Πριν να γευτεί το παγωτό, ο άνθρωπος ευχαριστιόταν με τη γρανίτα (σορμπέ): Οι Κινέζοι έβραζαν ρύζι και το ανακάτευαν με μυρωδικά, γάλα και χιόνι: Η γρανίτα ήταν έτοιμη. Στην αρχαία Αθήνα, το μείγμα παρασκευαζόταν με χιόνι και μέλι ή χυμούς φρούτων. Και ο Μέγας Αλέξανδρος προτιμούσε το «φαγώσιμο χιόνι», ενώ ο αυτοκράτορας της Ρώμης, Νέρων, έστελνε δούλους στα γύρω βουνά να του φέρουν χιόνι που ανακάτευε με χυμούς φρούτων.

Το επόμενο βήμα ήταν τα παγωμένα φρούτα με γάλα, που εμφανίστηκαν πρώτη φορά στην Ιταλία τον ΙΔ' αιώνα. Τη συνταγή έφερε από την Κίνα ο Μάρκο Πόλο (1254 – 1324). Διακόσια χρόνια αργότερα, η γρανίτα είχε διαδοθεί τόσο πολύ, ώστε υπήρχαν εξειδικευμένοι σεφ για τη δημιουργία της. Η Αικατερίνη των Μεδίκων κουβάλησε έναν από τη Φλωρεντία στο Παρίσι, όταν παντρεύτηκε (1533) τον βασιλιά Ερρίκο Β'. Τον ίδιο καιρό, οι σουλτάνοι είχαν στην Κωνσταντινούπολη αποθήκες με χιόνι που συνεχώς ανανεωνόταν, ώστε να μπορούν να απολαύσουν παγωμένο σερμπέτι.

Αληθινό παγωτό έχουμε από το 1560. Τη χρονιά εκείνη, ο γιατρός Μπλάσιους Βιλαφράνκα ανακάλυψε ότι μπορούσε να καταψύξει τα πάντα πολύ γρήγορα, αν πρόσθετε στον πάγο νιτρική ποτάσα.

Το παγωτό όμως ήταν πανάκριβο: Για την παραγωγή μικρής ποσότητας, χρειάζονταν όγκοι αλατιού και πάγου καθώς και δυο μεγάλοι κάδοι, που έπρεπε να ταρακουνιούνται για περίπου μια ώρα. Το φθηνό παγωτό το χρωστάμε στη Νάνσι Τζόνσον από το Νιου Τζέρσεϊ των ΗΠΑ: Βαρέθηκε να παιδεύεται με τους κάδους και δημιούργησε την πρώτη χειροκίνητη παγωτομηχανή. Το παγωτό έγινε είδος ευρείας κατανάλωσης με τους Ιταλούς μετανάστες να το πουλάνε με καροτσάκια στους δρόμους. Τους βάφτισαν «χόκι πόκι», παράφραση του «ecco un poco» («ιδού λιγάκι»). Ένας από αυτούς, κάποιος Μαρτσόνι, πουλούσε παγωτά στη Γουόλ Στριτ αλλά έχανε λεφτά καθώς του έκλεβαν τα ποτήρια, στα οποία τα σερβίριζε. Εφεύρε το παγωτό χωνάκι και ησύχασε.

(Έθνος της Κυριακής, 14.6.2009) (τελευταία επεξεργασία, 26.10.2010)