

«وفاة مبتكر طبق دجاج «تيكا ماسالا»



توفي عن عمر ناهز 77 عاماً الاثنين الشيف الاسكتلندي أحمد إسلام علي الذي كان يؤكد أنه مبتكر طبق دجاج "تيكا ماسالا"، على ما ذكرت صفحة مطعمه «غلاسغو» عبر فيسبوك.

وأصبح دجاج تيكا ماسالا من الأطباق التقليدية التي تقدمها مطاعم جنوب آسيا في مختلف أنحاء العالم. وبدأ تقديم هذا الطبق بالكاري والتوابل، في سبعينات القرن الفائت في مطعم «شيش محل»، قبل أن يصبح أحد أكثر الأطباق تناولاً في المملكة المتحدة.

وفي حديث إلى وكالة فرانس برس العام 2009، قال إسلام علي المتحدر من بنجاب الباكستانية «ابتكر طبق دجاج تيكا ماسالا في مطعمنا. كنّا نقدّم طبق دجاج تيكا (دجاج متبل مشوي) لكن في أحد المرات أبدى زبون رغبته في إضافة الصلصة إلى هذا الطبق، ومذاق أصبحنا نحضّره مع صلصة مؤلفة من الزبادي والكريما والتوابل».

وأكد ابن شقيقه أندليب أحمد أنّ «المطعم كان محور حياة» الشيف الاسكتلندي، فكان يتناول الغداء فيه يومياً. ومع أنّ إثبات منشأ الطبق صعب، إلا أنّ النائب المحلي الاسكتلندي محمد سروار باشر خطوات ترمي إلى تصنيف دجاج تيكا ماسالا ضمن الأطباق المحلية.

وفي 2001، أشار وزير الخارجية البريطاني آنذاك روبن كوك إلى أنّ دجاج تيكا ماسالا هو «طبق وطني بريطاني

«بامتياز» و«مثال ممتاز على الطريقة التي تتلقى فيها بريطانيا العظمى التأثيرات الخارجية وتتأقلم معها

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024