

Ο Άγγλος πολιτικός, δοκιμιογράφος και φιλόσοφος Φράνσις Μπέικον (Φρανσίσκος Βάκων για τους Έλληνες) είναι γνωστός κυρίως ως εισηγητής της πειραματικής επιστήμης (συγγραφέας των σπουδαίων έργων «Η προαγωγή της γνώσης», «Νέο όργανο» κ.λπ.). Στα 65 του, τέλη Μαρτίου του 1626, θέλησε να διαπιστώσει αν η ψύξη μπορεί να σταματήσει τη σήψη των τροφίμων. Πήγε στη συνοικία Χάιγκέιτ, στα βόρεια του Λονδίνου, αγόρασε μια κότα και βγήκε στο κρύο να μαζέψει χιόνι, με το οποίο την παραγέμισε. Αγνοούμε, αν διαπίστωσε το αποτέλεσμα του εγχειρήματος του, καθώς άρπαξε μια βρογχίτιδα που τον έριξε στο κρεβάτι. Πέθανε στις 9 Απριλίου.

Γύρω στα 200 χρόνια αργότερα κι αφότου ο Τζάκομπ Πέρκινς βρήκε τον τρόπο να φτιάχνει πάγο (1834), φορτηγά πλοία μετέφεραν με ασφάλεια κατεψυγμένα κρέατα από την Αργεντινή στην Ευρώπη. Εκείνος όμως που σκέφτηκε να στήσει μια επιχείρηση παραγωγής κατεψυγμένων τροφίμων ήταν ο βιολόγος Κλάρενς Μπέρντζαϊ. Στα 1912, η αμερικανική κυβέρνηση τον έστειλε στον Καναδά να μελετήσει τα άγρια ζώα της Νέας Γης. Ο Μπέρντζαϊ έμεινε εκεί τρία χρόνια και συναναστράφηκε με ψαράδες Εσκιμώους. Καθώς η θερμοκρασία περιβάλλοντος βρισκόταν στους πενήντα βαθμούς κάτω από το μηδέν, τα ψάρια κοκάλωναν μόλις έβγαιναν από το νερό. Οι Εσκιμώοι δεν τα έτρωγαν αμέσως. Τα αποθήκευαν και μήνες αργότερα, τα ξεπάγωναν: Τα ψάρια ζωντάνευαν.

Ο Μπέρντζαϊ σκέφτηκε μήπως όλα τα τρόφιμα που καταψύχονται, όταν ξεπαγώσουν γυρνούν στην ίδια κατάσταση που βρίσκονταν τη στιγμή της ψύξης. Πειραματίστηκε χρόνια και, στα 1924, δημιούργησε την εταιρεία Frosted Food Company. Στις 10 Μαΐου 1930, τα πρώτα συσκευασμένα κατεψυγμένα προϊόντα πωλούνταν στην αγορά, σε δέκα μαγαζιά στο Σπρίνγκφιλντ της Μασαχουσέτης των ΗΠΑ. Λίγοι τα προτίμησαν.

Όμως, στα 1953, ένα καινούργιο προϊόν μπήκε στα ψυγεία των σούπερ μάρκετ: Τα «fish fingers», οι καταψυγμένες κροκέτες ψαριού. Όχι μόνο μοσχοπουλήθηκαν αλλά έγιναν μόδα. Τα κατεψυγμένα μπήκαν οριστικά στη ζωή μας.

(Έθνος της Κυριακής, 5.7.2009) (τελευταία επεξεργασία, 20.20.2010)