

A Viagem Gelada do Tomás: A Incrível História de Como Guardamos a Comida

António Maria Muñoz Espírito Santo





Há muitos milhares de anos, o jovem Tomás recolhia bagas frescas na floresta e percebia que, sem os cuidados certos, a comida estragava-se rapidamente ao sol. Para resolver este problema, os nossos antepassados começaram a procurar as sombras mais profundas e a enterrar os alimentos na terra fresca para tentar mantê-los comestíveis por mais algum tempo.



Com a chegada do inverno rigoroso, o Tomás descobriu que as antigas civilizações conseguiam recolher neve e blocos de gelo natural dos lagos congelados. Estes tesouros gelados eram guardados em fossas cobertas de palha, criando os primeiros armazéns térmicos primitivos da história humana.



Nas antigas vilas de pedra, o Tomás observava as pessoas a construirem despensas especiais chamadas gelhas e poços de gelo subterrâneos. Ali dentro, o frio acumulado durante os meses de inverno ajudava a preservar a carne e o peixe durante a primavera e o verão, embora fosse preciso muita engenharia para evitar que tudo derretesse.



Durante a Idade Média, o Tomás visitou castelos onde os alimentos eram salgados, fumados ou secos ao sol para evitar que apodrecessem. Como ainda não havia eletricidade, o sal funcionava como um super-herói invisível, retirando a água dos alimentos e impedindo que as bactérias os estragassem.



Já na época dos nossos avós, o Tomás viu nascer o famoso armário do gelo, uma caixa de madeira revestida a cortiça e zinco onde o homem do gelo entregava um bloco fresco todas as semanas. Era preciso esvaziar a água da bacia todos os dias e rezar para que o gelo não derretesse antes de o leite azedar.



A grande revolução industrial trouxe a genialidade da ciência para a cozinha do Tomás, com o aparecimento das primeiras máquinas de fabrico artificial de gelo. Pela primeira vez, a humanidade deixou de depender do clima para conseguir arrefecer as suas bebidas e conservar os produtos frescos no dia a dia.



O Tomás ficou fascinado ao ver os engenheiros a descobrirem que certos gases, quando comprimidos e expandidos num circuito fechado, conseguiam absorver todo o calor de uma caixa fechada. Essa descoberta engenhosa deu origem ao princípio físico que está dentro de todos os frigoríficos modernos de hoje.



Na primeira metade do século XX, o frigorífico finalmente chegou às cozinhas das famílias, transformando-se num eletrodoméstico indispensável e brilhante. O Tomás ajudou a mãe a colocar os ovos, o queijo e a fruta nas prateleiras iluminadas por uma pequena lâmpada que se acendia magicamente ao abrir a porta.



Hoje em dia, o Tomás interage com frigoríficos inteligentes que têm ecrãs táteis, avisam quando o leite está a acabar e controlam a temperatura ideal para cada tipo de alimento. A ciência evoluiu tanto que já conseguimos conservar os alimentos durante semanas sem perder nenhuma das suas vitaminas e sabores originais.



No final da sua fantástica viagem no tempo, o Tomás saboreia um gelado perfeito e percebe que a tecnologia de refrigeração foi uma das maiores conquistas da humanidade. Graças à curiosidade científica, hoje podemos desfrutar de comida fresca e segura todos os dias, olhando sempre com entusiasmo para as inovações do futuro.