

Afiar uma faca

Quantas vezes já se exasperou com o facto de necessitar de cortar algo, na sua cozinha, durante um pequeno trabalho de bricolage ou até no campo durante um passeio ou numa caçada, e a sua faca ou canivete estava “romba”. Na realidade a única faca que nunca precisa de ser afiada, é aquela que está guardada numa qualquer caixa ou gaveta.

TEXTO: SÉRGIO SANTOS (SERGIOKNIVES@GMAIL.COM / WWW.COMMERCIOIOL.COM)
FOTOS: AUTOR E SHUTTERSTOCK

Por melhor que seja a qualidade da faca, como todas as ferramentas ela precisa de manutenção, limpeza afiá-la e guardá-la em segurança, cuidados portanto.

O que é afiar um qualquer instrumento cortante?

Afiar é basicamente, reduzir a superfície de contacto da lâmina – o fio – com o material a cortar, quanto menor for o ângulo com que desbastámos o gume da faca maior poder cortante a mesma terá. Ou seja é por isso que para cortar o pão vamos usar o gume da faca, e não as costas da mesma.

Porquê afiar a sua faca? Primeiro, porque o cuidado com as suas ferramentas divide os bons profissionais dos outros, segundo, uma faca afiada é mais segura e agradável de usar. Como tem

que fazer menos pressão, não corre o risco da faca escorregar evitando assim acidentes.

E vai ver que se cansa menos.

O gume da faca é composto de dentes microscópicos que dobram ou desgastam com o uso, tornando-se necessário restaurá-los, realinhá-los e poli-los, de maneira a que a nossa faca rejuvenesça. Nesta ilustração podemos verificar em **a**, uma faca antes de ser afiada ou após um uso exaustivo, em **b** a nossa lâmina foi afiada mas tem o fio “virado”, necessita de corrigir e endireitar esse fio, a esse processo dá-se o nome de assentamento, e é realizado com um “fuzil” – já viu esse instrumento de certeza nos talhos, onde o talhante faz dele uso frequente, ou com um “assentador”.

Neste momento já não tão frequente, mas antigamente todos os barbeiros

antes de utilizarem a sua navalha de barbear, passavam-na cuidadosamente pelo “assentador” – *strop* em inglês. Finalmente em **c** a nossa faca encontra-se pronta para o serviço.

O fio ou gume de uma lâmina, deve ser de acordo com o tipo de trabalho que vamos fazer, um gume muito fino terá um excelente poder de corte, mas também torna a lâmina mais frágil, uma navalha de barbear tem um ângulo muito menor do que um machado, pois as suas necessidades de poder cortante são evidentemente diferentes, não fazemos a barba com o machado, nem cortamos lenha com a navalha. Os ângulos mais agudos, devem por conseguinte estar destinados a navalhas de barbear, instrumentos cirúrgicos e outros instrumentos de precisão. Um ângulo um pouco maior será ideal para uso geral cortar carne, para aquela navalha especial que guarda no bolso e que tantas vezes lhe foi útil, facas de caça incluem-se nesta categoria e vamos subindo os graus na sequência: facas pesadas; catanas (não confundir com as katanas de samurai) e machados.

Todos estes conceitos de ângulos devem ser resumidos a: o instrumento que quer afiar é para fazer a barba, para cortar troncos como um machado ou para trabalho geral?

Para os mais preocupados com os **c**



Lâmina "romba"



Com o "fio virado"



Faca afiada

Uma faca afiada.

ângulos, embora achando que é intuitivo o afiar e com a prática isso irá ser cada vez mais verdade, uma faca de uso geral terá que ser afiada com um ângulo entre os 12 e os 20 graus.

ÂNGULOS DE AFIÇÃO

Ângulos usuais (entre lâmina e pedra):

- 12 a 17 graus - bisturis e navalhas;
- 17 a 20 graus - trabalho com carnes/peixes;
- 20 a 23 graus - canivetes, facas de caça;
- 23 a 25 graus - facas para serviços pesados.;
- 25 a 30 graus - catanas, cutelos, machados.

FERRAMENTAS

Existem no mercado imensas ferramentas elétricas para afiar: esmeriladoras; rebarbadoras com discos de lixa; lixadoras com cinta de lixa, limas elétricas, etc.

Estas ferramentas devem ser utilizadas com extremo cuidado, servem para o desbaste radical – digamos assim – de lâmina e limitadas a ferramentas de uso grosseiro, pois estas ferramentas elétricas desgastam demasiado aço, e depressa ficará sem a sua faca, além de que devido à fricção pode “queimar” e destemperar a lâmina.

No entanto, se tiver uma faca muito “romba” ou cheia de “bocas” – resultantes da sua má utilização – pode, com paciência e muito cuidado, desbastar a sua lâmina na esmeriladora, na lixadora de cinta ou com a lima elétrica.

Tomando sempre os seguintes cuidados:

- Use óculos de proteção, e luvas.
 - Agarre firmemente o cabo da faca.
 - Só aproxime a lâmina da faca da mó de esmeril, ou da lixa quando estiver certo do que vai fazer.
 - Comece a afiar sempre do punho para a ponta da faca, num movimento certo e seguro.
 - Mergulhe a lâmina frequentemente em água, evitando o sobreaquecimento da mesma.
 - Faça o mesmo número de passagens dos dois lados da lâmina.
- Novamente chamo a atenção, que estes métodos, utilizando ferramentas elétricas devem ser o último dos recursos, e sempre com cuidado.



Solução ainda mais barata será aquela feita pelo próprio, o simples e prático assentador de lixa, o “pau da lixa”

INICIAR NAS ARTES DE AFIAR

Mas agora vamos preparar-nos para a nossa caçada, verificando se a nossa faca está à altura do que lhe é exigido, ou seja esfolar a nossa peça de caça, cortar um ramo, ou descascar uma peça de fruta com invejável facilidade.

Se vai iniciar-se nas artes de afiar, saiba que existem no mercado pedras de afiar naturais e artificiais, das naturais as mais conhecidas são as “Arkansas stones” – pedras do Arkansas – as artificiais são aglomerados de argilas, quartzo, óxido de alumínio, etc.

Existem as chamadas pedras diamantadas, são normalmente superfícies metálicas cobertas com abrasivos diamantados. As pedras podem ser ainda, lubrificadas com óleo ou água. A minha preferência vai para as pedras de água, amplamente utilizadas no Japão, quem não assistiu já a documentários sobre o fabrico de katanas de samurai ou de facas de sushi, em que no momento de afiar, assistimos a um paciente e metódico deslizar da lâmina numa pedra, generosa e frequentemente molhada com água, reduzindo assim o atrito e limpando ao mesmo tempo os detritos resultantes do desgaste do aço e da pedra.

Não compre pedras demasiado baratas, pois pode correr o risco de estar a comprar um paralelepípedo de cimento, existem no entanto pedras à venda por cerca de 20 euros, bastante menos do

que o preço de uma boa faca.

Convém ter pelo menos duas pedras de grãos diferentes, um grosso ou médio e um fino, existem no mercado pedras duplas ou seja com uma face de grão grosso e a outra face de fino, sendo esta uma solução mais prática e económica. Solução ainda mais barata será aquela feita pelo próprio, o simples e prático assentador de lixa, o “pau da lixa” como lhe chamava o meu saudoso avô, sapateiro numa aldeia do interior Algarvio, e que com o seu habitual bom humor dizia: “ora vamos lá fazer o trabalho que nunca está feito”, referia-se a afiar a sua afiadíssima faca de sapateiro.

COMO FAZER UM ASSENTADOR DE LIXA

Bastará munir-se de uma régua de uma qualquer madeira com 6 ou 7 cm de largura e 40 cm de comprimento, cortar 2 tiras de lixa para ferro uma de grão 100 e outra de grão mais fino, 220 por exemplo. Pode optar por outros grãos, se

as facas não estão muito rombas pode usar como primeira lixa o grão 220, e para acabamento 400 – nas lixas quanto menor for o número mais grossa será, e portanto mais poder de desbaste terá. Recorte um cabo na régua – veja a foto, para mais fácil compreensão – ou aplique-lhe um cabo de uma lima, ou qualquer ferramenta que já não use, e de seguida cole com cola branca para madeira de um lado a lixa grossa e do outro lado a lixa fina, deixe o conjunto secar com um peso em cima. Depois de seco marque, junto ao punho de um lado 1 e do outro 2, sendo 1 a lixa grossa e obviamente 2 a fina, isto pode parecer desnecessário mas, depois de algumas utilizações pode sentir dificuldades em orientar-se devido ao desgaste das lixas.

COMO FAZER UM ASSENTADOR DE PASTA DE ESMERIL

Se quiser passar a afiar numa forma mais profissional, pode fazer um outro assentador, desta vez no lugar da lixa vai colar duas tiras de pele grossa de seleiro 2,5 ou 3 mm, raspe o lado mais liso da pele – chama-se flor da pele – essa é a parte a colar na régua, para a colagem ser mais efetiva vamos usar cola de contacto, a parte da pele que fica para fora é a áspera – o carnoz – esta aspereza serve para a pasta de esmeril, que vamos aplicar numa das duas faces de pele aderir melhor, no caso de conseguir arranjar uma régua de madeira mais grossa por exemplo 6 cm por 4 cm pode juntar os dois assentadores num só, o que considero ser a solução ideal.

Conforme pode ver nesta ilustração, o

Conforme pode ver nesta foto, o aspeto final deste assentador, simples, contudo eficiente, valeu a pena este pequeno esforço de trabalhos manuais, acabámos de construir uma ferramenta extremamente útil, que nos vai servir durante muitos anos.



aspecto final deste assentador, simples, contudo eficiente, valeu a pena este pequeno esforço de trabalhos manuais, acabámos de construir uma ferramenta extremamente útil, e que nos vai servir durante muitos anos.

PARA AFIAR

Para afiar coloque-se numa posição confortável, seja sentado ou em pé não é um trabalho duro mas sim de paciência e ótimo para relaxar, se afiar com uma pedra de óleo, aplique uma fina camada de óleo como o que é usado para lubrificar as máquinas de costura – alguns autores aconselham diversas soluções lubrificantes como juntar ao óleo igual quantidade de querosene, outros uma mistura de glicerina água e álcool, eu gosto de simplificar e óleo é suficiente – a pedra deve estar bem fixa na bancada se a sua pedra não vier munida de um sistema de fixação à bancada faça um simples com uma tábua um pouco maior que a pedra, e faça uma moldura à volta da pedra com ripas finas mais baixas que a pedra, e com um grampo prenda o conjunto à mesa de trabalho. Se a sua pedra de eleição for a pedra de água, sem sombra de dúvida a minha preferida, deve mergulhá-la em água durante pelo menos 5 minutos, vão sair bolhas de ar da pedra, só retire a pedra da água quando elas deixarem de aparecer.

E agora vamos finalmente afiar a nossa faca, o método que vou explicar é o meu, podendo alguns dos leitores não concordarem com ele, ou navegando na “internet” familiarizar-se com outros métodos como por exemplo autores que defendem afiar as lâminas em movimentos circulares, julgo que esta técnica tem o grande senão de não utilizando toda a extensão da pedra vai desgasta-la mais no centro, fazendo-lhe uma cova e destruindo assim a pedra, conforme alguém me disse certa vez “todas as técnicas são estas, agora faz como te der mais jeito”.

A pedra já mergulhou na água tempo suficiente, ou levou uma fina camada de óleo conforme o caso, e está pronta a receber a nossa faca, encoste a lâmina à pedra com o ângulo pretendido, agarre o punho firmemente e coloque dois ou três dedos cuidadosamente perto da ponta, mais para o lado das

SEQUÊNCIA PARA AFIAR UMA FACA



“ Encoste a lâmina à pedra com o ângulo pretendido, agarre o punho firmemente e coloque dois ou três dedos perto da ponta ”

costas da faca e o mais afastado possível do fio, evidentemente isto é válido para facas médias ou grandes no caso de facas pequenas ou canivetes basta agarrá-la pelo punho, começando da parte mais perto do punho com as costas da lâmina virada para nós, começando na ponta da pedra mais afastada de si – ver figura – e “puxando” a faca para si do punho para a ponta num movimento contínuo e seguro, de seguida vire para a outra

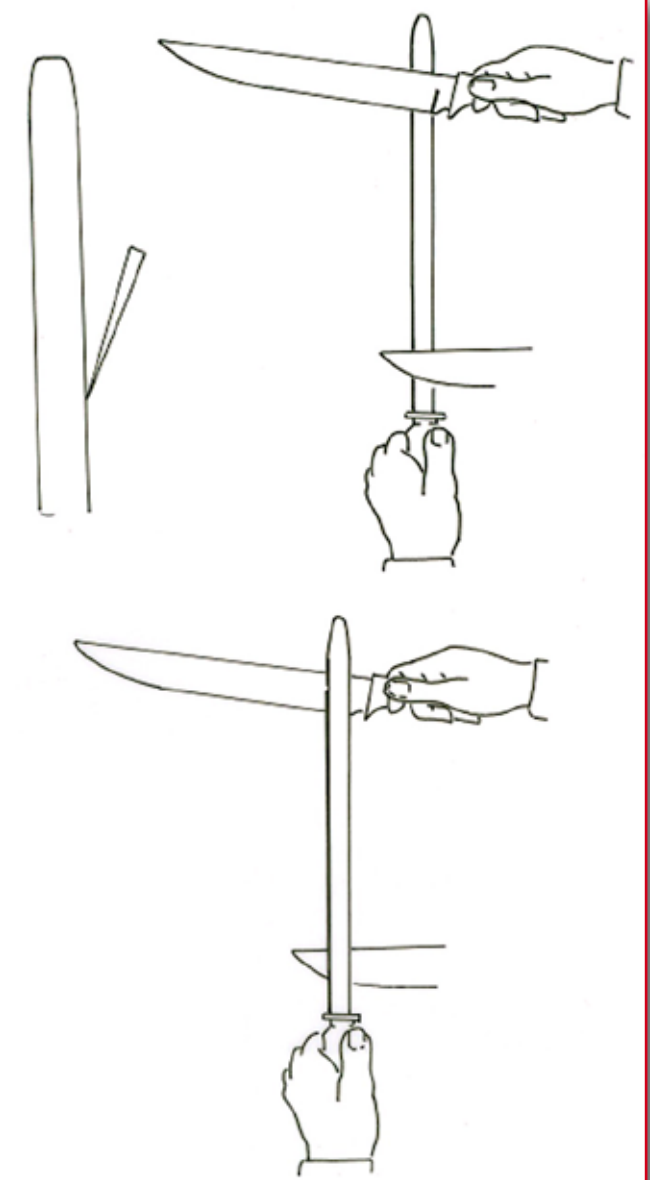
face da lâmina com a ponta da faca na ponta da pedra perto de si “empurre” para longe de si a faca, desta vez da ponta para o punho sempre mantendo o ângulo correto e fazendo alguma pressão, repita este processo meia dúzia de vezes, vai verificar, se estiver a fazer um bom trabalho, formar-se uma rebarba a todo o comprimento da lâmina, nunca trabalhe em seco lubrifique constantemente, seja com água seja com óleo conforme o caso,

■ AFIAR COM FUZIL SOLUÇÕES DE RECURSO

Agora já com a sua faca afiada pode partir para a sua caçada, mas logo hoje você já no mato apercebe-se de que não afiou a faca, e logo agora que ela era para estar a cortar bem não se apoquente há imensas soluções de recurso; a melhor é trazer sempre consigo uma pequena pedra de afiar, que tem o contra de se perder ou partir com facilidade, um fuzil portátil, ou melhor ainda um ou dois pedaços de lixa transportados na carteira dos documentos da viatura, e que colocados em cima de uma superfície plana serão o nosso assentador de emergência.

Mas esqueceu-se de afiar a faca, não trouxe a pedra de afiar nem a lixa, também já é azar, não desespere há sempre outra hipótese, basta olhar à nossa volta com calma e encontramos a solução, e ela pode ser aquele seixo rolado, o bordo áspero do fundo duma caneca, etc., ou ainda um ramo rachado ao meio e grosseiramente aplanado, aplicando de seguida uma pasta de terra amassada com umas gotas de água, ou argila, nessa superfície, e pronto temos um assentador improvisado mas bastante eficaz, utilize-o como lhe expliquei anteriormente, quando tiver acabado de afiar, dê uma ou duas passagens nas costas do ramo para polir e endireitar o fio. Chegado a casa vamos tratar do petisco, as facas da cozinha também estão afiadas – espero eu – no entanto com o uso contínuo convém fazer uma manutenção do fio.

O mais prático é o fuzil, como os dos talhantes, se for destro deve pegar no fuzil com a mão esquerda e na faca com a direita encoste a lâmina da faca e esfregue-a sem fazer muita pressão de encontro ao fuzil da base para a ponta num movimento contínuo e com o mesmo ângulo com que afiou a faca, faça o mesmo do outro lado da lâmina, repita esta operação 3 ou 4 vezes. Isto não é afiar serve apenas para polir e endireitar o fio, sempre que sentir que a faca precisa dê mais algumas passagens no fuzil, não queira ser tão rápido como o seu talhante, com o tempo conseguirá mas...



quando o fio tiver a rebarba limpe bem a lâmina e passe para o lado mais fino da pedra, agora pretendemos polir o fio não é necessária quase pressão e novamente do punho para a ponta vindo do lado mais afastado da pedra puxa-mos as costas da faca para nós virando de seguida a lâmina. Alterne as passagens da ponta para o punho sobe, vira a lâmina e do punho para a ponta desce, se a afiação é apenas de manutenção não é necessária muita pressão de encontro à pedra, nem muitas passagens, devido a que não tem que desbastar tanto material. As facas serrilhadas normalmente só o são um lado, a afiação será feita do lado plano da lâmina, bastando 3 ou 4 passagens na pedra. No caso de usar o assentador de lixa o

método é o mesmo, apenas como não é utilizado lubrificante, tenha cuidado para não aquecer demasiado a lâmina. Comece do lado da lixa grossa, limpe a lâmina e passe depois para a lixa fina, se quiser uma faca capaz de fazer a barba, dê meia dúzia de passagens no assentador de pele – stropo em inglês – onde já aplicou uma camada de pasta de esmeril, que pode comprar em qualquer loja onde vendam navalhas de barbear, acabando o polimento na pele que não tem pasta de esmeril. Como verificar se a faca está bem afiada, podemos verificar se ela “barbeia” os pelos dos nossos braços ou pernas, o que não aconselho, o ideal é experimentarmos no material que pretendemos cortar, ou pegando

numa folha de papel com uma mão, e na faca com a outra vamos tentar cortá-la de cima abaixo sem sentirmos que estamos a “serrar” o papel e sim que o corte é um suave deslizar, se estiver na cozinha pegue num tomate maduro e tente cortá-lo. É ou não um prazer verificar que o seu esforço foi bem sucedido? Conforme vai ganhando prática a rapidez, e a perfeição de trabalho vai sendo maior, ao princípio não abuse no tempo que passa a afiar devido a que são movimentos repetitivos, pode sofrer alguma lesão nos pulsos. Agora que já aprendeu as técnicas, compre ou faça as suas ferramentas de afiar e pratique, da prática nasce a perfeição, e já agora compre meia dúzia de pensos porque vai precisar. ☺