

Πρωτοπόρος στον τομέα της εκμετάλλευσης του ατμού, ο Γάλλος γιατρός και φυσικός Ντενί Παπέν (Denis Papin, Διονύσιος Παπίνος για τους καθαρολόγους του 19^{ου} αιώνα) γεννήθηκε στις 22 Αυγούστου 1647. Βοήθησε στην κατασκευή της πρώτης αεραντλίας, δημιούργησε την καταθλιπτική αντλία και κατασκεύασε τον πρόγονο του ατμόπλοιου. Όνειρό του όμως ήταν να δημιουργήσει τροφή από τα κόκαλα, ώστε να έχουν να φάνε και οι πολύ φτωχοί. Παρουσίασε την εφεύρεσή του στα 1679. Την ονόμασε «χωνευτήρι» αλλά έμεινε γνωστή ως «χύτρα Παπέν»: Με τη βοήθεια του ατμού, τα κόκαλα βράζονταν και σχεδόν έλιωναν μέσα της. Το πρόβλημα ήταν ότι, για να δουλέψει το εργαλείο, χρειαζόταν μια μικρή περιουσία σε καύσιμα. Αυτό που ο Παπέν δεν πρόλαβε να μάθει ήταν ότι, στην πραγματικότητα, είχε βάλει τις βάσεις για τη δημιουργία της χύτρας ταχύτητας. Πέθανε ξεχασμένος στα 1714.

Εκατό χρόνια αργότερα, κάποιιοι, σε στρατόπεδα κυρίως, χρησιμοποίησαν τη μέθοδο του Παπέν για να ετοιμάζουν τα γεύματα γρήγορα. Από το 1830, εμφανίστηκαν στην Αγγλία «χωνευτήρια» με τη μορφή επίπλων κουζίνας. Μεσοαστικές οικογένειες μαγείρευαν σ' αυτά το κρέας μαζί με τα κόκαλα και διαπίστωναν ότι το φαγητό ετοιμαζόταν γρήγορα και ήταν πιο νόστιμο.

Στα 1874, στην Αμερική, ο A. K. Shriver απέκτησε δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για «συσκευή που χρησιμοποιεί την πίεση του ατμού για κονσερβοποίηση». Η ονομασία «χύτρα ταχύτητας» εμφανίστηκε πρώτη φορά στα 1914, στο Λεξικό της Οξφόρδης. Τα σκεύη αυτά βελτιώνονταν συνεχώς και από το 1930 άρχισαν να μοιάζουν πολύ με τις κατσαρόλες. Από το 1940, πήραν τη σημερινή τους μορφή και απέκτησαν τη βαλβίδα ασφαλείας.

Μετά τον πόλεμο, κυκλοφόρησαν και βιβλία μαγειρικής αφιερωμένα στο μαγείρεμα με χύτρα ταχύτητας. Νέο κύμα με παρόμοιες συνταγές εμφανίστηκε το 1970. Οι υψηλές θερμοκρασίες με πίεση ατμού διευκολύνουν το μαγείρεμα με σόγια και ορισμένα άλλα συστατικά που σχετίζονται με τα δημοφιλή στην Αμερική γεύματα για χορτοφάγους.

(Εθνος της Κυριακής, 28.2.2010) (τελευταία επεξεργασία, 29.10.2010)