

Chipsy ziemniaczane

19 kwietnia 2013

Dzień 24 sierpnia 1853 roku skłonny byłbym traktować jako kolejną z wielu rocznic marudzenia przy stole. Tymczasem niezadowolony klient pewnej restauracji przyczynił się do powstania bardzo popularnego wyrobu kulinarnego – chipsów ziemniaczanych.



Podczas pobytu w wykwintnej restauracji raczej nie zamawiamy frytek albo chipsów. Bylibyśmy także mocno zaskoczeni, gdyby kelner zaproponował nam tego typu posiłek. Oczywiście, niektórzy szefowie kuchni nie boją się odważnych eksperymentów, więc w kilku przypadkach z pewnością udałoby nam się zamówić potrawę z takimi dodatkami. To, co dziś wydaje nam się nie do pomyślenia, stanowiło popularne i pożądane danie na restauracyjnych stołach.

ZACZĘŁO SIĘ OD FRYTEK

Amerykanie mają wiele powodów, by mile wspominać swojego trzeciego prezydenta, Thomasa Jeffersona. Trudno nie lubić kogoś, kto na liście swoich dokonań ma zredukowanie zadłużenia swojego kraju o 30% a także zniesienie podatków na whisky. Amatorzy sztuki kulinarnej za dobrą monetę przyjmą jego prace

nad udoskonaleniem przepisów na lody czy sprowadzenie z Europy pierwszej maszynki do robienia makaronów. Nie zapominajmy także, że jako prezydent utrzymywał swoich 11 służących z własnej kieszeni!

Mnie ów dżentelmen przypadł do gustu również z innych powodów, związanych także z kulinariami. Jefferson nie dbał zbyt o tytuły i zapraszał gości jako „Pan Jefferson”. Był człowiekiem pragmatycznym i unikał dziwnych a nieraz bardzo skomplikowanych sytuacji przy stole zachęcając biesiadników, by siadali tam, gdzie mają na to ochotę. Zarządził także, że będzie podejmował swoich gości przy okrągłym stole. Nie wybaczył mu tego ambasador brytyjski Anthony Merry, który uważał takie postępowanie za przejaw barbarzyństwa. Mało tego – Jefferson z racji ubioru często opisywany był jako człowiek podobny do wysokiego, kościstego farmera. Jako pierwszy prezydent witał swoich gości w Białym Domu nie tradycyjnym ukłonem, lecz podając im rękę. Słynna jest także jego odmowa spełnienia prośby pewnego tureckiego dyplomaty, który domagał się sfinansowania haremu, stosownego do jego statusu.

Jefferson, zanim został prezydentem, pełnił także funkcję ambasadora. 7 maja 1784 roku został mianowany ministrem pełnomocnym we Francji, gdzie miał pomagać Benjaminowi Franklinowi oraz Johnowi Adamsowi przy zawieraniu układów handlowych i konsularnych z państwami ówczesnej Europy. Ze Starego Kontynentu Jefferson przywiózł także, choć zdaniem niektórych jedynie rozpowszechnił, prosty przepis na frytki.

Frytki serwowane były gościom w bardzo eleganckim lokalu „Monticello” już w 1789 roku. Danie szybko zyskało dużą popularność, a wkrótce stanowiło bardzo ważną pozycję w jadłospisie. Warto w tym miejscu zaznaczyć, że w tamtym czasie frytki nie miały takiego kształtu, jak dzisiejsze (słupków). Były to cienko skrojone, smażone plastry ziemniaka z dodatkiem soli. Cieszyły się dużym uznaniem na przestrzeni lat, by w 1853 roku dać początek nowemu smakołykowi – chipsom ziemniaczanym.

CZAS CHIPSÓW

Pojawiły się one w Saratoga Springs w stanie Nowy Jork, znanym ze źródeł wody i uzdrowisk. W restauracji Moon Lake Lodge, której właścicielem był Carry Moon, stanowisko kucharza objął w tym czasie George „Speck” Crum, syn dżokeja-Mulata i indiańskiej pokojówki.

24 sierpnia 1853 roku Crum pracował, jak co dzień, przygotowując potrawy dla gości. W pewnym momencie jeden z nich oddał kelnerowi potrawę, twierdząc, że przygotowane przez kucharza frytki są zbyt grube i zbyt rozmiękłe. Crum pociął więc ziemniaki w cieńsze plastry i dopilnował, by były bardziej chrupkie. To jednak klientowi nie wystarczyło i zniesmaczony ponownie odmówił przyjęcia potrawy. Jego zdaniem frytki były wciąż zbyt grube i nie nadawały się do jedzenia.

Mimo indiańskich korzeni, Crum poważnie się zdenerwował i postanowił zrobić na złość wybrednemu biesiadnikowi. Pociął frytki tak cienko, jak tylko mógł, aby szanowny jegomość nie był stanie nadziać ich na widelec. Należy pamiętać, że w tamtym czasie żadnemu dżentelmenowi nie przyszłoby na myśl, żeby spożywać potrawy ręką, gdyż uchodziło to za niegodne i wyjątkowo niestosowne.

Ku wielkiemu zdumieniu Cruma, klientowi tak bardzo przypadł do gustu kruchy i chrupiący pomysł kucharza, że złożył mu słowa uznania. Pomysł przyjął się świetnie i wkrótce „chrupiące plastry ziemniaka” stały się specjalnością Moon Lake Logde, jako „Saratoga Chips”. Wkrótce Crum otworzył swój własny lokal, serwując danie własnego pomysłu. W niedługim czasie chipsy zaczęto pakować w ozdobne pudełka i sprzedawać – najpierw lokalnie, a później na terenie całej Nowej Anglii. Powoli zbliżała się era popularnych chipsów.

CIEKAWOSTKI

Legenda głosi, że niezadowolonym klientem był nie kto inny jak Cornelius Vanderbilt – znany także jako Komodor Vanderbilt.

Był on potężnym i bardzo bogatym amerykańskim przedsiębiorcą, zajmującym się przede wszystkim transportem morskim i kolejowym, m.in. twórcą tzw. „imperium promowego” oraz rozległego imperium kolejowego. Zdaniem historyków jest to jednak mało prawdopodobne, a wspomnianym klientem mógł być przeciętny, choć zamożny człowiek.

Wątpliwości pojawiły się również w odniesieniu do samego Cruma. Niektórzy są zdania, że wymyślił znane dziś chipsy wspólnie ze swoją siostrą Katie Speck Wick. Pojawiła się także teza, że był to pomysł samej Katie, której Crum po prostu pomagał. Różne źródła wskazują także na Harriet Moon, żonę właściciela lokalu, która miała przez przypadek stworzyć nowe danie, a Crum jedynie wykorzystał jej pomysł.

Niezależnie od tego, w latach 20. XX wieku niejaki Herman Lay znacznie przyczynił się do rozpowszechnienia wciąż jeszcze nowego, ziemniaczanego wyrobu. Był on przedsiębiorcą pochodzącym z Nashville w stanie Tennessee, który w wieku 24 lat zaczął swoją karierę jako obwoźny sprzedawca, rozwożąc chipsy w bagażniku swojego samochodu. Wkrótce jego działalność przerodziła się w ogromny biznes, a dziś mało kto nie kojarzy chipsów z jego nazwiskiem.

Chrupiący, ziemniaczany przysmak podbił wkrótce cały świat i dziś stanowi jedną z najczęściej kupowanych przekąsek, będących nieodłącznym elementem wielu spotkań i imprez. Sam zastanawiam się, czy nie rozmarudzić się trochę, gdy odwiedzę jakiś lokal gastronomiczny. Kto wie?

Autor: Wojciech Andryszek

Zdjęcie: Evan-Amos (domena publiczna)

Źródło: Histmag.org

Licencja: [CC BY-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)