

# Senta que lá vem história: O Código da Sopa

Contribuição de Gabriel "Pnordico" Menezes  
22 de outubro de 2009

Hoje venho aqui compartilhar com você uma história que eu ouvi há um certo tempo, mas que é muito boa, que explica de uma maneira simples a importância, a necessidade e a vantagem do código aberto.

{youtube}Ejg5JBK3n0w{/youtube}

Caso já conheça a história, peço que não fique ofendido com a minha versão, pois como já sabemos: Quem conta um conto aumenta um ponto...

Então, se vocês estão prontos, vamos começar. Não sou nenhum Dan Brown, mas trago para vocês:

O Código da Vinci Sopa(clique em Leia mais...)

O Código da SopaEra uma vez, em uma certa época moderna de um certo lugar moderno, um jovem rapaz que possuía uma capacidade incrível de preparar pratos deliciosos. Vendo uma oportunidade de lucrar com esse dom, este rapaz abriu um restaurante que logo ficou famoso. A fama deveu-se especialmente devido ao prato mais saboroso que o jovem chef já havia preparado: A Sopa à moda da Casa.

Com o passar dos tempos o restaurante passou a ficar cada vez mais cheio e a sopa ficou muito famosa. Tão famosa a ponto das pessoas desejarem obter a receita, saber como a sopa era feita para que pudessem fazer em casa, para que pudessem modificar, melhorar, fazer de acordo com seu próprio gosto e até mesmo inventar novas receitas inspiradas naquela magnífica sopa. Isso muito preocupou o dono do restaurante, nosso querido e agora bem sucedido chef.

"Se as pessoas conhecerem a minha receita, elas serão capazes de fazer sua própria sopa e não terão mais necessidade de vir ao meu restaurante para saborear este magnífico prato", pensou.

A maneira encontrada para solucionar este problema foi a mais simples possível (do ponto de vista do chef): ele passou a servir a sopa em um prato tampado, um prato fechado, para que as pessoas não pudessem mais ver o seu conteúdo. A sopa era consumida através de um canudo que passava pelo único orifício na tampa do prato. Com a adoção desse método onde apenas o chef poderia olhar para a sopa, começaram a surgir problemas: eventualmente a sopa chegava ao cliente com insetos (bugs) dentro - moscas, formigas e até mesmo aranhas!

Com o aumento da freguesia do restaurante e com o aumento da demanda pela sopa, esse problema com insetos tornou-se cada vez mais frequente e os clientes - finalmente! - passaram a reclamar. Depois de novamente muito pensar para resolver o problema, o chef encontrou a solução. Podia até não ser a mais adequada, podia até ser uma péssima solução, mas a "gambiarra" funcionava e, para o chef, era isso o que importava.

"Vou colocar um sapo dentro de todos os pratos, assim, caso exista algum inseto, o sapo comerá antes do cliente", foi a solução proposta. "Mas isso obviamente incomodaria os clientes, tomar uma sopa com um sapo dentro", questionou-se. "Oras! Mas se a sopa está fechada e não é possível abrir o prato, os clientes jamais perceberão que estão tomando sopa com sapo!" e assim terminou a discussão entre o nosso agora-não-tão-querido chef e sua própria consciência.

O problema com os insetos (bugs) foi resolvido, caso voltasse a surgir era só aumentar o número de sapos (gambiarra) dentro da sopa e o cliente jamais perceberia, pois ele apenas recebia o prato fechado, pronto para consumir (executável sem código-fonte) sem jamais poder ver a receita, sem jamais poder ver O Código da Sopa.