



Traz outro amigo, também!

Não! Não fuja! Garantimos-lhe que não vai haver sangue, nem choros, nem tragédia! Apenas queremos começar a falar consigo de culinária, das suas curiosidades e, até, de alguma ciência com ela relacionada. Damos a nossa palavra! Nada de sustos, portanto!

Para começar, olhemos para os dois utensílios referidos no título: a faca e o alguidar. Sobre a palavra “faca” pouco temos a dizer: não se sabe a origem exacta do vocábulo, embora se pense que seja pré-românica. Já “alguidar” vem direitinho do árabe – “Al-giDar”, que significa “grande recipiente”. Já viu que palavra lindíssima? Experimente dizê-la devagar, saboreando a sua sonoridade: al-gui-dar! Que tal?

Como se terá chegado ao ponto de, tão injustamente, se dizer que são de “faca e alguidar” certas histórias que envolvem conflitos, agressões, crimes e demais coisas igualmente horripilantes? A faca[1] é um utensílio indispensável numa cozinha e, na verdade, também pode ser utilizada como arma. Talvez por isso em muitas zonas do globo ela não seja colocada na mesa, sendo a sua utilização, durante a refeição, considerada até uma falta de educação.

Já o alguidar seria, muito provavelmente, o recipiente onde seria vazado o sangue que viesse a resultar da contenda. O alguidar raramente vai à mesa, mas nem por isso tem menos dignidade: basta pensar que ainda hoje ele é muitas vezes utilizado para amassar o pão sendo, portanto, o berço da complexa rede que se vai obtendo quando se adiciona a água a uma farinha de trigo. E é essa rede que vai conseguir reter a enorme quantidade de gás que se liberta durante a fermentação e que leva a que o pão seja um alimento bem fofo. Mas disto falaremos num outro dia.

Com as facas cortamos os alimentos. E, por vezes, sentimos necessidade de as afiar. Porquê? Será porque passam a cortar melhor? É verdade, mas, principalmente, porque com uma faca bem afiada conseguimos cortar com menos esforço e danificar menos as células que constituem os alimentos. Uma experiência: corte a metade duma cebola com uma faca muito romba e a outra com uma faca bem afiadinha. Vai ver que chora muito mais no primeiro caso. Havemos de lhe dizer porquê quando voltarmos a falar da cebola e, também, do alho. Mas sempre lhe podemos adiantar que, com uma faca em mau estado, se danifica mais o tecido vegetal da cebola e mais facilmente irão ocorrer certos fenómenos que vão dar origem a uma substância que se liberta e vai irritar os nossos olhos. E eles defendem-se, produzindo lágrimas que os vão “lavando”.

[1] alguns ditos populares envolvendo as facas:

“Ter a faca e o queijo na mão” – dispor de tudo o que é necessário para se levar a cabo uma determinada acção; ter as melhores condições para resolver algo

“Se o amigo não presta e a faca não corta, a perca pouco importa” – ou seja, se não se pode contar com eles, o melhor é esquecê-los...





Traz outro amigo, também! (cont.)

Imagine agora duas pessoas, com o mesmo peso – 60 Kg, por exemplo – e que calçam números de sapatos bem diferentes – uma calça o 35 e a outra o 39. (*embora estranho, pode acontecer*). Isto significa que uma tem uns pés bem maiores o que a outra. Agora imagine que ambas as pessoas vão passear para uma praia. Qual acha que vai deixar pegadas mais fundas na areia? É claro que será a que calça 35. E isto porque o mesmo peso, ou seja, mesma força, é exercida sobre uma superfície mais pequena. Daqui resulta que a pressão sobre a areia será maior e, portanto, as pegadas mais profundas.

O que tem isto a ver com as facas, perguntará? É que uma faca bem afiada “calça menos”, ou seja, tem uma superfície de corte muito mais fininha e, por isso, com a mesma força da nossa mão, conseguimos exercer uma pressão maior e o corte é mais certo. Portanto, as facas bem afiadas têm uma menor superfície de corte. É só pena que, ao afiá-las, as vamos desgastando. Mas, também as facas têm que ter o seu fim “como tudo o que é ou deriva do humano”, como dizia um poeta.

Voltaremos!

Boa cozinha e Bom apetite!

Maria Margarida Guerreiro e Paulina Mata

