSTUS 2017

Een rondje geschiedenis, ideaal bij deze warme temperaturen. Waar komt consumptie-ijs vandaan?

Lees meer over: [ijs](#)



Beeld: Stadsarchief De Benne, Collectie Claude Van Ryssele

Kulfi, Hokey Pokey, sorbet, gelato, granita ... zo veel soorten ijs! Alleen al de gedachte aan deze bevroren lekkernij roept bij de meeste mensen fijne herinneringen op. Aan zomervakanties en de ijsverkoper die langskomt op straat, aan familiefeesten, of gewoon aan warme en zonovergoten dagen waarop alleen een ijsje verfrissing kon bieden.

Het smullen van ijs is een moment waarvan iedereen met volle teugen en veel smaak geniet. Maar het geeft ook stof tot nadenken, want wat weten we eigenlijk over consumptie-ijs en zijn geschiedenis? Enkele feiten op een rij.

- In warme landen was het vroeger al erg in trek om dranken met sneeuw en ijs te koelen. In het Midden-Oosten consumeerden welgestelden al voor de middeleeuwen ijskoude dranken, op basis van fruitsap en ijs of sneeuw. Deze werden later ook sharâb (Arabisch), serbet (Turks) of sorbet genoemd.
- Een andere techniek die gebruikt werd om water te koelen, was zout of salpeter toevoegen. De temperatuur van het water kon zo tot wel 20°C dalen. Drinkjes werden in dit mengsel gedompeld om ze te koelen. Het voordeel hiervan was dat er geen ijs of sneeuw moest worden toegevoegd. Later zou deze techniek aan de basis komen te liggen van de moderne ijsproductie.
- De Franse natuurkundige Réaumur (1683-1757) onderzocht het bevroeringsproces van ijsgerechtten. De ijzige massa moest volgens hem dezelfde consistentie hebben als sneeuw. Hij streefde naar een luchtige bereiding. Dit proces vormde later de basis van het bereiden van roomijs.
- Vanaf het midden van de 18de eeuw verschenen ijsrecepten met concrete richtlijnen over het bevroeringsproces en allerlei verfijnde bereidingen zoals eaux glacées (waterijs), neiges (luchtige roomijs), fromages glacés (roomijs) en fruits glacés (bevroren vruchten).
- De smaak en de textuur van de ijsbereidingen verschilden nog sterk van onze hedendaagse ijsjes. Tot in het midden van de 19de eeuw bleven de bereidingen ingewikkeld en de ingrediënten duur. Ijs werd daardoor enkel in goeie kringen geconsumeerd.
- Vaak terugkerende smaakgevers waren fleur d'oranger (oranjebloesemwater) en diverse soorten specerijen, kruiden, fruit en bloemextracten. Vanille werd pas meer gebruikt vanaf de 19de eeuw.
- Vanaf de 17de eeuw groeide het aanbod van metalen ijsvormen. Eind 19de eeuw brachten gespecialiseerde leveranciers alle mogelijke vormen op de markt: asperge, oester, vis, ananas, appel, croissant ... Het ijs werd in de vormen gelepeld, opnieuw bevroren, vervolgens uit de vorm gehaald door onderdompeling in warm water en eventueel nog een keer bevroren. Daarna werd het versierd en/of beschilderd met kleurstoffen.
- Vanaf de tweede helft van de 19de eeuw ging de aandacht steeds meer naar het creëren van smakelijke ijsrecepten. De gastronomie ontplooidde zich in de grote steden van de Westerse wereld en het beroep van ijsbereider ontwikkelde snel. Vanaf het midden van de 19de eeuw kwamen ijssalons op.
- Enkele 19de eeuwse ijsgerechtten hebben de tand des tijds doorstaan, zoals de Omelette Sibérienne, de Dame Blanche en de Pêche Melba.

- Het fenomeen van schepijs hebben we voor een deel te danken aan Italiaanse migranten. Ze namen hun eigen eetcultuur mee. Een deel van hen ging de straat op met karretjes en prijsden hun zelfgemaakte lekkernijen waaronder gebak en ijs aan met een zangerige O, che un poco – probeer er eentje. Het ijs viel in de smaak en was bovendien goedkoop.
- In de eerste helft van de 20ste eeuw startten talrijke familiebedrijfjes met de verkoop van ijs, naast grotere ondernemingen. Artisaan roomijs domineerde de Belgische markt tot de jaren 1960.
- Ijs evolueerde van een seizoensproduct naar iets dat het hele jaar door werd gegeten. De echte grote doorbraak van consumptie-ijs kwam na de Tweede Wereldoorlog. Dit hing nauw samen met het groeiende belang van wereldwijde multinationale concerns zoals Unilever en Nestlé.
- In de naoorlogse jaren begonnen ijsfabrikanten te fuseren. Zo werden Frisco, Pinguin, Every Day, Igel en Watty samengevoegd met Artic, dat werd opgericht in 1945. Vandaag is Ola, samen met IIsboerke en Mio een van de meest bekende ijsroommerken.
- Vanaf de 20ste eeuw werd ijs steeds meer thuis gemaakt. Een handige hulp waren de talrijke receptenboekjes met concrete aanwijzingen voor de huisvrouw én de opkomst van de keukenrobot vanaf de jaren '70.
- Op alle continenten zijn nog streekgebonden ijs-specialiteiten te vinden zoals kulfi in India, dondurma in Turkije, tire d'érable (ijs van esdoornsap) in Canada of gefrituurd ijs in Maleisië.
- Er komen regelmatig nieuwe soorten ijs op de markt in tal van smaken, vormen en kleuren. Nieuwe producten komen tegemoet aan trends en hedendaagse bekommernissen zoals light ijs, ijs voor diabetici, lactosevrij ijs, ijs zonder gluten ... en zelfs ijs voor honden. Toch blijft een eenvoudig ijsje met vanillesmaak tot op vandaag de absolute nummer 1!

Het volledige verhaal 'Ice cream. Een smeltende geschiedenis van ijs' lees je op de website van het [Centrum Agrarische Geschiedenis](#).

Het verhaal is gebaseerd op de gelijknamige **tijdelijke expo** van het [Brussels Museum van de Molen en de Voeding](#) (BMMV) te Evere. De expo is nog te bezoeken tot en met 31 augustus 2017.

In deze reeks haalt Veldverkeners in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis elke twee maanden een oude foto, met een verhaal dat verbazend actueel is, van onder het stof.

Veldverkeners

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
België

Contact

M • info@veldverkeners.be

Volg ons op:

f.

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/veldverkeners](https://www.facebook.com/veldverkeners)

Veldverkeners is een project van

