

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
MUSEU NACIONAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

SEGREDOS DE PROFISSÃO:
NOTAS ETNOGRÁFICAS DE UM APRENDIZ DE PADEIRO

ANTÔNIO DE SALVO CARRIÇO

RIO DE JANEIRO, 2011

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Museu Nacional
Programa de Pós Graduação em Antropologia Social

Segredos de Profissão: notas etnográficas de um aprendiz de padeiro

Antônio de Salvo Carriço

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social

Orientador: Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes

Rio de Janeiro
Fevereiro de 2011

Cariço, Antônio de Salvo.

Segredos de profissão: notas etnográficas de um aprendiz de padeiro/ Antônio de Salvo Cariço.- Rio de Janeiro: UFRJ/ Museu Nacional, 2011.

viii, 107f.: il

Orientador: José Sérgio Leite Lopes

Dissertação (mestrado) – UFRJ/ Museu Nacional/ Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, 2011.

Referências Bibliográficas: f. 106-107.

1. Antropologia Social. 2. Antropologia Urbana. 3. Ensino profissionalizante. 4. Padeiros. 5. Etnografia. I. Lopes, José Sérgio Leite. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional/ Programa de Pós-graduação em Antropologia Social. III. Título.

SEGREDOS DE PROFISSÃO: NOTAS ETNOGRÁFICAS DE UM APRENDIZ DE
PADEIRO

Antônio de Salvo Carriço

Orientador: Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Aprovada por:

Presidente, Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes - PPGAS/UFRJ

Prof. Dra. Marta Regina Cioccarì - PPGAS/UFRJ

Prof. Dr. Fernando Rabossi - IFCS/UFRJ

Prof. Dr. Moacir Gracindo Soares Palmeira - PPGAS/UFRJ (Suplente)

Prof. Dra. Renata de Castro Menezes - PPGAS/UFRJ (Suplente)

Prof. Dra. Beatriz Maria Alasia de Heredia - IFCS/UFRJ (Suplente)

Rio de Janeiro

Fevereiro de 2011

Agradecimentos

Agradeço aqui a todos os que de alguma forma tornaram este trabalho possível. Em especial: a colegas, professores e demais funcionários da Agência de Formação Profissional em Panificação e Confeitaria do SENAI; aos professores e colegas do Museu Nacional; a José Sérgio Leite Lopes, Marta Cioccarri e Fernando Rabossi, pelo apoio e pela generosa e produtiva leitura da dissertação; à minha família, cobaia de várias experiências; a Rachel, companheira e co-orientadora informal; ao CNPq, pela bolsa concedida durante o mestrado.

RESUMO

SEGREDOS DE PROFISSÃO:

NOTAS ETNOGRÁFICAS DE UM APRENDIZ DE PADEIRO

Antônio de Salvo Carriço

Orientador: Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes

Resumo da Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

Este trabalho aborda o ensino profissionalizante sob uma perspectiva fundamentalmente etnográfica. Discuto, partindo de um curso de qualificação do SENAI, na área de panificação, as dinâmicas da sala de aula e da oficina, a “teoria” e a “prática”, relacionando-as a um contexto de construção de um *habitus* do padeiro, um conjunto de sensibilidades e preocupações que constituem a atividade na padaria e o manuseio de substâncias e equipamentos. Trata-se de uma aposta na etnografia não apenas como uma técnica para se obter dados, mas em seu verdadeiro potencial epistemológico. Procuro, deste modo, trabalhar minha inserção em campo como fator basilar deste conhecimento produzido sobretudo nas interações com as pessoas envolvidas. Piadas, conversas e trocas de experiências adquirem, assim, um papel central na estrutura desta dissertação, trazendo à tona uma série de questões que envolvem a qualificação profissional.

Palavras-chave: Padeiros, SENAI, ensino profissionalizante, etnografia.

Rio de Janeiro

Fevereiro de 2011

ABSTRACT**PROFESSION SECRETS: ETHNOGRAPHIC NOTES OF A BAKER APPRENTICE**

Antônio de Salvo Carriço

Orientador: Prof. Dr. José Sérgio Leite Lopes

Abstract da Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, da Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Antropologia Social.

This work approaches the professionalizing education through a fundamentally ethnographic perspective. I discuss, from a SENAI baker qualification class, the dynamics of the classroom and the workshop, theory and practice, relating them to a context of the building of a baker's *habitus*, a set of sensibilities and worries that constitute the activity in the bakery and the handling of substances and equipments. It's a bet on ethnography not only as a tool to obtain data, but in its truly epistemological potential. I try, thus, to work my insertion in field as a basilar factor of this knowledge produced above all within the interactions among the people involved. Jokes, chats and experience exchanges acquire, then, a central role in this dissertation's structure, raising a series of questions that involves the professional qualification.

Keywords: Bakers, SENAI, professionalizing education, ethnography.

Rio de Janeiro

Fevereiro de 2011

Sumário

INTRODUÇÃO	9
1) TEORIA	20
1.1) Primeiros passos	20
1.2) As boas práticas de produção	28
1.3) Pensamento de escola	34
2) PRÁTICA	41
2.1) Ritmos da produção	41
2.2) De que riem os alunos?	47
2.3) A aluna nova	52
3) O TOQUE DO PADEIRO	62
4) SER DIFERENTE: QUALIFICAÇÃO E MERCADO	84
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .	103

Introdução

Sr Antônio Carriço

Recebemos sua solicitação sobre a possibilidade de realização de estudo, tendo como cenário nossa filial Largo do Machado.

Sabemos tratar-se de trabalho aprofundado para o qual deveríamos dispensar atenção constante no acompanhamento, o que para nós não é possível neste momento.

Nos colocamos a sua disposição para prestar informações possíveis acerca do tema abordado, porém, in loco não teremos como atendê-lo.

Estamos a sua disposição para contato.

Atenciosamente ... (empresa 1)

Prezado Sr. Antônio,

Sentimo-nos honrados com a escolha de V.S.^a relativamente a nossa firma, objetivando sua pesquisa dentro da nossa empresa. Acontece, entretanto, que estamos às vésperas de criar mais uma filial e as pessoas que poderiam estar disponíveis para atendê-lo, estarão ocupadas, pelo menos dentro dos próximos seis meses até a constituição da nova filial.

Em sendo assim, esperando que compreenda nossa dificuldade, firmamo-nos

Atenciosamente,

A Direção ... (empresa 2)

Não dá pra eu ficar aqui respondendo pergunta não. Não tem tempo não, senão para tudo. (gerente de padaria)

Não, não, a gente daqui de dentro não pode falar não. Mas se for pesquisa de preço pode fazer aí... (funcionário de padaria)

Aspecto central do mundo contemporâneo, o trabalho nas indústrias permanece até hoje como uma área problemática para as ciências sociais. Talvez por influência de uma imagem perigosa herdada de interpretações e apropriações políticas de obras como as de Karl Marx, mas também devido à sua própria dinâmica de funcionamento, não é tarefa das mais simples proceder uma investigação sociológica mais profunda a respeito do que ocorre “lá dentro”, durante o expediente de trabalho. Uma disciplina como a antropologia, no entanto, que se constituiu ao longo de sua história a partir dos cânones do trabalho de campo e da observação participante, um conhecimento produzido essencialmente a partir de uma longa e

cotidiana interação com aqueles que se desejava conhecer, enfrenta desafios ainda maiores quando decide voltar suas atenções para o trabalho nas grandes indústrias. É preciso entrar lá, mas não apenas isso: não basta que simplesmente nos ofereçamos como mão-de-obra “anônima” - para um antropólogo, em que pese todo seu esforço para se aproximar de seus “nativos” ou “informantes”, é fundamental um certo distanciamento, alguma espécie de álibi para fazer certas perguntas, para questionar o óbvio e forçar os limites de determinadas situações. É necessário, portanto, algum grau de consentimento dos patrões, já que não seria produtivo simplesmente esconder o lado pesquisador até o dia em que pedisse demissão (ou fosse demitido), o que por sua vez poderia trazer dificuldades a um relacionamento mais próximo com os empregados.

Essa delicada situação não impediu que vários pesquisadores abordassem o tema, ainda que sem uma conjuntura ideal. De uma maneira ou de outra, aplicando questionários, recorrendo a sindicatos, buscando o trabalhador fora de seu local de trabalho ou mesmo tratando de aspectos em princípio periféricos de seus contextos, cada uma dessas pesquisas experimentou de maneiras distintas as fronteiras temáticas e metodológicas da antropologia. Longe de ser um impeditivo completo, as dificuldades impostas pelos aspectos constitutivos da atividade industrial se mostraram fundamentais para o desenvolvimento e a consolidação da disciplina na medida em que forçaram novos questionamentos e novas maneiras de se enxergar velhas questões.

Quando decidi fazer do trabalho na indústria de alimentos o objeto da minha dissertação de mestrado, portanto, já esperava encontrar um ambiente pouco convidativo para a pesquisa. Com efeito, as primeiras tentativas de contato, que abrangeram empresas que iam desde o ramo do fast-food até fábricas de produtos de chocolate, salgados e laticínios, resultaram, no melhor dos casos, em negativas como as citadas anteriormente (estas respostas,

na verdade, foram raras exceções: a grande maioria das empresas procuradas sequer se manifestou).

O conteúdo das rejeições sinalizava para uma incompatibilidade fundamental entre duas atividades, a pesquisa e o trabalho, baseada na idéia de que a presença de um pesquisador demandaria atenção e tempo, e com isso impediria o fluxo normal do dia-a-dia da empresa¹. Minha presença na fábrica ou em uma determinada loja constituiria, portanto, um *handicap* indesejável, um enorme atraso de vida cujas eventuais contribuições estariam muito longe de fazer valer o estorvo. Estava claro que, se quisesse manter minha idéia inicial de pesquisa, seria preciso lidar com essa oposição, trabalhá-la de tal modo que seus pólos de conflito fossem trazidos para um denominador comum, uma situação onde um não consistisse em um impedimento ao outro.

Pressionado pelos prazos e exigências das instituições e agências financiadoras², a idéia de me “infiltrar” nesse meio como mão-de-obra não me parecia oferecer garantias imediatas de sucesso. Sem qualquer capital cultural que me indicasse atalhos para ofertas de trabalho, eram grandes as chances de que, por fim, tivesse que me desdobrar para realizar uma espécie de “etnografia do fracasso”, refletindo de alguma maneira sobre minhas frustrações e minhas mal-sucedidas tentativas de entrar em campo. A idéia de realizar uma etnografia de um curso de qualificação de mão-de-obra do SENAI resulta desse esforço de conciliar, de alguma forma, os interesses da produção e da pesquisa. Para evitar novas recusas, não me apresentei para algum funcionário como antropólogo, solicitando permissão para realizar

¹ Bertaux e Bertaux-Wiame também discorrem sobre o caráter fechado das padarias: “Nenhuma estatística relativa aos tempos atuais sobre a origem social dos padeiros era-nos disponível. Tampouco pudemos conhecê-la através de uma pesquisa significativa. (...) Assim que Daniel, que iniciou essa pesquisa, se apresentava como um pesquisador contratado pelo Estado trabalhando numa pesquisa sobre “padarias” (nem sobre padeiros!), uma espécie de escudo invisível se interpunha entre ele e o padeiro. Uma longa experiência ensinou os lojistas que a curiosidade do Estado, qualquer que seja sua forma, leva a um único e exclusivo resultado: mais taxas. Depois da calorosa recepção dos empregados da padaria, a frieza dos padeiros era especialmente desconfortante.” (1987: 126)

² Agradeço no entanto ao CNPQ pelo apoio concedido durante os dois anos do mestrado, de fundamental importância para o desenvolvimento de minhas atividades acadêmicas..

minha pesquisa. Pelo contrário, me matriculei no curso como um aluno qualquer, pagando as mensalidades e me sujeitando aos direitos e deveres do cliente-aluno, como nos denominam formalmente. Evidentemente, não escondi de ninguém meus interesses: com o início das aulas, não fiz nenhum alarde, mas me apresentei de maneira sincera quando perguntado.

Já havia cursado dois pequenos cursos na mesma instituição (fabricação de massas de pizza e panetone) apenas como hobby, enquanto esperava o início das aulas de mestrado, sem qualquer interesse de pesquisa ou profissional, mas não me parecia rentável realizar uma análise etnográfica mais aprofundada. As poucas horas de aula não me haviam instigado maiores questões para além do que estava diretamente envolvido com o conteúdo do curso: que tipo de farinha devo usar? Por que não misturar fermento e sal? Como posso obter uma massa de pizza mais crocante? Esta quantidade de água está correta? É possível conseguir o mesmo resultado no forno da minha casa? Acreditava que dificilmente poderia almejar uma compreensão das relações de trabalho se me limitasse àquele contexto. Não parecia haver nada, enfim, além de um lugar onde se podia aprender a fazer determinados alimentos. Como freqüentador assíduo de instituições especializadas em ensino desde os 3 anos de idade, 21 anos ininterruptos, superar essa visão puramente utilitária da educação profissional (ou do ensino em geral) foi o primeiro desafio da pesquisa.³

Trazer à tona o caráter social desta modalidade de ensino não significa, no entanto, apontar simplesmente interesses patronais, de classe ou do mercado por trás do nome pomposo de qualificação profissional. Embora a relação entre “mercado” e curso seja realmente fundamental, uso o termo social em sentido mais amplo e sobretudo dinâmico, relativo a toda uma gama de significados que se constroem, se relacionam e se reinventam a todo momento nesse contexto. Isso implica considerar as numerosas referências ao “mundo

³ Willis aponta que a “familiaridade com sistemas de ensino nos faz ver como “necessidade” toda uma série de dinâmicas e obscurecem a forma pela qual sua infra-estrutura e organização material avalizam certos tipos específicos de opções pedagógicas e limita a gama de mudanças possíveis.” (1991: 92). Analisar um ambiente escolar requer, nesse caso, que “estranhemos o familiar”, nos termos de Gilberto Velho (1981).

do trabalho”, o “mundo lá fora”, não como indícios de uma relação pré-definida entre duas esferas distintas, mas pensá-las também como resultado de um processo que ocorre nas pequenas instâncias do cotidiano das aulas e atividades da instituição.

Isso significa, por um lado, voltar outro olhar a questões como as mencionadas no parágrafo anterior, buscando inseri-las em contextos de significação mais amplos que o de uma informação utilitária demandada e satisfeita. Com isso, elementos em princípio “básicos” como farinhas, proteínas, enzimas, água, pão francês, pizza, equipamentos e utensílios deixam de ser vistos como meros dados ou objetos acabados para se tornarem efetivamente categorias de pensamento, devidamente relacionadas umas às outras em constantes reinvenções. Por outro lado, esse tipo de observação participante mais cotidiana permite o contato com outro aspecto fundamental de qualquer instituição de ensino especializada: as conversas informais sobre os mais variados assuntos (inclusive os conteúdos das aulas!), brincadeiras, provocações e intrigas entre alunos, professores e funcionários – aqueles pequenos gestos que dão corpo ao que costumamos chamar de “espírito de turma”, “coleguismo” ou ainda “amizade”. Se uma análise mais quantitativa ou apressada poderia facilmente ignorar esses momentos de descontração, os imponderáveis da vida real a que se refere Malinowski, eles se mostram, pelo contrário, de extrema importância no dia-a-dia do curso, seja para ditar o tom das interações individuais, seja para conformar a apreensão do conteúdo das aulas e até o próprio conteúdo apreendido.

É preciso, portanto, considerar o caráter social dos fatos transmitidos. Utilizo esses termos no sentido em que Latour (1994, 2005) os emprega em suas análises sobre a produção dos fatos científicos, isto é, enfatizando o caráter extremamente inovador da produção científica – não se pode aplicar simplesmente um suposto “contexto social” a ela, porque, a cada experiência, todo o “contexto” é redefinido. É justamente na lógica interna dessas práticas que o autor busca redefinir a noção de social de modo a realocá-lo em um lugar mais

produtivo, retirando seu caráter material e tipológico para colocá-lo como um movimento, um tipo de associação e reassociação, de conexões entre coisas. Quando uma vacina é criada, uma lei da física formulada (ou uma característica da farinha é ditada), não só o que conhecemos ou como vivemos é alterado: no limite, mudam as próprias concepções do que é associado, do que é associável. O social é reintroduzido, portanto, não mais como um fator seguro, um pólo de coesão ao qual todos os outros se associam, mas como o próprio processo de associação, complexo, constante, problemático e arriscado.

Embora não se trate do mesmo momento a que se referem as análises de Latour – a “caixa de pandora” aqui já está fechada, ao menos aparentemente –, também o momento em que se transmite ou se ensina um “fato” pode ser revelador de processos importantes, até porque é ali, na sala de aula e na sua relação com a oficina, que aquele conteúdo, aquele “fato” se faz perceber como “verdade”. O que a convivência com alunos, professores e funcionários envolvidos em um curso de qualificação profissional indica é que, no limite, não existe propriamente um conteúdo ou uma verdade anterior a serem transmitidos: “fatos” como o endosperma, os tipos de farinha, o glúten, a citase e a água ganham novas características básicas, novos fundamentos na medida em que são incorporados às interações cotidianas do curso. A ação reguladora do sal sobre a fermentação e as transformações engendradas pelas enzimas sobre os componentes da farinha ganham novas referências através das interpretações cômicas de Delsolino⁴, enquanto a massa, na medida em que é trabalhada, se junta a domésticas obesas e prostitutas no imaginário sexual que permeia grande parte das conversas e metáforas, tornando-se assim mais familiar aos alunos. É, enfim, a própria natureza, “fonte primeira” de tudo aquilo ensinado, que, ao ser construída como verdadeira e mesmo existente, é resignificada com o decorrer das aulas.

⁴ Alguns nomes foram alterados para facilitar a leitura (nomes repetidos ou muito parecidos); outros, para tentar preservar de alguma maneira a identidade das pessoas referidas.

Evidentemente, essa não é uma via de mão única. Ao mesmo tempo em que a natureza dos fatos (ou os fatos da natureza) se reinventa, também as ditas “relações sociais” se vêem sob novas referências. É assim que a caracterização dos diferentes tipos de fermento provocam mudanças nos produtos da pizzaria de Jorge, enquanto aulas sobre focos de desperdício fazem emergir conflitos entre família e lógica de mercado no mesmo estabelecimento; Roberta, após estagiar em uma padaria da qual sempre fora freguesa, enoja-se com a falta dos padrões de higiene aprendidos em sala de aula e proíbe sua mãe de comprar qualquer pão lá.

Voltamos, enfim, àquele que talvez seja o principal movimento dialético em curso: se “natureza” e “relações sociais” se reinventam uma em relação à outra, a percepção do curso como um todo é ela própria sujeita a uma série de associações, em especial com a do “mercado”. Ora privilegiando o “mundo lá fora”, ora enfatizando os conhecimentos adquiridos no curso, essa é uma relação que está em constante tensão, uma vez que não pode ser superada sem que toda a instituição se descaracterize completamente. Deste modo, o que poderia ser visto de início como uma relação pura de mediação entre mão-de-obra e mercado, patrão e funcionário, proletários e burgueses, apresenta, além de uma série de “ruídos” e expectativas frustradas, dinâmicas necessariamente conflituosas, embora fundamentais para todo o processo, como veremos adiante.

Há algo que deve ficar claro de início a respeito deste trabalho: ele é, fundamentalmente, uma experiência de “observação participante”, com toda a ênfase na participação. Reconhecer isso implica admitir, sim, certos “limites”, sobretudo à amplitude dos “dados” “obtidos” – como “aluno”, tive minha presença e possibilidade de tráfego e acessibilidade condicionados a uma pequena esfera em relação à Agência de Formação Profissional de Panificação e Confeitaria, ao SENAI da Tijuca, ao sistema SENAI como um

todo, sem falar na situação da qualificação profissional no Rio de Janeiro ou no Brasil. Com mais tempo de pesquisa, provavelmente algumas dessas “falhas” seriam atenuadas.

No entanto, quando assumimos de fato a etnografia não apenas como uma técnica para obter dados ou verificar hipóteses, mas em seu caráter essencialmente epistemológico, essas questões deixam de ser determinantes. Como “aluno”, ainda que “aluno-antropólogo”, tive minhas possibilidades limitadas, mas foi justamente a partir dessa condição que todo o trabalho pôde ganhar corpo da maneira como se apresenta aqui. Antes de se lamentar, é preciso reconhecer e saber explorar as condições criadas justamente por aquele pequeno contexto – não procurar sair ou expandi-lo o mais rápido possível, mas aprofundá-lo, investir no que se tem de modo que se possa trazer à tona toda a complexidade e densidade da menor das situações. É essa, a meu ver, a maior virtude e contribuição da antropologia, e é sobre essa ótica, creio, que se deve encarar essa pesquisa.

Da mesma forma, também a tradução da experiência para o registro escrito está cheia de complicações importantes, muitas vezes deixadas em segundo plano como mera transposição de idéias sem conseqüências importantes. Ao refletir sobre a etnografia, Clifford Geertz (1988) afirma que o conhecimento antropológico não é apenas aquilo que aparece mais imediatamente como resultado final, ou seja, não se reduz a dados coletados, questionamentos teóricos ou conclusões sobre determinados temas. Além disso, ele procura deslocar o interesse para a maneira como esses dados são apresentados, isto é, como cada autor procura, através de mecanismos narrativos específicos, trazer legitimidade para seu relato, fazer de sua experiência de campo algo palpável para o leitor. Se essa abordagem não esgota as potencialidades de obras como as de Lévi-Strauss ou Malinowski, possibilita sem dúvidas *insights* interessantes e fundamentais a quem se dedica ao fazer antropológico, tanto no que se refere ao ensino quanto a pesquisas.

Em que pese toda a má reputação adquirida pela chamada crítica pós-moderna, esse é um aspecto que não devemos perder de vista em nossas análises; aliás, a necessidade de se ter consciência das implicações da escrita esteve presente, mais ou menos explicitada, em etnografias consideradas hoje clássicas ou exemplares, como *Argonautas do Pacífico Ocidental*, de Malinowski, *Bruxaria, Magia e Oráculos entre os Azande*, de Evans-Prichard, *Sociedade de Esquina* de William Foote-Whyte e *Corpo e Alma*, de Loïc Wacquant, e se estende inclusive para os experimentos da antropologia com registros diversos, de Flaherty a Rouch, passando por Mead e Bateson.

Com efeito, minha maior dificuldade durante a pesquisa não foi apreender técnicas ou valores relativos à panificação⁵, mas sim definir um caminho para reinventar textualmente toda aquela experiência vivida. Para além da questão fundamental trabalhada por Wacquant em sua etnografia do boxe, “como dar conta, antropologicamente, de uma prática tão intensamente corporal, de uma cultura totalmente cinética, de um universo no qual o mais essencial transmite-se, adquire-se e desdobra-se aquém da linguagem e da consciência?” (2002: 15), me incomodava em especial a comunicação daqueles aspectos que poderiam ser tomados facilmente por supérfluos ou acessórios, mas que me pareciam tão centrais no processo mesmo de apreensão e construção de categorias e símbolos. Como não apenas inserir na análise os comentários jocosos, as brincadeiras e conversas “extra-classe”, mas efetivamente partir deles para reconstruir uma série de processos fundamentais em jogo na qualificação profissional? Não sei o quão longe dessa intenção a configuração deste trabalho resultou – fica aqui registrada, de qualquer forma, minhas preocupações nesse sentido.

Organização da dissertação

⁵ “O mais fácil é aprender como fazer o pão: um intelectual pode fazê-lo” (Bertaux e Bertaux-Wiame, 1987: 137)

A primeira parte da dissertação se concentra em episódios, diálogos e esboços de análises que serão posteriormente reinseridos em um contexto analítico mais amplo. Parto de alguns tópicos que me parecem produtivos e tento, com isso, apresentar e trabalhar certos personagens e traços do nosso cotidiano em sala de aula e na oficina, longe dos quais qualquer análise seria incompleta. Os títulos “Teoria” e “Prática” se referem a uma distinção temporal e espacial entre as aulas “teóricas” e as aulas “práticas”, embora estes termos se revelem insuficientes em si mesmos se não levarmos em conta uma série de relações que os qualificam e resignificam de acordo com o contexto. Com efeito, o leitor observará que muito se fala sobre a prática no capítulo “Teoria”, e muito do que se vê no espaço dedicado às aulas práticas se refere ao que se chama de teoria.

A segunda parte pretende retomar a primeira para dar conta daquele processo admitido mais facilmente como central em um trabalho dedicado à formação de uma mão-de-obra qualificada: a construção do padeiro, a configuração de todo um *habitus* em torno das etapas e contornos da produção. A relação com ingredientes, equipamentos, a teoria aprendida em sala de aula, os processos físicos, químicos e biológicos envolvidos na produção de pães serão vistos aqui sob a ótica da formação de valores, técnicas e projetos que configuram a categoria padeiro, aqui indissociável da noção de qualificação e da conjunção entre conhecimentos teóricos e práticos.

Resta, enfim, discutir uma série de relações conturbadas, mas absolutamente constitutivas de um curso de qualificação profissional: trata-se sobretudo da relação entre mercado e mão-de-obra, de expectativas frustradas ou satisfeitas em constantes reinvenções do lugar que se ocupa no mundo, da trajetória passada ou projetada, e do próprio mundo que se concebe. Encaminho ao final do capítulo 4 algumas considerações finais, que procuram enfatizar um aspecto fundamental de todo o processo: a situação de afastamento do mundo do trabalho motivada pela especialização da instituição de ensino, que promove um contexto de

elaboração discursiva que faz da narração de experiências e de suas interações um instrumento importante na construção e atualização da crença na qualificação profissional.

Antes de iniciar a parte 1, gostaria de fazer minhas as preocupações expressas por Becker, Geer, Hughes e Strauss em seu estudo conjunto sobre cultura estudante na escola de medicina.

Nosso propósito não é a crítica, mas a observação e análise. ... Nós não reportamos tudo que observamos, pois fazê-lo violaria confidências e causaria danos. Por outro lado, nós devemos tomar cuidado para não enviesar nossas análises e conclusões. Encontrar um equilíbrio justo entre nossas obrigações para com nossos informantes e as organizações, de um lado, e nosso dever científico, do outro, não é fácil. Passamos por maus bocados para encontrar tal equilíbrio.

Ainda assim parecerá que existe um certo viés em nosso relato, pois olhamos para a escola de medicina em grande medida através dos olhos dos estudantes. Os administradores e os professores das escolas selecionadas ... podem considerar que houve uma ênfase excessiva em pontos onde seu trabalho não foi completamente bem-sucedido, onde - apesar de todo seu esforço - as coisas deram errado. Lembramos a esses professores que ao longo do livro estamos dizendo "É assim que as coisas são vistas e sentidas lá embaixo (1961: 15)"⁶

Gostaria de enfatizar que, apesar de o texto poder dar a entender que estou criticando certas instituições, professores ou alunos, esta não é minha intenção. Aprendi muito com todos os envolvidos no curso: professores e funcionários, cada qual a seu modo, procuraram a todo momento fazer seu melhor para que pudéssemos realmente entender o que precisávamos entender. Foram além, partilhando pães, doces e receitas, tirando dúvidas e dando preciosos conselhos e truques que poderiam muito bem ter guardado para si. Como aluno, portanto, não tenho do que reclamar, apenas agradecer por todo o esforço, a paciência e a dedicação. Mesmo assim, é provável que certos trechos dêem a entender que certo professor não é bom o bastante, que o curso não alcançou seus objetivos ou que determinado aluno não será um bom profissional. Evidentemente, não tenho condições e nem é meu objetivo dizer a qualquer profissional ou estudante mencionados como eles deveriam se comportar. Repito: se meu

⁶ Tradução minha

texto em algum momento causou esta impressão, é porque não soube colocar as palavras da melhor maneira.

Parte 1

Capítulo 1) Teoria

1.1) Primeiros passos

Se um observador externo pusesse seus pés na Agência de Formação Profissional de Panificação e Confeitaria (AFPPC) para realizar uma pesquisa sobre a qualificação de mão-de-obra para o setor, deparar-se-ia com várias pessoas vestidas de branco da cabeça aos pés, enfileiradas em salas com paredes que se tornam transparentes à altura dos olhos, num constante ir e vir, retirando produtos em pó de potes, acrescentando-lhes água e manuseando diversas máquinas de aparência enigmática; veria pessoas de semelhante vestuário sentadas do lado de fora, ao seu lado, assistindo televisão ou ouvindo música no celular, até que um sinal de uma delas as indicasse que deveriam voltar a cuidar de seus pães. Ouviria gritos de repreensão, risadas, conversas paralelas, o barulho de gavetas seguidamente abertas e fechadas, o ruído do cilindro e da modeladora e o alarme agudo do forno. Se chegasse em boa hora, poderia ainda sentir o aroma de baguetes, broas de milho ou croissants frescos e, dependendo da disposição de alunos ou professores, saboreá-los à exaustão.

Se esse mesmo observador aportasse na AFPPC em torno de junho de 2010, por outro lado, surpreender-se-ia com luzes apagadas, fornos desligados e um silêncio só interrompido talvez por um ou outro faxineiro limpando mesas e pisos. Poderia esbarrar em um funcionário cuidando dos estoques, e provavelmente encontraria um incansável grupo de produção de coffee breaks para eventos de empresas recolhidos em um canto da padaria. Se perguntasse a um deles ou às mulheres da secretaria, descobriria que os alunos estavam todos em uma das

salas de aula. Pois é assim que tem início o curso de qualificação básica de padeiro: nenhum pão, nenhuma roupa suja de farinha, nenhuma gota de suor – por um mês e meio, de maio a meados de junho, nossa formação não poderia ser mais distante do cotidiano de uma padaria. Nossa rotina, de segunda a sexta, das oito da manhã ao meio dia, é acompanhada por ar condicionado, cadeiras razoavelmente confortáveis e tranquilidade para perguntar o que seja.

Perto do quadro negro, em pé, Joaquim tenta explicar os mistérios da matemática para uma turma de 9 alunos que, embora tenham cursado pelo menos até a sexta série do ensino fundamental, por exigência do sistema, vêm distantes temporal e afetivamente todos aqueles símbolos e números que teimam em poluir a sala e desafiar suas noites mal dormidas.

Pessoal, eu sei que matemática é difícil, chato pra caramba, mas é fundamental pra vocês! Sabe pra que? Planejamento: compra de matéria prima, quanto custa, quanto vai precisar, os custos da produção, quanto vai produzir, quanto vai ter de lucro... Porque isso tudo é medida exata! Você na sua padaria não pode medir todas essas coisas, ou uma receita, em pitada, xícara, colher... é 15 gramas de sal, 50g de fermento, 1865 gramas de farinha...a medida é grama, aqui é tudo exato. E vocês tem que saber fazer esses cálculos todos! Recebeu uma encomenda: tem que saber calcular qual pão fazer, a quantidade certa que vai pedir, senão estraga... e aí é prejuízo. Então vamos lá, vamos tentar fazer aqui um exemplo prático:

Joaquim passa então a ditar 3 exercícios:

- a) Se uma dúzia de ovos custa R\$ 2,40, quanto custará 15 ovos? (“Se você usa 3 ovos em uma massa, tem que saber calcular quanto isso vai custar”).
- b) Uma fórmula de baguete utiliza 30g de iogurte natural. Qual será o custo desta quantidade se um pote com 170g custa R\$ 1,70? (“Isso é real, tá gente? Coisa que a gente usa mesmo”).
- c) Para fazer uma massa de pão necessito de 1,2kg de farinha de trigo. Quantos gramas de fermento serão necessários se utilizo 2% de fermento em relação à farinha? (“farinha sempre

é a base, a gente mede em porcentagem em relação à farinha”) Quanto custará o fermento que utilizei se 1kg custa R\$9,00?

Embora fizesse 7 anos desde minha última aula de matemática, resolvo as questões rapidamente. Olho ao meu redor e vejo que Alfredo, almoxarife de uma empresa de ônibus, se esforça para se manter acordado, após passar a noite no trabalho – sua luta com os números precisa esperar essa luta interna, mais urgente; Karina, culinária na casa dos 50 anos, parece confusa, sem saber por onde começar, e me pede ajuda; Leandro, Beto e Delsolino discutem a melhor maneira de abordar os exercícios, enquanto Jorge se junta à Lídia e recebe a companhia de Roberta, que embora ainda esteja cursando o ensino médio não parece ter muita afinidade com as contas.

Além de Joaquim, há um outro professor acompanhando as aulas de matemática, e também ele se debruça sobre as questões, embora aparentando maior familiaridade com a situação. É André, que seria nosso principal instrutor dali em diante, inclusive nas aulas práticas. Durante a aula, ele se preocupa em estabelecer mediações as mais precisas possíveis entre a teoria matemática dos exercícios e exemplos e a prática do trabalho. É consultado por Joaquim quanto a uma formulação (“2,5% de açúcar tá bom, André? É por aí?”) ou a respeito dos equipamentos (“Quantos pães cabem na assadeira daqui? 65g de massa... o que, 5 por 6, 6 por 7?”), para que este possa elaborar questões mais verossímeis, além de tecer uma série de comentários relacionando o que víamos e o que veríamos na prática “Vocês como panificadores tem que saber fazer essas avaliações, planejar um calendário, a produção, os ingredientes...”. Nesse sentido, André considera que tivemos sorte em ter Joaquim como professor de matemática: “Teve professor que ensinava ângulo, raiz quadrada... pra que que eu vou usar ângulo?”. Mais que seguir o programa, ele acha que o professor deve saber discernir o que é ou não útil, essencial.

A oposição teoria x prática é recorrente em uma série de contextos, e o da padaria certamente é um deles, como apontam Bertaux e Bertaux-Vianne (1987). Simoni Guedes também identificou essa oposição fundamental em sua pesquisa sobre a construção social de trabalhadores, inclusive com referências importantes ao SENAI. Com efeito, um curso de qualificação de mão-de-obra representa uma conjunção peculiar dessa relação, na medida em que é um espaço onde se pretende uma inserção na prática fora da prática do mercado de trabalho (Guedes 1997). No entanto, esta separação da prática não implica simplesmente em uma procura pela teoria. Embora a busca pela prática se dê no âmbito da teoria, se relacionada ao dia-a-dia do mercado “lá fora”, dentro do curso o que se vê é uma transformação da relação a partir de sua organização curricular: nossa percepção de teoria e prática se baseia na distinção *teoria e sala de aula x prática da oficina*. Ensinar teoria, ou melhor, produzir como indispensável um conhecimento teórico, é um dos principais processos em curso na trajetória que faz de uma pessoa ou de um padeiro comum um padeiro *qualificado*. Essa produção se faz mediada um termo pelo outro, pois não se pode dissociar ambos sem que todo o processo seja posto em risco:

Joaquim - Agora um assunto emocionante, real e prático: simular o que o Jorge faz na pizzaria dele! Como é o seu forno? É gás?

Jorge - É, é.

Joaquim - E quantas pizzas cabem?

Jorge - Olha, cabem 8 pizzas de uma vez. Cada pizza tem 350g e 40cm de diâmetro.

Joaquim - E você pré-assa, né? Com um pouquinho do molho? Vamos lá, leva 3 minutos pra pré-assar, mais um para fornar, é mais ou isso, por aí? Em 1h, então, quantas pizzas serão feitas?

Jorge pondera que esse é um tempo que na prática depende muito de um fluxo, de uma equipe bem treinada, já que o forneamento passa por todo um conjunto de atividades anteriores e simultâneas. Joaquim, engenheiro de formação, estabelece uma comparação com uma engrenagem, onde tudo deve ser bem cronometrado e um único erro põe tudo em risco. “produtividade, indústria é isso - rapidez”.

A seqüência das conversas derivadas do exercício proposto nos leva a discutir custos totais e de cada ingrediente. Cada preço por quilo informado por Jorge é motivo para reações de espanto: “nossa, como você está pagando caro! Eu acho isso a um e vinte o quilo”;

o que, você usa fermento fresco? Isso é loucura, você joga fora muito fermento, isso aumenta muito seu custo! Vamos calcular? Fermento instantâneo parece mais caro, mas você usa em uma proporção 3 vezes menor. Além disso, quanto tempo dura um fresco? Em 5 dias você joga fora 1/3 do produto, enquanto o instantâneo aberto dura 30! [fazem as contas do desperdício mensal, anual. Pequenos valores crescem com o tempo]

Jorge conta que ele trabalha a massa na mão, enquanto um funcionário abre os discos. Joaquim aproveita situação para negociar uma masseira que ele não quer mais. “Se tivesse uma masseira seria bem mais rápido, né? Eu tenho uma lá em casa, posso fazer um preço bom! Depois a gente conversa direitinho...”.

Embora o horário de aula seja marcado pelos mais diversos assuntos, é no intervalo que as conversas podem se aprofundar e expandir a partir do que foi visto em sala. Voltando a discussão sobre custos, eu, Alfredo e Jorge conversamos sobre trabalhar com parentes. Jorge diz que é uma alternativa mais em conta, mas que acaba saindo caro. Sua sobrinha trabalhava na pizzeria, mas não tinha disciplina alguma:

Eu media tudo certinho e ela fazia o que queria, enfiava a mão na mussarela e botava quanto quisesse. Eu tenho um diferencial lá que é bacalhau na portuguesa. Modéstia à parte, cara, é show de bolota! Poxa, quando eu peguei a pizza eu senti pelo peso que tinha bacalhau pro natal e pra semana santa ali! (...) E é uma relação complicada, é difícil chamar atenção, principalmente mandar embora. Vem logo a mãe falar nos ouvidos...

Jorge diz que teve sorte, pois ela mesma abandonou a pizzaria, ele não precisou demiti-la. Estendendo a reclamação a funcionários em geral, ele continua: “E dá trabalho, você gasta tempo planejando tudo, organizando e chega o cara e joga tudo fora... é triste...”. “É que não vê o custo... só quando dói aqui, ó... no bolso!”, completa Alfredo.

É também durante o intervalo que temos a oportunidade de conhecer melhor uns aos outros. Foi assim que Lídia soube da minha pesquisa, logo no primeiro dia de aula:

- Vem cá, tem alguma coisa estranha em você... Você é padeiro? Você não tem cara de padeiro.
- E padeiro tem cara?
- Tem, padeiro tem uma cara assim, sei lá...
- Ah, até o final do curso eu vou ter!
- Não, você não tem... não... tem cara de... professor... Tá fazendo o que aqui?

Se é verdade, como defende Bourdieu (2001), que o pesquisador deve objetivar o próprio sujeito da observação, é certo também que tal movimento não é de maneira alguma definido *a priori*. Nesse sentido, é interessante explorar e desenvolver o processo cotidiano que estabelece a negociação das condições de objetificação.

Não havia revelado meus interesses de pesquisa até então, e a observação de Lídia veio para acabar com qualquer tipo de ilusão que já começava a se esboçar a respeito de uma indistinção entre “pesquisador” e “nativos” produzida pelo efeito da sala de aula⁷ (embora ainda ache que esse seja um ponto de partida extremamente problemático e não muito útil).

⁷ Por volta desses primeiros dias de campo me perguntava constantemente pela minha posição como antropólogo frente ao meu objeto de pesquisa: estava (realmente) interessado em aprender técnicas e segredos da panificação; pagava mensalidades e freqüentava aulas como qualquer aluno; ao contrário de um “cenário tradicional” de uma etnografia, já conhecia o espaço do SENAI, e podia inclusive sanar pequenas dúvidas que aqueles que eu deveria estudar pudessem ter. Seria correto partir de uma situação em que distinguisse pesquisador e pesquisados, “antropólogo” e “nativos”? Qual era, afinal, o objeto da minha pesquisa?

No entanto, foi sobretudo quando Joaquim pediu para que nos apresentássemos perante a turma que tornei pública minha pesquisa ali, para o restante dos alunos e professores.

Eu faço faculdade de antropologia... faço mestrado em antropologia, e estou fazendo uma pesquisa sobre o trabalho na indústria de alimentos, de panificação especificamente... tentei entrar em contatos com padarias e outros estabelecimentos, de todo tipo, mas não consegui que nenhuma delas colaborasse com a pesquisa. Falavam que faltava tempo ou pessoal. Então vim aqui pro curso tentar pesquisar essa formação de mão-de-obra... E claro, também é bom ter outra formação pro futuro, qualquer coisa...

Foram reações interessantes. Roberta perguntou o que é essa coisa de antropologia (“que eu nem sei falar o nome”). Joaquim pediu para tentar explicar, da seguinte maneira: “É assim, vê se eu tô certo: tirando o ‘eu’, é a opinião das pessoas. Ver a opinião das pessoas sem a minha, seu o ‘eu’. Isso não existe no Brasil! É muito importante, sabe pra que? Na área de marketing, pra ver o que o consumidor acha. Também pra testes cegos... Mas dizem que antropólogo é meio doidão, né não? (risos)”

Explico que não tenho formação e não saberia fazer muita coisa relacionada a marketing. Digo que estudo, de maneira bem resumida e básica, a concepção que as pessoas têm de suas vidas, o que elas pensam sobre seu trabalho, suas atividades, mas ninguém parece entender muito bem – não parecem prestar muita atenção, na verdade. Beto diz que teve uma aula de antropologia na faculdade de nutrição, e o que o professor falava era que a diferença entre animais e humanos “é que eles têm instinto e nós... é... como era mesmo? Ah é, cultura!”. Perguntam o que eu acho. Tento dizer que não é bem assim, que “os instintos também são socialmente constr...”, mas logo sou interrompido. Começam a discutir se cachorros são todos iguais – eles têm pensamento? André diz que viu um programa na televisão com um pastor alemão que levou policiais até a casa do dono pegando fogo. “Alguém ensinou isso pra ele? Os animais às vezes tem ações humanas, são muito mais sãos que os homens”. Antes que pudesse pensar em algo para dizer, o rumo da conversa mudou para livros de auto-ajuda. Beto comenta sobre “O monge e o executivo”, no que é apoiado

enfaticamente por André. “Você vê qual é a diferença entre o chefe e o líder...” Joaquim disse que depois da primeira vez você nem precisa mais ler. Foi muito bom na primeira vez que ele ficou desempregado, depois não precisou.

Fazer antropologia em uma sala de aula é uma situação bastante curiosa. Não consigo pensar em muitos contextos onde um antropólogo possa simplesmente se sentar e encher seu caderno de campo com anotações enquanto seu objeto de estudo segue seu fluxo normal – ao menos sem que isso seja considerado *a priori* uma falha ética ou metodológica grave. Por responder rápida e corretamente a grande parte dos exercícios, alguns alunos me consideravam *inteligente*, ao que costumava responder que era porque eu anotava as aulas em dobro, e ainda digitava tudo em casa. De fato, se era consenso entre os alunos que as aulas teóricas eram “chatas”, “insuportáveis”, “lentas” ou que “davam sono”, para mim aquele ritmo calmo e sonolento era uma oportunidade ideal de obter o máximo possível de informações, questioná-las e provocar novas questões. Era muito provável que toda essa calma não nos acompanhasse até a oficina, e me punha a registrar tudo. Imagino, no entanto, que devo ter causado uma impressão um pouco estranha, já que não são muitas as pessoas que insistem em anotar todas as piadas dos professores ou aqueles momentos onde o que se discute está longe do assunto da aula.

De volta às apresentações, Alfredo diz que abrir uma padaria. Conversa com Jorge, que avalia o equipamento completo custa em torno de 45 mil, novo, e aconselha um empréstimo do BNDES, que dá 6 meses e juros de 0.98%, mas Alfredo prefere comprar equipamentos usados. Parece que Jorge também quer abrir uma padaria, além de sua pizzaria. “Já existem 3 lá no bairro, mas são muito ruins”. Planeja lançar um questionário quando o curso estiver acabando para avaliar o que as pessoas de lá pensam ou querem.

“O ponto é tudo”: Joaquim e André citam exemplos e teorias. É melhor numa esquina, depende do sentido de carro, da vizinhança (comércio, residência, tipo de trabalho) se é ponto

de ônibus (ruim), se está na esquerda ou na direita - Joaquim diz que o homem olha mais pela direita, e me pede confirmação. Respondo que não sei de nada disso, não. André conta que trabalhou em Manaus, numa padaria muito bem estruturada, enorme, mas que fechou logo, pois estava mal localizada. A de onde ele morava vivia cheia, embora fosse menor. Ele torna a tentar compreender o que é antropologia comparando duas situações: um restaurante de feijoada, carne seca e dobradinha ao lado de um prédio de executivos e um de saladas ao lado de um prédio em construção. Os executivos trabalham sentados, pensando, enquanto os peões de obra precisam de energia. Os restaurantes estão mal posicionados, mas se invertesse a situação... ”Devia ter um curso só sobre isso aqui...”.

1.2) As boas práticas de fabricação

“Antônio, vem aqui pra frente... vamos fazer uma encenação. Você vai lavar as mãos. Roberta, você vai ser a torneira. Vamos ver como se lava as mãos.” Bastante constrangido, me dirijo à frente da sala; Roberta inclina os braços para cima, simulando as torneiras da pia. Giro sua mão esquerda e começo a esfregar minhas mãos uma na outra.

“O que vocês acham?”, pergunta André à turma, que não vê maiores problemas. “Tem uma coisa errada ali: ele tinha que esfregar mais entre os dedos, ali se concentram muitos microorganismos, e isso passa para o que vocês estiverem produzindo. Por isso é bom também sempre passar um álcool depois”. Repetimos a encenação, e desta vez procuro enfatizar toda a superfície das mãos. Roberta levanta o outro braço para que possa aplicar o álcool em gel.

“Vocês, como manipuladores de alimentos, têm que prestar muita atenção com a higiene, tem que tomar muito cuidado. Os microorganismos são transmitidos de várias formas: pelo ar, por pragas ou animais, higienização deficiente, pela água, por embalagens ou armazenamento mal feitos... mas principalmente pelo homem. Porque a gente tem manias, às

vezes traz de casa alguns hábitos que não são adequados. Passar a mão no cabelo ou outras partes do corpo: o que adianta lavar as mãos por 10 minutos se assim que termina você ajeita o penteado? Ou então o pão caiu no chão, aí dá aquela assoprada nojenta e acha que tá tudo bem?”

“Mas é possível manter o alimento completamente limpo?”, pergunta Leandro.

“Boa pergunta. É sempre possível ocorrer contaminação. Na verdade, todo alimento está contaminado, o que vai fazer mal ou não é a quantidade de microorganismos se reproduzindo ali. Existem técnicas pra manter o alimento seguro, nós vamos ver daqui a pouco, esses dias. Tem que ver a temperatura, porque existe uma temperatura ideal pra proliferação desses microorganismos, a higienização correta dos equipamentos... Um setor de produção bem planejado, cada coisa em seu lugar. Mas é conjunto: infraestrutura, recebimento dos produtos, armazenamento, onde vai guardar farinha, onde vai guardar ovo, açúcar, margarina... Tem o preparo do pessoal, a informação que eles têm... Se falhar um vai tudo mal. Por isso a importância do treinamento, pra despertar a consciência. Eu vou passar depois pra vocês a RDC 216, da ANVISA, que regula todas essas questões de boas práticas.”

Jorge aponta que com essas aulas é fácil de ler e entender. “Mas é questão de educação também, né, professor? Se faz errado em casa, vai pro trabalho e faz igual.”. André concorda:

“Claro... E são coisas simples também. Tomar banho todo dia, cabelo limpo, penteado, não usar anel, brinco, maquiagem, perfume... é... escovar os dentes, lavar as mãos, uniformes limpos... Tudo muito óbvio, mas você sai por aí e vê cada coisa que vou te contar. É de dar nojo!”.

“Pois é, professor, é verdade”, comenta Karina,

“Eu trabalhei numa lanchonete no Flamengo que tinha um cidadão lá que juro por Deus, ele fedia! Simplesmente ele não tomava banho, sabe? E chegou num ponto que era difícil ficar perto dele! Então a gente pegou ele um dia ele e teve que dar um banho na marra!”.

“Não tô falando?”, Responde André em meio a risos incrédulos.

André coloca um vídeo instrutivo sobre boas práticas de fabricação e higiene. Além de se deter nos aspectos já mencionados, o vídeo nos traz uma série de “prejuízos” decorrentes da contaminação de alimentos, associando higiene a conseqüências econômicas: surtos, epidemias ou morte; desperdício de alimento; reclamações, queda de reputação, perda da clientela; fiscalização, multas e indenizações, demissão de funcionários e fechamento. O

vídeo prossegue em tom de ameaça: “Como ficaria a sua consciência se metade dos seus clientes passassem mal depois de comer no seu estabelecimento? E se fossem trabalhadores de uma fábrica, que não pudessem trabalhar?”.

“Mas com tudo isso, por que não faz certo?”, brada uma indignada Karina, apoiada por Jorge e Lídia. “Não entendo isso...”. André passa então a citar exemplos que presenciou:

“Mas você vê, o que a gente vê por aí... Descuidado, despreparo... Uma vez eu entrei numa padaria onde me sai um infeliz de bermuda e chinelo, todo sujo. Eu virei pra atendente e perguntei: ‘Vem cá... Quem é ele?’. Ela virou e disse: ‘O padeiro’ - ‘Então suspende o pão’. Outra vez disseram pra não me preocupar, que ‘ele não é padeiro, é só ajudante’. Não dá, né? Vocês não vão mais conseguir entrar em padarias, e não só por saber fazer pão. Depois que sabemos o certo, não conseguimos fazer errado... aí você vê esse tipo de coisa. Já bati de frente com muito dono de padaria por isso... E mercado? Trabalhando em mercado a gente vê cada coisa nojenta... eu sempre dizia pra todo mundo pra ficar longe, não comprar lá.”

Karina comenta que é um absurdo e uma falta de respeito com o cliente, e André continua a narrar episódios repugnantes:

“Claro! Gente, se você parar pra pensar e observar as coisas que acontecem... Vocês vão ver quando saírem daqui... O perigo que é comer na rua. Eu tava com a minha irmã e minha sobrinha saindo do cinema e parei numa barraquinha dessas de cachorro quente. Tinha só uma pessoa vendendo, preparando tudo e recebendo o dinheiro. Elas pediram os delas e eu lá só vendo. A mulher com aquele dinheiro entre os dedos, pegando salsicha, molho, batata... e dava o cachorro quente, pegava o dinheiro com a mão, e continuava a fazer outro assim, na maior tranquilidade. Na hora que ela montou o meu e foi me dar eu falei ‘não, não quero não’. Aí começa: ‘Por que não?’. Eu disse que a mão dela tava suja, aquelas notas eram imundas... Aí vem a minha irmã falar que eu sou chato, fresco... Mas eu tô certo, quem tava errada era a dona do cachorro quente! Se ela quisesse comer, problema dela, eu falei, ‘aqui eu não como’. Agora eu passo por lá e a mulher me olha com cara feia... Mas é inevitável. Vocês vão olhar de cima a baixo, ver os gestos, a higiene, os cuidados...”

“E isso por que você tá ali na frente dela vendo, né? Imagina o que não fazem quando não tem ninguém vendo?”, provoca Beto. É o mote para mais histórias de André:

“E quando o funcionário acha que vai prejudicar o patrão? O que eu já ouvi de história de você ficar com medo mesmo de comer por aí... Eu já soube de um cara que trabalhava numa lanchonete dessas grandes aí, e um dia tava chegando a hora de ir embora e um gerente desses puxa-saco da empresa resolveu que todo mundo ia fazer hora extra pra lavar o chão, arrumar estoque, essas coisas. Quando o gerente saiu, né, os funcionários já p. da

vida com ele, fizeram um esquema: ficou um olhando se ele voltava, enquanto o outro abriu aqueles recipientes onde ficam os sucos, sabe? Esses refrescos? Ele abriu e urinou ali! É um idiota, acha que com isso vai prejudicar o patrão, mas quem vai se ferrar é ele! Além de botar muita gente em risco.”

“Como é que pode, tem que demitir um imbecil desse, mandar prender! Que absurdo!”. Karina mal pode se conter, mas André continua:

“E pior que essas coisas não são só pra ilustrar a aula não, isso acontece mesmo! Eu falo aqui e as pessoas acham que é mentirinha, historinha do André... É que tem gente muito tapada mesmo! Eu conheci um cara que simplesmente... é, bom... como é que eu vou explicar... é... ele tava ‘por aqui’ com o dono da padaria, né, e, digamos... o cara depositou sua carga genética na massa.”

É o estopim para uma série de reações indignadas e enojadas, apenas contidas pelo intervalo.

Curiosa a apropriação que fizeram da higiene os “maus funcionários” evocados por André em suas narrativas. Baseada em todo um suporte científico e comumente transmitida como o que há de mais impessoal e objetivo, ela é aparentemente vista como vinculada ao patrão, talvez como uma de suas muitas manias ou formas arbitrárias de controlá-los⁸. Para compreender mais a fundo tais histórias, no entanto, devemos colocá-las em seu devido contexto. Se o curso pode ser visto como um ritual, um grande rito de passagem de *pessoas* a *padeiros* ou de *padeiros comuns* a *padeiros qualificados*, é preciso encarar tais exemplos como espécies de mitos, evocações que sugerem um determinado estado de coisas e indicam uma configuração nova, onde os personagens e ações trabalham em meio a significados em transformação.

Em todas essas anedotas, estruturadas pelo propósito específico do ensino da higiene, é interessante observar o movimento que traz para um pólo comum as preocupações de padrões, funcionários e consumidores. A obsessão pela higiene, colocada como ciência através do apoio da biologia, mas desconstruída pelo “mau funcionário”, que denuncia seu caráter

⁸ Dassa e Maillard (1996) relacionam a exigência de qualidade e boas práticas na produção a novas formas de alienação e controle do funcionário.

social e contextual, é trazida novamente como um fato objetivo, um ideal necessariamente benéfico e indispensável a todos os envolvidos, não importa sua posição. Se voltarmos às discussões sobre custos citadas anteriormente, podemos identificar um movimento semelhante, o de inculcar no funcionário uma preocupação mais facilmente identificável com o patrão ou o dono da padaria, por um lado, e o de despertar neste último questões que *deveriam* desde sempre fazer parte de seu cotidiano. É constitutivo do curso, em seu caráter de mediação entre pessoas, trabalhadores e patrões, estabelecer uma base comum de entendimento e inquietações: um *padeiro de verdade, diferenciado*, deve dominar todos esses aspectos de sua atividade; não importa sua posição ou cargo atuais, esse conhecimento deve ser um marcador da distinção em relação a outros companheiros de profissão: teoria e prática se unem para alçar o trabalhador à condição ideal de *padeiro*.

Mas como toda a energia dispensada a este tópico em sala de aula se manifestou na oficina? Em que pese as reações fervorosas observadas, não parecia haver uma preocupação extrema com a higiene pela higiene em si mesma. Sim, a limpeza de todas as mesas era checada pela manhã e ao final do expediente; limpávamos cuidadosamente assadeiras e masseiras antes e depois do uso, e cuidávamos para que nossas roupas permanecessem brancas ao longo dos dias, mas creio que todo esse zelo seja mais bem compreendido em função da construção de um valor do *trabalho* em oposição à *preguiça* do que por qualquer complicação puramente higiênica. Cheguei a discutir em uma ocasião por um pedaço de massa devolvido do chão à assadeira, algo não tão incomum na ausência de professores por perto (“Não vai jogar fora não, foda-se que caiu no chão, o pão é meu, eu faço o que quiser com ele. Se não quiser não come.”). Presenciei inclusive um professor ingerindo um pão de queijo que havia caído da bandeja para baixo de uma mesa: “O que não mata engorda, assoprou tá limpo!”. No entanto, vi-me frequentemente acusado de “preguiça” ou “corpo

mole” no que se refere à limpeza dos equipamentos. “Olha lá, vai chover! Momento raro, Antônio limpando a masseira? Tenho que filmar isso”.

Para além de fatores “puramente biológicos” – ou a partir do se entende por “puramente biológico” - a higiene pode ser inserida em uma complexa rede de acusações e provocações jocosas entre alunos e professores. “Cadê a touca do Roberto [faxineiro]?”; “Já lavou a mão, Beto?”; “Olha a mesa suja ali, não vai limpar não?”; “Ei, a touca tem que cobrir a orelha!”; “Que barba é essa aí, já tem que fazer de novo!”; “Vai deixar a forma suja assim?”; “Pode entrar com a blusa estampada que nem a dele, André?”. Convertida em controle do outro, pelo outro e de si mesmo e relacionada ao valor trabalho, a higiene é mote para todo um processo aparentemente paradoxal de reconfiguração do controle sofrido em potenciais exercícios de controle: a submissão à hierarquia e à ciência das boas práticas de fabricação estabelece as bases para um jogo constante entre pessoas que, uma vez cientes das regras que as coagem, extraem delas os mecanismos para sua própria defesa, particularmente através da acusação.

Mais uma vez, no entanto, é preciso pensar tais processos como parte de um processo mais abrangente, aquele rito de passagem a que o curso se presta. Quando aponto o caráter de controle ou mesmo de instrumentalidade adquirido pelas boas práticas de fabricação, o leitor deve a todo momento se remeter a um movimento de construção de um *habitus* de *padeiro*, e de um *padeiro qualificado* em especial, que faz do reconhecimento da higiene como um “universal”, um “certo”, e não como mais uma “mania do patrão”, um marcador identitário fundamental.

1.3) Pensamento de escola

“Hoje nós vamos começar a ver a parte de ingredientes”, anuncia André enquanto revira a papelada de sua pasta, um aglomerado de anotações antigas, de quando ainda era aluno, formulações e receitas diversas, adquiridas ao longo dos anos, e algum material garimpado da internet. “Eu vou ditar pra vocês e vou comentando aos poucos. Vamos lá? Anota aí: o trigo e a farinha”

A farinha de trigo é obtida pelo processo de moagem do grão de trigo. O grão de trigo é composto por 3 partes: casca externa, também chamada farelo; gérmen, que contém alto teor de gordura e representa 3% do grão, e o endosperma, que é a parte do grão de onde é extraída a farinha e representa 82% do grão. A farinha contém uma proteína insolúvel em água chamada glúten.

Quando juntamos água e farinha e trabalho mecânico essa mistura produz uma massa elástica graças ao glúten, que funciona como as vigas de ferro em um edifício. O glúten é fundamental no processo de panificação pois é responsável por ações como o aprisionamento do gás produzido durante o processo de fermentação e pela manutenção do fermento do pão depois deorneado.

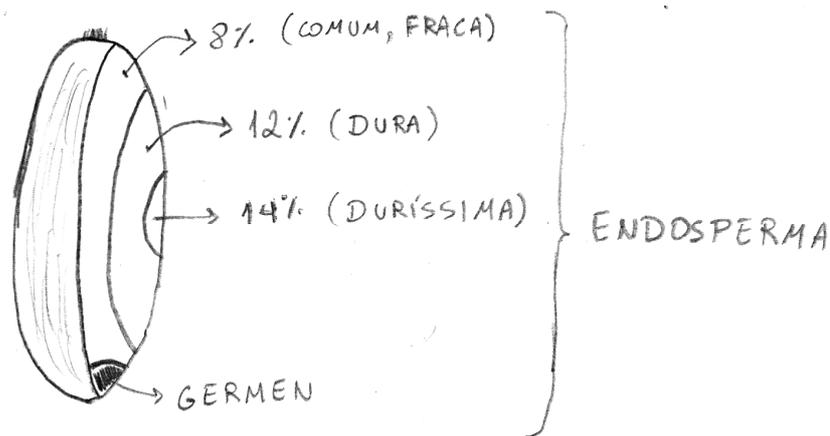


Figura 1: Anotações de aula, o trigo e a farinha.

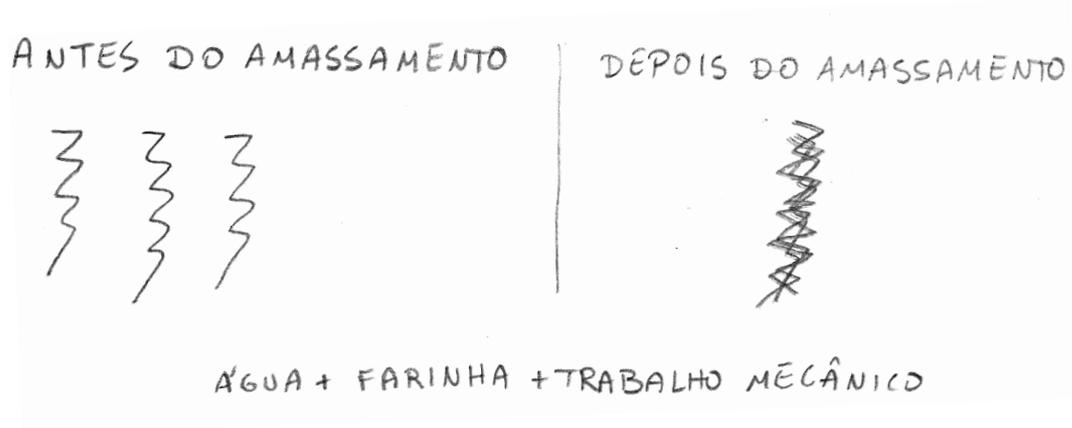


Figura 2: Anotações de aula, a rede de glúten.

“Eu vou pegar lá algumas farinhas pra vocês verem a diferença”. Ele volta com pequenas amostras de farinha em uma bandeja. Montinhos de pó branco, para nós. Leandro logo observa que “o Maradona que ia fazer a festa aqui!”, associando a aparência da farinha às drogas consumidas como *pó*. “Quanto mais branca mais pura é. Aqui não tem nenhuma ruim, mas você vê que a integral é bem mais escura, porque tem mais farelo, gérmen e casca. Quando forem comprar farinha, olhem a cor, pigmentação...”. Jorge tem uma lembrança: “Agora eu tô me ligando, eu comprei uma farinha que o pão não crescia!”. O professor complementa:

“E a quantidade de água que uma farinha absorve depende da qualidade do glúten contido nessa farinha, né, da qualidade da farinha. E tem que prestar muita atenção na quantidade de água, porque é geralmente o segundo ingrediente que mais se usa na massa, e é o mais barato de todos, quer dizer, se botar menos do que deveria, além de desbalancear a receita, a gente acaba jogando dinheiro fora.”

Após ditar mais alguns parágrafos sobre tipos de farinha, André passa a abordar suas funções:

“A farinha é o ingrediente construtor do pão, pois ela é quem fornece os elementos que resultarão no arcabouço da massa, já que a estrutura do pão é uma decorrência da formação do glúten. (...) A farinha de trigo é o ingrediente básico e mais importante para fabricação de pães e deve ser derivada de trigos duros em razão da quantidade e da qualidade das proteínas que contém, contribuindo de maneira decisiva nas características

do produto final, isto é, sobre: volume, cor da crosta, cor do miolo, granulação, textura e paladar. A qualidade da proteína é medida pela capacidade do glúten de se expandir e reter adequadamente o gás, a fim de se produzir um produto satisfatório.”

“A quantidade de farinha a ser empregada estará diretamente associada à quantidade ou volume de massa desejada, a fim de atender a determinada produção. É importante lembrarmos que é a partir da quantidade desse ingrediente principal que estabelecemos os percentuais dos demais, constituindo um perfeito balanceamento. Ela representa 100% na receita.”

André faz um questionário sobre cada tópico antes de passar a um seguinte: “Quais as proteínas que formam o glúten?”; “Quais as funções da farinha?”; “Quais as características de uma massa com excesso de açúcar?”; Qual o tipo de leite mais aconselhável na panificação?”; “Qual a função do hidrogênio quando adicionado na composição de uma margarina?”. São muitos os processos que envolvem a panificação, e percorremos vários deles:

“Enzima:

Para nós, no caso de panificação, interessam principalmente aquelas que tem atuação na fabricação de pães. Vejamos como podemos classificar enzimas: ‘são organismos naturais, originários de células animais ou vegetais, que têm como função modificar os corpos ou elementos, transformando-os, e que não sofrem qualquer ação que resulte em mudanças do seu tipo.’

As massas de pão, cuja fermentação é alcoólica e biológica, sofrem igualmente um processo organizado, mutável, simultâneo e irreversível, produzido pela ação das enzimas.

Uma enzima de nome CITASE atua diretamente no grânulo da farinha, abrindo-o e permitindo que seu interior seja exposto à ação da água e conseqüentemente possa ser iniciado o processo de transformação.

Outra enzima, a DIASTASE, cuja fonte é a farinha, começa a transformar o amido em açúcares e o primeiro que aparece nessa transformação é a MALTOSE. Sobre este açúcar começa a ter atuação uma outra enzima, a MALTASE, que transforma a maltose em DEXTROSE, outro açúcar, sobre o qual atua a enzima ZIMASE, produtora de CO₂ e álcool.

Nesta fase em que os açúcares estão praticamente todos consumidos, volta a agir a incansável diastase, produzindo novos açúcares para garantir o crescimento dos pães, por dilatação de CO₂. Ela age até a colocação do pão sob a elevada temperatura do forno, porém em ritmo muito acelerado em virtude da anormal condição de temperatura ambiente.

Ao mesmo tempo, outras enzimas agem, cada uma em sua função e perfeita ordem. A INVERTASE, que tem sua fonte no fermento biológico,

atua na SUCROSE, transformando-a em açúcar invertido, o qual será por sua vez transformado em CO₂ e álcool pela sempre presente ZIMASE.

A coloração da massa e do produto final é resultado da ação isolada de uma enzima que atua diretamente na pigmentação da farinha: a LIPOXIDADE.

A segunda enzima mais importante (a primeira é a diastase) é a protease contida na farinha e que atua diretamente sobre as proteínas que formam o glúten. Sua ação é abrandadora e determina que as fibras do glúten permaneçam elásticas e extensíveis. Também faz com que o glúten tenha mais capacidade de reter CO₂.

O uso de suplementos enzimáticos em nossa panificação hoje já está bem difundido, procurou se concentrar sobre as duas enzimas mais importantes, diastase e protease. A diastase na verdade é uma enzima composta por duas outras enzimas, alfa amilase (quebra o amido) e beta amilase(transforma em açúcar), ambas atuando sobre os amidos, produzindo açúcares.”

Se para o leitor deste trabalho o trecho acima pode parecer uma cansativa confusão de nomes e transformações, não era muito diferente a percepção dos alunos em relação a toda esta *teoria*. Delsolino desenvolveu maneiras peculiares de lidar a grande quantidade de informação. “A citase? Ela abre os grânulos da farinha”: ele leva os braços à frente e os afasta com esforço, criando espaço suficiente na superfície de um grânulo imaginário para forçar a entrada com sua perna, diante de risos de André e pedidos de novas encenações. Se não era possível tal apropriação, outras técnicas se mostravam eficazes:

Professor, eu vou te falar uma coisa: ontem eu encasquetei com aquele nome que o senhor passou... o do fermento. Cara, eu fiquei maluco! Eu fui no trem falando sozinho: Saccharomyces cerevisiae, saccharomyces cerevisiae, saccharomyces cerevisiae... Até veio uma senhora perguntar se eu tava passando bem. Eu falei, ‘não, minha senhora, tá tudo bem, isso é só um componente do fermento’. [risos] Mas eu consegui! [pequena pausa] Saccharomyces cerevisiae! [aplausos da turma]

De qualquer forma, era preciso ainda passar pelo questionário de revisão, no dia seguinte:

- Roberta, o que é um produto enzimático e qual a função da diastase?

- Ai, professor, não sei.... Esqueci... Dá uma dica, vai? Eu não agüento mais esses questionários, minha cabeça vai explodir!

- Mas é assim que se aprende, Roberta, senão você esquece logo. Entra por um ouvido e sai pelo outro. Vamos lá então, Leandro, dá uma dica para ela!

Leandro responde consultando sorrateiramente seu caderno - São produtos que transformam o amido em maltose?

André confirma e volta a perguntar a Roberta - “Ele te livrou dessa... mas tem outra pra você: qual a função da maltase?”.

Ainda que André procurasse ser simpático e brincar com a situação, era evidente que Roberta estava tensa. Do outro lado da sala, não menos preocupado, Alfredo usava suas reservas de energia para folhear suas anotações, o que também fazíamos Karina, Lídia e eu. “É assim que se aprende”. O professor propõe um enunciado ao mesmo tempo em que detém o domínio do que deve ser dito. Tal proposição de questões cria uma interação baseada na tensão, na incerteza em relação ao que será respondido, na possibilidade da não confirmação, da negação. O alívio da tensão é a concretização do *certo*. O erro meu se converte no acerto de outro, na correção, ou na legitimação da condição inicial de domínio da situação por parte do professor. Nessas revisões se consolida o *certo* e o *errado*.

André pede que façamos perguntas e compliquemos as questões uns aos outros, de modo a reforçar esse sentimento *do certo* e também construirmos em nós mesmos essa autoridade conformadora. O ápice dessa passagem ocorre quando somos nós que preparamos a aula, apresentando trabalhos sobre temas determinados com antecedência.

Não é nenhuma novidade para mim apresentar trabalhos para uma turma de alunos e um professor. Venho fazendo isso ano após ano desde pelo menos a terceira ou quarta séries do ensino fundamental, e aprendi a controlar - ou pelo menos aceitar - todo o nervosismo que acompanha essas situações. Tenho uma boa noção do que esperar: sei de erros e acertos que

provavelmente cometerei, e até que ponto devo realmente me preocupar. Seria interessante, no entanto, como antropólogo, dar uma aula não apenas para aqueles a que pesquiso, mas justamente sobre o assunto que eu, numa visão mais simplista da disciplina, deveria aprender com eles.

André separa os grupos e divide os temas. Fico aliviado por não ter que inventar uma “história do pão” – essa incumbência cabe a Karina, Delsolino e Jorge. Lídia, Beto e eu devemos falar sobre “o setor de panificação hoje no Brasil”. Decidimos procurar na internet algum material útil, mas nossa busca não apresenta grandes resultados. É possível encontrar facilmente alguns números e dados, em geral repetidos em vários sites, inclusive com os mesmos pequenos textos explicativos, mas eles só resolvem parte do problema. Pedimos ajuda a André, que nos aconselha a falar dos nossos bairros: como estão as padarias que nós conhecemos? Aceitamos a sugestão, mas lembro da minha dificuldade em entrar em contato com tais estabelecimentos. Sem tempo hábil para novas tentativas, procuramos pensar o que mudou nos últimos anos em nossos bairros.

Chega o dia da apresentação. O primeiro grupo se dirige ao quadro, e Lídia mal pode conter o nervosismo da espera. “A história do pão” desembocou, como esperado, em uma colcha de retalhos com contornos altamente evolucionistas, ao melhor estilo Morgan e Tylor. Segundo tal esquema, o pão passa por períodos de evolução e retrocesso: na “época primitiva”, os “primitivos” faziam tudo de maneira “pobre”, período a que corresponde um primado do acaso, em oposição a uma noção de planejamento moderno, sustentada por fatores como a recomendação da OMS de que se ingira 60kg de pão por ano. “Como atingir esse índice? É questão de cultura, dar educação ao povo”, enfatiza Karina, findando a apresentação do material que recolhera em revistas e sites.

É nossa vez. Comento que a maioria das padarias que conheci quando criança em Laranjeiras fecharam. Lembro delas como pequenos supermercados, onde podia se encontrar

uma gama de produtos variados - observo que me pareciam um pouco sujas também. Por outro lado, uma delas deu lugar a uma filial da franquia Pão e Cia. Digo que entrei no site da empresa e encontrei várias reportagens propagando as vantagens de se abrir uma franquia em oposição a se aventurar por conta própria no árduo mercado de panificação, no que sou prontamente interrompido por André: “Não, não. Você vai ser só um peão, a padaria vai ter a cara que eles quiserem. Você não vai poder dar a sua cara às receitas, introduzir um pão ou receita. Vai ser do jeito que eles quiserem, você vai ser só um peão.”

Além do ensino de técnicas e conhecimentos teóricos próprios de um padeiro, André, assim como os demais professores, não perdem oportunidades para dar sugestões quanto à carreira de seus alunos.

“Mas a maior besteira que se pode fazer é sair daqui e querer já ser dono de padaria. Quando vocês saírem do curso, não peguem vaga de padeiro direto. Vão na de assistente de padeiro, para ganhar experiência. E independente do salário, não importa. Porque lá fora é diferente. Aqui você tem 4 horas pra fazer um pão ou uma fornada, lá dissolve logo 10 sacões de farinha de uma vez só. E tem quantidade, ritmo, velocidade, muita exigência: acordar cedo, planejar, executar. E vão trabalhar em padarias grandes, não nessas padarias de esquina! Bunge, Plus Vita, Wickbold. Isso acrescenta muita coisa, a gente pega agilidade, manha de produção. Claro, aqui a gente passa alguns segredos de profissão, mas não dá pra sair craque, só com essa experiência lá fora.”

Lídia tenta controlar seus nervos, pede para falar e inicia a apresentação do que havia preparado em casa. Conta que se matriculou no curso por causa de um padeiro - Lídia é amiga de vários padeiros de um supermercado em Belford Roxo e os visita quase diariamente. “Quando eu contei pra ele sobre o curso, ele disse que lá iam me mandar pegar o diploma e jogar no lixo”. As reações na sala foram das mais efusivas que presenciei ao longo do curso: “Esse cara é um retardado!”; “é por isso que fecha, tem medo!”; “vai lá e pergunta por que o pão dele tem tal defeito! Pergunta que tipo de farinha ele usa... Sabe qual vai ser a reação dele? Fazer o curso também!” Lídia completa sua fala com um discurso sobre a importância

de se fazer a diferença, de se especializar para não ser apenas mais uma, mas a melhor no que faz.

“Eu não sabia o que eu queria da minha vida, mas hoje eu sei que quero ser padeira. É uma profissão muito bonita e eu sei que eu posso dar o meu melhor. Tudo na vida a gente tem que fazer com vontade mesmo, com dedicação. Eu não quero ser só mais uma no lugar onde eu vou trabalhar – eu vim aqui no curso pra realmente aprender e para fazer a diferença, e é isso que eu vou fazer”.

É aplaudida por todos.

Capítulo 2) Prática

2.1) Ritmos da produção

Após um mês e meio da interminável rotina na sala de aula, o ritmo do curso se alterou. Toda a expectativa que cercava o tão esperado momento da produção finalmente cessou e pudemos enfim botar a mão na massa. Mudaram também as vestimentas – agora usamos branco, visual complementado pela touca. Após muito insistir, conseguimos do professor Vitor também um avental. Karina veio de sandália no primeiro dia e não pôde sequer entrar na oficina - passou metade da aula na rua comprando um par de sapatos. Assim como as roupas, nossos corpos também foram afetados. As mulheres tiveram de deixar de lado brincos, unhas pintadas e maquiagem, enquanto eu e Alfredo fomos obrigados a fazer a barba, a contra gosto. André disse que Priscila, secretária de educação da Agência, já havia reclamado com ele por não estarmos devidamente barbeados quando fizemos o reconhecimento dos equipamentos na oficina, ainda durante as aulas teóricas. Questionamos o por quê dessa determinação: “Porque sim. Higiene.” Perguntei sobre os alunos da confeitaria que passavam todo seu tempo ocioso fumando na parte de fora e carregavam consigo todo aquele desagradável odor: “aí é outro professor, outra turma...”.

O espaço da oficina se divide em três áreas: uma destinada a turmas de confeitaria, uma às de padaria e a área dos fornos, entre ambas. Cada área contém os equipamentos próprios para suas respectivas atividades: masseiras, batedeiras, cilindro, divisora, modeladora, freezer, microondas, várias mesas para que os alunos possam trabalhar, bem como estantes com todo tipo de utensílios que possamos precisar. Algumas geladeiras e armários permanecem sempre trancados – cada professor tem sua chave, seu armário, e de modo geral preferem manter certa exclusividade (“às vezes as coisas somem aqui...”).

Somos nós que procuramos e separamos utensílios e pesamos cada ingrediente. Esse é o início de todo dia, quando conferimos um a um os ingredientes, proporções, quantidades e receitas. Fermento é 1 [%)], né? Leva isso tudo de açúcar mesmo? Isso aqui é sal ou açúcar? Onde fica a faca/peneira/margarina/raspadeira? Também os procedimentos são questionados, remetendo às aulas teóricas: posso misturar fermento e farinha? E o aditivo? Açúcar, sal? A margarina vai agora?

São ao todo 4 grupos de 2 ou 3 que se revezam em duas masseiras. À medida que os ingredientes são misturados, André verifica se falta água, se já podemos jogar sal ou gordura ou se a massa já está pronta para ir para o cilindro. Ele nos mostra o *ponto de véu*, pegando e manipulando a massa de modo a verificar sua elasticidade e resistência. “Tão vendo? É assim que deve ficar. Às vezes parece que falta água, mas conforme ela vai trabalhando, vai absorvendo...”; “falta água aí!”; “Essa massa já tá boa... já tá até esquentando, leva ela pro cilindro!”. André disse que não gosta de se gabar, mas que nenhum professor tira pães como os das turmas dele.

“Eu fico em cima, digo como se deve fazer. Se tá errado mando fazer de novo. Não vou dizer que tá bom uma coisa que não tá boa. Porque se lá fora fizer errado, vão logo perguntar quem foi o professor. Se fizer certo vão dizer que é o SENAI, quando erra é o professor que paga.”

Os aparelhos exigem uma técnica que não temos de início. Levamos um tempo para “pegar a manha” do cilindro: enfarinhar, jogar a massa na esteira, mas não muito alto, para não grudar, pegá-la rapidamente, assim que sai dos cilindros, para então dobrá-la, girá-la em 90° e repetir a operação várias vezes, para tristeza da minha coluna. Também a divisora tem suas complicações, e seu uso exige uma dose de contorcionismo para controlarmos a perigosa e rebelde alavanca com as mãos untadas com óleo enquanto travamos a parte superior, giramos com uma das mãos a alavanca maior para um lado e uma menor para o outro. Trazemos de volta com cuidado, destravamos, pegamos a massa e levamos para a mesa, onde os pequenos pedaços são cobertos por sacos plásticos para que possam descansar sem perder

umidade. Começa aí a parte mais difícil de todo o processo, que mais exige habilidade com as mãos, a modelagem. O primeiro pão foi boleado (modelado em formato de bola, como um pão de hambúrguer); André mostrava como devíamos fazer os movimentos circulares com as mãos e tentávamos copiá-lo, com menor ou maior sucesso. Precisamos entender que não basta girar as bolas de massa pela mesa, é preciso utilizar os dedos e o contorno da mão para que a massa adquira um formato de bola considerado satisfatório. “Mais rápido, mais rápido!” Os demais, cilíndricos (como um pão francês, de cachorro quente ou uma baguete), são feitos pela modeladora, mas o fato de ter uma máquina envolvida não significa que nós não tenhamos trabalho. É a máquina quem faz todo o processo, mas se algo não sair como esperado a culpa é nossa. Devemos prestar atenção em como preparamos a massa para introduzi-la na máquina, o ângulo, a posição das mãos e do corpo. Mesmo com sucesso, temos que complementar o trabalho da máquina, reforçando o enrolado, alongando ou ajeitando as pontas, bem como cuidando para que a dobra fique bem justa e não abra durante a fermentação. Coloco uma massa modelada no tabuleiro, mas sou logo repreendido: “Dobra pra baixo, Antônio, isso é básico! Vai abrir tudo quando for pro forno!”.

Findado o processo de modelagem, as assadeiras vão para a câmara climática ou para o armário de fermentação – conferimos em nossas apostilas que o “pão de cachorro quente”, tarefa do primeiro dia, deve fermentar por cerca de duas horas. Os grupos se ajudam, de modo que esse processo de modelagem seja mais rápido. A fermentação é o momento em que limpamos mesas e utensílios e falamos dos mais variados assuntos, entre uma ou outra “conferida” no crescimento dos pães. Embora possa parecer de início um tempo simplesmente ocioso, onde os alunos não fazem nada além de tomar café, contar piadas e descansar, esse é um momento crucial para o desenvolvimento do aluno no âmbito de um processo de formação de um *habitus* específico do padeiro e revela aspectos centrais da relação entre curso e mercado.

Com efeito, é aqui que se evidencia a principal diferença entre a “vida lá fora” e a formação profissional institucionalizada – “lá fora é só trabalho, produção produção produção”, enfatiza outro professor da Agência, Vitor.

“Não tem essa de ficar aí molengando ouvindo musiquinha, falando de novelinha... não é? Enquanto um pão fermenta você faz outro, e não é só 2 quillinho de farinha não, que nem vocês fazem aqui, é 2 sacos de 25 de uma vez. A outra aí reclamando de calor... nunca vi padeiro com calor, não é não? (risos) Você vai trabalhar num cubículo assim, ó, daqui até ali”.

Por este motivo, os professores pedem, vez ou outra, que façamos mais de um tipo de pão ao mesmo tempo ou no mesmo dia. Após modelar uma leva de pães franceses, um aluno pode ouvir do professor uma nova tarefa: “terminou? Então faz sacadura agora... 1 kg de farinha”. Tal solicitação é vista pelo aluno como “maldade”, “crueldade” ou “sacanagem”, o que faz com que todos se mostrem ocupados até a hora que se julgue “seguro” (sem tempo hábil para novas atividades), seja lavando louça, modelando pães vagorosamente ou procurando algo: “Ih, ele mandou o outro grupo fazer mais pão... Finge que tá fazendo alguma coisa aí, Lídia!”.

Por outro lado, não é visto como vantagem se alongar demais nas tarefas, já que não se deseja esperar até depois do horário para fornear e avaliar a produção. Deste modo, a fermentação é foco de atenção também por ser o fator determinante do horário em que terminam as aulas, já que, por mais apressado que se esteja, o pão segue o próprio ritmo, uma vez modelado. Se o aluno está refém da massa na primeira vez que testa determinada formulação, o grupo que realizará a tarefa no dia seguinte pode – e certamente o fará -, com ou sem o conhecimento ou consentimento do professor, alterar sobretudo a quantidade de fermento presente na massa, reduzindo significativamente o tempo de espera.⁹

A exigência técnica não se acaba com a fermentação, no entanto. Falta o corte, “característico do pão francês”, feito com uma lâmina afiada. “Lâmina deitada, senão não

⁹ É interessante observar também a evolução da temperatura da câmara de fermentação, que influencia diretamente sobre a fermentação, dos 27°C recomendados por André no início do curso aos cerca de 40°C das últimas semanas.

abre a pestana! Hoje quero todas abertas!”. Demoro algumas semanas para pegar o jeito do corte (com o passar das aulas, percebemos que não se trata simplesmente de cortar, é preciso que encontremos uma combinação ótima entre tempo de fermentação, quantidade de fermento e a técnica do corte – se a massa fermentar demais, o corte não ficará “bonito”; na pior das hipóteses, irá “arriar” ao menor toque da lâmina). Depois de cortados todos os pães, levamos as assadeiras ao forno. “Por que botou agora Antônio, eu não disse que é só depois? O pão vai ficar russo (pálido)!”), repreende André, ao que reagimos tentando apressada e desastradamente tirar a assadeira do forno e apressar os cortes restantes. Leandro tenta me consolar: “Liga não. Ele fala isso mas lá fora não tem disso não, o patrão quer é que você faça pão, não quer saber se o processo foi todo certinho. Se caiu no chão joga de volta, não tem essa de esperar tudo direitinho, cortar todos antes de ir pro forno... aqui tudo bem, mas lá fora é outra coisa”.

A passagem de um módulo de aulas teóricas para a prática na oficina imprime ritmos opostos. O sono e o tédio dão lugar a dores nas pernas e agitação. Se antes eu podia simplesmente sentar a manhã inteira e fazer anotações precisas e imediatas enquanto meu campo se desenrolava diante dos meus olhos, agora estava ocupado demais para isso, e a dispersão dos grupos exigia um esforço maior para ficar a par dos acontecimentos. Enfim, toda a ansiedade que se sentia em relação ao primeiro mês e meio se converteu em pressa. O movimento intenso de pessoas durante a fase da pesagem reflete o clima de pressão que se estabeleceu: pressão por parte do professor em relação às nossas atitudes, da nossa parte em relação às nossas atitudes, e da nossa parte em relação às atitudes dos outros. Provocações se tornam mais intensas e freqüentes, assim como surgem acusações quanto a uma peça de uniforme fora dos padrões ou a “um corpo mole”. Mas é sobretudo a atenção que devemos dispor à massa a fonte de nossas energias (“cobre com plástico, vai secar!” “Tá fermentando demais!” Anda logo, isso não pode ficar parado aí não!” “Tá machucando a massa, não corta

assim!” “Você vai rasgar a massa toda, abre mais o cilindro!” “Já limparam tudo? Tem uma mesa suja ali, depois os alunos da tarde vão usar”)

Essa tensão chega ao ápice no momento em que os pães estão no forno e se aproxima o momento de avaliar a produção. Leandro não gostou do seu primeiro pão e ameaçou desistir se o do dia seguinte não ficasse bom. Eu também me desanimei com os cortes que não abriam pestana. Após toda uma manhã de trabalho e agitação, a constatação de que o pão não saiu como esperado é sentida como incapacidade nossa, especialmente no início dos módulos, quando não sabemos discernir as causas do fracasso - o conhecimento se torna uma espécie de proteção contra esses altos e baixos da panificação (“o corte não ficou bom, mas *eu sei* que foi porque a câmara estava em uma temperatura alta e isso, aliado à alta umidade, fez com que ele fermentasse rápido demais”).

Felizmente, a maioria dos pães foi produzida com bastante sucesso, e a ansiedade pode se dissipar no momento em que os pães estão prontos e podemos proceder a chamada “análise sensorial dos produtos”. Acompanhados por mortadela, queijo, refrigerante, que levamos especialmente para a ocasião, e mais qualquer coisa que se julgar aceitável e estiver por perto (açúcar, chocolate, maionese, orégano, molho de tomate), podemos então degustá-los e divagar sobre qual é mais gostoso. Distribuímos alguns entre os funcionários e embalamos os pães que sobram, mas não se sabe exatamente o que é feito deles. Ouvimos dizer que são doados para um orfanato, mas temos nossas dúvidas. “Eles devem é comer tudo, levar tudo pra casa...” Nos perguntamos por que não podemos levar sequer um pão conosco, mas não conseguimos sucesso ao pedir para os professores. André tenta explicar:

“É que tinha gente que saía daqui cheio de pão, de quindim, e ia vender na estação de trem, na Quinta da Boa Vista... aí parou com isso. E a justificativa que dão também é que se a turma de joalheria não leva nada, a de automotiva não leva peça de carro pra casa, por que vocês teriam esse privilégio?”.

Além dessa avaliação compartilhada, nos submetemos ainda a uma outra. Uma vez prontos os pães, André escolhe os mais bonitos e leva para Priscila avaliar nosso desenvolvimento. Ele escolhe com cuidado, frequentemente aqueles cujos cortes ele mesmo fizera, o que inclusive gerou um protesto em tom de brincadeira de Priscila. Simone Guedes menciona que o diretor da instituição faz o papel de “grande patrão” (1997: 220), o que me parece pertinente, nesse momento. Subordinado institucionalmente a Priscila, André mostra seu trabalho através dos pães de seus alunos, e insiste sempre para que mostremos a ela nossa produção. “Lá vai ele puxar o saco da Priscila...”, pode-se ouvir nas conversas entre os alunos, que zombam do que consideram um sinal de fraqueza advinda de uma excessiva aceitação de subordinação hierárquica.

2.2) De que riem os alunos?

Dentre todos os detalhes e sutilezas que perfazem o dia-a-dia no curso, talvez o mais difícil de expressar textualmente sem descaracterizá-lo completamente seja o humor marcadamente sexual que espreita a todo momento por uma oportunidade para se fazer notar. Não são apenas palavras ou gestos, mas sobretudo o tom das brincadeiras e comentários que se perde no papel. O que soa aqui inevitavelmente grosseiro, forçado e sem graça alguma é uma frustrada tentativa de reproduzir um ambiente em que tais aspectos se revestem de uma naturalidade absoluta. Embora tenha pensado no início em deixar de lado a sexualidade e o humor, fatores que, além da dificuldade de traduzir por escrito, me pareciam supérfluos e sem maior importância no contexto mais amplo da pesquisa, decidi que era preciso sim me dedicar a este tema, mesmo que sacrificando toda espontaneidade e frescor característicos das situações. Como tentarei demonstrar, o humor dá corpo ao que se pode chamar de “resistência

cotidiana” dos alunos, mas é também um fator estruturante do processo de apreensão da teoria, de técnicas e valores.

Uma das atividades da primeira semana na oficina foi o pão francês. Roberta e Delsolino seguiriam o “método direto”, enquanto Lídia e Alfredo seguiriam o “método esponja”. A principal diferença entre os dois métodos está nas etapas de fermentação: enquanto o método direto consiste na simples mistura e batimento dos ingredientes, que já fermentam em seu estado final, a esponja exige uma pré-fermentação com parte da farinha e da água utilizadas na receita, formando uma massa que cresce por um período que pode ir de 30 minutos a 24 horas. De aspecto mole e pegajoso, cheia de bolhas internas de ar, pode-se dizer que se assemelha mesmo a uma esponja. Não foi essa, no entanto, a primeira e principal apreensão que dela teve Delsolino, voltando da câmara de fermentação, onde acabara de colocar seus pães recém-modelados.

Apalpando a massa, que por baixo do plástico que a reveste se faz sentir macia e extremamente leve, e que gruda e estica ao contato direto com os dedos, ele e Roberta discutem suas sensações da esponja. “Olha só, gente, não parece as bochechas do seu Delso?”, no que as aperta e puxa para baixo, procurando enfatizar seus 52 anos, uma eternidade para ela. “Ai garota, não faz isso... Poxa, eu tô velho mas ainda tô inteiro”. Roberta duvida e o desafia a mostrar sua “barriguinha sarada”. Não se fazendo de rogado, Delsolino levanta a blusa e provoca suspiros e gargalhadas quando Roberta constata o que ela passaria a mostrar para todas as alunas como “o tanquinho do seu Delso”. “Arrasou, heim? Dá até pra contar os quadradinhos, ó! 1, 2, 3, 4, 5, 6... Que isso!”

“Hoje eu tô assim, magricelo, mas eu já fui forte, eu subia aquelas pedras todas, fazia muito exercício. É, menina, eu já tive meus tempos...” Roberta ri e aperta a esponja como que para provocá-lo. Delsolino contempla a bacia com a massa por alguns segundos, franze a sobrancelha esquerda e dispara: “Cara... essa esponja assim tá me lembrando umas domésticas

lá de Brasília...” Demonstrando estranhamento, o questiono a respeito. “Ah, eu ia num forró lá que pelo amor de deus... só dava doméstica... sabe aqueles mulherões? Daqueles que te pegam e fazem o diabo a quatro, com vontade mesmo, cheias de fogo...” Diante dos risos gerais, ele continua: “Ah, mas eu gosto de mulher assim, com carne, volumosa... Mas tem que saber usar dessa sensualidade, claro, tem que saber exhibir os dotes... quando botam aquela roupinha colada, apertadinha... (suspiros) Me segura!”

Roberta pára de modelar seus pães e se volta para Beto, não acreditando no que acabara de ouvir: “Caraca, seu Delso, que nojo!”. Delsolino prossegue: “Ó, mulher pra mim tem que ser gostosa, voluptuosa. Com aquelas estrias, os seios escapando da roupa... Aí, se pintar o cabelo de loiro e estiver com aquele uniforme de doméstica aí eu gamo mesmo!”. “O que, tipo a Dona Fátima [faxineira]?”, questiona Beto. “Ah, a Dona Fátima... (risos)”

Projetando riscos à massa provenientes dessa inusitada associação, André, que acompanhava tudo de longe, pede a Lídia que tenha cuidado com ele: “O pior é que ele acredita nessas coisas que ele fala... Ih, tira essa esponja daí logo! Que perigo!”

Com efeito, tudo na oficina é um potencial objeto de apropriações sexuais. Seja o pão tatu, cujo corte foi comparado aos órgãos genitais de Rubi, figura símbolo das mulheres que trabalham nos “templos de tolerância” descritos por Delsolino, seja os pães “regueifa” e “trança catarina”, que logo receberam de Alfredo os nomes de “regueixa” e “Ana Catarina”, passando inclusive pelo instrumento usado para retirar as assadeiras localizadas mais ao fundo do forno, um pedaço cilíndrico de madeira que rende intermináveis comentários infames como “cadê o pau?, você pegou o pau, Karina?”, “Mostra aí pro Beto como se usa o pau”, “Ele quer saber onde você botou o pau” e outros do gênero. Até mesmo um momento mais sério de reclamação de Delsolino, decepcionado com a maneira como André manifestara desaprovação em relação ao manuseio que seu grupo fazia da massa no cilindro, culminou em comentários de cunho sexual. Após os dois se entenderem e se desculparem, Roberta

provocou o professor, dizendo que “não pega bem essa história, você mexendo com o Delso no cilindro... E vai que ele gosta?” Alfredo completa que “depois sai no jornal essas coisas, tá cheio de professor abusando de aluno... e ó, o Antônio ali... só no caderninho dele anotando!”. Em meio a risos, tento manter o semblante sério, confirmo e acrescento que este vai ser o título do meu “livro”, imitando o estilo sensacionalista dos jornais lidos durante os intervalos: “PROFESSOR DO SENAI MOLESTA ALUNO NO CILINDRO”.

Tão numerosos quanto os instrumentos utilizados na oficina são as possibilidades que eles oferecem em relação à elaboração de pães. Diversos tipos de forma, assadeira, fornos e masseiras, sem falar nos ingredientes, permitem que os pães sejam produzidos de diversas maneiras, com resultados distintos em algum aspecto. Embora os professores enfatizem as diferenças entre os diversos métodos e técnicas, bem como entre pães que partem da mesma massa para adquirir modelagens distintas, a percepção dessas diferenças como significativas depende de uma série de processos que nos condicionam a percebê-las como tais. Leandro comentou em determinado momento do módulo de pães de sal que aquelas massas eram todas iguais. “Bisnaga, baguete, brigitte, mini-churrasco... é tudo pão francês! Na minha padaria não vai ter essa brigitte não, pra que? É tudo pão francês...” A respeito do pão de campanha, cuja massa continha o maior número de ingredientes dentre todas as que fizemos, seu comentário foi o mesmo que seguiu a bisnaguinha e o pão de coco, considerados por todos um fracasso: “Não gostei. É... não gostei. Muito trabalhoso. Sem graça. Na minha padaria não vai ter esse pão não.”

Isso não implica de maneira alguma que os alunos simplesmente “não saibam” ou não tenham suas próprias percepções dos produtos e de sua atividade. É interessante observar as figuras de linguagem utilizadas aqui. Leandro faz faculdade de matemática e trabalhava em um supermercado, no setor de laticínios ao lado da padaria. Decidiu se matricular no curso não para abrir uma padaria, mas para poder trabalhar em uma, ao menos enquanto cursar sua

graduação. Ainda assim, expressa sua avaliação dos produtos em termos da “sua padaria”, situada em um futuro imaginado. Mais que um projeto efetivo, a “minha padaria” simboliza aqui uma referência ideal nos termos da qual se desenvolve um processo fundamental que deve ocorrer ao longo dos seis meses em que nos dedicamos ao curso. O que transparece no mote bem formulado por Leandro é o tipo de relação que se estabelece entre o aluno e o conteúdo do curso, as técnicas e os conhecimentos teóricos e práticos apreendidos. Trata-se do movimento que transforma uma pessoa em um *padeiro*, que pressupõe o domínio de todos os aspectos e etapas da produção, como veremos com mais calma na parte 2 desse trabalho. O que eu gostaria de enfatizar aqui é a importância enorme que assume aquele humor a que me refiro nesse contexto.

Willis (1991) chama atenção para o lugar do humor na cultura operária das escolas profissionalizantes da Inglaterra, um lugar de contestação e de marcação de identidade. Está claro que esse é também aqui um aspecto importante, mas gostaria de enfatizar o que Wagner (1981) chama de “esforço controlador” que empreendemos ao lidar com novas experiências para compreender a importância desse processo de reinvenção criativa da relação aluno professor, da relação com a teoria e da própria natureza a partir da relação teoria e prática.

Quando se pensa em uma dinâmica de ensino, a imagem mais comum é a de um professor que transmite certos conhecimentos ou fatos a alunos, onde cabe ao aluno aprender ou não – decorar, guardar, internalizar mais ou menos os fatos que o professor tencionou apresentar. Esse cenário enfatiza a reprodução pura dos conhecimentos, já que retira do aluno um papel ativo no processo. Quando dá nomes aos pães, ele não está apenas brincando com o arbitrário dos signos ou contestando uma autoridade, está também moldando seu próprio conhecimento e dando corpo a novas possibilidades. Da mesma forma que as atuações de Delsolino com as enzimas, isso não só imprime um caráter particular ao conteúdo que é transmitido, mas o reconfigura mais profundamente no âmbito da trajetória de aluno a

padeiro. Se é verdade que os fatos da natureza são construídos, essa construção se atualiza a cada momento, a cada transmissão e reprodução. De maneiras inesperadas e mesmo estranhas em relação à apreensão esperada pelo sistema, os limites e significados “tradicionais” são a todo momento colocados em risco através de novas associações, e os mistérios e estranhezas que envolvem todo o processo de produção de pães se tornam de algum modo familiar.

2.3) A aluna nova

O curso de qualificação básica em padeiro é composto por uma série de módulos. São eles “Leitura e Comunicação”, “Matemática Aplicada”, “Iniciação à Tecnologia da Indústria da Panificação”, “Iniciação à Tecnologia da Indústria” “BFP - Boas Práticas de Fabricação e Higiene na Manipulação de Alimentos”, “Técnicas de Manipulação de Equipamentos e Utensílios de Padaria e Confeitaria”, “Ingredientes de Panificação e Confeitaria”, “Fabricação de Pães de Massa de Sal” “Produtos de Massa Semi-Doce” , “Produtos de Massa Doce”, “Pães Rústicos”, “Pães de Massa Fina”, “Logística de Armazenamento de produtos de panificação e confeitaria” e “Planejamento da produção”. Para receber o certificado de conclusão de curso, o aluno deve cursar com aprovação todos os módulos¹⁰. Existe, no entanto, a possibilidade de cursar apenas um deles. Foi o que fez Lúcia, nossa primeira visitante, que se juntou à turma durante o módulo de pães semi-doces.

Era início da semana, e um misto de sono e ansiedade pelas novas receitas tomava conta do ambiente. Após um módulo de pães de sal considerado por André como “excelente”, iniciáramos a produção de pães como o de cachorro quente, hambúrguer e suíço. Pouco antes das 8 da manhã, horário do curso, nos surpreendemos com a entrada de uma mulher na sala.

¹⁰ Em caso de reprovação, normalmente por falta, o aluno deve repetir o módulo com outra turma quando possível, mediante novo pagamento do módulo.

Nos entreolhamos e ouvimos de André: “Massas semi-doces?” Uma tímida confirmação se seguiu de uma breve apresentação. “Meu nome é Lúcia...”. Lúcia entrou e se sentou ao meu lado. Enquanto André explicava o que faríamos, tentei saber mais sobre nossa nova colega, mas não obtive muito sucesso. Disse apenas que era decoradora e não trabalhava com padaria, mas que tinha bastante facilidade para cozinhar. Mencionou algo sobre confecção de sanduíches e algum acontecimento trágico no meio do caminho, mas não quis se prolongar.

Após ditar a formulação do primeiro pão, André explicava os procedimentos, e eu tentava traduzir para Lúcia, na medida do possível:

“Nós vamos bater a massa de 12 a 15 minutos na semi-rápida [Temos duas masseiras, a rápida e a semi-rápida. Na rápida bate só uns 7 minutos no máximo, senão passa do ponto e “queima” a massa. A gente separa os ingredientes todos antes, mistura tudo menos o sal, gordura e água e bota na masseira] Depois de pronta nós vamos pesar as bolas e levar para a divisora [A divisora é uma máquina que divide em 30 pedaços iguais. A gente calcula o peso de 30 pães e leva lá. Só tem que tomar cuidado que ela é meio perigosa]. Vamos deixar descansar por 10 minutos, passar na modeladora e de lá vai pra câmara, e de lá pro forno.[A câmara é como um armário que faz o pão fermentar mais rápido].”

Percebo que é informação demais, mas acho que ela sequer tentou entender. “É, essas coisas todas amanhã eu vejo. Só vendo lá...” Ao final da aula, André libera os demais alunos, mas pede para Lúcia ficar.

No dia seguinte, no entanto, ela não apareceu. “Caraca, o que você falou pra ela? Já assustou a menina no primeiro dia?” questiona Lídia. André responde que só quis conversar com ela um pouco para explicar algumas coisas sobre ingredientes e os equipamentos da oficina.

“Essas coisas que vocês viram nas aulas teóricas... Mas aí, ela é muito doida, não quis saber de nada não. Ela veio com um papo de que o que importava mesmo era a prática, ela sabia como eram essas coisas: ‘tem que ter amor, carinho... Aí você faz, se não ficar muito bom bota mais uma coisinha ou outra, um pouquinho disso, daquilo...’. Eu falei que não, que aqui não tem essa de amor, aqui é técnica. Esquece essa coisa de xicara, colher, pitada... É técnica, precisão, aqui é produção.”

Roberta ri, e completa: “E ontem? A gente tava lá tomando café e vem ela toda folgada reclamando... falou que ela tava se regulando pra pegar pouquinho e a gente lá com um copão cheio... mal chega e já vai reclamando?” “Ela vai ver...” ameaça André, fazendo feição de quem planejava algo sinistro. “Ah, mas até que é jeitosinha, viu? Dá um caldo...”, comenta Alfredo, ao que Beto prontamente responde: “Jeitosinha? Você viu o tamanho da calcinha dela? Parece uma sunga!”. Roberta não se agüenta de tanto rir: “Como assim, você reparou na calcinha dela?”. Alfredo e Beto se olham e soltam um sorriso: “Claro, ué...”

Lúcia foi um mistério que nos acompanhou (em espírito, como se referia Delsolino) até o final do curso. Embora tenha estado presente em apenas 3 das 7 aulas do módulo, esse curto período foi o suficiente para que ela fizesse parte integrante do imaginário coletivo da turma. Seja pelas piadas que não entendia (porque não tinha como entender, não tendo participado do restante das aulas), pela maneira irritante como sussurrava “Cuidado com os pãezinhos! Tadinho do pãozinho...” quando estávamos à boca do forno, pelas freqüentes faltas e atrasos, seguidos por comentários em momentos inconvenientes (certa vez, quando tentava preocupado consertar com mais farinha a quantidade excessiva de água na massa, após ser repreendido por André, insistiu em perguntar se eu estava bem, porque “essas coisas passam pro que você faz”), Lúcia foi um marco. Foi a partir dela que percebi pela primeira vez com mais clareza o que se pode chamar de “espírito de turma”, isto é, a formação de uma percepção de um “grupo”, aqui motivada pelo estranho, pela figura do “outro”¹¹, mas que buscava em todo o processo de aprendizado as bases para se fazer perceber. É interessante notar como a *turma* aqui se reveste de um caráter distintivo que se define em função de um conhecimento teórico da atividade de padeiro, ou ao menos de uma inserção em um processo que nos levaria a isso. Éramos *padeiros* (ou *aprendizes de padeiro*), enquanto Lúcia era apenas uma visitante ocasional.

¹¹ Barth (1989) problematiza a coesão pressuposta por conceitos como grupo e cultura, chamando atenção justamente para o processo de manipulação de fronteiras, de constituição de diferença

Embora seja talvez a mais notável, Lúcia não foi o único estranho a atizar algum "espírito de corpo" na turma, tampouco o único a freqüentar piadas até o final do curso. Esse mérito coube também a Elina, professora de português (Leitura e comunicação, curricularmente).

Estávamos todos muito curiosos com essa aula. O que seria dado em português para uma turma de padeiros? Quem seria a professora? André já tinha dito que a matéria era uma exigência do MEC para que o curso pudesse ser classificado como qualificação básica. Ao contrário das aulas de matemática, que ele acompanhara, dessa vez ficaríamos a sós com a professora. A não ser como piada ("Sabe o que deve ser? Vem um português falar da padaria dele), Português não parecia ter qualquer relevância maior para nossa formação, ao menos na visão de alunos e instrutores.

Iniciada a aula, Elina comenta que serão matérias rápidas, básicas. O propósito, segundo ela, é de apenas tirar dúvidas, e acha que não terá tantos problemas. É uma matéria importante, para ela, na medida em que lida com comunicação, um instrumento para qualquer atividade e que permite a movimentação pela sociedade.

Pede que nos apresentemos, "até por que expressar idéias com clareza faz parte dos objetivos do curso". Roberta diz que quer fazer confeitaria e faculdade de gastronomia, ao que Elina responde que cozinha industrial é barra pesada. Lídia diz que tinha um objetivo (pessoal, não quis dizer), mas não sabe mais - o curso abriu novas possibilidades. Delsolino diz que quer "ser padeiro mesmo" - o curso vai deixá-lo seguro para a profissão. A discussão toma um rumo estranho quando a professora começa a falar sobre falta de capricho nas atividades, o que a leva para trens na Inglaterra, vulcões na Islândia... Ninguém parece entender bem aonde ela quer chegar, mas todos participam. Afloram concepções de coisa pública ("no Brasil é tudo bagunça", "confundem público com grátis"), esquemas evolucionistas ("como se chega nesse estágio social?" "são civilizações mais antigas..." "a

formação pode fazer pular etapas?") e críticas aos políticos brasileiros e seus eleitores, que "não têm consciência e se deixam ser vítimas de pressões". De volta às apresentações, Jorge comenta seus planos de abrir uma padaria, e qualifica o panorama a partir dos gastos altos: só problema, burocracia, roubo... Falo da minha pesquisa, que parece suscitar uma certa desconfiança, mas nenhum interesse maior.

Assim que fizemos uma pausa para intervalo, fomos todos para o canto do café falar mal da "tia brava", entre bocejos, risos e manifestações de desespero em relação à aula. "De onde ela veio?", "o que ela fuma?", "por que ela não se arrumou (sua aparência fora considerada "desleixada" por conta de suas roupas "velhas" e seu cabelo "mal cuidado")?", "por que a única mulher que deu aula até agora tinha que ser tão feia?". Esse clima dura o restante da manhã, até sairmos às gargalhadas do SENAI, com ameaças de faltas para o dia seguinte. Somente Karina disse ter adorado a aula, pois "a professora é muito culta, manda bem.". Embora as aulas tenham melhorado nos dias seguintes, na avaliação geral dos que não cumpriram a promessa de não comparecimento ("gente, o que houve? A aula foi boa! Ela tá estranha, tá até conversando direito com a gente, simpática..."), Elina não escapou de ter sua imagem associada ao pão de ervas, logo apelidado de "Pão Elina". Mais que isso, suas aulas se tornaram uma referência para um tipo de teoria sem qualquer utilidade, em oposição a uma teoria considerada aplicável, necessária para que uma pessoa se torne um padeiro.

"Ela falava de chás das virgens do jardim de jasmim do dragão de porcelana vermelha no orvalho de maio [referência a um exercício proposto: recebíamos uma espécie de provérbio chinês em cartelas embaralhadas e devíamos organizá-los de modo que fizesse sentido] e eu reparando: tô eu lá roncando, o outro se controlando pra não rir, aí eu olho pro lado e tá o Antônio caindo na gargalhada! Aí eu desisti! Sabe? Não é que nem as aulas do professor Joaquim, que era difícil, eu chegava com sono, não entendia nada, mas aí eu tirei um fim de semana pra estudar e agora eu faço aqui essas contas todas do pão em dois segundos, rapaz! Quer dizer, era um conhecimento que a gente precisa ter mesmo." (Alfredo)

Um momento diferente ocorrido durante essa semana pode ajudar a compreender melhor essa dinâmica entre conhecimento útil e inútil. Certo dia, às 11h, fomos chamados a

um grande auditório, junto com todas as turmas e professores do SENAI, para assistirmos a um vídeo sobre o projeto “atitude inovadora”, que seria lançado em breve. Ninguém entendia muito bem o que estava acontecendo, mas rumores de que iríamos ficar até 13h, uma hora além do normal, assustavam os alunos e provocavam reações adversas e ameaças de fuga. Comentei com André que havia aprendido com ele que não se devia fazer hora extra, ao que se fez de desentendido: “vamos ver, né?”. Como os rumores pareciam estar certos, o auditório, que estava lotado às 11:59, se esvaziou enormemente assim que os relógios marcaram meio dia.

Qual a razão dessa debandada, da parca adesão ao projeto e, principalmente, como compreender a extrema naturalidade e falta de receio dos alunos ao abandonar um auditório mesmo na presença de professores? Nunca tinha visto algo assim quando eu estava no colégio ou mesmo durante a graduação.

Uma constatação evidente era um sentimento geral de que não se entendia o sentido daquilo tudo. Perguntei a um aluno de outro curso o que estávamos fazendo ali e o que era aquela apresentação, mas ele só sabia dizer “sei lá, cara”. Lembrei naquele momento de uma análise de William Foote-Whyte a respeito das origens de ações e adesões conquistadas em Cornerville (1973). Será que se aplicariam produtivamente nesse caso? Lembro de outras propostas mais bem sucedidas ao longo do curso: trazer refrigerante e acompanhamentos para os pães; as panquecas, a lasanha e os salgadinhos trazidos por Jorge; um bolo de cenoura solicitado a Lídia por André como “pagamento” por uma receita de biscoito; empréstimos de DVDs e mesmo uma ida à Expo Food, que embora não tenha se concretizado chegou a empolgar alguns; a professora de português pediu para que levássemos jornais para um exercício, e mesmo ela conseguiu bastante êxito.

Por mais que se trate de um sistema nacional, altamente burocratizado e referido a atividades industriais, o ensino no SENAI passa sobretudo pela relação professor-aluno, e

essa é uma relação próxima, que estabelece dinâmicas próprias, que envolvem simpatia, intimidade, conversas fiadas, convivência no dia-a-dia da instituição. No momento que o professor origina uma proposta de ação à turma ou quando a turma propõe algo ao professor, são essas relações que entram em jogo. Quando, pelo contrário, o sistema, na forma impessoal de sistema, aliado à dimensão do evento, que uniu diferentes turmas sob o rótulo de “alunos”, no espaço impessoal do auditório, propõe que participemos de um projeto apresentado em um vídeo feito em “linguagem de pedagogo”, não existe suporte algum para que essa proposta seja levada a sério. Mesmo quando somos confrontados com exigências “do sistema”, como a obrigatoriedade de se fazer a barba, usar crachá ou uniforme, a trajetória percorrida por essas diretrizes dizem respeito sobretudo a esse tipo de relação que se estabelece entre pessoas próximas cotidianamente (a Priscila vai reclamar comigo, sobra pra mim...)

Não é de se espantar, portanto, que toda essa rede de sociabilidade trabalhada por professores, funcionários e alunos dia após dia se reflita no conteúdo do curso, que embora seja conformado por uma série de exigências e acordos entre MEC, SENAI e sindicatos, passa necessariamente por um professor até chegar ao aluno. Dos 4 professores regulares da unidade, tivemos contato mais direto com 3, André, Vitor e Ricardo. André foi o nosso principal professor, que acompanhou a turma das primeiras aulas de matemática até quase o final, quando teve de se licenciar por motivos de doença na família. Com ele aprendemos sobre ingredientes, processos panares e toda nossa base teórica. Nosso contato com Vitor se dava principalmente quando o relógio se aproximava de meio dia e os fornos começavam a apitar, indicando que os pães estavam prontos (“Ih, chegou o Vitor... sempre na hora boa!"). Embora tenha ministrado o módulo de planejamento da produção, ele esteve sempre presente pelo prédio, e pudemos muitas vezes conversar sobre produtos, dicas de procedimentos e experiências de trabalho, bem como experimentar biscoitos e doces que eram produzidos. Já Ricardo substituiu André no final do curso, no módulo de pães rústicos, e não teve uma boa

recepção por parte de alguns alunos. Havia sido convidado por André para assistir nossas apresentações nas aulas teóricas, mas seus comentários e críticas insistentes tornaram sua relação com alguns alunos mais complicada. Ainda assim, pôde nos passar seus conhecimentos e valiosas dicas.

Podemos tomar como exemplo de produto à mercê das transformações das redes trabalhadas por cada um a sacadura, espécie de pão francês boleado, um dos mais apreciados pães que fizemos. Vejamos uma possível formulação e procedimentos, retirados das anotações feitas na minha apostila:

Sacadura				
Farinha de trigo	100 %	3200g	Tempo de mistura	15 min
Água	58 %	1857g	Tempo de descanso	20 min
Fermento instantâneo	1 %	32g	Tempo de fermentação	30 min + 20 min na geladeira
Açúcar	1 %	64g	Temperatura do forno	220° (forno lastro)
Sal	2 %	32g	Vapor	Sim
Leite em pó	1 %	32g	Obs: bolear e passar na água e na farinha duas vezes. Assadeira de pão francês. 3 tipos de corte: X, # e \	
Melhorador	1 %	32g		

Se as medidas em gramas não devem suscitar qualquer estranheza ao leitor, acredito que tabela referente à porcentagem mereça algumas palavras. Como ler tais indicações? A farinha corresponde sempre a 100%, e assim se torna uma referência para os demais ingredientes. A indicação de 58% de água corresponde, deste modo, a 58% da quantidade de farinha utilizada (58g para cada 100g de farinha, 64g para 3200g); o fermento é utilizado em uma escala de 1% em relação ao peso da farinha (1g a cada 100g de farinha, 32g para 3200g),

e assim por diante. A composição total da receita, isto é, o total da massa, não corresponde a 100%, mas a 162%, a soma das porcentagens, valor transformado em 162g para fins de cálculo (qual a quantidade total de massa que será necessária para produzir 75 sacaduras com 70g cada e, de acordo com a formulação, a que quantidade de cada ingrediente este número corresponde?).

A formulação da receita é um primeiro ponto de possível variação, já que cada um tem sua preferida, e frequentemente a alterávamos de acordo com nosso gosto, nossa pressa e disponibilidade de ingredientes, sem maiores conseqüências ao produto final. Estas modificações são pensadas primeiramente a partir da porcentagem: podemos, por exemplo, utilizar apenas 1% de fermento, retirar o leite em pó e adicionar 0,5 ou 1% de gordura, posteriormente convertidos a gramas para que se possa pesar a quantidade exata na balança. Embora essas pequenas alterações, como vimos e veremos, sejam fundamentais na formação do padeiro e constituam instrumentos básicos de domínio de sua atividade, refletindo uma série de intenções, especificidades e sutilezas da profissão, gostaria de deixá-las de lado no momento e abordá-las com mais calma nos capítulos seguintes.

É na maneira de se fazer o produto que se evidencia todo o jogo de influências entre professores e alunos em relação ao processo. André nos ensinou a utilizar assadeiras perfuradas para preparar a sacadura, e o sucesso da atividade não nos levou a maiores questionamentos. Vitor e Ricardo, no entanto, preferem utilizar a assadeira comum, lisa, e sempre que podiam nos repreendiam pelo uso da perfurada.

Ricardo - “Por que você tá usando a assadeira de pão francês, Roberta? Vocês têm mania de fazer sacadura aí... já não falei que é na outra? Por que fazem aí?”

Roberta - “O André ensinou assim, ué.”

Antônio - “E fica mais crocante na furada, né?”

Ricardo - “É que a sacadura é um pão com a casca mais firme, mas é macio por dentro. Se fizer assim fica todo crocante, que nem pão francês, tá errado.”

André certamente discordaria de Ricardo. Disse repetidas vezes que Ricardo faz no tabuleiro comum, mas que sacadura é no de pão francês. Chegou a tomar uma fornada que eu havia feito como exemplo para um aluno de outra turma: “Tá vendo? Isso que é sacadura, é assim, olha!”.

Usei o termo “preferem” para me referir ao uso da assadeira lisa por Vitor e Ricardo, mas não se pode perder de vista as bases e implicações dessa preferência. Mais que uma questão de simples gosto pessoal, está em jogo aqui toda a conformação do produto, do que *é* ou *não é* uma sacadura, e com isso a posição do professor em relação à turma, aos outros professores e aos seus superiores.

André conta ainda um episódio envolvendo o pão de campanha.

“Uma vez teve uma discussão entre o pessoal daqui e do do SENAI de Vassouras pra saber como era o pão de campanha, pra essas coisas de olimpíada. A gente aqui dizia que era de um jeito, lá diziam que era de outro. Eu fui, pesquisei e mostrei: ‘tá aqui, ó – não é nem como a gente falava nem como vocês falavam’. Era de uma outra maneira, nem uma nem outra!”

A olimpíada a que se refere são as Olimpíadas do Conhecimento, uma competição que envolve todas as unidades do SENAI no Rio de Janeiro, em um primeiro momento, e então todos os estados, cada qual com seus representantes selecionados na etapa anterior. Apenas menores de 21 anos podem participar, os chamados “alunos olímpicos”, que ganham treinamento especial para o evento (somente Roberta cumpria as exigências na minha turma, mas foi eliminada já nas primeiras fases). Infelizmente, este é um processo longo, e as primeiras etapas ocorreram em um período muito próximo à entrega deste trabalho. Com isso, não tive condições de acompanhar com a atenção necessária todas as questões que envolvem as olimpíadas. Fica aqui a sugestão para uma futura pesquisa, bem como a hipótese de que as olimpíadas têm um papel central na estruturação dos cursos e no capital simbólico que cabe a

cada unidade participante (sobretudo vencedora) dentro do sistema como um todo, com prováveis implicações na posição de cada pessoa envolvida, seus projetos e possibilidades.

“Tudo intriginha entre eles...”, resume Beto.

Parte 2

Capítulo 3) O toque do padeiro: conhecimento e domínio da atividade

“Hoje as padarias são muito mais que ‘pãozinho’. São melhores. Claro, ainda existem aquelas padarias tradicionais, do português, que vendem só pão francês, pão doce e sonho... Fui em uma no Méier que tinha café, jornal... as padarias estão se expandindo, oferecendo mais aos clientes. Sou contra algumas coisas só: fralda – aí não dá, né?”

André passa a falar na necessidade de pensar em expansão, em todos os sentidos.

“Na razão social já vem ‘comércio de alimentos e bebidas’, que é pra poder expandir, não se limitar. Senão fica preso só naquilo e não vai pra frente. Tem que evoluir, investir – já abrir a primeira pensando na próxima, isso te condiciona a crescer. Se não for assim, vai fechar. Não tem jeito, ou cresce ou fecha, vocês podem apostar. E outra coisa, não pode ter medo de investir ou achar que as pessoas na região da sua padaria não são boas o bastante ou são pobres demais. Não é verdade que não vão pagar mais por um produto melhor. Mas claro, pra isso tem que investir em você também. Entender dos processos, dos produtos, os problemas... Saber avaliar seu cliente, saber reduzir desperdícios, lidar com seus funcionários, seu pessoal... Você, enquanto dono, se ficar só atrás do caixa, vai falir. Tem que ser padeiro, dominar todo o processo.”

“Tem que ser padeiro, dominar todo o processo”. Se pudesse resumir o curso em uma frase ou expressão, seria provavelmente essa. Uma frase aparentemente simples, mas que permite explorar uma série de aspectos fundamentais de toda a construção de uma mão-de-obra qualificada. De início, precisamos nos perguntar mais especificamente o que é “ser padeiro”, qual é ou quais são os “processos” a que se refere, e o que significa “dominá-los”. Por fim, o verbo no imperativo dá o tom de uma engrenagem posta em movimento: não há alternativa.

Para começar a pensar nessas questões-chave, podemos seguir André:

“Hoje a panificação se transformou numa arte. Você come com os olhos, primeiro vê se tá bonito. Eu sou chato, vocês vão ficar também. Se não tiver pestana não compro. Quando aprendemos a fazer ficamos muito seletivos. Uma coisa que eu não gosto, por exemplo, é mistura pronta, pré-mistura. Prefiro um pão artesanal.

O que eu vejo hoje é uma perda de identidade das padarias. Está se usando muita pré-mistura, e os serviços cada vez mais terceirizados... Você vê muitas padarias que perderam o foco, perderam a identidade. É diferente de uma Colombo, que mantém os mesmos processos, sabores, receitas. Hoje os produtos por aí são todos iguais, o sonho de uma padaria tem o mesmo sabor em outra, e em outra, e em outra... Antigamente você provava um sonho e sentia, sabe? ‘Nossa, que sonho bom!’ Hoje tem conservante, estabilizante, aromatizante... Eu já vi padaria que fazia o creme com água, farinha, corante e essência de baunilha. Era horrível, claro! Mas por que faziam assim? Por que não sabem, não procuram evoluir. A dificuldade de se fazer pão artesanal hoje é que os trabalhadores têm pouca qualificação. Fazer pão é muito mais que sovar farinha. Pode ter as melhores máquinas, uma padaria linda, enorme. O maquinário não é nada sem o profissional.”

André apresenta uma tensão que considera importante entre o pão *artesanal* e o *massificado*, entre a *receita marcada* e a *pré-mistura*. Mais uma vez, no entanto, essa relação deve ser inserida em seu devido contexto, uma vez que, se o leitor não estiver atento a suas próprias conexões analíticas, ela se torna muito facilmente conformada a uma oposição artesanato x indústria. É preciso, portanto, enfatizar que esta não é exatamente a disputa a que Bertaux se dedica na França, por exemplo. Embora tenha escolhido o termo artesanal, André jamais chegaria ao ponto de defender o banimento de aditivos industrializados, do fermento instantâneo seco ou da margarina, que ele mesmo enfatizava ser uma única molécula distante do plástico. Tampouco pregaria o uso de farinha de trigo orgânico ou do fermento natural na padaria, muito menos a sova manual da massa, embora saiba e nos tenha ensinado a fazê-lo. Em momento algum André critica os pães de grandes indústrias; pelo contrário, elogios a pães de forma ou bisnaguinhas são freqüentes e sinceros.

Para enveredar por esta tensão, portanto, é preciso se perguntar sobre as especificidades que seus elementos apresentam aqui, que contornos o artesanal e o massificado adquirem nesta oposição. Com efeito, o que confere a essa relação um aspecto característico é a peculiar mediação da categoria *qualificação*, relacionando de maneira

aparentemente paradoxal *tradição e evolução*. Se o *artesanal* não exclui o *industrial*, é porque não se trata de ingredientes, equipamentos, processos ou produtos específicos, mas da maneira como um padeiro se relaciona com todos esses aspectos. Contudo, ainda não podemos avançar a fundo na questão se não elucidarmos essa figura central do padeiro. O que envolve, afinal, ser um padeiro? Como um grupo de alunos sem qualquer experiência na profissão pode se tornar um grupo de padeiros?

André responde:

“Padeiro não é seguidor de receitas. É um elaborador, é criativo. Qual receita usar vai depender do maquinário, dos processos, dos ingredientes... São 3 matérias fundamentais: BPF, matemática e ingredientes. Sabendo isso, você vai numa banca, só olha uma receita e já vê que vai dar errado. Você vai para um teste e não precisa levar um livrão com as receitas. Você faz na hora, você sabe o que é um pão de sal, semi-doce ou doce, sabe as características da massa, e aí pode brincar com as formulações. Não fica preso.”

Vitor oferece outra visão sobre o tema:

“Padeiro é padeiro, confeitiro é confeitiro. Tem que separar pra valorizar. Na Europa somos tão valorizados quanto médico. É aquela coisa que eu te disse outro dia, os patrões querem contratar mestrinhos, que fazem tudo, mas não existe mais isso. Se não fosse briguinha de sindicato, se unisse, ia crescer muito. Mas aí chega o cara e só sabe fazer pão francês e pão doce... Com pré-mistura, ainda por cima. Vai ganhar 400 pra sempre, pô! Não é o produto em si, é o processo! O cara fica limitado! Eu antes não sabia fazer pão, tinha medo da massa. Eu fazia mais decoração de tortas, bolos... Mas eu vim pro SENAI e vi que fazer pão era mais fácil!”

Como o leitor talvez tenha desconfiado até aqui, a representação ideal do padeiro se baseia em um sentimento específico em relação à sua profissão: sensação de liberdade, de controle onisciente da sua atividade, em oposição a ser por ela controlado. O padeiro sabe o que está fazendo e o que precisa fazer: ele identifica problemas e aponta soluções; é capaz de planejar produções de diferentes escalas, otimizando tempo e espaço e minimizando desperdícios. Reconhece que existe uma multiplicidade de processos e sutilezas que envolvem a panificação, mas procura se valer desse conhecimento para submetê-las a seu planejamento.

“Mas dá pra sair daqui padeiro mesmo?”. Leandro questiona se, afinal, é possível dominar tantos processos apenas em um curso de 6 meses. André responde que em 6 meses

“não dá pra sair craque, padeiro mesmo. Aqui nós fazemos 1 pão por dia, no máximo 2. Na padaria você precisa de prática mesmo. Não só saber tecnicamente, mas saber na prática, ter uma certa sensibilidade. É que nem médico: você não sai do curso formado como médico - você tem a qualificação pra trabalhar como médico. Por isso que o curso aqui é de qualificação profissional - você se qualifica pra poder exercer a profissão de padeiro.”

Se não é possível transmitir a sensibilidade prática que, aliada ao conhecimento teórico, separa os padeiros de verdade de nós, aprendizes de padeiro, uma outra sensibilidade, “técnica”, precisa ser trabalhada ao longo de nossa formação. Podemos identificar dois processos que envolvem o aprendizado dessa sensibilidade técnica do padeiro: em primeiro lugar, é preciso aprender a sentir a massa; esse processo, no entanto, se vê atravessado de maneira incisiva por um outro aprendizado, o do controle da massa.

Aprendendo a sentir

Uma das principais dificuldades de quem se aventura no preparo de pães pela primeira vez é identificar o ponto da massa. Refiro-me à quantidade de água agregada, ao ponto de véu (relativo à quantidade e à qualidade do batimento da massa), e sobretudo ao ponto ótimo de fermentação, longe do qual a massa fica “pesada”, “sem sabor” e “estrutura“. A referência mais adotada talvez seja a do tempo. Se fizermos uma rápida busca na internet ou em livros de receitas, provavelmente encontraremos alguma indicação a este respeito: “deixe descansar por meia hora com um pano úmido“, “espere duas horas“, “deixe fermentar por uma hora e meia“. Também em nossas apostilas o tempo se faz presente, como uma lacuna a ser preenchida, um dado a ser seguido.

Anotamos obedientemente que o “pão de cachorro quente” deve ser batido por 12 minutos, descansar por 10 minutos, depois fermentar por mais duas horas antes de enfrentar o calor do forno por 15 minutos; que o “pão francês” precisa passar 15 minutos na masseira, 10 na mesa descansando, mais uma hora e meia na assadeira fermentando antes de ser forneado por 15 minutos; o “Brigite” exige cuidados maiores, uma vez que será apenas pré-assado: 10 minutos no forno, após 15 minutos de batimento, 10 de descanso e uma hora e meia de fermentação.

É assim que tentamos nos orientar nos primeiros dias na oficina. Leandro e eu pesamos e separamos os ingredientes: 2395g de farinha, 48g de fermento e de sal, 24g de aditivo e 1390g de água. Colocamos tudo na masseira e olhamos para o relógio localizado no alto de uma estreita coluna central. São 8:30. Hesitamos por um instante: “era 12 ou 15?”. Leandro vai até seu caderno e confirma que massa deve ser batida por 12 minutos, isto é, até que os ponteiros apontem 8:42. Chegada a hora, desligamos o aparelho e retiramos dali a massa com alguma dificuldade, para passá-la no cilindro. André se aproxima, separa uma pequena amostra da massa, passa pelas suas mãos e nos repreende: “Não, não, volta pra masseira! Tem que bater mais.” Argumentamos que já se havia passado os 12 minutos indicados, mas o professor insiste: “Tem que bater mais, tá vendo?”, no que tenta esticar a pequena bolinha de massa com movimentos circulares de ambas as mãos. “Tá arrebrandando, não deu ponto de véu ainda”. Não satisfeito, pergunto se o tempo de batimento adicional não iria “queimar” a massa (aprendemos nas aulas teóricas que o batimento excessivo da massa prejudica a rede de glúten responsável pela estrutura do pão - a massa se torna mole e pegajosa, sem qualquer utilidade). Já um pouco irritado, André reforça que a massa ainda precisa de alguns minutos na masseira. “Não vai queimar nada, tá fria ainda. Bota de volta aí”. Concordamos, Leandro e eu, que 2 minutos deveriam bastar. Chamamos André após os 2

minutos. Ele repete o gestual com as mãos e aprova: “tá, agora já deu, passa um pouco no cilindro, só pra alisar a massa”.

Devidamente cilindrada e dividida, cobrimos a massa com um pedaço de plástico para que não perca umidade e olhamos novamente para o relógio: 9:03. Temos 10 minutos para pegar um café, ir ao banheiro ou verificar o andamento das massas dos outros grupos. Por volta das 9:11, começamos a apalpar a massa: “e aí?”, nos entreolhamos: “ainda falta 1 minuto...”. Impaciente mas obedientemente, deixamos a massa descansar por mais 1 minuto, 30, 15, 10 segundos. “Pronto, vamos lá!”.

Após a modelagem dos 60 pedaços de massa, nos dirigimos para a câmara de fermentação. “Agora... Uma hora e meia?”. Leandro confirma. “Vamos lá fora tomar um café... Isso aí vai demorar”. Uma hora depois, somos surpreendidos por Lídia, que nos avisa que André estava procurando os responsáveis pelo pão francês. Corremos até a câmara. “O francês é nosso! Estamos de olho, ainda falta meia hora.” André discorda: “Não, dá logo o corte neles. Olha, já vai arriar daqui a pouco”, no que aperta a massa: “Tão vendo?”.

A verdade é que não, não estávamos vendo nada. O que sabíamos era que tínhamos anotado que o pão deveria fermentar por um período de uma hora e meia a duas horas, mas lá estávamos nos apressando para realizar os cortes com meia hora de antecedência. 12 minutos depois de levados ao forno, o pão estava pronto. Alguns belos exemplares contrastavam com a maioria da fornada: a pestana não abrira, fruto de uma fermentação excessiva aliada a uma técnica incipiente de corte. “Ficou bom, mas podia ter ficado melhor: amanhã eu quero todas as pestanas abertas! Vamos trabalhar com a fermentação.”

Um pouco chateado com o resultado da atividade, vou para casa e decido exercitar minhas habilidades de padeiro no fim de semana. Convido minha namorada e preparo um pão de cachorro quente, um pão sem maiores complicações que havíamos produzido com grande sucesso na oficina. Apostila em mãos, procedo como aprendi: separo ingredientes, peso um a

um em um copo de medidas (no curso usamos balanças mais precisas) e faço meu melhor para sovar a massa manualmente. Sei que o batimento manual é mais fraco que o da masseira, portanto prolongo esta fase. 20 minutos, a massa já parece boa. Divido em pedaços mais ou menos iguais, cubro com um saco plástico e deixo descansar pelos 10 minutos indicados. Modelado um a um e, na ausência de uma câmara de fermentação profissional, coloco no forno, desligado. “Vai ficar duas horas aí, vamos fazendo o molho enquanto isso.”

Uma hora e meia depois, a massa já parece estar boa. “Cresceu bem, heim?”, comenta meu pai. Acredito que ainda vá crescer mais, já que resta quase meia hora, e trato de acalmar os ânimos. “Ainda vai demorar.” Na medida em que se aproxima o tempo indicado, retiro com cuidado do forno para aquecê-lo e passo a acompanhar de perto o estado dos pães. Parecem ter atingido o auge de seu crescimento, mas reluto em forneá-los. Tenho medo de tocar na massa e provocar algum estrago, e me resigno a seguir os ponteiros do relógio ansiosamente, confiando na indicação do professor, mas torcendo para que nada aconteça à massa. Levo finalmente ao forno, onde se passam os 15 minutos sem qualquer sinal de que os pães estivessem prontos. Começo a me preocupar com a reação da minha família, embora todos saibam que é minha primeira tentativa de fazer pão em casa - o que me preocupa mesmo é o pão: “será que vai dar certo?” Apenas 20 minutos após o tempo indicado, 35 desde o início do forneamento, os pães começam a adquirir uma coloração mais avermelhada. Retiro do forno, chamo todos à mesa e encaro o resultado de uma tarde de trabalho e sujeira na cozinha com certa desconfiança. O aroma estava perfeito, e o pão respondia adequadamente aos meus dedos, da maneira como eu esperava que um pão de cachorro quente se comportasse: macio e leve, complementado pela ligeira crocância da casca recém-saída do forno. No entanto, parecia-me que deveria ter ficado um pouco mais alto - pelo menos era como eu lembrava do pão que havíamos feito em aula. Alheios a minhas preocupações

técnicas, todos provaram e aprovaram o resultado. “Perfeito, isso que é pão! Bem melhor do que essas porcarias que a gente compra por aí. Dá pra comer até puro.”

Levo minha experiência para a sala de aula, e pergunto a André qual pode ter sido a razão para o crescimento menor dos meus pães. O professor explica que o batimento manual fortalece menos a rede de glúten, o que reduz sua capacidade de reter os gases produzidos durante fermentação. É provável que eu tenha deixado a massa fermentar além da conta.

De volta à oficina, observo o preparo do pão francês, dessa vez por Delsolino e Alfredo. “Vamos trabalhar com a fermentação”, decidira André na aula anterior. Desta vez não há pausa para um café - todos ficam atentos durante o tempo de fermentação, tentando entender o que André procura ao tocar a massa. Não entendemos exatamente o propósito, mas repetimos seus gestos, à procura de uma sensibilidade que não possuímos. “Calma aí, não precisa esmagar a massa! É de leve, assim...” - o professor orienta nossos dedos pesados. Cerca de 50 minutos depois do início da fermentação, André toca a massa e decreta: está pronta para o forno. Pergunto o que o leva a pensar isso, já que a meu ver não houve qualquer mudança significativa ao tato, embora o volume tenha de fato aumentado. “É que a massa ainda tem um pouco de força pra dar o salto de forno. Já cresceu bem, mas ainda tem alguma força.” Volto a tocar a massa: meus dedos não compreendem o que o professor quer dizer, mas ao menos já tenho uma noção do que devo sentir. Como previsto, os pães saem do forno com a aparência considerada muito superior aos anteriores.

Pães *que levam corte* requerem uma atenção maior quanto ao tempo, já que a aparência final é decisivamente influenciada pela conjunção da fermentação com o tempo. A passagem de um módulo de pães de sal, que geralmente levam corte, para pães que não levam corte, como o pão de batata ou de forma, no entanto, propõe uma relação diferente com o relógio. Se antes a preocupação maior era de não deixar fermentar demais, agora a preocupação é a de não interromper antes do momento adequado. É o que descobrimos ao

fazer o pão de milho, um pão boleado que logo levamos à câmara. Considerado em um primeiro momento como simples e fácil, já que em menos de uma hora já estavam todos fermentando, o pão de milho nos surpreendeu pela demora em ser aprovado por André para ir ao forno.

Passadas as duas horas indicadas, Leandro já se animava com a perspectiva de sair da aula bem antes de meio dia, horário regular. Nos dirigimos à câmara de fermentação e começamos a retirar os tabuleiros para levá-los ao forno. Mais uma vez, no entanto, André nos repreende: “Não, ainda cresce muito mais. Devolve pra câmara.” Argumentamos desta vez que o tempo indicado já havia se passado há 10 minutos, mas o professor manteve sua posição. Começamos a nos preocupar quando os pães dos demais grupos passaram a nossa frente: pão de cebola, de ervas e por fim uma cuca feita com método esponja. “E aí, André, já é meio dia, e nosso pão?” André abre a câmara, analisa nossos pães e decreta: ”Só de tarde. Deixa aí que eu boto no forno e guardo pra vocês verem amanhã. Vocês botaram quanto de fermento, 1,5 %? Amanhã o grupo que fizer bota 2”

Aprendendo a controlar

Comento a proposta de André com Lídia, que faria o pão de milho. “Ele disse pra aumentar o fermento, pra botar 2. Ontem nem deu tempo de ficar pronto...”. Lídia segue a sugestão, e o pão vai para o forno às 11:55. “Que isso, esse pão não tem jeito, ainda tá demorando demais! Até ficar pronto, a gente só sai daqui meio dia e meia!” – Lídia se irrita com o comportamento da massa. André diz que é assim mesmo, que devemos nos conformar. Alfredo espera o professor se distrair e sussurra para Lídia: “Aí, eu vou tacar fermento nesse troço aí. Botar o dobro. Vamos ver se não cresce rapidinho... Quando der meio dia, ó, eu já tô lá no ponto!”.

No dia seguinte, o provoco sobre sua ousada promessa de dobrar o fermento. “Ih, já dobrei! Taquei 30g de fermento nessa joça!”, se vangloria Alfredo, sob risos de Delsolino, enquanto observa a masseira fazer seu trabalho. Passados o descanso e a modelagem, a dupla leva seus pães para a câmara. Observado por André, Alfredo sorri forçosamente, denunciando algo diferente no ar. Pressionados pelas implicações de seu plano, ele e Delsolino conferem atentamente o andamento da fermentação. Cerca de duas horas depois, Alfredo decide que está na hora: “Melhor botar logo, ela já tá ficando molinha molinha...Ó só! Antes tava mais firme, né não?”. O pão vai ao forno e Alfredo pode se trocar com calma, pois certamente não perderá seu ônibus.

O aprendizado dessa sensibilidade técnica da massa não pode ser compreendido sem que se observe o processo que leva o aluno a controlar o comportamento de sua produção. A quantidade de fermento, sobretudo, se constitui no alvo principal da intervenção do aluno, na medida em que afeta diretamente a duração de sua jornada, em via de regra dependente de uma fornada apenas. Tomando do professor o domínio da formulação, cabe ao aluno acompanhar de perto o andamento da fermentação, pois a *responsabilidade* que acompanha o planejamento da produção está agora em seus ombros. Quando dobra o fermento, o aluno deve ficar atento: uma massa que no dia anterior levou 3 horas para atingir seu ponto ideal corre o risco de simplesmente arriar uma hora e meia após o início da fermentação, o que implica ter de se explicar com o professor, assumir o erro e retornar à posição inicial de subordinação a uma formulação indicada. É preciso, portanto, que o crescimento da massa seja cuidadosamente verificado. Todavia, a alteração da quantidade de fermento tira de cena a principal referência até então, o relógio. O aluno se vê forçado a *tocar e interpretar* a massa.

Não se pode menosprezar ainda um pólo importante na construção da relação entre o aluno, o curso e sua atividade: se é na oficina que se adquire uma série de informações e técnicas, é na *casa* que todo o conhecimento pode ser aplicado sem qualquer interferência do

professor.¹² Já narrei há pouco minha primeira experiência doméstica após o início do curso, e como tive de me adaptar a possibilidades materiais distintas, como o uso do forno como câmara alternativa e do copo de medidas, mas também o uso do relógio e do tempo como únicos comandantes de todo o ritmo da produção. Essas experiências são trazidas para o curso e compartilhadas entre alunos, que fazem pontes entre o que foi feito na oficina e em casa.

Delsolino foi um dos primeiros a se aventurar, incentivado pelo relativo sucesso dos meus pães:

“Cara, ontem eu fiz aquele pão careca. Não deu pra fazer muita coisa, que a minha pia é pequena. Eu faço na pia lá da cozinha, né? Eu contei 15 minutos certinho pra trabalhar a massa, né, mas eu fiz boleado, que ainda não peguei aquela modelagem dele. Mas cara, eu botei pra fermentar no meu armário. Rapaz... Quando deu uma hora eu fui ver a massa tava enorme, quase estourando! Eu meti ela correndo no forno, sorte que deu tempo. Mas você vê, aqui naquela câmara o pão fica duas horas, lá no meu armário deu uma hora e eu quase perdi tudo! Aí eu decidi, cara... Amanhã eu vou trazer o armário pra cá! (risos)”.

Pergunto se o forno ofereceu alguma dificuldade, e Delsolino confirma: “Pois é, o pão fica branco! E é fogo, se tira no tempo certo ele fica branquelo, se espera ganhar uma corzinha sai tudo queimado...”

Para alunos formados através das condições oferecidas em uma instituição especializada no ensino da atividade do padeiro, a casa se constrói em princípio como um lugar refratário a uma produção efetiva. Fazer pão em casa requer a transposição de técnicas e resultados de toda uma aparelhagem profissional para as possibilidades proporcionadas pelos utensílios domésticos, que são vistos como insuficientes. Há de início a questão do espaço, que deve ser reconfigurado: pias se tornam bancadas improvisadas; panos, bacias, fornos e armários se tornam câmaras de fermentação. A precisa divisora dá lugar à divisão aproximada, “no olho”, se o aluno não possuir uma balança, e a modelagem deve ser feita

¹² Ao contrário de áreas como talvez a siderurgia ou a metalurgia, a padaria é uma atividade que possui a particularidade de poder assumir facilmente diversas escalas de produção. Seja em um pequeno forno caseiro ou em uma grande indústria, as bases são as mesmas, o que se apresenta como um atrativo para pessoas com interesses variados.

manualmente. O forno, talvez o principal equipamento utilizado na panificação, apresenta diferenças importantes, não só pela potência, mas pela distribuição diferente de calor. Vitor explica que o fogão caseiro concentra o calor na parte de baixo, e com isso os pães demoram mais para corar e não ficam com a casca tão homogênea. Além disso, o forno profissional dispõe do muito utilizado recurso do vapor, um jato de água que, disparado contra o calor intenso do forno, produz um ambiente extremamente úmido, que permite a formação da crocante casca característica do pão francês, por exemplo. Paliativos como o uso de uma com água na parte de baixo do forno dão conta do recado, mas não com a mesma eficiência.¹³

Domesticar a produção de pães no espaço da casa requer portanto uma série de adaptações e tentativas mais ou menos bem sucedidas: experimentar diferentes alturas dos pães no forno, utilizar a forma com água (e testar diferentes quantidades de água), testar formas e assadeiras diferentes, variar o peso e modelagem dos pães e usar a geladeira para tentar obter cascas mais crocantes são algumas das possibilidades enfrentadas. Dominar seus equipamentos significa passar de um estágio onde se produz *apesar deles* para uma produção *a partir deles*.

A ausência do professor possibilita ainda que o aluno manipule formulações e ingredientes a sua vontade. Leandro via a casa como um espaço privilegiado para testar receitas e sabores vetados por André na oficina: “Sábado eu fiz aquela focaccia lá em casa. Mas eu fiz de picanha. Picanha com molho rosê. Bom! Agora eu quero fazer uma baguete recheada... mas de sardinha. Ou bacalhau. Será que fica bom?”. Eu mesmo costumo substituir a margarina indicada por manteiga, e às vezes adicionar alguma quantidade de farinha integral a uma massa; retiro as azeitonas do tabatiere e adiciono recheios à massa de pão leitoso, que considero funcionar bem como suporte para outros sabores, embora não me encante em seu estado original.

¹³ Embora seja talvez o pão mais consumido no Brasil e possua a menor quantidade de ingredientes, o pão francês representa um enorme desafio a quem se propõe a reproduzi-lo com perfeição em casa.

No entanto, embora se defina como espaço simbólico pela ausência do professor como ponto diretamente acessível de referência, não se pode ignorar que a casa possui suas próprias dinâmicas e configurações hierárquicas. São familiares, cônjuges e amigos que opinam, criticam, demandam determinados pães ou alterações na receita e até mesmo participam da produção. Alfredo logo experimentou a pressão domiciliar sobre suas novas habilidades. “Pô, eu fiz a burrada de fazer o tal do croissant lá em casa. Ficou show de bola, abri a massa rapidinho, melhor que aqui. Mas aí vem o pessoal lá, né, já avisou: ‘ó, agora tu vai fazer isso aí todo dia, heim!’ (risos). Tô lascado!”. André também conta de seus dias de estudante, quando diversos tipos de pães eram preparados em sua cozinha:

“Quando eu comecei a fazer pão eu fazia muito em casa. Era baguete, pão de hambúrguer, pão de forma, pão doce... E não era pouca coisa não, 300, 500g. Eu fazia logo 1,5kg de farinha. Hoje em dia minha mãe pede pra eu fazer pão eu digo logo: ‘Quer pão? A padaria é logo ali...’”.

Delsolino passou grande parte do curso tendo de lidar com uma situação oposta, na medida em que sua mãe e um sobrinho demandavam cuidados médicos especiais, o que o levava a se queixar frequentemente de não ter tempo para fazer o pão de milho que tanto apreciava ou de praticar outros pães. Eu mesmo, enfim, tenho que lidar com críticas a respeito da quantidade de pães produzidos, em geral considerada insuficiente, e ainda encontrar um equilíbrio frente a demandas opostas de diferentes membros da família, uma por massas integrais, outra por massas com farinha de trigo comum.

A inevitável interação com as relações internas à casa se impõe ao padeiro, seja qual for seu nível, e o impele a trabalhar uma complexa dialética entre as agências da produção e da configuração familiar. É sobretudo nesse sentido que a casa pode ser trazida como pólo fundamental na construção de um *habitus* do padeiro, uma série de pré-disposições, preocupações e habilidades para se lidar com determinado tipo de situação. Mais que permitir a consolidação de técnicas do preparo de pães, é lá que se cultiva um olhar específico do padeiro, uma capacidade particular de mapear configurações sociais e avaliar sua inserção em

conjunturas fluidas, ao mesmo tempo em que sua posição nessas próprias dinâmicas domésticas é reinventada a partir de seu novo marcador identitário.

As particularidades da casa propõem ao aluno uma postura diferente da adotada no domínio da metodologia do curso. O cotidiano das aulas, por um lado, promove um ambiente marcadamente fictício, onde aspectos como o planejamento e a logística de produção, a relação com o consumidor e a avaliação de pães aparecem para o aluno como simulacros de uma realidade ainda distante. Na medida em que o curso busca explicitamente preparar e prover capacidades para se lidar com situações semelhantes no futuro, também as reações dos alunos passam por este filtro do *investimento*. Ainda que professores e pedagogos sejam rigorosos e cobrem do aluno a aquisição de determinados conhecimentos e técnicas, avaliando a todo momento a execução de sua atividade, prevalece uma lógica do “é melhor errar aqui para não errar lá fora.” - o erro tem um lugar específico como parte de um projeto mais amplo, e com isso suas conseqüências são mais facilmente previstas e remediadas.

Se a relação com o curso deve, afinal, ser inserida em uma trajetória mais ampla, na qual a condição de aluno já implica a previsão de certas expectativas, a casa, por sua vez, é um ambiente de incerteza, na medida em que insere essa categoria *aluno* em movimentos diferentes dos previstos pelo sistema de ensino. Ao associar inevitavelmente *aluno* a *filho*, *pai*, *marido*, *irmão* ou *amigo*, cria-se novas conjunturas que impõe todo um trabalho de reassociação de seus elementos tradicionais. Diferente da atividade do *aluno*, a produção do *aluno-membro da casa* se vê diante de nuances e riscos que se fazem sentir imediatamente. Trata-se, por exemplo, das implicações de um erro como a fermentação em excesso, uma fornada queimada ou a quantidade de sal, fatores que, acidentais ou não, tem conseqüências diretas: ao contrário da oficina, onde uma produção mal sucedida é relevada pelas que obtiveram sucesso e se pode ao fim da jornada experimentar bons pães, uma falha maior no ambiente doméstico compromete toda a refeição. Seguidas à expectativa frustrada,

provocações e reprovações de pessoas próximas afetam o aluno de maneira diferente de uma observação de um professor, já que incidem sobre processos em curso desde a infância, reforçando ou perturbando posições e hierarquias. Mesmo o decorrer da produção é alvo de comentários que extrapolam a situação imediata, como uma reclamação sobre a desorganização dos instrumentos e ingredientes ou a “invasão” do espaço simbólico da cozinha por uma pessoa que não fazia parte dali anteriormente.

Enfim, é a partir de tal cenário de intensa atividade simbólica e riscos iminentes que o aluno precisa trabalhar sua atividade profissional em casa. São inúmeras as questões que devem ser planejadas e resolvidas, muitas vezes em intervalos de tempo curtos ou mesmo imediatos. Quantas pessoas esperam meus pães? O que cada uma delas espera de meus pães? O que cada uma delas espera de mim enquanto padeiro/aprendiz de padeiro? Qual pão ou quais pães devo fazer diante dessa conjuntura, e em que quantidade? É preciso realizar alguma alteração na receita? Quais são os possíveis erros que eu posso vir a cometer, e como evita-los? Se já é tarde para evitar uma falha, como lidar com ela diante dos presentes? De que maneira devo me apresentar e como devo apresentar os pães? O que irá acompanhar os pães? Serei eu a preparar também os demais itens do cardápio? Como organizar tempo e espaço?

É diante da necessidade concreta e imediata de lidar com tantos fatores simultâneos que o aluno cultiva, mais que no próprio dia-a-dia do curso, esse caráter idealizado do padeiro como mestre de sua atividade. Se o curso é sentido por vezes como um simulacro de uma realidade futura, como citei anteriormente, a casa se apresenta como uma metáfora mais efetiva do trabalho do padeiro. Uma análise atenta do que envolve a produção de pães na casa permite compreender não só como o aluno exercita seus conhecimentos sobre a panificação e desenvolve uma sensibilidade específica em relação à massa e aos processos que a cercam,

mas sobretudo como daí resultam toda uma reestruturação do seu olhar e novas maneiras de se perceber elementos e movimentos à sua volta.

Aprender a sentir a massa envolve um longo processo que, como vimos, extrapola em muito um já não tão simples discernimento sobre a hora correta de se levar um pão ao forno. Sentir a massa é, em primeiro lugar, *percebê-la*, e percebê-la de uma maneira específica. Com efeito, se é na prática da produção – seja na oficina ou na casa – que se configura uma sensibilidade própria ao padeiro, é às aulas teóricas que devemos nos remeter para melhor compreender esse processo. Embora em momento algum se misture farinha, água e fermento ou se sintam a consistência de uma esponja nas mãos, são apresentadas ao aluno substâncias como a água, a farinha, o açúcar, o fermento, o sal e ovos, bem como “fenômenos da natureza” como o calor, o frio e a umidade do ar: todas elas, é verdade, fizeram parte desde sempre de sua vida, mas cada frase ditada ou proferida pelo professor propõe novas óticas que reconfiguram todo o entendimento prévio que se possuía. Novamente: antes de sentir e manipular os processos que envolvem a massa, o aluno aprende a percebê-los. Quanto mais se sabe sobre uma substância, mais e mais a dimensão de *agência* que ela mobiliza se torna evidente. Para um aprendiz de padeiro, o primeiro movimento de sua trajetória é o de perceber o caráter de *agente* das substâncias que compõe seu trabalho; em seguida, o de submeter-se a essas agências.

Embora seja de fato construída uma oposição entre as aulas práticas e as teóricas, mesmo uma observação rápida permite identificar conexões bem evidentes entre esses dois momentos. Quando nos sentamos diante do quadro negro e ouvimos de André que a conjugação de proteínas, água e trabalho manual forma as redes de glúten, *responsáveis* pela manutenção dos gases produzidos pelos microorganismos que *possibilitam* a fermentação, não estamos apenas adquirindo um conhecimento teórico sobre o pão - estamos também aprendendo a aceitar que a farinha de trigo *se comporta assim*. e que esta característica irá

determinar de que maneira realizaremos nossas atividades. Da mesma forma, se deixamos a massa *descansar* por 10 minutos antes de modelá-la e colocá-la na assadeira, é porque aprendemos em sala de aula que a rede de glúten *precisa relaxar* para que a fermentação possa seguir *seu rumo* da melhor maneira; se colocamos o pão italiano na geladeira por 30 minutos, é porque *ele possui* uma casca mais grossa e o ambiente da geladeira *proporciona* isso ao pão. A divisora *divide* em 30 pedaços; a masseira *forma* o ponto de véu em 15 minutos; o forno *assa* os pães em 20 minutos.

Quem comanda a jornada é a massa, é o pão, são os equipamentos disponíveis. Um neófito não é mais que um mero facilitador de processos. Seu trabalho é acompanhar e possibilitar que a massa realize todas as *suas* atividades. Seu ritmo é determinado pelas demandas específicas das substâncias e máquinas envolvidas, que regem tanto seu suor quanto seu descanso¹⁴.

É a própria submissão às agências de substâncias e equipamentos que o cercam que possibilitam, no entanto, todo o processo de sensibilização descrito até aqui. Impelido a acompanhar e permitir as diversas etapas da produção, o neófito passa a compreender as sutilezas que envolvem as “ações” de seus comandantes. Entre erros e acertos, ele se desloca de uma posição onde apenas procura não atrapalhar o prosseguimento natural dos acontecimentos para uma intervenção mais efetiva. Ao dobrar o fermento, alterar uma formulação, modificar as condições da câmara ou do forno ou decidir mudar o peso dos pães, o que o aluno faz é mais que simples atos de rebeldia contra o professor ou o sistema. O conhecimento e sobretudo a sensibilidade adquiridos até ali, construídos a partir de longas horas como coadjuvante da produção, lhe permitem agora influenciar ativamente tais processos e, com isso, submeter as agências que outrora o moldavam ao *seu* planejamento.

¹⁴ Também para um antropólogo, acompanhar o trabalho do padeiro é aprender primeiro sobre os processos e exigências da massa. Minha inserção como aluno de um curso de qualificação talvez tenha me permitido perceber com mais clareza este movimento inicial, mas acredito que ele se faria presente mesmo que tivesse realizado a pesquisa como pretendia inicialmente, no ambiente mesmo do trabalho cotidiano da indústria de alimentos.

Suas fichas, formulários e planilhas deixam de se fazer sentir como deveres a se cumprir e se tornam espaços à mercê de seus planos e anseios, símbolos de sua liberdade.

Se o relógio se apresenta como principal interlocutor ao aluno (o tempo que o subjugava não é o mesmo tempo que é reduzido ou ampliado conforme sua vontade – ele está domesticado), é na técnica do corte que melhor podemos sintetizar a transformação do neófito. Conjunção da quantidade e qualidade da fermentação com um rápido e seguro movimento de uma lâmina, o que aparece em princípio como um momento de tensão onde se explicitam todas as dificuldades técnicas da produção se configura no que é chamado de “assinatura do padeiro”. Um bom corte indica, afinal, que o processo de fermentação foi *gerido* com maestria; um padeiro não permite simplesmente que os gases produzidos possam sair da massa – ele os *conduz* através dos caminhos determinados por seu corte.

Contudo, resta ainda um foco fundamental de influência sobre o trabalho do padeiro. Afinal, ele não produz apenas para seu próprio consumo ou satisfação, em uma espécie de vácuo social – todo seu trabalho se baseia em uma futura comercialização de seus produtos. A padaria constitui uma unidade econômica capitalista, e seu funcionamento depende de uma conjunção positiva entre a receita obtida e os custos da produção. Esta dinâmica constitui mais um importante catalisador desse intenso diálogo entre agentes e agências. A palavra é de Vitor, enfático na importância das sutilezas que envolvem a relação com o produto¹⁵:

“Custos de aquisição. Cada ingrediente que entra é custo. E não é só a farinha, o fermento, os ovos que custam, não. Tem que estipular salário, imposto, se vai pagar hora extra... Que mais? Detergente. Sabonete. Água pra lavar as mãos. Tudo isso parece besteira, mas lá no fim do mês essas

¹⁵ Embora certamente se referindo a um produto diferente, em outro contexto, Bertaux e Bertaux-Wiame também apontam a necessidade de se considerar o caráter social dos pães: “Este pão industrial, que é responsável por quase todo o pão dos Estados Unidos e do Canadá, é também produzido e vendido na Europa, incluindo a latina. Hoje em dia, ele participa com menos de 10% do mercado, mas sua participação cresce gradativamente. Virá o dia, talvez, em que serão os franceses a comer desse pão. Quando isso acontecer tornar-se-á muito claro que o pão “francês” não era específico da França, nem de nenhuma outra região geográfica, mas de um particular *modo de produção*” (1987: 116)

coisas dão prejuízo... Cachorro quente, eu fiz aqui com a turma da tarde com 10 % de açúcar, que eu gosto mais, mas eu falei que isso não é realidade! Sai caro, bota no máximo 4! Ou usa pré-mistura com receita marcada, junta tudo... Tem que saber manipular essas coisas pra ter lucro sem perder qualidade. Outra coisa: na padaria e confeitaria não tem desperdício, tudo se aproveita. Até casca de ovo. Mas tem que saber trabalhar... Eu trabalhei numa padaria que tudo que era resto de bolo a gente jogava na masseira com cacau em pó e doce de leite, virava uma massa de biscoito, a gente chamava de trufa alemã. Molhava na cachaça, pegava um chocolate bem hidrogenado pra ficar lisinho... Vendia muito! A gente chegou a produzir bolo só pra fazer isso. O negócio é variedade...”

Quando Vitor associa fermento, água e açúcar à margem de lucro da produção, natureza e mercado são colocados no mesmo plano. Tal como a ligação da higiene a fatores econômicos (capítulo 1.2) e as diversas discussões sobre custos, a promoção deste encontro indica que estas preocupações não devem ser vistas como arbitrárias ou sem maior importância - pelo contrário, as agências da natureza e do mercado se fortalecem quando em diálogo. Relações econômicas são naturalizadas e a natureza é mercantilizada, ambas reinventadas justamente pelo movimento de associação do padeiro, cuja criatividade consiste em conceber e trabalhar as agências que o cercam.

“Você vê: tem gente que faz pão francês com 55 [%] de água. Isso é prejuízo, pessoal! Água é barato, água é lucro! Tem que ser de 60 pra cima! E varia se é a quilo ou unidade: você bota mais água, menos água, mais fermento, aditivo, muda o miolo... Cara, o pão pode ficar enorme, mas sem sabor, sem miolo... Mas isso também é chamariz, depende de onde é a padaria! Lá em cima [baixada] é diferente, vende por unidade.” (Vitor)

O pão francês, maior referência das padarias brasileiras, foi escolhido também por Joaquim para abordar a relação com a clientela e a concorrência, ainda nas primeiras aulas de matemática.

“O pão francês é o que a gente chama de *produto de combate*, o *sustento*, a *vaca leiteira* da padaria. Você não ganha nenhum lucro com ele... Ou muito pouquinho. Porque o mercado é prostituído. O preço tem que ser lá embaixo, senão não vende. Mas é ele quem traz o povo. Ele cobre ao máximo o custo todo da padaria, e o lucro de verdade vem com aqueles outros produtos mais caros, como doces, aquelas tortinhas bonitas os pães mais sofisticados... Existem estratégias de manipulação de preços. A gente tem que saber jogar com a concorrência, tentar induzir o consumidor. Eu fazia isso com tintas,

numa época que eu trabalhava com isso, eu vendia tinta pra esses navios grandes. Eu oferecia a mais barata por mais barato ainda e enfiava a mão na mais cara. Aí o cara via o preço baixo e contratava a nossa empresa. Mas na hora de usar via que a proporção de uso verdadeira era muito mais pra mais cara! A gente chama isso de jogo de ilusão.” (Joaquim)

A concepção de lucro abordada por Joaquim é bastante reveladora das forças externas com que o padeiro precisa trabalhar. Um simples exercício trouxe este fator à tona. Deveríamos calcular o preço de um pão com 40% de lucro, dado que o custo para produzi-lo era de 7 centavos. Rapidamente, multipliquei R\$0,07 por 140%, obtendo R\$ 0,098 como resposta – se quisesse um lucro de 40%, deveria cobrar 10 centavos. Surpreendi-me, no entanto, quando Joaquim indicou 12 como resposta. Informei minha discordância, mas o professor manteve sua posição e explicou seu raciocínio.

Meu erro não foi matemático, foi sociológico. O que me escapavam eram os significados sociais que envolviam a noção de lucro, facilmente tomada como universal, ao menos em uma economia capitalista: havia feito o cálculo em cima do custo do produto, como exposto no parágrafo anterior, enquanto Joaquim utilizara o preço de venda como referência.

Meu cálculo		Cálculo de Joaquim	
R\$ 0,07	— 100 %	R\$ 0,07	— 100% - 60 %
x	— 100 % + 40 %	x	— 100 %

Regra de 3: R\$ 0,07 está para 60 % assim como o preço x está para 100 %. O que está em jogo, e que demorei a entender, é o caráter dinâmico e intuitivo da relação com o cliente baseia essa concepção de lucro. Conceber o lucro a partir do preço de venda permite ao vendedor saber exatamente quanto do preço cobrado corresponde ao lucro, ou seja, até onde se pode negociar com o cliente sem que se tenha prejuízo. Sabendo que o preço de 12

centavos inclui em sua composição 40% de lucro, é possível dar um desconto de 10, 15, 20 ou 30 % facilmente, com mais segurança e sem grandes cálculos complicados demais para se realizar no calor da negociação.

Talvez seja interessante então voltar a atenção por um momento a outros universais e indagar-se se é possível extrair deles algum tipo de entendimento específico: me refiro aos significados sociais que envolvem as unidades de medida¹⁶. São duas as principais unidades de medida utilizadas no curso: o grama e a porcentagem. É curioso como duas unidades de medida convivem sem eliminar uma a outra. Isso se dá porque cada uma se refere a um aspecto específico da construção da categoria ideal do padeiro.

“Exatidão: a medida é grama, não pitada, xícara ou colher.”. “Aqui é tudo exato. Esquece essa coisa de xícara, colher, é técnica, precisão, produção.”. O grama é uma das bases da distinção do padeiro enquanto um “ser profissional” em oposição a amadores. O seu caráter universal é construído com um sentido muito preciso aqui, o de conceder uma espécie de aura de cientificidade à atividade do padeiro. Através do grama podemos sair do curso e ir até as grandes indústrias, que fazem da precisão uma obsessão: toda a produção deve ser calculada e homogênea; qualquer descuido compromete toda uma cadeia produtiva.

Se o grama apresenta, no entanto, um certo aprisionamento do padeiro, na medida em que ele é levado a seguir à risca os caprichos da balança, a porcentagem simboliza justamente o oposto: é dela que podemos extrair o caráter criativo e dinâmico da produção. É a base das formulações, e é ela que o padeiro toma como referência para avaliar ou modificar os processos e resultados de sua atividade. A obediência ao grama revela uma submissão anterior. O grama representa a medida do funcionário; a porcentagem, do patrão. No entanto, o convívio das duas na mesma atividade do mesmo padeiro é mais um reflexo do complexo

¹⁶ Heredia e Palmeira, em manuscrito não publicado, observam a respeito de um amplo questionário realizado que traduções equivocadas feitas pelos entrevistadores acabaram por explicitar a inserção de medidas “universais” em sistemas de representação específicos, evidenciando assim que as expressões utilizadas remetiam a diferentes maneiras de se conceber as relações econômicas.

diálogo entre as mais diversas fontes de agência que se estabelece na padaria. Exercida sua criatividade no momento da formulação, o padeiro se vê submetido ao seu próprio poder conformador ao se dirigir à balança e evocar a exatidão do grama.

É, enfim, uma eterna contradição a condição de padeiro. Buscar o ideal construído pela noção de qualificação requer que se busque o domínio de todas as etapas de sua atividade. No entanto, não há como alcançar tal domínio senão se submetendo a uma série de agências que envolvem a produção. Para o neófito, lógicas e fenômenos da natureza, da indústria e do mercado se confundem e lhe ditam o ritmo de sua atividade; mesmo quanto ao padeiro experiente, não lhe é possível manter sua posição sem que ele reconheça e permita que substâncias, equipamentos, a manutenção de sua padaria enquanto unidade econômica e a relação com seus clientes demandem e realizem certos trabalhos, que determinem suas tarefas. Se por um lado é forte em sua construção identitária a idéia de controle de tudo que o cerca, essa capacidade de agência total sobre sua profissão se baseia ao mesmo tempo na percepção de outras agências. Embora deva, sim, aprender a dominá-las, este é um domínio fundamentado sobretudo em uma constante preocupação em respeitar e estimular suas agendas e demandas. Exercer seu domínio é trabalhar incessantemente diferentes agências para, a partir delas, legitimar a sua própria.

Capítulo 4) Ser diferente: qualificação e mercado

Não é de hoje que a qualificação profissional relativa ao trabalho industrial carrega uma aura quase mágica de caminho a ser seguido. Reverenciada como um gatilho fundamental para o desenvolvimento social e econômico de uma nação, uma série de trabalhos e pesquisas enfatizam a necessidade de trazer o ensino profissionalizante para o cerne dos planos de política pública, apontando desafios, acertos e defeitos desta modalidade no Brasil e no mundo.

Brejon Moysés, por exemplo, lista os prejuízos decorrentes de uma falta de mão-de-obra capaz de suprir as demandas da atividade industrial: menor produção, qualidade inferior dos produtos, retardamento do desenvolvimento. Deve ser projeto de governo, segundo o autor, "planejar a preparação de mão-de-obra, racionalizar seu emprego e evitar desperdícios do potencial de habilidades e capacidades de nossa população" (1961: 60). Se ao longo do século XX foi grande a preocupação de intelectuais em trazer efetivamente esta questão do âmbito da economia para o da política, essas vozes parecem ter atingido seus objetivos. Recentemente, a questão do ensino técnico e profissionalizante foi um dos principais pontos das campanhas à presidência da república e, se ainda é preciso aguardar para verificar como tais projetos serão postos em prática durante o mandato de Dilma Rousseff, é relevante o destaque que o tema alcançou nas últimas décadas no país.

A lógica é simples, sigamos seu raciocínio: a atividade industrial no país aumenta, mas o número de trabalhadores aptos a realizar os serviços requeridos pelas empresas não acompanha o ritmo. É preciso, portanto, investir na formação (ou na invenção) desse profissional. É vantajoso para a indústria, que, além de ver suprida uma demanda por mão-de-obra, terceiriza todo o longo, árduo e custoso processo de transformação de uma pessoa qualquer em um trabalhador de determinada área. É bom também para o trabalhador, que tem

no ensino profissionalizante as chaves para uma rápida inserção no mercado de trabalho, além de encontrar na escola tudo o que necessita para "aprender uma profissão" e trilhar seu futuro.

Esta relação estabelece, portanto, uma mediação entre dois pólos: a indústria, ou o mercado de trabalho, e o trabalhador, ou as pessoas em geral. Todo o esforço político e intelectual deve ser direcionado no sentido de encontrar maneiras de prover as melhores condições possíveis para que esta corrente não seja rompida e possa seguir seu fluxo "normal". O que tentei fazer até aqui, no entanto, foi suspender por um momento toda essa lógica.

Esqueçamos por um instante que o propósito do ensino profissionalizante seja o de suprir uma demanda por uma mão-de-obra especializada. Ignoremos também qualquer dever que tenhamos como intelectuais de pensar meios para aperfeiçoar esse diálogo entre trabalhadores e indústria. Como é o cotidiano de um curso de qualificação? Quais os processos e dinâmicas que ele engendra e como estes são sentidos pelos indivíduos que lhe dão corpo? Vimos até aqui uma série de questões envolvendo o aprendizado de técnicas e valores relativos à profissão de padeiro, mas em momento algum me preocupei com qualquer espécie de avaliação em relação ao seu proclamado papel no desenvolvimento da nação. Contudo, não é possível ignorar a relação tão fundamental que se estabelece entre mercado de trabalho e trabalhadores no âmbito de um curso de qualificação. É sobre esse ponto que se dedica este capítulo.

O curso como ponto de referência

Criado em 22 de janeiro de 1942, pelo decreto-lei 4.048 do então presidente Getúlio Vargas, o SENAI surgiu para atender a uma necessidade premente: a formação de mão-de-obra para a incipiente indústria de base. Já na ocasião, estava claro que sem educação profissional não haveria desenvolvimento industrial para o País. (...)

Nos anos 60, o SENAI investiu em cursos sistemáticos de formação, intensificou o treinamento dentro das empresas e buscou parcerias com os

Ministérios da Educação e do Trabalho, e com o Banco Nacional da Habitação. Na crise econômica da década de 1980, o SENAI percebeu o substancial movimento de transformação da economia e decidiu investir em tecnologia e no desenvolvimento de seu corpo técnico. Expandiu a assistência às empresas, investiu em tecnologia de ponta, instalou centros de ensino para pesquisa e desenvolvimento tecnológico. Com o apoio técnico e financeiro de instituições da Alemanha, Canadá, Japão, França, Itália e Estados Unidos, o SENAI chegou ao início dos anos 90 pronto para assessorar a indústria brasileira no campo da tecnologia de processos, de produtos e de gestão. Hoje, a média de 15 mil alunos dos primeiros anos transformou-se em cerca de 2 milhões de matrículas anuais, totalizando aproximadamente 45,4 milhões de matrículas desde 1942. As primeiras escolas deram origem a uma rede de 696 unidades operacionais, distribuídas por todo o País, onde são oferecidos hoje mais de 2.200 cursos de formação profissional, além dos programas de qualificação e aperfeiçoamento realizados para atender as necessidades específicas de empresas e pessoas. Em 2007 foram prestados 96.458 serviços de assessoria técnica-tecnológica e laboratorial às empresas. (trecho retirado do site do SENAI, disponível em http://www.senai.br/br/institucional/snai_his.aspx)

Concebido como uma instituição destinada a impulsionar o desenvolvimento do parque industrial brasileiro a partir sobretudo da formação de profissionais requisitados pelas indústrias do país, o SENAI hoje oferece diversas modalidades de curso. Podemos listar algumas: aprendizagem industrial, habilitação profissional de nível médio, qualificação profissional, aperfeiçoamento profissional, especialização, cursos superiores como os de formação de tecnólogo, e pós-graduação são algumas das modalidades, que ainda se subdividem em vários grupos. Há os cursos gratuitos, fruto da relação do SENAI com políticas de governo e sindicatos, e os pagos, destinados a qualquer um que procure uma formação específica, mas não se enquadre em nenhuma categoria contemplada pela gratuidade. Esta pesquisa se dedica exclusivamente a esta modalidade paga de qualificação profissional básica em padeiro, por motivos unicamente relativos a uma maior facilidade de acesso, após minhas frustradas incursões à indústria propriamente dita. Outros cursos provavelmente dariam corpo a diferentes configurações sociais e processos de aprendizado.

Uma vez dentro da instituição, novas trajetórias se oferecem aos alunos. Um curso de padeiro pode ser seguido por um de confeitoiro, por exemplo, e esta passagem põe em jogo relações que se desenvolvem entre alunos e funcionários. Lídia, Alfredo e Roberta planejam

continuar seus estudos, mas foram agora orientados pelos professores a procurar o sindicato e inscrever-se em uma turma gratuita. Embora exista uma seleção, o convívio com o professor responsável pela escolha praticamente assegura a aceitação.¹⁷

Como vimos até aqui, a turma a que me refiro neste trabalho é composta em sua grande maioria por pessoas sem experiência na área, à exceção de Jorge. São pessoas que, individualmente, vêm no SENAI um ponto de referência para começar novos projetos para suas vidas e se submetem às dinâmicas da sala de aula devido à expectativa de que receberão a formação que necessitam. Tal concentração de mão-de-obra em potencial não passa despercebida por empresas de todo o tipo.

Se caminharmos pelo longo corredor que circunda as áreas da oficina, encontraremos entre o bebedouro e as salas de aula um mural onde disputam o a atenção dos alunos diversos anúncios de emprego. São ofertas que se dirigem a todo tipo de atividade relacionada aos cursos ministrados pela AFPPC, com salários que vão desde os 400 aos 4000 reais: ajudante de padeiro, confeitoiro, salgadeira, cozinheiro, técnico de alimentos. Por vezes, a comunicação entre oferta e demanda é realizada de maneira mais direta, com a presença de um representante de uma empresa no prédio divulgando a oportunidade. Além disso, também os professores agem como intermediários, valendo-se dos conhecimentos que possuem sobre seus alunos e de suas relações com profissionais do setor.

“É conhecimento, cara! Um aluno daqui ganhou o emprego só porque viu que a água tava usando era quente. O pão saía uma porcaria, o padeiro de lá não conseguia de jeito nenhum, botava culpa na farinha. Ele foi lá, botou gelo na água e pronto.”

Vitor enaltece a formação proporcionada pelo curso:

¹⁷ A mediação do curso atua em vários níveis. É provável que mesmo eu tenha menos dificuldades em empreender uma pesquisa sobre o trabalho na indústria de alimentos, uma vez que agora disponho de uma pequena rede de contatos no meio

“Muitas vezes o aluno do SENAI é contratado só pela higiene, porque segue todas as etapas. Já viram? O cara levanta a calça, faz uma bermuda, ou vai de ‘mamãe sou forte’... Outra coisa que vocês fazem certinho, que eu vi: já vi gente pesando tudo junto e tacando na masseira, quis ser esperto... Isso é errado! E se passa o sal? O fermento? Bagunça a receita toda! O certo é como vocês fazem, pesa cada um separado e depois mistura...”

Uma das implicações imediatas da aceitação da legitimidade do ensino profissionalizante é que o que antes podia ser reunido sob a mesma categoria ampla de “trabalhadores” ou “mão-de-obra” agora deve receber uma qualificação: de um lado, aqueles que aprenderam seus ofícios imersos na prática da profissão; de outro, aqueles que passaram pela experiência da sala de aula, que tiveram sua formação baseada em projetos e regulamentos de instituições especializadas em instruí-los.

“Vocês fazem certo”, afirma Vitor. É o *certo* que, ao criar sua contrapartida, dá suporte para essa distinção. Temos o *conhecimento*, a *teoria*. Somos produto de uma engenharia da racionalidade. Nossa formação foi pensada, discutida e planejada, em oposição aos percalços e incertezas pelos quais deve passar o trabalhador comum. Conhecemos e dominamos a ciência, não nos limitamos a uma atividade mecânica: sob nossos diplomas encontra-se a microbiologia das boas práticas de fabricação e dos ingredientes, que nos distancia do primado do acaso, expandido dos primitivos das histórias do pão para abarcar o trabalhador sem qualificação. Quanto a este, irremediavelmente maculado pela classificação através da ausência, não há alternativa, diz o sistema. Deve “estudar”, “evoluir”, “reciclar-se” - são muitos os termos utilizados, mas a ameaça que paira os que não seguirem o curso da evolução é a mesma: a extinção.

Não é apenas às empresas que o curso se apresenta como uma garantia de qualidade, no entanto. Também o aluno em busca de emprego pode avaliar todas aquelas ofertas reunidas em um só lugar. Leandro estava à procura de uma vaga em padaria, mas considerava insatisfatórias as que se anunciavam: “Tinha um bom, mas era noturno. Aí não dá... Aí tinha outro, só que era pra padeiro mestrinho, que faz tudo, confeitaria, salgado...”. Joaquim Ihe

indicava vagas, e frequentemente lhe apresentava representantes de empresas. “Padeiro hoje não fica desempregado. Só fica se quiser. E muito. Tá faltando gente, as padarias, as indústrias precisam de pessoal que entenda daquilo e não têm.” - André revela otimismo com a conjuntura atual do mercado para padeiros, no que é apoiado por Joaquim. Em palestra sobre a conjuntura atual do mercado de trabalho, Adilson Dantas, chefe de educação profissional do SENAI, corroborou tal perspectiva. Segundo ele, o trabalho em padarias e confeitarias faz parte do que denomina de “atividades de rápida empregabilidade” e costumam apresentar índices de 100% de absorção de mão-de-obra.

Ruídos na mediação

O que até aqui se mostra um cenário ideal de um diálogo entre pessoas interessadas em trabalhar e empresas interessadas em contratar não resiste a um olhar mais insistente, no entanto. Gostaria de chamar a atenção para dois tipos de conflito que envolvem essa mediação ideal. O primeiro é o que podemos chamar de “ruídos”, ou seja, se referem a expectativas frustradas de uma ou ambas as partes. São questões que certamente fazem parte das preocupações de qualquer administrador ou gerente de instituições especializadas em ensino.

Trata-se, por exemplo, de buscar um ponto de equilíbrio entre as exigências do curso e o restante da vida das pessoas. Se a casa se constrói de fato como um elemento importante na relação com as dinâmicas de ensino (ver capítulo anterior e Guedes, 1997), a exacerbação de influências “externas” pode levar ao rompimento da trajetória do aluno no curso. Karina foi a primeira baixa. Constantemente reclamando da dificuldade de conciliar seus trabalhos e obrigações com as 5 horas diárias requeridas pelo curso, ela nos deixou após o módulo de pães semi-doces. “Não dá, não tem como. Eu trabalho, e vir aqui todo o santo dia é inviável! Eu acho que tudo que eles passam aqui podia ser dado tranquilamente duas ou três vezes por

semana. Seria ideal.” Karina já ameaçava desistir antes de obter seu diploma: “Desse jeito vai ser difícil, eu tô sempre chegando atrasada, faltando... Vamos ver, né?”. Também Jorge precisou adiar seus planos de ampliar sua pizzaria e abrir uma padaria. Vítima de uma hiperglicemia aguda que o custou semanas de tratamento e recuperação, ele sequer iniciou a parte prática. Com dificuldades de se deslocar até a AFPPC, prometeu se transferir para uma turma da tarde, no futuro.

O segundo tipo de “ruído” se refere à qualidade do ensino, isto é, um balanço do que se espera de um curso de formação de mão-de-obra e o que de fato se obtém. Uma aluna da confeitaria resumiu assim sua avaliação do curso, enquanto acendia um cigarro do lado de fora do prédio, durante um intervalo:

“Olha... Sinceramente, eu vou sair daqui me sentindo uma profissional de merda. Nenhum bolo que a gente fez deu certo... Só o de fubá. A gente fez só uns 5 ou 6 tipos de biscoito, o joelho não deu certo... E, porra, era farinha vencida, equipamento velho, não tinha bico direito pro saco de confeitaria... Tirando esses últimos módulos agora com o Vitor o curso foi muito ruim. Tem um eletricitista lá onde eu moro que se formou no SENAI. Eu fico até medo de contratar! Fico pensando: se ele se formou que nem eu... E foi caro, porra! Eu paguei 3.000 reais pra isso? Porra, 3.000!”.

A aluna considerou que o curso não atendeu suas expectativas, isto é, ela não se sentia preparada para trabalhar na área de confeitaria, conforme planejava. Seu investimento no curso tinha como base um determinado projeto, mas sua decepção indica que todo o processo de construção de técnicas e valores não se efetivou - a mediação falhou. Também Jorge e André passaram por experiências consideradas insatisfatórias em cursos anteriores, ambos em outra instituição, e compartilhavam suas frustrações:

“Eu me revoltei com o curso que eu fiz. Olha só o absurdo: um curso de padeiro que dura 1 mês e meio. Vê se pode? E não tinha equipamento! Era tudo na mão, não tinha masseira que nem aqui! Aí depois quando os equipamentos chegaram a professora não sabia usar. Deu na mesma. Aí desanima, sabe?”.

André comenta que é ridículo pensar em fazer tudo manualmente numa padaria (“em casa pode até ser”), e o curso tem que dar conta disso. Ele mesmo quase deu aula nessa instituição.

“Eu fui lá dar um curso de pizzaiolo. Cheguei lá e perguntei pra diretora, né: tá bom, onde estão as apostilas? Ela disse que não tinha. Como não tinha, eu vou dar aula como? Mas tá, né, tudo bem. Aí eu pedi os ingredientes: lingüiça, atum, essas coisas. E ela vem me dizer que tinha só mussarela, que não ia comprar essas coisas não. Eu ia passar uma semana fazendo pizza de mussarela? Mas o pior não é isso: não tinha nem cozinha! A gente ia ter que sair de lá, ir até um outro lugar pra usar uma salinha com forno, um cubículo. Aí eu falei que não, tirei meu time de campo. Não dá...”

Além de expectativas frustrada de alunos, outro fator que deve ser levado em consideração é a reprodução das unidades do sistema enquanto unidades econômicas. Se a manutenção financeira da padaria é parte integrante não só do planejamento da produção e da comercialização, mas da própria constituição identitária do padeiro, como vimos, também aqui a preocupação com o gerenciamento de custos revela uma complexa dinâmica que envolve uma série de questões de suma importância. Decisões como comprar um forno novo ou consertar a masseira, procurar produtos mais baratos ou optar pelos mais caros, porém de melhor qualidade, reformar o vestiário ou reajustar o salário de funcionários, arcar com todos esses custos ou manter o preço mais acessível para o aluno, não são apenas decisões pontuais e sem maiores conseqüências. Cada uma das pequenas decisões deve envolver ao mesmo tempo uma realocação de posições e prestígio e podem ter implicações inclusive no processo de aprendizagem pelo qual passarão os alunos.

A reprodução do curso como uma unidade econômica é uma questão complexa. Estudá-la pelas vias da antropologia requereria um acompanhamento metódico do cotidiano que envolve tais tomadas de decisões em um período de tempo mais longo que o disponível para a concepção deste trabalho, em instâncias às quais não tive acesso direto. Este é um tema muito fértil, no entanto, e certamente deverá ser objeto de pesquisas futuras. Por hora, fica o registro do discurso de André e de Maicon, funcionário do setor de estoques, que podem dar algumas pistas sobre a questão.

Gerson? Cara, eu acho ele um ótimo profissional, mas pra trabalhar pros outros, não pra dar aula. Maluco! Ele teve coragem de pedir 3 quilos de alicrim! E queijo? Era uma rodela... de 10 quilos! Eu ia e dava duas fatias, claro. Mas ele também comia as coisas, jantava aqui. Ele pegava 10 latas de sardinha... não, de atum... jogava na panela, misturava com queijo. Porra, aí é sacanagem, né?

Antigamente o pessoal vendia. O que sobrava ia pra venda. Ficava ali embaixo, aí os alunos faziam e ia lá pra baixo, vendia barato, só pra pagar custo mesmo. A fila ia até ali a esquina. Época de natal, tô de brincadeira não, o povo enchia 3 salas de panetone. Era muita produção, não parava, era direto. E vendia tudo lá embaixo. Hoje em dia não, vocês fazem uma fornada e olhe lá... É tudo devagar, pouquinho coisa, só pra aprender a fazer mesmo.

Aí passou o aluno a levar, acabou a venda. Mas aí o que acontecia? O aluno fazia a baguete recheada, parecia um vulcão. O recheio não cabia dentro do pão. Porque era dele... Porra, mermão, aí é sacanagem. A Priscila viu isso e o que fez: ó, você vai fazer meio quilo, pra levar e tal, um quilo. Queria fazer 4 quilos! Porra, tá dando prejuízo! Aí ela falou, acabou. Tem coisas, cara, que você dá a mão e querem logo o braço. Essa escola aqui, é que vocês não viram. Por isso que eu respeito a Priscila. O que ela conseguiu de maquinário.... porra.. tinha nada aí, maquinário, cilindro... Ó, já comprou ar condicionado novo, as salas todas tão sendo reformadas, o banheiro... E não é só chegar e comprar, tem que fazer um projeto, engenheiro aprovar, tem que conseguir convencer os caras... É difícil, não é fácil tirar essa grana. É uma politicagem danada!

O outro que trabalhava aqui antes não fazia nada há muito tempo. Tava todo dia de camisa nova, mas aqui era uma bagunça danada... e material nada. Agora não, é tudo certinho. Nozes, gergelim, essas coisas estragam. Então tem que fazer o pedido direitinho, eu vou e compro aquilo. Hortifruti, tem que entregar [o pedido] 10 dias antes. Essas coisas quando falta é porque não pediu. (Maicon)

É a diferença entre o líder e o chefe. Líder tem autoridade, respeito, não poder. É como um pai com o filho. O chefe não, o chefe manda, usa poder. Você vê, a Priscila arrumou isso aqui na manha, sem berro. Ela tem diálogo aberto, quando quer falar junta todo mundo, não fica de recadinho pra cá e pra lá. Eu conheci ela em Vassouras, antes de vir pra cá. Ela trabalhou em fábrica, numa empresa tem que saber falar com todos, ela sabe falar com o pedreiro e com os executivos...

Aí tinha professor que pedia ao SENAI sempre muito mais ingredientes do que realmente era necessário. 3 quilos de bacalhau, 10 latas de azeite... Os alunos saíam sempre carregados, cheio de comida. Quer dizer, com isso a padaria estava sempre no vermelho. Esse cara foi mandado embora no dia em que o vapor não tava funcionando, ele disse “ah, não tem problema”, e jogou um balde d’água no forno. Aí trincou a pedra, claro. No dia seguinte a Priscila viu que os alunos tinham levado pirex, que o professor tinha falado que cada um faria uma lasanha pra levar pra casa. É brincadeira, né?

Fora que tinha aluno vendendo as coisas que faziam na aula por aí... No trem, na estação, ali na Quinta da Boa Vista... Tava dando problema. Então agora é assim, vocês fazem só um pouco, a gente tem que pedir com antecedência o que vai precisar... Aliás, tenho que entregar isso hoje, o módulo de pães finos, deixa eu ir lá terminar! (André)

Estes são exemplos do que chamaria de ruídos, ou conflitos “superficiais”, na medida em que são conflitos que permitem (ou mesmo pedem) superação. São questões pontuais, que indicam um descontentamento na maneira como a mediação entre a “vida lá fora” (ou o mercado, em suas diversas facetas) e a formação do aluno foi trabalhada. Poderia incluir nessa categoria ainda as dificuldades financeiras de alunos em arcar com este tipo de curso, embora haja modalidades gratuitas, e a falta de procura por determinados cursos ou altos índices de abandono. Certamente este tipo de problema tem lugar cativo nas preocupações de todos os envolvidos no processo, já que a sua não superação implicaria na perda de legitimidade da instituição especializada em ensinar como mediadora entre demanda e oferta de trabalho. Existe, no entanto, outro tipo de conflito, ao qual gostaria de dedicar maior atenção. São conflitos estruturais, fruto de dialéticas entre forças contraditórias, mas sem qualquer superação possível.

Conflitos estruturais – lógicas contraditórias

“Só se eu estivesse maluco iria abrir uma padaria. Eu prezo meus fins de semana, feriados... Já me ofereceram 3 vezes mais do que eu ganho aqui. Eu perguntei: tem plano de saúde? Feriado? Férias? Então não, obrigado, eu ganho mais aqui.”

Curiosa e inesperada esta afirmação de André. Quando vamos a campo, começamos a criar certas idéias e expectativas a respeito do que nos espera e do que encontraremos; por mais que não admitamos, podemos inclusive esboçar capítulos inteiros antes mesmo da primeira entrevista. Muitas destas expectativas se confirmam e, se tivermos alguma sorte, conseguimos até mesmo aproveitar parte daqueles produtos da nossa imaginação ansiosa. Por mais perspicazes que sejamos, no entanto, há sempre algo que, por mais evidente que seja,

escapa de nossas previsões - felizmente, é claro, já que não faria sentido algum todo o esforço de uma etnografia simplesmente para confirmar o que já se sabia antes.

A ênfase de André na negação de qualquer possibilidade de assumir o projeto de uma padaria no futuro foi um desses elementos inesperados da pesquisa. Ponto de referência da autoridade e da legitimidade de um sistema de ensino especializado em preparar pessoas para exercer determinadas atividades, vemos aqui o professor afirmando que jamais iria até o final da trajetória ideal construída ao longo do curso, a do aprendiz que se torna mestre de sua atividade. André não é o único a expor esse sentimento. Ricardo revela o fardo que é o dia-a-dia de uma padaria: “Cara, tem coisa em padaria que eu vou te contar: fazer biscoito de polvilho. É um inferno... Não acaba nunca, porque ele é só ar ali. Você faz um pouquinho e rende muita coisa, vai batendo um desespero com aquilo, você vai, vai, vai e o saco continua cheio! Deus me livre... Eu quero é distância disso”. Com efeito, não é apenas a alunos que o curso promove novas possibilidades. Também seus integrantes são apresentados a novas trajetórias possíveis por dentro de seus próprios tecidos hierárquicos. Em oposição ao cotidiano “frenético”, “injusto” e “sacrificante” da “vida lá fora”, a escola representa um espaço onde se tem maior previsibilidade e garantias de que sua força de trabalho não será explorada além do que consideram “justo”.

“Mais que salário, o que vale é o respeito, as condições de trabalho. Aqui tem quiproquó, mas tem respeito. Por exemplo, férias em março: tem que ser que nem escola. Que que adiante tirar férias sozinho, sem os filhos, a família? Se o trabalhador não se dá bem com a família, não trabalha bem. Tem que lembrar que é uma pessoa, que chora, sente dor, tem uma família... Se o patrão não enxergar isso, fica essas briguinhas de patrão e empregado. Você vê, eu trabalhava em um lugar que eu fazia hora extra quase todo dia. O outro que trabalhava comigo também. Mas nós dois tínhamos outros empregos depois, e não dava pra ficar até mais tarde lá. Um dia o patrão mandou eu ficar e eu disse não. Aí ouvimos que não ajudamos a empresa... Tem que saber dos direitos... os seus e os dele.” (André)

André tem planos para construir uma carreira dentro da instituição. Diz que irá cursar faculdade de pedagogia como parte de um processo arquitetado por Priscila para equiparar o

capital simbólico da unidade ao de unidades como Vassouras, considerada ponto de referência no setor de alimentos. Sua formação progressiva fora do âmbito do trabalho direto na padaria indica que o sistema de ensino constitui suas próprias redes e lógicas de funcionamento. Ao mesmo tempo em que se apresenta como eixo de mediação entre trabalhadores e o mercado, teoria e prática, o curso se afirma como um espaço social cujas dinâmicas internas não se limitam de maneira alguma a seus propósitos utilitaristas.

Se para os profissionais da instituição a escola se configura como uma fuga do ritmo extenuante e imprevisível do trabalho de padeiro, também em relação aos alunos esse espaço do ensino não pode ser confundido de maneira alguma com uma produção efetiva. Este fato traz implicações inclusive para nossos esforços intelectuais: é importante que se faça essa distinção para que a pesquisa não se perca em meio a objetos traiçoeiramente semelhantes. Tomar como objeto de análise um curso de qualificação profissional do setor de alimentos é completamente diferente de abordar o trabalho na indústria alimentícia – foi preciso ter isso em mente ao me ver forçado a mudar de foco para viabilizar minha pesquisa. É possível chegar a um a partir do outro, mas esse é um movimento que deve ser feito com cautela e consciência para que não se corra o risco de se deixar seduzir por pressupostos ou conclusões apressados e equivocados.

O que escapa a muitos trabalhos com metodologias mais quantitativas ou maiores preocupações em estabelecer pontes com o mercado (o objetivo de todo o curso, afinal) é que o curso se configura como um espaço social próprio. Ele possui suas próprias dinâmicas, que não são de modo algum completamente viciadas pelas demandas de patrões ou da indústria.

É a relação necessária que se estabelece entre escola e cultura, apontada por Bourdieu (1974), que se vê simplificada ao relegar-se a segundo plano suas relações internas. Embora o ponto central seja o de que a escola é uma força conformadora de um corpo de categorias comuns entre indivíduos, onde se propaga um programa homogêneo de percepção, um código

comum de significações, de condições ou bases para a comunicação, o próprio autor complexifica esta relação. Bourdieu expõe uma dialética na qual a escola deve manter uma constante interação com a cultura à qual se submete, isto é, organizar seus princípios de modo a fazer sentido dentro de uma determinada cultura, ao mesmo tempo em que todo esse conteúdo é alterado, apropriado, reclassificado e hierarquizado na medida em que é adequado aos objetivos e métodos pedagógicos. Por isso, é fundamental para ele que, ao analisarmos uma escola ou um corpo de pensamento, não nos detenhamos tanto no conteúdo ou programa explícito, mas que trabalhem sobretudo com sua lógica de funcionamento interna, que se revela uma entrada importante para compreender esses conteúdos sob ângulos mais produtivos.

Trabalho e qualificação

Se diversas pesquisas já deslocaram o trabalho de atividade humana universal para uma efetiva e importante categoria de pensamento, capaz de iluminar e estabelecer conexões produtivas com a vida das pessoas (por exemplo, Heredia 1979 e 1989 e Leite Lopes, 1978), também aqui se deve levar em conta as especificidades que o contexto promove.

Analisar o trabalho a partir da qualificação profissional implica, em primeiro lugar, considerar seu caráter temporal, processual e relacional, mais que um atributo, noção ou condição estáticos. Na medida em que o curso se configura como um elo entre oferta e demanda, podemos tomá-lo como um ponto chave no que diz respeito à reformulação de projetos de vida (voltemos, por exemplo, aos planos de Jorge e Alfredo de abrir uma padaria, à segurança buscada por Delsolino para ingressar na profissão ou ao discurso emocionado de Lídia em sua apresentação).

Esse é um processo que não segue uma trajetória simples e previsível, no entanto. Pelo contrário, se baseia em constantes reavaliações e perturbações, sobretudo porque as relações que se estabelecem entre o trabalhador qualificado ou em processo de qualificação e o mercado não são tão tranquilas quanto nos quer fazer crer a lógica que legitima o empreendimento.

As experiências de Roberta e Leandro no “mundo lá fora”, simultâneas ao curso, são uma amostra da peculiar relação entre o trabalhador qualificado, diferente, e seus colegas de profissão. Roberta conseguiu um estágio em uma padaria que freqüentava em seu bairro; em pouco tempo, no entanto, sentiu-se bastante incomodada com a higiene do local e de seu dono.

“É um nojo aquilo lá. A divisora é cheia de pedaço velho de massa, até seco já... uma crosta, sabe? Eca! Isso porque o padeiro fala que se importa muito com higiene! Ele diz que lá é tudo limpo, que não é que nem essas padarias por aí que são imundas. Imagina se não fosse limpo, então?”

Poucas semanas depois, já não possuía vínculos com a padaria: “Eu saí de lá... Aquele chiqueiro... Cara, a gente sempre comprava pão lá, agora eu já falei pra minha mãe, já proibi ela de comprar qualquer coisa lá.”

O caso de Leandro passa pelo mesmo choque inicial, mas trilhou rumos diferentes. Enquanto não encontrava uma oferta de emprego que satisfizesse suas expectativas, Leandro fazia “um extra” na padaria de um amigo durante alguns fins de semana, conforme a necessidade. Se Roberta abandonou seu estágio e associou esta ruptura ao que aprendera a respeito das boas práticas de fabricação, Leandro viu sua empolgação com o curso diminuir com a experiência:

“É, rapaz, tô meio decepcionado, desanimado com isso aqui... Pô, chega lá é tudo diferente na vida real. 80, 90 % do curso você joga fora. Joga fora. E é caro, né? Chega lá não tem limpeza, o cara usa bermuda, chinelo... Com o pé preto, mão suja... E vende por unidade lá. Aí o cara faz o pão pequinininho e deixa fermentar pra caramba. Fica grandão, bonito, mas aí psssss.... [som de um pão arriando]”

“Isso é gente que tem a visão muito estreita”, rebate André.

Acha que não tem por que mudar, evoluir. Porque sempre fez assim, só sabe fazer as coisas de um jeito e acha que tá certo. Mas você que estudou, que tem outra visão da produção, chega lá e vai fazer igual ao outro que tá errado? O que adianta fazer o curso se você vai ficar igual aos outros? Por isso que eu digo, essas pessoas ou vão te seguir ou vão te matar. Tem muita gente por aí, tem muito padeiro, dono de padaria, que tem ódio do SENAI. Porque tem medo, ou não entende que ele pode se beneficiar desse conhecimento também. Mas claro, depende de como você fala também. Porque tem aluno que já chega e diz pra ele como tem que fazer, que ele tá fazendo tudo errado. Tem que saber lidar com isso, né? Ir mostrando com educação, aos poucos, como poderia ser diferente.

O discurso dos alunos e de André traz complicações para o esquema bem acabado da regulação entre demanda e oferta de mão-de-obra pregado pelos entusiastas do ensino profissionalizante. A qualificação adquire aqui contornos mais complexos ao trazer a tona um aspecto de conflito que se faz ausente do raciocínio utilitarista, mas que indica dinâmicas fundamentais para a própria construção da identidade do padeiro qualificado. Ao relacionar-se de fato com a vida lá fora, ao expor-se aos ritmos e coerções do trabalho na padaria, mas sobretudo ao seu contraposto não-qualificado, todo o processo é exposto ao risco (Sahlins, 2003 [1987]). A vivência simultânea de duas lógicas distintas, a da produção e a da escola, engendra resignificações de cada uma delas à luz da outra. A teoria se defronta com a prática, e não se pode prever os rumos dessa dialética.

Considerações finais: narrativas da qualificação

Se por um lado pode-se inserir o trabalho em uma dialética entre curso e mercado, como visto, não se pode deixar de lado o contexto em que todos esses discursos são construídos. Afinal, analisar o curso é deparar-se sobretudo com narrativas: histórias, anedotas e piadas que persistem da primeira aula de matemática ao último dia na oficina. Esta intensa prática dialógica marca o cotidiano da escola e faz do curso um contexto privilegiado

de elaboração discursiva no qual alunos, professores e funcionários se constroem enquanto pessoas, enquanto trabalhadores, e reinventam a visão que têm de seu lugar no mundo.

Nesse espaço, certos assuntos se tornam temas interessantes para estruturar narrativas. A higiene ou a preocupação com o desperdício, por exemplo, que poderiam ser ignorados como questão em diversos outros contextos, tornam-se aqui o cerne de muitas das conversas. Não se trata exatamente das mesmas boas práticas de produção pregadas pelas diretrizes do sistema de ensino, no entanto. Embora sejam as preocupações institucionais as principais fontes geradoras de interesse em uma gama de temas, o caráter anedótico adotado pelas narrativas construídas reinventa tais questões, deslocando-as do aspecto extremamente sério que assumem nos regulamentos e discursos oficiais para imprimir-lhes um certo humor distintivo. É a partir dessa apropriação fundamental por meio da construção de narrativas nesse contexto privilegiado que o caráter transformador do curso se faz perceber.

Mencionei como o curso se constitui como elo de comunicação entre demanda e oferta de emprego, característica materializada no mural de anúncios. Não enfatizei o bastante, contudo, um aspecto central dessa dinâmica. As ofertas passam pela avaliação conjunta de alunos e professores, que, reunidos em torno do mural, têm a oportunidade de conversar sobre as ofertas, compará-las, relacioná-las a suas experiências e discutir diferentes maneiras e concepções de gerenciamento de sua força de trabalho. Vejamos uma discussão entre Ricardo, André, Leandro, Alfredo e eu em função de dois anúncios de vaga especialmente chamativos: um por oferecer um salário de R\$ 4.000; o outro, pela curiosa e detalhada demanda. Alfredo e Leandro se entusiasmam com o alto salário, mas André procura logo acalmar os ânimos.

Padeiro ganhando quatro mil reais? Vai ser um escravo... O cara vai morar na padaria! Não tem sábado, domingo, feriado, folga, férias... Vai morar lá. Tem coisa que a gente logo desconfia. Pensa só: será que vale a pena ganhar isso tudo e não ter tempo pra família, pros amigos, pra se divertir? Eu tô fora... (André)

E outra coisa, tem que ver se é quatro mil na carteira mesmo ou se isso é por fora. Tem muito dono de padaria espertinho que combina com o funcionário, dá mil e quinhentos pra ele, mas na carteira só um salário mínimo. Aí o cara

acha que tá se dando bem, né? Um amigo meu fez isso. O patrão chegou e ofereceu mil e quinhentos, mas na carteira tava só quinhentos e pouco. Eu falei pra ele que ele ia se dar mal, mas ele ‘não, tá tranquilo’. Mas aí vai, um mês, dois meses, três meses, já começa a vir menos. Mil reais, ‘ah, esse mês não deu pra pagar tudo’, aí vai diminuindo, diminuindo... até que o funcionário fica p. da vida e se manda ou é demitido. Aí ele vai cobrar o FGTS por mil e quinhentos, o juiz olha na carteira e fala, mermão... aqui diz que você ganha tanto. Não adianta processar, vale o que tá na carteira. Tem que ficar esperto, às vezes parece que você tá se dando bem, mas lá na frente quem vai se ferrar é você, mermão. O patrão ó, só lava as mãos... Vai te dar quatro mil até sugar tudo o que puder de você. Aí manda embora. (Ricardo)

O outro me chamou a atenção por anunciar que procurava um padeiro alegre, criativo, cuidadoso, amante da profissão e do mundo dos livros. “Como assim? Amante do mundo dos livros? Será que aceitam antropólogos?”, provoco meus colegas. Ricardo diz não entender também. “Vai entender... Tem cada maluco por aí...” André é mais enfático ao comentar o anúncio:

Padeiro feliz ganhando oitocentos? É por isso que eu digo: tem que saber se valorizar. Vai fazer o curso, se especializar e ficar na mesma, aceitar qualquer merreca? É a mesma coisa, fazer o curso pra ser explorado depois? Não faz sentido! Tô certo ou não tô?.

É sua necessária inserção nesta conjuntura dialógica possibilitada pela situação de skolè que define o ensino através de instituições especializadas, o “tempo livre e liberado das urgências do mundo que torna possível uma relação livre e liberada com tais urgências e com o próprio mundo” (Bourdieu, 2001), que faz das condições de trabalho e dos percalços do cotidiano na padaria fatores passíveis de apropriação e resignificação por parte daqueles que os enfrentam. Se aceitarmos o postulado de Halbwachs (1972) segundo o qual o trabalhador se isola em sua relação com a matéria, é preciso destacar o caráter extremamente transformador e mesmo subversivo que o espaço do curso lhe oferece.

Submetido a um tipo de abordagem diferente daquela que encontra em seu dia-a-dia frente aos instrumentos e substâncias que regem seus esforços, o trabalhador tem no curso, enfim, a oportunidade de pensar, isto é, de elaborar discursivamente uma série de concepções

a respeito de sua atividade e expor suas narrativas a muitas outras semelhantes. É através dessa polifonia de narrativas que se funda esta força distintiva do ensino profissionalizante e se estruturam não só valores e técnicas relativos à panificação, mas a própria qualificação enquanto marcador identitário legítimo. Quando patrões, colegas de trabalho, métodos e técnicas de produção se relacionam em narrativas da sala de aula, a qualificação, mais que um atributo, se revela uma crença.

É a crença na qualificação, trabalhada ao longo de todo o processo, que se vê desafiada no cotidiano da produção. “Aqui vão pegar seu diploma e jogar no lixo”, ameaça o funcionário de um supermercado. “Tem gente que tem ódio ao SENAI”, adverte André. Se a relação com o mercado não é necessariamente aquela que prevê a lógica do funcionamento ideal da mediação entre trabalhadores e empresas, é a participação nesse contexto privilegiado de elaboração discursiva que atualiza e alimenta a capacidade do trabalhador de conceber um estatuto diferenciado à sua atividade.

O padeiro não é construído apenas com técnicas e manuais de panificação – esta é também uma categoria elaborada discursivamente. Conversar sobre experiências cotidianas tem implicações maiores que simplesmente proporcionar exemplos do trabalho de um padeiro para aprendizes do ofício, pois são justamente a elaboração e o compartilhamento de tais narrativas que engendram um processo no qual os trabalhadores, mais que se submeter ao jugo de patrões ou do mercado, tornam-se capazes de apropriações criativas dessas relações. O resultado é a objetificação de todo um mundo do trabalho no qual a qualificação constitui um valor fundamental.

A idéia de que a educação, ou toda ação pedagógica, está inserida em um processo de reprodução social é muito cara à sociologia, em especial àquela com uma certa apropriação da obra de Bourdieu. Esta é, no caso estudado, também uma força de importância fundamental – trata-se, afinal, de um curso de preparação para o mercado de trabalho, um curso de

qualificação de padeiros, de trabalhadores, e isso implica de maneira evidente na reprodução de uma série de predisposições e objetivações de relações entre patrão e funcionário e funcionários entre si. Contribui para isso o caráter explicitamente “escolar” do curso, com sala de aula, quadro negro, professor, registro de presença através de chamada, controle de armários pelos professores etc, que se enquadra bem na observação de Willis a respeito de uma concepção usual de continuidade das atitudes de alunos em relação à vida adulta do trabalho segundo a qual o fundamental é que se consolide uma certa deferência a hierarquias e comandos.¹⁸

No entanto, é igualmente fundamental que se observe também que não se trata apenas de uma atualização das mesmas condições culturais e capitais. A submissão aos regulamentos da instituição não ensina simplesmente a submeter-se às regras do mercado de trabalho; o curso é também um momento privilegiado onde o aluno pode aprender a encontrar meios dentro da legitimidade das relações instituídas para subverter este controle a seu favor. Ignorar o caráter transformador da formação profissional é não apenas subestimar a capacidade intelectual das pessoas, mas perder de vista aquela oposição fundamental que permeia cada aspecto do curso, das aulas teóricas aos dias mais agitados na oficina: enquanto a “vida lá fora” se caracteriza pela correria, pelo frenético ritmo da produção e pela luta do dia-a-dia, o espaço-tempo do curso representa também esse momento de questionamento, onde se conversa sobre experiências passadas, se compartilham e se avaliam projetos de vida e no qual alunos e professores vêm estimulada por meio de suas interações sua capacidade de pensar, discorrer e dirigir um olhar crítico e transformador às relações que atualizam em suas atividades

¹⁸ Willis expõe uma noção de que a “atitude correta” dentro da escola se prolongaria para uma “atitude correta” frente ao empregador (1991: 93).

Referências Bibliográficas

BARTH, Fredrik. [1989] “A análise da cultura em sociedades complexas”. In *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro : Contra Capa, 2000.

BECKER, H., GEER, B., HUGHES, E. C., & STRAUSS, A. L. *Boys in white*. Chicago: University of Chicago Press, 1961.

BERTAUX, Daniel e BERTAUX-WIAME, Isabelle. *Mistérios da Baguete - Padarias Artesanais na França: como vivem e por que sobrevivem*. São Paulo: Novos Estudos Cebrap, nº 19, 1987.

BOURDIEU, Pierre. *Meditações pascalianas*; tradução Sergio Miceli. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001

_____, “Sistemas de Ensino e Sistemas de Pensamento”. in *A Economia das Trocas Simbólicas* São Paulo, Perspectiva, 1974

HALBWACHS, Maurice, *Classes sociales et morphologie*. Paris : Minuit, 1972

CLASTRES, Pierre. *A Sociedade Contra o Estado*. São Paulo: Cosac & Naif, 2003.

DASSA, Sami & MAILLARD, Dominique. “Exigences de qualité et nouvelles formes d’alienation”. In *Actes de la recherche en sciences sociales*. (115). Juin. 1996

EVANS-PRITCHARD, Edward E. *Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande*. Rio de Janeiro: Zahar, 2005

GEERTZ, CLIFFORD. [1988] *Obras e vidas*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2005

GUEDES, Simoni. *Jogo de corpo: Um estudo de construção social de trabalhadores*. Niterói, Rio de Janeiro: EDUFF, 1997.

HEREDIA, Beatriz Maria Alasia de. M. A. *A Morada da Vida : Trabalho Familiar Entre Pequenos Produtores do NE do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

_____. *Formas de dominação e espaço social*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

LATOUR, Bruno.; WOOLGAR, S. *A vida de laboratório*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1997

_____. *Jamais fomos modernos*. Rio de Janeiro: Editora 34, 1994

_____. “Introduction: How to Resume the Task of Tracing Associations”. In: *Reassembling the Social*: 1-17. Oxford: Oxford University Press, 2005.

LOPES, José Sérgio Leite. *O vapor do Diabo: o trabalho dos operários do açúcar*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2º ed. 1978.

MALINOWSKI, Bronislaw. [1922]- *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril, 1978

MOYSÉS, Brejon. *Recursos humanos, ensino técnico e desenvolvimento: uma perspectiva brasileira*. São Paulo: Pioneira, 1968

SAHLINS, Marshall. [1987]. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Ed., 2003

VELHO, GILBERTO. [1981]. “Observando o familiar”. In *Individualismo e cultura: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2008.

WACQUANT, Loïc.. *Corpo e alma. Notas etnográficas de um aprendiz de boxe*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002

WAGNER, Roy [1975]. *The Invention of Culture*. Chicago: The University of Chicago Press, 1981

WHYTE, William Foote. [1943] *Sociedade de esquina: a estrutura social de uma área urbana pobre e degradada*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2005.

WILLIS, P. *Aprendendo a ser Trabalhador*. Porto Alegre: Ed. Artes Médicas, 1991