

EMBALAGENS

Nos anos dourados da era JK, os anos 50, era durante as férias de janeiro que consumíamos o que havia restado da “Cesta de Natal Amaral” em nossa casa da rua José Bonifácio. Também era durante as férias de final de ano que nossos tios Maneco e Aparecida vinham de São Paulo e ficavam o mês todo hospedados em nossa casa ou da tia Geralda. A folia aumentava porque dois primos paulistanos, Zé Roberto e Flávio, vinham para participar de animadas partidas de futebol de botão. Quase sempre a Prudentina levava a melhor sobre os dois corintianos, mas essa é outra história e que não poderão confirmar, faleceram precocemente para nossa dor e saudade. Era costume na época essa hospedagem de parentes, minha madrinha doutora Maria Fernanda também usava o mesmo expediente quando vinha a Franca em férias (hoje a situação inverteu, é ela que sabe como ninguém receber convivas em sua vivenda).

O fato é que, na cesta de natal Amaral costumava vir uma lata de apresuntado ou algo parecido, com uma pequena chave lateral que, ao ser desenroscada, abria a lata e permitia ver o acepipe gorduroso e suculento de lamber os beiços, que hoje certamente deve estar na *Índex Librorum Prohibitorum* de alimentos abominados pela vigilante brigada dos veganos e comedores de alface. Todas as vezes que tentei abrir uma, quebrei a chavinha. É mais ou menos como acontece até hoje com a lata de margarina ou com os potes de iogurte ou sorvete, se não lambuzar os dedos, não fui eu quem abri. E aquelas caixinhas metálicas de atum ou de sardinha, que tem uma alça para puxar? Comigo, sempre quebram sem abrir, o que acontece também nas latinhas de Pepsi Twist.

Por isso, me dou um pouco melhor com a embalagem das frutas. Adoro carambola, com aquele design único, exclusivo, elegante. Sem contar suas cores quentes, a mistura exata da paleta. Esse negócio de embalagem natural me lembrou das aulas do tempo da faculdade de arquitetura, do Ari Antônio da Rocha, quando mostrou um livro e falou sobre as ideias do designer italiano Bruno Munari, acho que era aquele que tem a explicação da vagem de ervilhas e da laranja. O Ari comentou uma passagem do livro em que Munari fala sobre o design dos gomos da laranja ou da mexerica, como eles se organizam para poder retirá-los um a um, a casca como embalagem, uma lição da natureza para quem estuda e pretende criar embalagens.

Pena que a lição ainda está longe de terminar, continuo lambuzando os dedos com a margarina sem sal ou enquanto os netos aguardam, ansiosos, o sorvete de açaí dos malditos potes plásticos, sem contar a tira de segurança dos remédios e aquela fita vermelha para abrir pacotes de bolacha.

Mauro Ferreira é arquiteto