

فیزیک پاستا

در هنگام آشپزی هر لحظه بایستی انتظار یک پدیده فیزیکی را داشته باشید، آن هم نه لزوماً در دیگ!

به عنوان مثال اگر تا کنون ماکارونی درست کرده باشید، احتمالاً دریافته‌اید که وقتی می‌خواهید رشته‌ها را از وسط نصف کنید، آن‌ها را حسابی خرد می‌کنید. به بیان بهتر نمی‌شود رشته‌های ماکارونی را تنها به دو قسمت تقسیم کرد، بلکه هر یک از آن‌ها به سه قسمت یا بیشتر تقسیم می‌شوند. این اتفاق حتی نظر فاینمن را به خود جلب کرده بود. اما پاسخ شش سال پیش یک گروه از فیزیک‌پیشگان فرانسوی پیدا کردند.

علت اصلی حرکت سریع موج کشسان یا همان صوت در درون این رشته‌هاست. این امواج درست پس از هر شکست در درون رشته به وجود می‌آیند، در طول رشته حرکت می‌کنند و در اثر حرکت آن‌ها رشته انحنای پیدا می‌کند، ضخامتش تغییر می‌کند و این امکان به وجود می‌آید که در محلی دیگر بشکند و این فرآیند مدام تکرار می‌شود: هر شکست یک موج صوتی پدید می‌آورد و این موج صوتی یک شکست به وجود می‌آورد. این فیزیک پاستا است و به همین دلیل است که رشته‌های ماکارونی را نمی‌توان فقط از یک محل شکست. برای این‌که بیشتر باورتان شود می‌توانید فیلمی از این پدیده را که در آزمایشگاه (یا شاید آشپزخانه) گروه فرانسوی تهیه شده، در اینترنت ببینید و ببینید.