



SİMİT ve PEYNİR'le "BİLİMİNSANİ ÖYKÜLERİ"

**Louis
Pasteur**

1822-1895

Yazan ve Çizen:
Bilgin Ersözlü

1820'lerin ikinci yarısı. Fransa'nın İsviçre sınırı yakınındaki Arbois kasabasında bir tabakhane.

Derileri neden tuzluyorsun
babacığım?

Hımm, demek kendi
haline bırakırsak derileri çürüten,
göremediğimiz bir şeyler var!

Tuzlamazsak
çürür ve hiçbir işe
yaramazlar oğlum.

Tabakhane mi?
Ben tabak falan göremiyorum!

Tabakhane, hayvan derilerinin
işlendiği yere denir Simit'ciğim.
Düşündüğün tabakla bir ilgisi yok.

Delikanlılık çağına gelen Pasteur'un yaşadığı küçük kasabada,
eğitimi sürdüreceği ve aklındaki sorulara yanıtlar bulabileceği
bir üniversite yoktur.

Paris'e ulaştığında mektup yaz
Louis. Merakta bırakma bizi.

Bir aylık sahnesi daha.
Al mendilini Peynir'ciğim.

Snif! Mersi.

Aa, nesi saçmalık?
Ben bile biliyorum bunu,
kıskaçlar ne olacak!

Uzun yıllar kimya eğitimi gören Pasteur, biyolojiyle de
ilgilenmektedir.

Laboratuvarımızda ne yapıyor
yine bu adam?

Bakteri nedir nedir,
hastalıklara öyle bir şeylerin
yol açtığını kanıtlayacakmış.
Saçmalık işte...

Onlar da öğrenecek
yakında Simit'ciğim,
kızma.

Pasteur, mikroorganizmaların yalnızca hastalıklara değil, yiyecek ve içeceklerin mayalanma
sürecine de etki ettiğinin farkındadır. Bu sayede şarap üreticilerinin önemli bir sorununa
çözüm getirir.

Mösyö Pasteur.

Aynı üzümü kullandığımız halde
bazen şaraplarımız bir gecede
bozuluyor!

Bunun nedenini de, çaresini de
biliyorum sanırım.

Neymiş peki?

Anlaşılan Pasteur Amca
bakterileri araştırırken,
mayalanmanın sırrını da çözmüş.

Pasteur, mayalanmanın aslında
gözle görülemeyecek kadar
küçük tekhücreli canlıların
gerçekleştirdiği bir olay
olduğunu anlamıştı.

Bu sayede yiyecek ve
içeceklerin bozulmasının
nasıl önenebileceğini buldu.
Bulduğu yöntem zamanla
geliştirilerek "pastörizasyon"
adını aldı.

Pasteur'un bir sonraki
hedefiyse bu bilgilerini bazı
hastalıkların iyileştirilmesinde
kullanmak olacaktı.

Pasteur daha sonraları tavuk kolerası, şarbon, kuduz ve ipekböceklerinde görülen karataban gibi hastalıklar üzerinde çalışmaya başladı. Bu hastalıkları engelleyecek aşılar bulmaya uğraşıyordu.

Aklım şu pastörizasyonda kaldı benim. "Pastörize süt" sözündeki pastörizasyon bu mu Peynir?

Ta kendisi. Aferin sana Simit.

Onu dünya çapında üne kavuşturan şeyse, talihsiz bir olay olacaktı.

Mösyö! Mösyö! Çok kötü, çok!

Durun, sakın olun. Ne oldu anlatın bakalım.

Aa, ne olmuş acaba?

Çocuğu hastalanmış galiba.

Küçük Joseph'im bahçede köpeklerimizle oynuyordu Mösyö. Sonra bir başka köpek geldi ve birden delirmiş gibi saldırıverdi ona...

Dur Simit, nereye?

Amanin! Tabanları yağla Peynir!

Pasteur'un geliştirdiği aşı tedavisi işe yaradı ve küçük Joseph bir süre sonra iyileşti. İnsanlığın korkulu rüyası kuduz hastalığı, bilime yenilmişti.

Sağolun Mösyö Pasteur, sağolun...

Gel artık gel, bak kurtuldu çocuk!

O köpek orada durduğu sürece adımımı atmam bu sayfaya!

Kimya eğitimi aldığı için çalışmaları tıp doktorları tarafından uzun süre kuşkuyla karşılanan Louis Pasteur'un bilime katkıları sonunda kabul görür ve Londra'da katıldığı bir tıp kongresinde yüzlerce tıp doktoru tarafından ayakta alkışlanır.

Bravo Mösyö Pasteur, bravo!

Aa, bak! Senin kızdığın doktorlar da Pasteur Amca'yı alkışlıyorlar Simit.

Alkış bırakıp biri şu köpeğe "git" desin artık.

Fransız kimyager ve biyolog Louis Pasteur, kendine ve sevgilerine güvenen, olumsuz eleştirilerden ve küçümseyici tavırlardan yılmayan bir bilim insanıydı. Bu özellikleri sayesinde insanlık birçok ölümcül hastalıktan kurtuldu, besinler daha sağlıklı üretilmeye başlandı.

Kendisi hayattayken kurulan ve bu büyük bilim insanının adını ölümsüzleştiren Pasteur Enstitüsü, hastalıkların önlenmesi, tedavi edilmesi, eğitim ve toplum sağlığını korunması konularındaki çalışmalarını bugün de sürdürüyor.

Teşekkürler Pasteur Amca.

Bir de şu köpeği bağlayacak bir tasma bulsaydı daha iyi olurdu bence...