

ما هو تاريخ الكاتشب؟ اليك الحكاية التي لم يسمعها أحد!

قال رجل حكيم: "إذا لم يكن لديك صلصة ، إذاً انت ضائع. ولكن يمكنك أيضا ان تضع في الصلصة." لم نفهم حقيقة ما يعنيه ذلك - حتى اكتشفنا التاريخ الغريب للكاتشب: لم يكن للصلصة الأولى أي علاقة بالطماطم.

في أواخر القرن السابع عشر ، لم يكن هناك أي شيء مثل الكاتشب. ومع ذلك ، كان هناك تجار أوروبيون وبحارة وقوات عسكرية منتشرة في جميع أنحاء القارة الآسيوية. في جنوب شرق آسيا ، كان البريطانيون هم الأكثر سيطرة. لكن عندما بدأ هؤلاء الغزاة البريطانيون بالانتقال إلى بيوتهم ، وجدوا أنفسهم مشتاقين الى طعم الطعام الرائع في الخارج. على وجه التحديد ، اشتاقوا الى الكي-تسياف (kê-tsiap) ، وهو بهار رقيق ومظلم ربما كان كانتوني الأصل ويعني تقريبا "عصير الباذنجان" ، أو نسخة ماليزية من صلصة السمك المخمرة مثل نام-بلا. لذلك بدأوا في محاولة صنع بعضه لأنفسهم.

المشكلة الوحيدة؟ لم يكن لديهم أي فكرة عما كان في ذلك. لذا أولا ، غيروا الاسم ، وثانيا ، بدأوا في تمويج الوصفة. بعض الأصناف تمسكت بمكونات الأسماك مثل المحار والأنشوجة ، ولكن وصفات أخرى أضافت الجوز ، والفطر ، وغيرها من الخضروات الأخرى التي لا ترتبط عادة مع بهار الطماطم الحمراء الزاهية. أول وصفة معروفة لتشمل الطماطم (البندورة) تم نشرها في عام 1812 من قبل المتخصص في علم البيئة جيمس ميسير. لم يكن فقط يصف الطماطم ب"تفاح الحب" ، ولكن وصفته تميزت بالعديد من التوابل ، ونبهة من البراندي ، ولا خل أو سكر.



كان من المفترض أن يكون مضافا إلى الحساء والصلصات الأخرى ، وعلى معرفة الأسماك. بالطبع ، يبدو أن أي شيء كان يمكن أن يطلق عليه "الكاتشب" في تلك الأيام - كان يستخدم لوصف كل شيء من صلصة الصويا الإندونيسية إلى صلصة التمر الهندي إلى معاجي العنب من المكسرات غير الناضجة .

بفضل وسائل جديدة وممكنة لتدوير زجاجات الكاتشاب المتطابقة لتخزين مخزون الطعام في العالم ، أصبحت هذه الصلصة من أساسيات الطعام في الولايات المتحدة. ولكن الآن ، كانت المشكلة أن الطماطم لا تنمو على مدار السنة ، لذلك على الرغم من بقاء هذه المادة ثابتة لمدة تصل إلى عام ، يمكنك فقط بيع دفعة واحدة لفترة طويلة. تحايل العديد من الشركات المصنعة على هذه الحقيقة المؤسفة من خلال تحميل صلتها مع المواد الحافظة مثل قطران الفحم وبنزوات الصوديوم. ولم يتقبل الجمهور الأمريكي الأكثر وعياً بالصحة ، ذلك الخيار بشكل جيد.

في عام 1905 ، تغيرت الصلصة إلى الأبد. كان هنري هاينز مقتنعاً بأنه إذا استطاع صنع كاتشب ، خالي من المواد الحافظة يمكن أن يدوم في صندوق الثلج ، يمكنه أن يستفيد من رغبة غير مستغلة. لقد فعل ذلك باستخدام الطماطم الناضجة الكاملة بدلاً من قصاصات من أرضية المعلب ، وزيادة محتوى الخل إلى مستويات لم تشاهدها أبداً. وبمجرد أن أصبح بائع فجل من الباب إلى الباب ، قام بتحويل عالم الطعام وأطلق إمبراطورية للطهي.



في عام 1896 ، قامت شركة هاينز بتغليف أكثر من 60 منتجًا مختلفًا ، بما في ذلك بعض الأطباق الرائعة مثل بودنج البرقوق ، والمذاق الهندي ، والمخلل المخملي ، والفاكهة الكشميرية ، وحساء الكرفس. كان ذلك أيضًا هو العام الذي رصد فيه هاينز ، الذي كان يستقل قطارًا في مدينة نيويورك ، إعلانًا لمتجر لبيع الأحذية يحتوي على "21 طرازًا" من الأحذية. كان مغرماً بخصوصية العدد ، وبعد بعض التفكير ، استقر على "57" كعدد مثالي لوصف عدد المنتجات الغذائية التي أنتجتها شركته. لذا لا ، لم يكن هناك 57 نوعًا من الكاتشب في هاينز ، لكنهم ينتجون أكثر من 57 نوعًا منذ أكثر من 100 عام.