

## Η ιστορία της Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Η ευρωπαϊκή παράδοση της ζαχαροπλαστικής συχνά ανάγεται στην εποχή της ζύμης από φύλλο κρούστας, που ήταν σε χρήση σε όλη την περιοχή της Μεσογείου στην αρχαιότητα.

Στην αρχαία Μεσόγειο, οι Ρωμαίοι, οι Έλληνες και οι Φοίνικες είχαν στις μαγειρικές παραδόσεις τους, σε όλα τα γλυκά τους το άνοιγμα φύλλου. Υπάρχουν επίσης ισχυρές ενδείξεις ότι οι Αιγύπτιοι παρήγαγαν στην ζαχαροπλαστική, γλυκίσματα. Είχαν επαγγελματίες αρτοποιούς που σίγουρα είχαν τις ικανότητες να το πράξουν και είχαν επίσης απαραίτητα υλικά όπως το αλεύρι, το λάδι και το μέλι.

Στα έργα του Αριστοφάνη, γραμμένο τον 5ο αιώνα π.Χ., υπάρχει αναφορά σε γλειφιτζούρια, συμπεριλαμβανομένων μικρών γλυκισμάτων γεμισμένα με φρούτα.

Στην κουζίνα της αρχαίας Ρώμης χρησιμοποιούταν το αλεύρι, λάδι και νερό για να δημιουργήσουν ζύμες που χρησιμοποιούνταν για την κάλυψη κρεάτων και πουλερικών κατά τη διάρκεια του ψησίματος, προκειμένου να κρατήσουν τους χυμούς τους, αλλά η ζύμη δεν ήταν προς κατανάλωση. Έλληνες και Ρωμαίοι πάσχιζαν να κάνουν μια καλή ζύμη επειδή χρησιμοποιούσαν λάδι στη διαδικασία του μαγειρέματος και το λάδι στη ζύμη την κάνει να χάσει την ακαμψία της.

Στη μεσαιωνική κουζίνα της Βόρειας Ευρώπης, οι σεφ ζαχαροπλαστικής ήταν σε θέση να παράγουν ωραία, σκληρά αρτοσκευάσματα, επειδή ήταν μαγειρεμένα με βούτυρο και σε μικρό χρόνο. Ορισμένες ατελείς λίστες με συστατικά έχουν βρεθεί σε μεσαιωνικά βιβλία μαγειρικής. Στα μεσαιωνικά γλυκά συμπεριλαμβάνονται επίσης διάφορες τάρτες.

Περίπου στα μέσα του 16ου αιώνα άρχισαν να εμφανίζονται πραγματικές συνταγές ζαχαροπλαστικής. Αυτές οι συνταγές εκδόθηκαν και προσαρμόστηκαν στη διάρκεια του χρόνου σε διάφορες ευρωπαϊκές χώρες, με αποτέλεσμα εκατοντάδες παραδοσιακές συνταγές ζαχαροπλαστικής να γίνουν γνωστές στην ευρύτερη περιοχή, από τα δυτικά «Pastes de Nata» της Πορτογαλίας, έως στα ανατολικά το ρωσικό «Πιροσκι».

Η χρήση της σοκολάτας στην ζαχαροπλαστική στη δύση, είναι τόσο κοινή σήμερα, αλλά προέκυψε μετά από το 16ο αιώνα, όταν Ισπανοί και Πορτογάλοι έμποροι έφεραν την σοκολάτα στην Ευρώπη από τον Νέο Κόσμο, την Λατινική Αμερική.

Πολλοί ιστορικοί θεωρούν τον γαστρονόμο της γαλλικής κουζίνας, σεφ Antonin Carême (1784-1833) ότι ήταν ο πρώτος μεγάλος δάσκαλος της ζαχαροπλαστικής στη σύγχρονη εποχή. Ο Antonin Carême, θεωρείται επίσης ένας από τους μεγαλύτερους γάλλους σεφ όλων των εποχών και ο θεμελιωτής της "Μεγαλοπρεπής" κλασσικής Γαλλικής Κουζίνας (La grande cuisine).

Ήταν αυτός που δημιουργούσε πιάτα με βάση τα εποχικά υλικά, υπήρξε προσωπικός σεφ του πανίσχυρου Γάλλου διπλωμάτη Talleyrand για τον οποίο επί ένα χρόνο δημιουργούσε πιάτα

διαφορετικά και χωρίς να επαναλαμβάνονται στο μενού, αλλά και σεφ του τσάρου Αλέξανδρου Α', του Άγγλου μονάρχη Γεωργίου Δ' και του πανίσχυρου τραπεζίτη James Mayer Rothschild.

Στα εννέα βιβλία που εξέδωσε, παρουσιάζει εκατοντάδες συνταγές και τρόπους για εντυπωσιακά γαρνιρίσματα, για τα οποία ήταν ξακουστός και κατατάσσει τις διάφορες σάλτσες σε κατηγορίες. Λέγεται ότι ο Carême, είναι εκείνος που εμπνεύστηκε τον κλασικό πια λευκό μαγειρικό σκούφο, ενώ καθιέρωσε το να σερβίρονται τα πιάτα διαδοχικά κι όχι όλα μαζί.

Η ζαχαροπλαστική έχει επίσης μια ισχυρή παράδοση σε πολλά μέρη της Ασίας.

Η κινεζική ζαχαροπλαστική γίνεται από ρύζι, ή διάφορα είδη αλεύρων, με φρούτα, γλυκιά πάστα φασολιών ή σουσάμι. Αρχές του 19ου αιώνα, οι Βρετανοί έφεραν την δυτικού τύπου ζαχαροπλαστική στην Άπω Ανατολή, αν και οι γαλλικές επιρροές του catering Maxim (ίδρυση το 1956), έκανε τη δυτική ζαχαροπλαστική δημοφιλές στις περιοχές όπου ομιλούνταν η κινεζική γλώσσα, ξεκινώντας από το Χονγκ Κονγκ.

Άλλες ασιατικές χώρες όπως η Κορέα φτιάχνουν παραδοσιακά γλυκά-ζαχαρωτά, όπως tteok, hangwa, και yaksik με αλεύρι, ρύζι, φρούτα, καθώς και άλλα τοπικά ειδικά συστατικά για να δημιουργήσουν μοναδικά επιδόρπια. Η Ιαπωνία έχει επίσης εξειδικευμένα γλυκίσματα, από τα πιο γνωστά το Mochi και manju.

Τα γλυκίσματα ζαχαροπλαστικής που προέρχονται από την Ασία είναι σαφώς διαφορετικά από εκείνα που προέρχονται από τα δυτικά, τα οποία είναι γενικά πιο γλυκά στη γεύση.