

Η οδηγία αναφερόταν στη συσκευασία: «Κόψτε την επιφάνεια γύρω από την κορυφή, χρησιμοποιώντας μια σμίλη, την οποία χτυπάτε με σφυρί». Με αυτό τον «απλό» τρόπο, ο πεινασμένος μπορούσε να ανοίξει το μεταλλικό κουτί και να φάει το περιεχόμενό του: Φρέσκο σολομό, καθαρισμένο, βρασμένο σε άλμη και τοποθετημένο σε κασσίτερο, μέσα σε σιδερένια επίχρυση κονσέρβα. Κονσερβαρισμένα τρόφιμα χρησιμοποιούσε το πολεμικό ναυτικό της Ολλανδίας, ήδη από το 1772. Άλλωστε, πριν από το 1800, λειτουργούσε στις Κάτω Χώρες μικρή βιοτεχνία κονσερβών σολομού και, από το 1797, άλλη μια στη Βρετανία. Το πρόβλημα βρισκόταν στο άνοιγμα της κονσέρβας καθώς το βάρος της συσκευασίας ήταν κατά τι μεγαλύτερο από το βάρος του περιεχομένου. Οπότε, το σφυρί και η σμίλη ήταν η λύση, αν κάποιος ήθελε να φάει.

Το πρώτο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για κονσέρβα απονεμήθηκε από τον βασιλιά της Αγγλίας, Γεώργιο Γ', στις 25 Αυγούστου 1810. Παραλήπτης του ήταν ο έμπορος Peter Durand. Το δίπλωμα αναφερόταν στην τεχνική της συντήρησης και όχι στη συσκευασία. Ο Bryan Donkin είχε σιδηρουργείο αλλά πίστευε ότι το χρήμα βρισκόταν στα τρόφιμα. Στα 1812, εξαγόρασε την πατέντα και ξεκίνησε το στήσιμο εργοστασίου κονσερβών. Στα 1813, το έβαλε μπρος. Η σμίλη και το σφυρί ήταν εμπόδιο στη διάδοση της κονσέρβας που, από το 1820, έκανε δειλά βήματα και στην αμερικανική αγορά.

Η λύση ήρθε μόλις στα 1855, όταν στη Βρετανία εμφανίστηκε το πρώτο ανοιχτήρι: Ένα μαχαίρι με μικρό κάτω εξόγκωμα που εφαρμόζει στην επιφάνεια της κονσέρβας και σταθεροποιεί το κόψιμο. Οι κονσέρβες βρήκαν τον δάσκαλό τους. Στα 1870, εφευρέθηκε το ανοιχτήρι με τον περιστρεφόμενο αιχμηρό τροχό, που εφαρμόζοταν στο χείλος της κονσέρβας. Αν και δύσχρηστο, έπιασε. Και, στα 1925, παρουσιάστηκε το ανοιχτήρι με τους δυο περιστρεφόμενους τροχούς. Ήδη, όμως, οι κονσερβοποιίες διαθέτουν κονσέρβες με εύκολο το άνοιγμά τους ή με ενσωματωμένο ανοιχτήρι.

(Ελεύθερος Τύπος, 2.1.2013)