

ESPECIARIAS

Muitos anos atrás, quando era coordenador de planejamento estratégico da Prefeitura de Franca, participei de diversas etapas do planejamento orçamentário da Prefeitura, visando atender as prioridades estabelecidas pelo governo e pela população ouvida através de um processo de Orçamento Participativo que envolvia centenas de pessoas. Nessa época, o governo decidiu contratar uma consultoria especializada para desenvolver o trabalho e a especialista contratada era uma pessoa muito capacitada (tanto que virou ministra de Estado anos depois), que veio junto com seu companheiro a época. Eram reuniões longas, tensas, desgastantes porque os conflitos eram patentes diante do cobertor curto do orçamento da Prefeitura para atender todas as demandas sociais e das políticas públicas.

Após um dia conflituoso, saímos para jantar e, como o companheiro da consultora gostava de cozinhar, ficou discutindo sobre suas invenções junto a fogões e panelas, os condimentos que usava, as técnicas de flambagem, de cozimento e outras coisas que nunca ouvira falar, já que meu extenso currículo culinário se resume a de vez em quando lavar os legumes e folhas, espremer limões e ligar o micro-ondas para aquecer os alimentos já prontos. Em compensação, sou craque em lavar pratos e panelas sujas.

O fato é que, numa daquelas oportunidades, alguém citou uma empresa local que embalava especiarias dos mais diversos tipos. O companheiro da consultora ficou entusiasmado e quis conhecer, tive que levá-lo lá, era um galpão não muito grande, mas com grande variedade de especiarias, com aquele cheiro de armazém do passado ao estilo do Rachid Salomão na Rua Major Claudiano. O sujeito andou pela loja da empresa como quem está se deliciando, comprou de tudo um pouco, devia parecer um antigo navegante português quando chegava às Índias para levar especiarias à Europa nos tempos cabralinos. Levou dezenas de saquinhos e, numa outra vinda a Franca, disse que eram da melhor qualidade, tinha experimentado várias especiarias e estava divulgando entre os amigos cozinheiros. Cantou loas e boas ao produto francano. Com o final dos trabalhos e minha saída da Prefeitura, não os vi mais, só pela TV. Mas aquela marca francana virou pra mim marca de qualidade, apontada por um especialista em cozinhar, passei a usar só ela.

Dez anos depois, ao iniciar meu pós-doutorado na UNESP, conheci um pesquisador que, conversa vai, conversa vem, me contou por acaso que havia trabalhado naquela empresa quando adolescente, foi seu primeiro emprego. Para minha surpresa, mostrou um outro e desconhecido lado da coisa. Disse que na época, bem antes daquela minha visita, os pequenos saquinhos eram embalados manualmente. A orientação era que os produtos a granel que escapavam do ensacamento e caíam ao chão, ao final do dia, deviam ser varridos, recolhidos e reutilizados. Pronto, estava descoberto o segredo escondido por anos para o sabor requintado das especiarias como urucum, pimentas nativas (biquinha, cambuci), coentro, salsa, alho, cebola, cominho, louro, noz moscada, pimenta do reino, açafrão, cravo, canela, orégano, manjerição. O chão francano de arenito bauru revelou-se um complemento gastronômico da maior qualidade. Como dizia meu pai, “o que não mata, engorda”, mas como o seguro morreu de velho, por via das dúvidas mudei de fornecedor. Ainda não avisei o companheiro da ministra sobre o fato, mas assim que for a Brasília o farei.

Mauro Ferreira é arquiteto