



SİMİT ve PEYNİR'le "BİLİM İNSANI ÖYKÜLERİ"

Nicolas
Appert



(1749-1841)

Yazan ve Çizen:
Bilgin Eresözlü

1760 yılında, Fransa'da bir kasabadayız. Geceyi Appert ailesinin işlettiği handa geçirecek olan konuklardan biri, az önce yediği akşam yemeğinden son derece memnun kalmış.

Hayatta yediğim en leziz yahnı bu olabilir Mösyö Appert. Sakıncası yoksa bu lezzetin sırrını benimle paylaşır mısınız?

Afiyet olsun efendim. Eti kavururken soğanın yanına bahçemizden bu kış topladığımız son pırasalardan iki sap doğramıştım. Damağınıza hoş gelen tadı o katmış olabilir.

Hadi yine iyisin Simitçiğim.

Yahnı mi! Bu öyküyü şimdiden sevdim ben Peynirciğim. Afedersiniz, biz de birer tabak alabilir miyiz acaba?



Ah, ne yazık! Desenize bu lezzeti tekrar tadabilmek için önümüzdeki kış beklememiz gerekecek.

Ha ha! Haklısınız, havalar ısınıyor, pırasa mevsimi sona erdi... Aa! Sürahiniz boşalmış. Nicolas, bu masanın sürahisini doldur oğlum.

Hemen getiriyorum baba.

Yemek servisi kapanıp müşteriler odalarına çekildiğinde ailece mutfakta buluşup yıkarken...

Yahnıyı beğenen beyefendiyle konuşmanıza kulak misafiri oldum da baba... Size bir şey soracağım...

Sor oğlum.

Piştirdiğimiz yemekleri uzun süre saklamanın bir yolu yok mu?

İyi dedin.

Bak Peynir, küçük Nicolas da ailesine yardım ediyormuş. Nicolasçığim, hazır mutfağa gidiyorken bizim yahnileri de...

Hah, "Bilim insanı Nicolas Appert, küçükken bana yahnı servisi yapmıştı." diye anlatırsın artık!

Bence bir yemeği bozmamanın en iyi yolu onu mideye indirmek.

Şeyy... Sofraya koyduğumuz bazı besinleri bir süre bozulmadan nasıl koruduğumuzu biliyorsun Nicolas. Kimi sebze ve meyveyi kurutuyoruz, kiminin turşusunu kuruyoruz. Etleri ve balıkları tuzluyor, tutsülüyoruz.

Ama farklı türde karışık besinler içeren bir yemeğin aylarca taze ve piştirdiğimiz lezzette kalmasını sağlamanın yolu yok.

Tüh... Hâlbuki mevsime özgü taze sebzelerle yapılan bir yemeği diğer mevsimlerde de yiyebilmek harika olurdu.

Konserve var ya? Neden konserve almıyorlar?

Ama Simitçiğim, o dönemde henüz konserve diye bir şey yok ki. Hem konumuz da bu zaten.

Doğanın işleyişine meraklı, fizik ve kimya bilimlerine ilgili bir çocuk olan Nicolas; işlettikleri hanın mutfağında her gün saatler geçiriyordu. Bir ekmeğin, yemeğin ya da tatlının nasıl yapıldığını; turşunun nasıl kurulduğunu dikkatle gözlemliyor; üretim süreçlerini not olarak yöntemlerini öğreniyordu. Kendini açıcılıkta geliştirme fikri yıllar geçtikçe ağır bastı. Sonunda büyük restoranlarda çalışan usta açıcılardan meslek sırlarını öğrenmek üzere Paris'e gitti ve planını adım adım uyguladı.



Yıllar geçer. Nicolas Appert Parislilerin aklını başından alan tatlı, pasta ve şekerlemeleriyle ün salmış bir şef olmuştur.

Hayır, hayır. Benim mutfağımda göz kararı diye bir şey yok. Gözümüz yanılabılır evladım. Unu ve şekeri bardakla, kaşıkla değil; tarifte yazan ölçülerine göre tartarak koyuyoruz. Ayrıca miktarlara, sürelerle ve sıcaklıklara çok dikkat ediyoruz. Anladın mı?

Anladım usta.

Detaycı pastacı Nicolas.

Titiz çalışıyor.

Başarısını yenilikçi yöntemlerine, üretim süreçlerindeki titizliğine ve tıpkı bir kimya laboratuvarı gibi kullandığı donanımlı mutfağına borçludur. Bir gün mola vermiş dinlenirken göz attığı gazetede bir ilan görür.

Hımm! Tam benlik bir sorun. Elimdeki imkânlarla belki çözebilirim.

Yıllar geçti ama belli ki konserve hâlâ icat edilmemiş.

Evet. İş Nicolas'a düştü.

Nicolas Appert, gıda koruma sorununa çözüm bulmak üzere çoğunlukla mesleki deneyimlerinden edindiği bilgilere dayanan ve genellikle deneme-yanılma yöntemiyle ilerleyen bir araştırma yolu seçer.

İyy! Koruyucu madde olarak peynir suyu kattığım bu örnekten umutluydum ama aksine, daha beter küflenmiş. Sil baştan...

Ay, bayılacağım galiba, burnumun direği kırıldı. Kokmuş çorap konservesi mi yapmış Nicolas?

Ha ha ha!

14 yıl boyunca yüzlerce besin çeşidiyle sayısız deneme yapar. Uyguladığı yöntemlerden biri başarılı sonuçlar verir...

Harika! Üç aydır bu cam kapta oda sıcaklığında beklettiğim etli kuru fasulyem daha dün pişmiş gibi. Kabı kaynatmak ve hava geçirmeyecek şekilde kapatmak, besinleri bozan her ne ise onu engelliyor. Bu yöntemi geliştirmeliyim.

Aa! Doğru ya, bakterilerin varlığından haberleri yok henüz.

Evet. O haberi insanlara duyuracak olan Louis Pasteur henüz dünyaya gelmedi.

Appert, yıllar süren çalışmaların sonunda besinleri uzun süre bozulmadan korumayı, yani "konserve etmeyi" başardı. Uyguladığı yöntem ödüle layık görüldü. Kazandığı ödül parasıyla dünyanın ilk konserve fabrikasını kurdu. Buluşunun daha çok insana yarar sağlaması ve başka araştırmacılar tarafından geliştirilip eksiklerinin giderilebilmesi adına bir kitap yazdı.



Bravo Nicolas Abi'ye!

Bravo çünkü bilimsel eğitim almış olmasa da buluşunun mükemmel olmadığına, başkaları tarafından iyileştirilebileceğinin ve bilimin bu şekilde ilerlediğinin farkında.



Appert ağızlarını mantar ve bal mumu ile kapattığı cam şişeleri kumaşa sararak kaynatıyordu. Zamanla bu yöntem günümüzdekine benzer kalay kaplı silindirik teneke kutular kullanılarak geliştirildi. Sonraki yıllarda bakteri biliminin kurucusu Louis Pasteur, besinlerin bozulmasının biyolojik ve kimyasal nedenlerini açıklayarak Appert'in çalışmalarını bilimsel bir temele oturttu.

Yüksek sıcaklık bakterileri yok ediyor. Kapaktaki yalıtım da havadaki bakterilerin kaba girmesini önüyor. İşin özü bu.

Basit ama çok yararlı. Teşekkürler Nicolas Abi.