

**A  
EPIFANIA  
DO AZEITE  
E DO  
VINAGRE  
DE CIDRA**

Veio-me à idéia uma curiosa similitude entre pessoas e dois comuns ingredientes de tempero, que são usados na dieta mediterrânica.

Como povo latino que somos talvez seja interessante e possamos tirar conclusões positivas, que nos ajudem nas lides com quem não nos sentimos tão ligados por laços de afinidade. A perícia comunicativa, muito provavelmente, será beneficiada com esta análise.

Nesta experiência verbal, vamos considerar o azeite puro [baixo grau de acidez] e o vinagre de maçã. Escolhi estes dois, pelas suas conhecidas qualidades curativas, bem como o gosto agradável nas saladas e outros.

Certamente concordamos que o azeite e o vinagre são boas coisas para ter à mesa, para melhorar o sabor dos alimentos e deixar-nos com o sentimento agradável de uma refeição bem comida.

Não esquecendo o vinho, é claro, mas isso é outra tipologia... /analogia... /epifania...

De volta ao azeite e ao vinagre, os dois apresentam-se em recipientes separados, sejam eles de vidro ou plástico.

A pergunta: “por que vêm separados?” É quase ridícula logo que [quase] todos sabemos que estes dois não se misturam.

Aha, diz o leitor, já sei onde isto vai parar! Bem, saberá? ...

De volta ao azeite e ao vinagre, mais uma vez. Nós [a maioria] todos sabemos que se os colocarmos no mesmo recipiente, um permanece em cima e outro em baixo. Este fenô-

**THE  
[OLIVE] OIL  
AND  
[APPLE CIDER]  
VINEGAR  
EPIPHANY**

It just came to me a curious similitude between people and two common seasoning ingredients we use in the mediterranean diet.

As a latin people we may find it interesting and draw positive conclusions to help us in our dealings with people we don't feel so connected in bonds of affinity. Our communication skills will most probably also benefit from the analysis.

So on to the verbal experiment; let us consider olive oil and apple cider vinegar. I choose these two for their known healing qualities as well as pleasurable taste in salads and others.

We all agree that both this oil and this vinegar are good things to have on our table, to enhance the taste of food and leave us with a contented feeling of a meal well eaten.

Not forgetting the wine of course, but that's another typology.../analogy.../epiphany...

Back to the oil and the vinegar, these two come in separate containers, be they glass or plastic.

The question; “why do they come separate?” is almost ridiculous since [almost] all know these two don't mix.

Aha, says the reader, I know where this is going! Well, do you?...

Back to the oil and the vinegar, again. We [most] all know that if we put them in the same container, one stays on top and the other on the bottom. This phenomena due to densities and stuff, which for this piece I choose to make it irrelevant, so it doesn't become too extensive, too technical and too boring and/or offensive(?).



meno, devido à densidade e outros factores, que escolho serem irrelevantes para este texto, para que não se torne demasiado extenso, demasiado técnico e demasiado maçador e/ou ofensivo(?). Talvez possa ser abordado num próximo artigo, se as críticas forem favoráveis.

Mais uma vez, de volta ao azeite e ao vinagre. Com os dois no mesmo frasco, pode-se agitá-lo até que sejam aparentemente misturados, num composto de tom esverdeado. Este composto pode ainda ser usado para temperar o que for necessário e fá-lo-á de maneira útil. O prato ficará bem temperado e com gosto apetitoso porque os ingredientes estão lá, não adulterados e prontos a funcionar como deveriam.

Depois!; observe-se o que acontece, algum tempo passado, quando se volta à cozinha e se olha para o frasco. Um estará em cima e o outro em baixo. Ainda bons para consumo, mantendo as suas propriedades e cada um com a sua identidade preservada.

Será menos bom o que está em baixo? Será o de cima melhor? Perguntas que não cabem na cabeça de ninguém, por serem desprovidas de sentido. Nunca será demais dizer que são ambos bons. Estes ingredientes essenciais serão sempre bons, criados e abençoados por Deus, para o prazer e a edificação dietética da humanidade.

Quando vamos às compras (eu, pelo menos) não os encontramos enfiados na mesma garrafa. E permito-me acrescentar que quando isso acontecer a minha primeira reacção será provavelmente; “oh não, lá está mais uma estratégia comercial.”

Até agora, portanto, temos estabelecido que o azeite e o vinagre não se misturam mas são ambas coisas boas. Ninguém pensaria em fazer uma distinção facciosa entre eles e usar um em detrimento do outro, certo?!

Então! Transfeguemos isto para os humanos, a sós ou em grupos. Como poderemos aplicar este conceito?

É aqui que entra o factor Deus. Nunca poderia, se Ele não me tivesse dado esta epifania.

Maybe it can be addressed in a sequel, if the first release collects good reviews.

Again, back to the oil and the vinegar. With both in the same bottle, one can shake it until they are apparently mixed into a greenish “jelly you wish” compound. This compound can still be used to season whatever you need and it will do the trick. Seasoned and tasty it will be, because the ingredients are there, unadulterated and ready to function as they should.

But then!; observe what happens a while later when you come back in the kitchen and look at the flask. One will be on top and the other on the bottom. Still good, still with the same properties and each with its own identity.

Is the one on the bottom less good? Is the one on the top better? No such thought will cross our mind because the two questions are senseless. Not too much to say they are both good. These two important ingredients will always be good, God created and God blessed for the pleasure and dietary edification of mankind.

When we go shopping, we (at least I haven't yet) don't find them stuck in one bottle. And I must ad that when that happens my first reaction will probably be; “oh no, here comes another marketing trick.”

So far then, it is established olive oil and apple cider vinegar don't mix but they are both good healthy stuff. Nobody would think of making a prejudiced distinction between them and use one in detriment of the other, right?!

Now! Let's transpose this to human beings, alone or in groups. How can we make this concept apply?

That's where the God factor comes in. I couldn't ever, if He hadn't given me this epiphany. But He did and He also is helping me put it into creative writing.

Us human beings, alone or in groups, are like the wholesome olive oil and the wholesome apple cider vinegar. Potential to create good, to edify and enhance the “salads” we are involved with, everyday, since we wake up until we close

Mas deu e está agora a ajudar-me a escrevê-la de forma criativa.

Nós humanos, a sós ou em grupo, somos como o saudável azeite puro e o saudável vinagre de maçã. Potenciais para o bem estar, edificar e realçar as “saladas” em que estamos envolvidos, cada dia, desde que acordamos até que fechamos os olhos, depois da última série na TV.

O problema, penso eu, é quando nós (ou alguém, bem intencionado com certeza) tenta misturar alguns de nós.

Talvez funcione certo tempo e permanecemos amalgamados, no mesmo lugar, transpirando boas acções para o ambiente. Mas se alguém ou alguma coisa não continuar a agitar a mistura, a tendência será sempre a de um ficar em cima e o outro ficar em baixo.

Pessoas diferentes, não são como o azeite e o vinagre. Somos sensíveis, levamos as coisas a peito. Ao contrário destes personagens principais do mundo dos temperos, que sabem exactamente o seu valor e, separados ou no mesmo recipiente, calmamente assumem o seu papel e lugar, nós tendemos a forçar o caminho para o topo, para sermos o mais esperto, o primeiro e o mais importante.

Muitas vezes autores têm usado a natureza para ilustrar verdades comportamentais e idéias de ética.

Expresso aqui o meu humilde desejo que este curto texto possa ajudar a acentuar a importância de ser azeite ou vinagre, aproveitar cada um os talentos e habilidades concedidas por Deus, sejam elas para estar em cima ou em baixo. De preferência, talvez, cada um na sua garrafa, ambas em cima da mesma mesa.

our eyes at night, after the last series on TV.

The problem, I think, is when we (or somebody else, well intentioned I'm sure) try to mix some of us together.

It might work for a while and we stay mingled, all together in the same place, exuding our good deeds into the environment. But if somebody or something doesn't keep stirring us up, the tendency will always be one to go on top and the other on the bottom.

Different people are not like the oil and the vinegar. We have feelings, we get personal. Unlike the seasoning leading figures which know exactly their value and, separated or in the same container, quietly assume their role and position, we tend to force our way to the top, be the smart one, the first and foremost.

Many times authors have used nature to illustrate behavioral truths and ideas of ethics.

I humbly express my wish that this short text can help accentuate the importance of being an olive oil or an apple cider vinegar, avail each of their God given talents and gifts, be they on top or on the bottom. Maybe preferably each in their own bottle, both on top of the same table.

2010.08.20  
JR (missionary)

[www.aurorama.org](http://www.aurorama.org)  
[www.tchumatchato.org](http://www.tchumatchato.org)  
[www.amavida-projecto.org](http://www.amavida-projecto.org)

[jr@tchumatchato.org](mailto:jr@tchumatchato.org)  
[info@amavida-projecto.org](mailto:info@amavida-projecto.org)



---

“Guardai-vos dos escribas, que gostam de andar com vestidos compridos, e das saudações nas praças, e das primeiras cadeiras nas sinagogas, e dos primeiros assentos nas ceias; Que devoram as casas das viúvas, e {isso} com pretexto de largas orações. Estes receberão mais grave condenação.” (Marcos 12:38-40)

---

“Beware of the scribes, which love to go in long clothing, and love salutations in the marketplaces, and the chief seats in the synagogues, and the uppermost rooms at feasts: Which devour widows' houses, and for a pretence make long prayers: these shall receive greater damnation.” (Mark 12:38-40)