

Vai uma pipoca com queijo aí?

Gisele Franchini

Acompanhados de quatro funcionários, os irmãos Gilda e Zequinha já estão quase prontos para a jornada de trabalho do domingo, dia mais movimentado no carrinho de pipocas do Seu Zé. Postados em frente à Igreja Nossa Senhora Aparecida, a matriz de Araras, na praça central da cidade, os seis pipoqueiros começam a separar o material de trabalho.

Dezesseis latas de óleo, seis potes de manteiga e parte dos mais de 120 saquinhos, já com a quantidade de milho de pipoca e queijo provolone cortado em pequenos tubos, estão cuidadosamente separados em cima de uma mesa improvisada com caixas térmicas ao lado do carrinho. “Cada saquinho de milho dá pra fazer uma panela de pipoca sem deixar piruá”, explica uma das funcionárias.

Gilda e Zequinha são filhos do Seu Zé da Pipoca, falecido há cinco anos. O carrinho é o orgulho da família Bueno de Oliveira. Zequinha conta que a pipoca ajudou a pagar a faculdade de seus dois filhos. Comerciante e contador, diz que se precisar encerrar um dos negócios (o escritório ou o carrinho), não terá dúvida: “Fecho o escritório e a pipoca fica. É trabalho garantido”.

Os funcionários trabalham devidamente uniformizados. Usam calças ou bermudas jeans e uma camisa de malha branca, com um bordado em azul do lado esquerdo, onde se lê: “Pipocas do Seu Zé”. Sobre o carrinho, um letreiro identifica o dono da pipoca e reforça a tradição que começou em 1951. Um pequeno televisor completa o cenário. “Os fregueses podem assistir tevê enquanto esperam ou comem a pipoca. E podem sentar ali também”, diz a funcionária mais nova, apontando para os banquinhos de plásticos ao lado.

Em frente à matriz existem outros quatro carrinhos: dois de pipoca e um de churros. Enquanto a missa das 19h não termina, o movimento é praticamente o mesmo em todos os pontos.

Quando os ponteiros do relógio da torre da igreja se aproximam das 19h30, os músicos já estão a postos no coreto. Pessoas de todas as idades aparecem em volta do carrinho de pipoca do Seu Zé. Pais com crianças de colo, casais de jovens e de idosos, famílias inteiras que têm o hábito de comparecer à praça para ouvir a banda tocar e saborear as deliciosas pipocas.

As crianças correm puxando balões coloridos. Jovens sentam-se na grama para conversar e tocar violão. O cheiro das pipocas estourando começa a tomar a praça e invadir a igreja.

Uma fila se forma diante da pipoca do Seu Zé, enquanto uma minoria tímida opta pelo Tio João ou pelas pipocas com queijo sem referência do dono.

À frente do carrinho, a equipe do Seu Zé organiza a produção: duas pessoas estouram pipocas, outras duas colocam nos saquinhos, que variam entre R\$ 1 e R\$ 3, e as outras duas atendem os clientes, entregando os pedidos e recebendo o dinheiro.

Resolvi entrar na fila e contei 18 pessoas antes de mim. Logo um casal de namorados se postou atrás. Questionei:

- Por que a maioria prefere enfrentar essa fila enorme e comer a pipoca do Seu Zé?
- É muito mais gostosa!, exclamou a jovem.
- É menos oleosa e mais branquinha, completou o namorado.

Um terceiro cliente que se encontrava na fila estava atento à conversa. Ele comentou que a luz branca usada no carrinho dava-lhe uma sensação maior de higiene, ao contrário das luzes amarelas dos concorrentes. Será que até nisso o falecido pipoqueiro pensou?

Embora a fila fosse grande, fluiu rapidamente. O esquema montado não permite atraso no atendimento e nem a entrega de pipocas frias ou murchas. Chegada minha vez, solicitei uma pipoca de R\$ 1 com bastante queijo. Fui atendida rapidamente.

- Queijo aqui não falta, sorriu Zequinha.

Sentei em um dos bancos vazios, ao lado de uma senhora que também comia pipoca. Pedi um pouco do molho enquanto ela explicava o porquê de comprar sempre naquele carrinho. “Aprendi com a minha mãe a comprar pipoca aqui. Esse molho é o melhor”, explicou Marina. Gilda, a irmã de Zequinha, contou que o molho é feito por ela a partir da receita criada pelo pai.

Quando já passava das 20h15 uma multidão saiu da igreja e se dispersou pela praça. Uma parte atravessou a rua e começou a se juntar nas filas dos pipoqueiros. Trinta e quatro pessoas estavam diante da pipoca do Seu Zé. Uma moça, com uma criança de aproximadamente cinco anos no colo, saiu em direção ao Tio João. “Desistiu?”, questionei. “É, estou com pressa”, justificou a jovem.

Voltei aos bancos, já ocupados por outras pessoas que atentamente assistiam ao resultado da Dança dos Famosos. Foi quando notei que os saquinhos de pipoca eram impressos com balões coloridos. Gilda disse que aquela também era idéia dela e que servia para diferenciar o produto. “Marketing!”, riu, empolgada.

Enquanto as pessoas se organizavam diante dos carrinhos, os mais apressados, que saem da missa e querem partir logo para casa, fizeram outra fila, dessa vez de carros, o que sempre deixa o trânsito mais lento na estreita rua de paralelepípedos em frente à igreja.

Quando o fluxo é grande, uma das funcionárias encarregada de encher os saquinhos também atende os motoristas. “Só compram as pipocas do Seu Zé?”, perguntei. “Às vezes não dá porque a fila está muito grande. Mas sempre que é possível, compro aqui. É tradição”. “Já experimentou as outras?”, completei. “Já. Pode fazer o teste. Essas são mais gostosas”, sugeriu uma das passageiras antes do carro tocar adiante devido às buzinas dos veículos que também aguardavam a vez para fazer o pedido.

Os filhos do falecido pipoqueiro calculam que, por domingo, preparam aproximadamente 130 panelas de pipoca com queijo. Fazem questão de comprar o melhor milho, o melhor queijo e inovar sempre.

Antes de ir embora, às 20h50, fui fazer o tal teste. Entrei na fila da pipoca do Tio João, um senhor já de idade e muito simpático. Fiquei aguardando sua esposa estourar as pipocas. Passados uns poucos minutos, ele perguntou qual eu queria. “Me dá uma de um real, Tio João. Com bastante queijo”. Ele abriu um sorriso cativante e entregou-me o pedido.

- O senhor não se incomoda com toda aquela gente comprando pipocas do Seu Zé e de poucas pessoas virem aqui com o senhor?

- Ah, filha, já me acostumei. O Seu Zé foi o primeiro. Acho que só depois de quase dez anos é que apareceu outro pipoqueiro, respondeu, sorridente.

“É só uma questão de hábito. A (pipoca) do Tio João é tão boa quanto as outras, mas eles se acostumaram a comprar lá. É só tradição, nada mais. Experimenta”, incentivou um senhor que estava atrás de mim com a filha, pedindo duas pipocas com queijo de R\$ 1 e apontando para que eu comesse minha pipoca.

De fato, Tio João caprichou no queijo, no sal, no molho, no aroma e na simpatia, assim como a família Bueno de Oliveira. Vai uma pipoca com queijo aí?