قصة صناعة البطاطا الرقيقة (الشيبس)

تُروى قصة مشهورة عن صناعة البطاطا الرقيقة (الشيبس) تعود إلى عام 1853 في مطعم "مون ليك هاوس" في ساراتوجا سبرينغز، نيويورك في الولايات المتحدة الأمريكية.

تقول القصة أن قطب السكك الحديدية "كورنيليوس فاندربيلت" كان يتناول العشاء في المطعم، وقد طلب طبقًا من البطاطس المقلية. لكنه أعاد الطبق إلى المطبخ عدة مرات، مشتكياً من أن شرائح البطاطس سميكة جدًا.

شعر الطاهي "جورج كروم"، وهو أمريكي من أصول أفريقية بالإحباط من شكاوى فاندربيلت المتكررة. وفي محاولة لإغاظته، قام بتقطيع بعض البطاطس إلى شرائح رقيقة جدًا، ثم قام بقليها حتى أصبحت مقرمشة جدًا لدرجة أنه لا يمكن أكلها بالشوكة. ثم قام برشها بكمية كبيرة من الملح وقدمها لفاندربيلت.

لكن المفاجأة كانت أن فاندربيلت أحب هذه الرقائق المقرمشة! وقد طلب المزيد منها، وأعجب بها رواد المطعم الآخرون أيضًا. وسرعان ما أصبحت هذه الرقائق الجديدة تُعرف باسم "رقائق ساراتوجا" وأصبحت من الأطباق المميزة في المطعم.

على الرغم من أن هذه القصة هي الأكثر شيوعًا، إلا أن بعض المؤرخين يشيرون إلى أن هناك وصفات مشابهة للبطاطس المقلية الرقيقة تعود إلى ما قبل عام 1853. ومع ذلك، فإن قصة جورج كروم وكورنيليوس فاندربيلت تبقى الأكثر شهرة في تاريخ صناعة الشيبس.