

CAFETERIA E ANALÓGICOS

Durante o feriadão prolongado, pude reencontrar um velho amigo dos tempos do IETC que veio visitar a família na Franca do Imperador. Fomos tomar café juntos numa recém-inaugurada cafeteria da cidade bem moderna, arrumada e estilosa, no bairro da Estação. Dois velhos amigos analógicos, felizmente meu amigo levou a esposa que já é atendida nas modernidades.

Desde a entrada, o trecho é complicado para os velhos analógicos. A porta abre sozinha e repentinamente com sensores, até assustou, seguida por um bloqueio do sistema de catracas que tem aquelas “tarjetas” plásticas com QR Code e código de barras obtida por reconhecimento sensorial, nada de botões. Após uma leitura atenta, finalmente conseguimos decifrar o hieróglifo e adentrar o recinto como diziam antigamente os narradores de futebol. Uma simpática atendente nos indicou onde sentar e fez uma explanação sobre os variados tipos de café existentes que eles mesmos produzem em suas fazendas na Alta Mogiana após a onda de gourmetização que alçou a bebida a outro patamar, bem diferente dos tempos de minha mãe com seu coador de pano. Explicou ainda como fazer o pedido utilizando dois monitores instalados sobre as mesas, com o menu. Com um adendo, se alguém quisesse açúcar ou adoçante, teria que pedir os sachês. O jeito da moça falar no limite do desprezo mostrou claramente que adoçar o suco de rubiácea que servem seria cometer uma espécie de crime inafiançável.

Ainda bem que a esposa do meu amigo conhece da coisa, fomos verificando e rolando as telas com as informações até conseguir pedir um café expresso simples, um café cheio de nove horas com chocolate meio amargo e um chá (outra leviandade numa cafeteria), além da tradicional garrafa de água com bolinhas, como dizia o falecido vereador José Mércuri para pedir água com gás nas sessões da Câmara Municipal. Tudo apenas com toques no visor, até a confirmação do pedido, nenhum contato humano efetuado.

Minutos depois uma das moças voltou com um café no bule e uma espécie de tulipa de chope só que com o chá, é necessário um treinamento específico para fazer o recipiente funcionar. Ao ensinar e servir, a atendente deu ainda uma dica: ainda tem direito a mais 200 ml de chá, é só pedir. Foi o que meu amigo fez, ouvindo da atendente que demoraria seis minutos para servir, pois teria que atingir o ponto de infusão correto. Analógicos e desconfiados, na mesma hora ligamos o relógio para verificar a veracidade da informação. Incrível, em seis minutos voltava à mesa a tal tulipa de chá devidamente quente.

Conversa vai, conversa vem, em dia com as fofocas, resolvemos ir embora. Antes de pagar, tem que fechar a conta no dispositivo colocado sobre a mesa, mas o pagamento é normal com cartão no caixa, onde são liberadas as “tarjetas” para liberar novamente outra catraca. Se ficar velho já não é fácil, mais difícil ainda é se adaptar aos novos tempos, ainda sinto falta dos velhos garçons com aquela toalha suja nas costas anotando o pedido com um bloquinho e caneta bic num bom “sujinho” para pedir um PF e concluir com um café “moka” no copo de pinga.

Mauro Ferreira é arquiteto