

Talheres: conheça melhor e perca o medo de usar

Um lugar bem colocado a mesa pode ter até 9 talheres por pessoa. O que trás uma enorme insegurança quanto a como usar cada um e medo de pagar mico.

Mas é mais fácil que parece. Para dominar esse assunto, basta conhecer um pouco da trajetória de cada um deles. O garfo, faca e colher surgiram em momentos diferentes e até o ano de 1.500 aproximadamente, habitantes da evoluída Europa comiam... ainda com as mãos!

Faca: a primeira a chegar a mesa. Ela está com a gente *desde sempre*. As primeiras eram bem rústicas, feitas de pedra lascada, e serviam para tudo: desde caçar até preparar a comida. Quando os humanos começaram a trabalhar os metais, surgiram as facas de bronze e ferro, e essas, também eram símbolo de status.

Era questão de sobrevivência: todo mundo tinha a sua própria faca e a levava para as refeições. Era tipo um acessório pessoal, e quem tinha uma faca mais refinada, geralmente de metal, era considerado uma pessoa importante.

A colher e sua história antiga. Nossos antepassados já usavam conchas, madeira ou ossos para pegar líquidos ou alimentos macios. O que lhe dá o direito de competir com a faca como o talher mais antigo... Com o passar dos anos o uso da colher ficou mais comum à mesa e o material variava conforme a classe social: madeira, osso, prata e bronze... Os mais pobres usavam colheres de madeira ou estanho, enquanto os ricos exibiam suas colheres de prata.

Garfo – o caçula da família. Seu primeiro uso não era a mesa, mas na cozinha, para segurar carnes enquanto se trinchava e cortava. Ele tinha só dois dentes e era mais prático que

elegante. Só foi muito tempo depois que o garfo começou a ser usado nas refeições, mas de forma limitada, principalmente pela nobreza. Ele se popularizou por volta de 1500, na Europa levado por Catarina de Medici que casou-se com o rei da França. Em outros lugares da Europa, o pessoal torcia o nariz, achando o utensílio “afeminado” ou desnecessário.

Quando virou parte oficial dos talheres da mesa ele evoluiu: de dois dentes passou para três ou quatro, facilitando nossa vida para pegar a comida.

Os talheres de sobremesa, com tamanhos menores e mais delicados, surgiram da necessidade de servir as sobremesas com classe, e quem podia exibia conjuntos refinados, com colheres pequenas para pudins e garfinhos para frutas.

Para todos – Já no século 19, a produção em massa de talheres de metal ficou acessível. Surgiram diferentes tipos de facas, colheres e garfos para usos específicos: faca de carne, garfo de peixe, colher de sopa, de sobremesa, e por aí vai. Hoje, talheres de aço inoxidável são os mais comuns, mas claro, quem curte um toque de sofisticação ainda opta por talheres de prata.

De ferramentas de sobrevivência a símbolos de refinamento, eles evoluíram junto com a humanidade. Por isso, se estive a mesa com vários talheres colocados a sua frente não entre em pânico: use sempre pegando os que estiverem na lateral do prato de fora para dentro e lembre que, acima do prato e menores, são os de sobremesa. Mas acima de tudo, aproveite a refeição e a companhia!