**生活中的物理**

**贾均山**

　　生活中, 切鱼、肉的时候通常会在菜刀的刀刃上抹油, 这样做是为了使接触面光滑, 减少刀刃与鱼、肉之间的摩擦, 从而使阻力减小, 因此用更小的力就可以轻松切下来。而且, 菜刀通常在用一段时间之后就要打磨, 这是因为菜刀经常打磨会使刀刃更加光滑, 不易产生摩擦。由此可见, 在我们需要摩擦力的时候, 就要想办法来增加摩擦力, 不需要的时候就要尽量减小摩擦力。例如, 我们所喝的饮料瓶盖上都有一圈竖纹, 竖纹就是为了增大摩擦力而设计的;汽车车轮、运动鞋上的花纹;搓澡巾的凹凸不平的表面, 这些的事物都是运用增大摩擦力的原理, 来实现自身的价值。

　　乘坐公交车遇到急刹车的时候, 人们会不自主地前倾, 公交车在急转弯时, 乘客会向拐弯的反方向倾倒, 是因为人本身具有惯性, 而惯性是为了保持原来的静止或运动状态, 所以在遇到急刹车或者转弯的时候, 人们还是会保持之前的运动状态而发生前倾或者倾斜。因此, 司机在行驶时一定要系上安全带, 来减少惯性带来的危险, 而且乘车的时候, 乘客也要抓紧扶手。了解生活中的物理知识不仅可以为人们提供便利还可以规避风险。

　　煮食物的时候并不是火越旺熟的越快, 因为常压下, 水沸腾后的温度恒为100°, 不会再改变, 即使烧再大的火, 也不能提高水温, 而只是加快水的蒸发, 不但不能达到效果, 还会浪费燃料。所以正确方法是先用大火把水烧开, 再用小火保持沸水状态就可以了。

　　用油炸东西的时候, 我们都会使锅内保持干燥, 没有水滴, 当溅入水滴的时候油就会溅出来, 这是因为油的沸点比水高, 油的密度比水低, 水滴溅到油中就会沉到油底而迅速沸腾, 所以容易溅出来。

　　我们经常会遇到这样的问题, 从冰箱中拿出来的冻肉不知道怎样快速解冻。当学习了物理知识以后, 我们就会发现用接近0℃的冷水解冻才是最好的, 而不是热水。因为冻肉温度是在0℃以下, 如果是放在热水里, 就会使冻肉内部变硬, 更加不容易解冻。如果将冻肉放在冷水中, 冻肉会吸收比自身温度高的冰水放出的热量, 如此冻肉就可解冻。无论是从物理方法还是营养角度分析, 这种升温的方法是最科学的。有生活经验的人都会知道应该用冷水解冻, 但是却不知道其中蕴含的物理知识。

　　其实如何把肉炒的鲜嫩也是运用了物理知识的, 要想使肉片保持鲜嫩, 就应该保留其自身的水分。如果直接将肉片放入热油锅里去爆炒, 那么肉中所含的水分就会急剧蒸发, 会把肉炒焦炒糊, 大大失去鲜味。所以为了把肉片爆炒得好吃, 往往预先都将肉片拌入适量的淀粉, 当肉片放到热油锅里后, 肉片里的水分就不会蒸发, 仍保持了肉的鲜嫩。所以用这种方法炒的肉片, 既美味, 又有营养。

2021年1月16