

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

**CHAPA QUENTE: PERSPECTIVAS ETNOGRÁFICAS  
SOBRE O TRABALHO EM PADARIAS**

ANTÔNIO DE SALVO CARRIÇO

RIO DE JANEIRO, 2016

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

**Chapa quente: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias**

Antônio de Salvo Carriço

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social.

Orientador: José Sergio Leite Lopes

Rio de Janeiro, 2016

## Ficha catalográfica

Cariço, Antônio de Salvo.

Chapa quente: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias/ Antônio de Salvo Cariço.- Rio de Janeiro: UFRJ/ Museu Nacional, 2016.

viii, 276f.: il

Orientador: José Sergio Leite Lopes

Tese (doutorado) – UFRJ/ Museu Nacional/ Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, 2016.

Referências Bibliográficas: f. 273-276.

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

**Chapa quente: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias**

Antônio de Salvo Carriço

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social

Aprovada em 25 de fevereiro de 2016

---

Prof. Dr. José Sergio Leite Lopes, PPGAS/Museu Nacional/UFRJ (Orientador)

---

Prof. Dr. Federico Neiburg, PPGAS/Museu Nacional/UFRJ

---

Prof. Dr. André Dumans Guedes, PPGAS/Museu Nacional/UFRJ

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Marta Cioccarì, UFRJ

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Lygia Segala, UFF

---

Prof. Dr. Moacir Palmeira, PPGAS/Museu Nacional/UFRJ (suplente)

---

Prof. Dr. Fernando Rabossi, PPGSA/IFCS/UFRJ (suplente)

## **Agradecimentos**

Agradeço a todos os que de alguma forma contribuíram, direta ou indiretamente, para o desenvolvimento da pesquisa, desde suas origens até a apresentação final do texto. Destaco os contextos de discussão proporcionados pelo PPGAS, em especial em torno do NuAT (Núcleo de Antropologia do Trabalho, estudos biográficos e de trajetórias) e dos demais orientandos do Prof. José Sergio Leite Lopes. A este, agradeço a orientação e a confiança depositada em mim mesmo quando a pesquisa parecia não caminhar como deveria, me permitindo arriscar meus próprios passos.

À banca, agradeço a leitura, os comentários e questionamentos. Federico Neiburg e Marta Cioccarri estiveram presentes também no exame de qualificação, e suas observações, críticas e sugestões foram fundamentais para a consolidação das questões centrais da tese. Marta fez parte ainda de todo o percurso desde a defesa da dissertação, sempre estimulando o diálogo e promovendo espaços de reflexão excepcionalmente produtivos.

Agradeço especialmente à Rachel, além de tudo, pelo apoio e acompanhamento durante todas as etapas da pesquisa e pela leitura cuidadosa e crítica de várias versões do texto. E às nossas famílias, fundamentais para que eu pudesse concretizar meu projeto de pesquisa.

Agradeço, por fim, ao CNPq, pela bolsa concedida durante o doutorado.

## RESUMO

### **Chapa quente: perspectivas etnográficas sobre o trabalho em padarias**

Antônio de Salvo Carriço

Orientador: Prof. Dr. José Sergio Leite Lopes

Resumo da Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social

Esta tese explora o trabalho em padarias a partir de perspectivas etnográficas sobre seu cotidiano. Focaliza-se, em primeiro lugar, o contexto do balcão e a rotatividade que se apresenta característica ao trabalho dos balconistas. O fenômeno é descrito e analisado tomando-se como eixo o ponto de vista de funcionários que permanecem no cargo, revelando-se, assim, suas implicações para as relações que eles estabelecem entre si e com seu trabalho. Para além do balcão, a etnografia abrange o contexto relativo à produção de pães, focalizando urgências próprias ao seu funcionamento cotidiano. Esta abordagem traz à tona uma disposição peculiar ao trabalho, pautada por uma valorização do esforço individual que se baseia em uma apropriação positiva das dificuldades impostas por uma jornada extenuante. Concebida como sequência de uma pesquisa sobre o ensino profissionalizante que se desenvolveu a partir de um olhar “de dentro”, a presente tese leva adiante uma relação similar com o objeto de estudo: o pesquisador procurou inserir-se, ele mesmo, como funcionário em padarias para produzir seus dados. As dificuldades e caminhos encontrados neste processo constituem aspectos centrais da análise, na medida em que é em torno de encontros, desencontros e posicionamentos específicos que se revelam e são construídas as questões principais da tese.

**Palavras-chave:** Etnografia; trabalho; padaria; SENAI; padeiros; balconistas

Rio de Janeiro, fevereiro de 2016

## ABSTRACT

### **In their grill: ethnographic perspectives on the work in bakeries**

Antônio de Salvo Carriço

Orientador: Prof. Dr. José Sergio Leite Lopes

*Abstract* da Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutor em Antropologia Social

This thesis explores the work in bakeries through ethnographic perspectives on their quotidian. It focuses, in the first place, on the context of the counter and the turnover that characterizes it. The phenomenon is described and analyzed by taking as an axis the point of view of the employees that remain on the job, thus revealing its implications to the relations they establish between themselves and with their job. In addition to the counter, the ethnography embraces the context concerning the production of breads, focalizing the urgencies that compose its quotidian development. This approach brings up a peculiar disposition to work, constituted by a positive valorization of individual effort that relies on a positive appropriation of the difficulties imposed by an extenuating working journey. Conceived as a sequel to a research about professionalizing education that developed itself from an “inside” standing point, the present thesis carries on a similar relation with its object of study: the researcher sought to insert himself in a bakery as an employee to produce his data. The difficulties and ways found in the process constitute central aspects of the analysis, as it is around specific meetings, misleadings and positionings that the main questions of the thesis reveal themselves and are built.

**Key-words:** ethnography; work; bakery; SENAI; bakers; clerks

Rio de Janeiro, fevereiro de 2016

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>9</b>
<b>PARTE I.....</b>	<b>24</b>
<b>1.1 APRESENTAÇÃO DO TEMA DA ROTATIVIDADE .....</b>	<b>25</b>
<b>1.2 "MUITA PRESSÃO": O TRABALHO NO BALCÃO .....</b>	<b>44</b>
<b>1.3 CONTRAPONTO .....</b>	<b>79</b>
<b>1.4 CONFIGURAÇÕES HIERÁRQUICAS.....</b>	<b>96</b>
<b>PARTE II .....</b>	<b>130</b>
<b>2.1 DO ENSINO AO TRABALHO .....</b>	<b>131</b>
<b>2.2 PROCURA-SE: EM BUSCA DE UM CAMPO.....</b>	<b>143</b>
<b>PARTE III.....</b>	<b>167</b>
<b>3.1 APRESENTAÇÕES.....</b>	<b>168</b>
<b>3.2 O PADEIRO DA TARDE .....</b>	<b>174</b>
<b>3.3 EM MANUTENÇÃO .....</b>	<b>206</b>
<b>3.4 SOBRE ESFORÇO E EXPLORAÇÃO, FOLGAS E DESCANSO.....</b>	<b>216</b>
<b>3.5 PROVOCAÇÕES, BRIGAS E AMEAÇAS .....</b>	<b>246</b>
<b>3.6 SAÍDA.....</b>	<b>258</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>264</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>273</b>

## INTRODUÇÃO

“Chapa quente” é uma expressão de uso coloquial e informal que abrange dentre seus significados idéias como as de perigo, apuros e problema: indica, nesse sentido, uma percepção de que a situação está complicada e exige uma postura apropriada, seja de cuidado ou intensificação das ações. No contexto das padarias apresentadas nesta tese, “chapa” é também a denominação do aparelho onde se preparam sanduíches quentes como o “pão na chapa”, um pão francês que, cortado em duas metades amanteigadas, é colocado sobre a placa aquecida e ao mesmo tempo prensado, por cima, por outra placa. Bastam alguns minutos de uma observação mais atenta das pessoas que ali trabalham em um horário de pico para que se compreenda a pertinência da metáfora naquele contexto: a chapa, ali, é realmente quente, nos dois sentidos. Uma rápida conversa com um desses trabalhadores pode confirmar essa impressão: eles são os primeiros a enfatizar a dureza de suas tarefas, ainda que por vezes o façam com um sorriso quase sarcástico no rosto. É sobre os modos como concebem esse calor as pessoas que trabalham diariamente em algumas dessas padarias, enfim, que se dedica esta tese.

As origens da pesquisa que resultou no texto presente, no entanto, remontam a um contexto bastante distinto, distante da chapa e mais ainda do calor. O ano era 2010, e eu tentava em vão estabelecer contatos com empresas do setor de alimentos para produzir minha pesquisa de mestrado. “Não temos tempo nem disposição para te acompanhar”, era o que me diziam, em termos gerais, as recusas com que me deparava. Incapaz de superar esse empecilho, decidi alterar meu projeto e enveredar pelo tema da qualificação profissional através dos cursos promovidos pelo SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) na área de alimentação. Disposto a não mais me submeter à aprovação de outras pessoas, me matriculei eu mesmo como aluno de um curso de formação de padeiros e frequentei as aulas durante seus

seis meses de duração. Foi com base no acompanhamento dessas aulas que produzi minha dissertação, calcada em uma etnografia do curso a partir da interação cotidiana entre alunos, professores e funcionários, da relação entre conteúdos ministrados e suas apropriações em sala de aula, além de todo um processo de sensibilização envolvido no aprendizado de técnicas relativas à panificação<sup>1</sup>.

A chapa, na pesquisa anterior, não era quente, por assim dizer. Tínhamos o conforto de cadeiras adequadas e salas climatizadas, assim como o tempo necessário para que observássemos e manipulássemos substâncias e instrumentos até que estes se tornassem familiares a nós. Não havia um patrão, enfim, exigindo metas e tarefas, e sim um professor que nos acompanhava e nos ajudava a entender nossos erros.

O contexto em que se desenvolveu a pesquisa atual é em muitos sentidos oposto ao anterior. Trata-se, afinal, do trabalho em padarias, esse lugar dotado de todo um imaginário sobre intermináveis e sucessivas madrugadas de laboro intenso, responsável pela produção de um dos alimentos mais emblemáticos nas diversas histórias e mitologias sobre a humanidade (ocidental, ao menos): o pão. O próprio Marx dedica algumas páginas de seu *O Capital* ao drama dos padeiros:

...ressou em comícios e em petições dirigidas ao Parlamento a reclamação dos empregados das padarias contra o trabalho em excesso etc. A reclamação assumiu tal força que foi nomeado comissário real do inquérito H. S. Tremenheere (...) Seu relatório, junto com os depoimentos das testemunhas, revolveu não o coração, mas o estômago do povo. O inglês, versado na Bíblia, sabia que o ser humano, que não foi predestinado para ser capitalista, senhor das terras ou sinecurista, está condenado a comer o pão com o suor de seu rosto, mas não sabia que tinha de comer diariamente, com o pão, certa quantidade de suor humano misturado com supurações de abscessos, teias de aranhas, baratas mortas e fermento podre alemão, além de alúmen, saibro e outros ingredientes minerais agradáveis. Por isso, sem qualquer consideração pelo “comércio livre”, a panificação até então “livre” ficou submetida à fiscalização de inspetores do Estado (...) e pela mesma lei que estabelecia essa providência, ficou proibido aos empregados de padaria menores de 18 anos

---

<sup>1</sup> A dissertação foi conduzida no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional / UFRJ, sob orientação do Prof. José Sergio Leite Lopes, e defendida em fevereiro de 2011 com o título *Segredos de profissão: notas etnográficas de um aprendiz de padeiro*. Reflexões mais aprofundadas sobre o contexto em que foi desenvolvida a pesquisa e a importância da minha posição específica como aluno podem ser encontradas em Carriço 2012, 2013a, 2013b e 2016).

trabalharem de 9 da noite às 5 da manhã. A lei põe em evidência o trabalho em excesso nesse ramo comercial tão antigo e tradicional. (2006, pp. 289-290)

Em que pesem as diferenças temporais e geográficas, era este o cenário onde eu tentaria me inserir para realizar a pesquisa. Não mais como um pesquisador externo que busca realizar entrevistas e questionários com as pessoas que de fato desempenham suas atividades, mas como um empregado, eu mesmo, de uma padaria. Afinal, a pesquisa anterior me havia proporcionado dois diplomas: o de Mestre em Antropologia Social, concedido pelo PPGAS, e o de padeiro, pelo SENAI. Inspirado em autores como Simone Weil, Robert Linhart e Donald Roy, portanto, buscava refletir sobre o mundo do trabalho a partir dos lugares que eu mesmo ocuparia nele.

Esta tese, dessa forma, aborda diferentes contextos relacionados ao trabalho em padarias no Rio de Janeiro a partir de reflexões sobre minha própria participação neles. Discuto, especificamente, determinados aspectos que se destacam em relação ao trabalho nas funções de balconista e padeiro, bem como a de um postulante a uma vaga em uma padaria. Lido, ao longo do texto, com manifestações particulares de algumas das questões que já chamavam a atenção de Marx e que seguem impressionando pesquisadores como Daniel Bertaux e Isabelle Bertaux-Wiame<sup>2</sup>: a jornada extensa e extenuante, condições sanitárias nem sempre apresentáveis para um público mais amplo e sobretudo o esforço e o sacrifício que se deve empreender para seguir no ramo dia após dia.

Não se pode dizer, contudo, que o que apresento aqui seja uma simples sequência bem-sucedida do projeto original, embora tenha de fato ocupado tanto o cargo de balconista como o de padeiro, em algum momento. Conforme veremos, a busca por uma vaga seria uma tarefa ainda mais difícil do que havia inicialmente imaginado. Meu currículo não impressionava; minha figura era estranha aos olhos de patrões e gerentes; os cursos do SENAI, meus grandes

---

<sup>2</sup> Que mais recentemente empreenderam pesquisas sobre as padarias artesanais francesas buscando compreender, através da construção e análise de relatos de vida de trabalhadores de padaria e seus familiares, a persistência do que chamam de “pão artesanal” na França, em oposição a outros países que aderiram de maneira contundente ao “pão industrial” (1980, 1987).

(e talvez únicos) trunfos, não lhes pareciam ter senão um efeito negativo, confirmando minha pouca aptidão para o trabalho pesado que eu procurava. Se mencionava a pesquisa como forma de quebrar a estranheza, enfim, as portas pareciam se fechar definitivamente: não entendiam, não queriam entender e não me ajudavam, mesmo quando mencionava a possibilidade extrema de trabalhar como mão de obra gratuita.

Foi diante desse quadro que decidi alterar o rumo da pesquisa em direção ao contexto do *balcão*, que compunha o cenário de várias das padarias ao meu redor. O *balcão*, aquela mesa longa que se faz acompanhar, por vezes, de alguns bancos dispostos lado a lado, representa uma das maiores diferenças no que se refere ao formato e dinâmicas socioeconômicas dessas padarias locais em comparação com as que Marx apresentou no caso inglês e o casal Bertaux estudou na França. Ao contrário destas, especializadas na produção e venda de pães, como o nome sugere - além de alguns itens de confeitaria -, as que apresento aqui oferecem tantos e tão variados produtos, muitos sem qualquer ligação com a panificação ou mesmo com a comensalidade, que poderiam se aproximar de um supermercado. Mais importante, elas oferecem esse espaço onde o cliente pode consumir lanches no próprio local: um café, um suco, um salgado, um sanduíche... Sentado em um dos bancos ou mesmo em pé, o cliente pode passar um tempo ali, acompanhando a movimentação da rua, da padaria ou dos próprios balconistas, os funcionários responsáveis pelo serviço no *balcão*.

Essa mudança de foco da pesquisa não se deu, inicialmente, como uma ruptura radical com meu projeto. Uma vez que não conseguia romper o que identificava como um estranhamento e uma distância entre mim e os contratantes, decidi me aproximar dos balconistas através de uma rotina de lanches rápidos no *balcão* de algumas padarias. Esperava, com isso, aumentar minhas chances de concretizar minha inserção como trabalhador. Conforme o tempo passava, no entanto, a própria interação com esses funcionários me revelava questões interessantes e que se sugeriam como entradas férteis para a compreensão das relações e

dinâmicas que compunham aquele contexto.

A frequência com que balconistas saíam de seus cargos, em especial, me chamava atenção e era elaborada de formas particularmente produtivas pelos funcionários que se mantinham ali. Ao tratarem disso que chamo de *rotatividade*, segundo o termo que se convencionou usar em uma literatura voltada à gestão de recursos e economicista<sup>3</sup>, os balconistas, de forma espontânea, enfatizavam sobretudo a dureza de seus trabalhos: a confusão dos horários de mais movimento, as tensões com clientes e funcionários, as dores que os acompanhavam, o esgotamento que desafiava tanto seu trabalho quanto seu descanso. Mais que isso, porém, percebia que a “chapa quente” que constituía aquele cotidiano na fala dessas pessoas, de forma aparentemente paradoxal, era dotada de um sentido positivo, que atuava em direção ao próprio narrador - à ênfase nas dificuldades correspondia uma afirmação das suas próprias qualidades como trabalhador, como se dissessem “muitos não aguentam tudo isso, mas eu estou aqui, eu aguento”.

Me chamava a atenção também a peculiar interação entre os que se diziam mais antigos na padaria – uma *elite*, chegavam a dizer em certos momentos – e os funcionários com menos tempo no cargo, os *novatos*. Uma relação que envolvia aprendizagem e ajuda, é claro, mas que se manifestava nas conversas e situações que eu presenciava sob a forma de provocações jocosas e mesmo conflitos e repreensões fortes dos mais experientes em direção aos novatos, que tinham sua capacidade e disposição para o trabalho a todo momento contestadas e postas em dúvida.

Os dois anos em que mantive essa rotina de forma mais intensa se mostraram fundamentais para que pudesse perceber o papel do tempo e da própria rotatividade na complexificação destas relações, que de outro modo poderiam muito bem ser compreendidas a

---

<sup>3</sup> O termo “rotatividade” é usado, por exemplo, em uma cartilha do DIEESE (2011) denominada justamente “Rotatividade e flexibilidade no mercado de trabalho”. No caso particular das padarias analisadas nesta tese, não há propriamente uma palavra específica que se imponha na fala nativa sobre esse fenômeno.

partir uma simples “aplicação” da análise sobre “estabelecidos e outsiders” apresentada por Elias e Scotson (2000) – afinal, o que distinguiria as pessoas em dois grupos seria a percepção de um tempo mais longo de permanência no local. Como percebia e tentarei demonstrar ao longo da tese, a passagem do tempo, marcada sobretudo por inúmeras saídas e chegadas de funcionários ao balcão, tornava os marcadores e a dinâmica dessa distinção mais fluidos, ao permitir que os próprios novatos a articulassem em direção a novos novatos, apropriando-se, assim, da lógica que os diminuía e estigmatizava. Tornava-se evidente, também, que a desconfiança em relação aos mais novos, manifestação desse princípio conflituoso de hierarquização dos funcionários a partir de sua antiguidade no cargo, fundava-se na associação destes a todo um histórico de passagens efêmeras a partir de uma noção da *desistência*: “não aguentaram”. A rotatividade, portanto, constituía um eixo em torno do qual se podia explorar as relações entre os funcionários da padaria de forma produtiva.

Ao decidir focar nessa questão da rotatividade a partir de sua complexa apropriação pelos que permaneciam no balcão, eu havia alterado de forma importante meu projeto inicial e o tema específico da pesquisa. Isso não quer dizer, por outro lado, que tivesse alterado de forma significativa também a maneira de conduzi-la ou que tenha alterado a forma de concebê-la textualmente. É verdade que a perspectiva de trabalhar eu mesmo em uma padaria e construir a tese a partir das interações com os instrumentos, substâncias e as configurações hierárquicas da produção, bem como da maneira como eu seria afetado pelo processo, nos termos de Favret-Saada (1980, 2005), se tornava cada vez mais distante. Ainda assim, eu não deixava de ocupar posições específicas e fundamentais naquele contexto, posições que poderiam e deveriam ser exploradas reflexivamente como parte do próprio campo de pesquisa. Esse lugar do cliente, que podia se sentar e interagir livremente com os funcionários<sup>4</sup>, se mostrava proveitoso, afinal, para a percepção de várias nuances daquele contexto. Na impossibilidade de inserir-me como

---

<sup>4</sup> E que não pode de forma alguma ser considerado como um elemento totalmente externo ao funcionamento dessas padarias, dado que, sem o cliente, sequer há comércio.

trabalhador de uma padaria, proceder a partir desse posicionamento me parecia uma alternativa viável de pesquisa.

Havia dificuldades consideráveis, é verdade. O tipo de interação fugaz e entrecortada com os balconistas, sempre atarefados e diante de vários outros clientes que, como eu, demandavam sua atenção, produzia no máximo algumas “migalhas” de informação, dados incompletos e inconclusivos, de veracidade pouco confiável e com uma frequente aparência de insuficiência. Não eram, afinal, entrevistas formais com uma, duas horas de duração onde entrevistador e entrevistado se alternam em perguntas e respostas aprofundadas e exaustivas sobre determinados temas de forma a se obter algo mais totalizante e coeso. Eram conversas casuais, despreziosas e atreladas às próprias possibilidades do momento. Aparentemente irrelevantes em si mesmas, por vezes, elas se complementavam ao longo dos dias e adquiriam alguma coerência muito mais nessa rotina de interações do que nas especificidades que assumiam em um determinado momento.

Se considerarmos, no entanto, que nem mesmo a mais formal e distanciada das entrevistas está isenta de mediações e da necessidade de contextualização e reflexão sobre suas próprias bases, então as dificuldades encontradas podem ser encaradas não somente como empecilhos, mas sobretudo como condições de produção de certo tipo de discurso e interação. Refletir sobre meus posicionamentos e suas implicações na dinâmica de funcionamento do balcão, portanto, seria tão proveitoso e necessário quanto refletir sobre a situação de uma entrevista entre um “pesquisador” e um “informante”, com a vantagem de que a contextualização da própria interação remeteria diretamente ao tema e ao contexto que eu desejava compreender, sendo ela própria, de maneira bastante essencial, objeto direto de análise.

A rotina que havia esboçado como estratégia para aproximar-me de meu objetivo se revelou uma aposta acertada quando, depois de dois anos, fui surpreendido com ofertas para

trabalhar em duas padarias, uma como balconista, outra como padeiro. Ambas as ofertas, que me chegaram com menos de dois meses de intervalo entre elas (entre o final de 2014 e o início de 2015), apresentavam oportunidades particulares que compensavam o fato de surgirem já nos instantes derradeiros do prazo regular para a defesa da tese, quando esta já deveria estar escrita<sup>5</sup>.

A primeira vinha ao encontro do que se consolidava como o tema principal da tese, o trabalho no balcão. Nesse sentido, foi muito bem-vinda, pois poderia qualificar de forma bastante rica aquele cotidiano que eu descrevia a partir da minha posição como cliente, ao mesmo tempo ilustrando e trazendo novos questionamentos aos esquemas que já esboçava. Foi com certo desapontamento, no entanto, que me vi incapaz de retornar ao segundo dia de trabalho, acometido por fortes dores e um cansaço extremo oriundo daquelas quase dez horas ininterruptas correndo de um lado para o outro sem poder me sentar. Não poderia, deste modo, extrair dela tudo o que imaginava, dada sua breve duração. No entanto, àquela altura, a tese se dedicava especificamente a compreender o tema da rotatividade no balcão. Nesse sentido, minha desistência não era de todo ruim: afinal, eu havia podido entrar em contato de forma direta com muitas das situações que compunham um primeiro dia de um novato, e minha queda não havia sido diferente de muitas outras que havia presenciado do lado de fora do balcão - sequer a mais rápida, por incrível que pareça. Ao ser afetado pelas mesmas forças que afetavam uma série de outros malsucedidos postulantes ao cargo no balcão, enfim, me via em posse de um tipo de dado bastante fértil para se trabalhar em complemento ao que vinha conversando com os balconistas sobre sua atividade.

A segunda oportunidade carregava consigo o fantasma da primeira. Faria sentido tentar novamente? O cenário era diferente, desta vez: era uma chance de fazer parte da produção mesmo de pães, o que me colocava diante de alguns dilemas. Por um lado, se tratava de um contexto distinto do que vinha pesquisando, o que em si só me colocava uma questão: esse

---

<sup>5</sup> A defesa foi adiada em um ano, o que me permitiu incluir ambas as experiências na tese, bem como reformulá-la em função das questões por elas suscitadas.

movimento, a essa altura, me levaria a expandir de fato o campo ou a apenas perder o foco da análise? Por outro lado, o que talvez tenha pesado mais, as incertezas do período seguinte ao término da vigência da bolsa fornecida pelo CNPq - e do próprio doutorado - me faziam considerar seguir uma via alternativa à carreira acadêmica, ao menos temporariamente. Seria interessante, nesse sentido, aceitar o desafio de encarar enfim a produção de pães do lado de dentro, independentemente do valor que a experiência pudesse ter para a tese. Foi o que fiz.

Ao contrário da experiência no balcão, me vi capaz de desempenhar a função para a qual havia sido chamado e retornei para o dia seguinte até que me demitissem, dezoito dias depois da minha chegada. Um período também curto, mas suficiente, dessa vez, para que pudesse tratar com mais fôlego alguns aspectos importantes que compunham aquele cotidiano e que me revelavam questões complementares ao que discutia a respeito do balcão. A valorização do esforço individual e a capacidade de lidar com as adversidades características da configuração laboral da padaria, sobretudo, retornavam de maneiras bastante interessantes nas práticas e discursos dos padeiros, confeitheiros e balconistas com quem convivi durante minha passagem.

Assim como meu solitário (porém marcante) dia de trabalho no balcão, a jornada na padaria me permitiu uma aproximação de ordem intensamente material e corporal às elaborações simbólicas engendradas nas interações dos funcionários entre si e suas relações com o trabalho e a vida além dele. Tais elaborações se mostravam indissociáveis de uma urgência mais concreta quando a atenção se dirigia, por exemplo, a uma assadeira, ao cozimento de um pão, a um forno mal regulado, a uma leve queimadura ou ao cheiro peculiar de uma geladeira mal conservada. Por referirem-se às disposições particulares ao trabalho sobre as quais me debruçava na pesquisa, me parecia essencial que alguns desses aspectos fossem desenvolvidos na tese, na medida em que havia possibilidades de diálogo tanto com a questão da rotatividade e suas apropriações positivas pelo prisma do “eu aguento” quanto com as

dificuldades que havia encontrado ao procurar uma vaga como empregado de uma padaria.

É desta forma, enfim, que procuro, nesta tese, apresentar e desenvolver diferentes perspectivas em relação ao trabalho em padarias a partir dos diferentes contextos de interlocução em que me inseri. Tais perspectivas se propõem complementares, mas não há uma pretensão maior de produzir uma explicação totalizante e definitiva do tema. Ao refletir sobre as particularidades de cada contexto, espero sobretudo poder entrelaçar e confrontar alguns de seus aspectos e dinâmicas de modo a me aproximar de uma compreensão das maneiras pelas quais certas pessoas levam adiante suas vidas e dão significado a seu cotidiano como trabalhadores de uma padaria.

### **Estrutura da tese**

A tese se divide em três partes, que dizem respeito a três momentos da pesquisa: a busca por empregos, a rotina de conversas no balcão e a experiência de trabalho como padeiro. Apesar disso, a ordem cronológica dos acontecimentos não será uma prioridade, até porque eles se confundem: as interações com balconistas fazem parte da busca por uma vaga, assim como minha performance como empregado esteve diretamente ligada à maneira como cheguei até lá.

A primeira parte diz respeito ao tema da rotatividade e compreende, assim, o contexto de conversas no balcão. No capítulo 1.1, “Apresentação do tema da rotatividade”, procuro apresentar o tema tanto do ponto de vista da literatura sociológica quanto pela maneira como ele chegou a mim, em minhas interações com os balconistas. Em seguida, no capítulo 1.2 (“Muita pressão”: o trabalho no balcão), discuto a maneira como a rotatividade é interpretada e justificada pelos funcionários que permanecem. Como veremos, eles fazem uso das conversas com clientes para enfatizar a dureza do dia-a-dia na função, o que implica tratar das diversas dificuldades enfrentadas e das dores que os acompanham.

O capítulo seguinte, 1.3, apresenta, como o nome sugere, um “Contraponto” a essa descrição do caráter extenuante do trabalho do balcão e à própria rotatividade: um balconista que permanece. Parto do que seria uma trajetória de mobilidade “negativa” – de dono do próprio negócio a balconista – para compreender os elementos que o próprio balconista articula de modo a concebê-la e elaborá-la em termos de sucesso e de ascensão social: o lugar da brincadeira no trabalho, sua relação com dinheiro, esposa e filho, bem como as oportunidades profissionais inesperadas que aparecem para desafiar sua apresentação de si.

É sobretudo nas próprias relações tecidas no cotidiano do balcão que argumento estar a chave para a compreensão de sua atitude. Nesse sentido, a aparente contradição entre marcadores “objetivos” e “subjetivos” que envolve sua trajetória permite introduzir o tema do capítulo seguinte, as “Configurações hierárquicas” entre os balconistas. O capítulo 1.4 encerra a primeira parte da tese, desta forma, versando sobre as conflituosas relações entre balconistas mais antigos e novatos. Para iluminar a questão, me aproprio do esquema clássico entre estabelecidos e outsiders, embora essa apropriação resulte na problematização e qualificação desse próprio esquema a partir das particularidades do caso dos balconistas. Destaco, nesse sentido, o caráter eminentemente individual assumido por essa lógica de distinção a partir da noção do “aguentar”, bem como o lugar do tempo – associado fortemente às chegadas e saídas de balconistas – como fundamento de sua apropriação criativa pelos funcionários. Reflito ainda sobre o próprio contexto de conversas no balcão e sua importância para as concepções que fazem de si e de seu trabalho os balconistas.

Ao longo de toda a Parte I, serão narradas situações da minha breve experiência como balconista para ilustrar ou aprofundar certos temas. Esses trechos serão destacados através do recurso do *itálico*, e seu uso tem como objetivo ao mesmo tempo suprir a escassez de falas em primeira pessoa sobre a saída da padaria e oferecer uma descrição (ainda) mais viva do que seria, afinal, um início de jornada de um balconista *novato*.

A Parte II trata da minha busca por um emprego em uma padaria, mas também da transição entre duas pesquisas com temas de certa forma complementares, a qualificação profissional e o trabalho propriamente dito. Destaco no capítulo 2.1, “Do ensino ao trabalho”, alguns dilemas e alternativas que me levaram até a forma final desta tese, bem como alguns autores que me inspiraram a conceber uma inserção como trabalhador para uma pesquisa etnográfica. Apresento no capítulo seguinte (“Procura-se: em busca de um campo”), enfim, uma série de aproximações e entrevistas de emprego frustradas que me fizeram repensar minha abordagem e tiveram um papel decisivo nos rumos (analíticos, inclusive) tomados. O alívio vem ao final, tanto do capítulo quanto dos prazos para realizar a pesquisa, quando sou surpreendido pelas circunstâncias que me levaram a duas oportunidades de trabalho, uma como balconista, outra como padeiro.

É sobre esta última experiência, enfim, que se dedica a Parte III, que começa de onde termina a anterior: minha chegada para trabalhar como padeiro. Feitas, no capítulo 3.1, as devidas “apresentações” de alguns personagens e traços daquele ambiente, escrevo no capítulo seguinte, “O padeiro da tarde”, sobre as atividades que me cabiam durante meu turno, em especial o gerenciamento do forno e dos inúmeros pães franceses que deveriam ser assados ao longo da tarde. Apresento, em linhas gerais, meu cotidiano na função, tanto em um dia de muito movimento quanto em um dia de menos vendas. O foco no aspecto material de temporalidades conflitantes envolvendo a fermentação dos pães e a necessidade de tê-los frescos para a venda constitui uma entrada para desenvolver uma negociação tácita entre balconistas, padeiro e clientes, um jogo que revela nuances importantes dos lugares e possibilidades de cada um em relação aos outros e ao contexto em que se inserem.

O capítulo 3.3, “Em manutenção”, está centrado na figura do mecânico que faz a manutenção das máquinas. Ao mesmo tempo de dentro e de fora, já que trabalha para várias padarias sem estar ligado contratualmente a nenhuma delas, suas provocações e seus

questionamentos escapam às urgências e às lógicas internas de apropriação do espaço e das hierarquias da padaria, o que permite enveredar pelos limites e condições de aspectos como as “boas práticas de produção” pregadas pelo discurso oficial de gestores. A discussão sobre o que se pode chamar de “higiene” revela que, em certos aspectos, sua apropriação prática é bastante similar ao contexto que observei no SENAI, apesar das condições de “asepsia” serem bastante diferentes nos dois casos: lá como cá, seu caráter universal e impessoal se manifesta sobretudo através de interações e pessoas específicas.

O capítulo 3.4, “Sobre esforço e exploração, folgas e descanso”, marca o início da minha saída na padaria. Trata do cansaço, do esgotamento e das ambiguidades envolvendo as idéias de esforço e exploração naquele contexto. Tento explorar os lugares da folga a partir do contraste entre o que me incomoda naquela rotina e o que parece perturbar os demais funcionários. Mais que descanso, a folga aparece como um elo mediador entre o trabalho e a vida, bem como se refere a uma série de perigos e oportunidades que espreitam os funcionários e os colocam uns contra os outros. A insuficiência da folga se manifesta, enfim, na interpenetração do tempo livre e da jornada de trabalho através do esgotamento e da alteração do ritmo fisiológico. Queimaduras e cortes estão entre as manifestações mais comuns desse cansaço que acompanha o trabalho na padaria dia após dia.

No capítulo seguinte, “Provocações, brigas e ameaças”, a pretexto de uma série de brigas envolvendo um antigo padeiro e vários funcionários, trago alguns aspectos de outro elemento que constituía as interações entre os trabalhadores na padaria: uma sociabilidade baseada na agressividade, em provocações que desafiam a todo momento os limites entre a brincadeira e a briga de fato. A centralidade desse aspecto na rotina da padaria se manifesta não apenas em conversas que destacam detalhes de mortes em conflitos ou acidentes de trânsito, mas inclusive no retorno de antigos funcionários dispostos a “acertar as contas” com gerentes que teriam prejudicado suas contratações em outras empresas. Destaco, nesse sentido, meu temor em me

ver forçado a tomar parte nesse tipo de situação, o que, somado ao esgotamento pelo próprio trabalho, contribuiu para minha decisão de não seguir trabalhando na padaria por muito tempo mais.

O último capítulo, dessa forma, trata do processo que culminou na minha saída da padaria, dezoito dias após minha chegada. O que havia começado de forma promissora, sugerindo inclusive uma alternativa ao mundo acadêmico após a escrita da tese, com o passar dos dias foi perdendo seu encanto e se revelando um fardo que não estaria disposto a carregar diariamente por um tempo mais longo. Sair, no entanto, não era simples, pois em xeque estava todo um longo trabalho de aproximação que havia gerado vínculos que seriam afetados de forma bastante negativa, caso eu tomasse a decisão de abandonar a função. Narro, enfim, meu bem-sucedido esforço para que a iniciativa da demissão partisse da própria padaria – uma soma mais ou menos calculada de remanche e explicitação do meu descontentamento para alguns funcionários.

Não é sem razão que optei por organizar o texto da seção relativa ao meu trabalho como padeiro e a exposição de suas questões centrais a partir de uma reconstrução do processo que culminou com a minha saída, do início promissor a um desgosto crescente pelo ambiente e pela maneira como me relacionava com o cargo. Foi muito a partir do diálogo com minhas próprias frustrações, afinal, que outras percepções de outras pessoas se revelaram em campo, o que me permitiu trabalhar analiticamente com elementos que iam além de mera impressão ou idiossincrasia minhas. Ao mesmo tempo, o foco na minha trajetória permitiu esboçar alguma coesão textual a anotações dispersas oriundas de um cotidiano em que passava a maior parte do tempo sozinho ou tentando me situar em conversas que não conseguia entender totalmente, novato que era.

Por fim, retomo algumas das questões discutidas ao longo da tese nas considerações finais, que propõem, mais que uma “conclusão” ou uma interpretação definitiva sobre os dados

apresentados, caminhos para se refletir sobre o que foi visto para além do contexto específico das padarias. Esboço, nesse sentido, algumas observações que tomam como foco a valorização do esforço e a conformação do próprio trabalho como um valor, associada a uma noção de *trabalhador* que se concebe em oposição a categorias como *vagabundo* e *ladrão*.

Uma última observação preliminar: cada uma das três seções é relativamente independente e pode assim ser lida de forma isolada. Acredito, porém, que uma leitura conjunta seja mais produtiva e enriquecedora, na medida em que oferece ao leitor maiores possibilidades de contextualização do texto e potencializa, dessa forma, apropriações mais criativas de sua parte.

**PARTE I**

## 1.1 Apresentação do tema da rotatividade

*Eram por volta de onze horas da noite quando cheguei em casa, depois do meu primeiro dia de trabalho no balcão da Panificadora Amizade. Comi alguma coisa, tomei um banho e fui dormir. Meu corpo não apresentava nenhum sinal extremo de cansaço físico, mas certamente não tinha condições de me sentar e escrever páginas e páginas de anotações: meu diário de campo teria que esperar até a manhã.<sup>6</sup> De toda forma, entrei no meu quarto com duas certezas: que precisava de uma boa noite de descanso, mas que voltaria a trabalhar no dia seguinte - estava surpreendentemente bem-disposto.*

*Bastou me deitar, no entanto, para minhas convicções começarem a ser testadas. Primeiro foram as costas, acometidas por uma incômoda e intensa dor que aumentava gradativamente. Em seguida, os pés acusaram o golpe de andar de um lado para o outro sem poder me sentar um minuto sequer. Não encontrava posição para dormir: virava para um lado, para outro, e o sono não vinha.*

*É possível que Vânia tenha tido uma noite semelhante. Talvez as dores a tenham acometido também, da mesma forma, e que, ainda por cima, tivesse que preparar a janta de seus filhos. Por mais que o expediente tivesse se encerrado às 22:30, também ela deveria estar sendo visitada por lembranças e cenas de seu primeiro dia no balcão. Não acredito, no entanto, que essas lembranças tenham chegado a ela como a mim: por escrito, com frases completas, bem-acabadas, prontas para publicação. Pois se eu não tinha disposição para me sentar e escrever meu diário, ele próprio se inscrevia em mim. Subtítulos, capítulos, diálogos, relações, possibilidades narrativas. Frases e parágrafos que brotavam sem ordem nem comando e que eu gostaria de poder reproduzir agora. Refletia sobre o dia na padaria, sobre a expectativa da*

---

<sup>6</sup> A idéia de terminar um dia de pesquisa (especialmente o primeiro) sem concretizar suas anotações em um diário pode parecer inadequada a um etnógrafo. Mas vá fazer isso depois de nove horas de um trabalho intenso e ininterrupto...

*véspera, sobre todo o tempo que havia decorrido desde que iniciara minha pesquisa e sobre tudo que havia aprendido sobre o trabalho no balcão (e que agora sentia no próprio corpo); sobre meus próprios pensamentos naquele momento, sobre minhas dores, meus objetivos, sobre o que fazer no dia seguinte...*

*À medida que o tempo passava, pensamentos confusos e conflitantes fervilhavam em mim. Queria que as dores passassem, pois precisava estar inteiro no dia seguinte para aguentar novamente a carga. Por outro lado... e se a dor se tornasse tão intensa a ponto de eu não ter escolha a não ser não voltar à padaria? A segunda possibilidade, por mais estranha que fosse, começava a despertar minha simpatia após algumas horas me contorcendo em busca de um sono que teimava em não vir.*

*Como justificar minha desistência, cada vez mais inevitável? Para eles, para mim mesmo, para a pesquisa? O relógio já marcava quatro horas da madrugada e o sono parecia tão distante quanto nunca. Minhas costas não doíam com a mesma intensidade, é verdade, mas meus pés, ao contrário, pareciam doer cada vez mais. A essa altura, estava claro que dificilmente voltaria a trabalhar naquela padaria. Pensava na fritadeira transbordando óleo fervente, nas facas, no gerente, nos clientes... se bem-disposto já havia sido um trabalho duro, que dirá cambaleante.... De toda forma, minha pesquisa já não era sobre a padaria em si, mas sobre a rotatividade da função de balconista, sobre a desistência. Nesse sentido, desistir não seria de todo ruim...*

*Devia ser por volta das cinco e meia quando finalmente consegui dormir. Havia ajustado o despertador para as onze, por precaução, mas acordei no horário de costume, sete e meia da manhã. Com apenas duas horas de sono mal dormidas, não demorei a decidir que não tinha condições de voltar. Botei o pé fora da cama e não consegui apoiá-lo no chão com firmeza. Meu tornozelo esquerdo doía muito. Coloquei uma tornozeleira e um tênis e fiz um esforço para manter minha rotina de tomar café pela manhã na Padaria Serrana. Era um*

*horário movimentado, e Marcão estava a todo vapor. Não consegui prestar muita atenção a nada ali, apenas senti por mim e por eles. A pequena escada de volta para casa me foi um suplício. Mais que as dores, não raciocinava direito. O cansaço tomava conta de mim. Pensei novamente se valia a pena. Manusear a fritadeira sozinho, subir na escorregadia escada com um pesado balde de frescos, manusear o frágil carrinho cheio de água para lavar o chão, me arriscar a correr pela rua à noite com sacos e mais sacos de lixo... tudo isso mais rápido que na véspera, e tomado pelo sono. A voz do gerente martelava minha imaginação com repreensões, ironias e provocações: "Vamos lá, Antônio, mais rápido! Tá cansado, é?". Sem a concentração e a atenção devidas, muita coisa poderia dar errado. Era hora de escrever a tese.*

...

Dois anos separam o início da minha pesquisa de doutorado dos eventos narrados naquela noite. Saía então de uma pesquisa de mestrado sobre a qualificação profissional, baseada em um curso do SENAI destinado à formação de padeiros, onde pude abordar o tema do trabalho a partir de um contexto bastante específico de formação escolar, apartado da "prática". Submetido eu mesmo, como aluno, a todo um processo que vinculava o ensino de técnicas à inculcação de um *habitus* da qualificação, pude investir analiticamente na sensibilização técnica envolvida na produção de pães, bem como discutir as relações construídas no curso entre teoria e prática a partir do dia-a-dia das aulas e de minha participação nele: conversas, exercícios, provas, piadas, anedotas e experiências trocadas (Carriço, 2011)

Ingressei no curso de doutorado, portanto, com dois diplomas: o de mestre em Antropologia Social e o de padeiro, emitido pelo SENAI. Com isso, poderia retomar meu interesse original de pesquisa - abordar o chão da fábrica, o dia a dia do trabalho no setor de alimentos -, que havia deixado de lado pelas dificuldades de estabelecer contatos que

viabilizassem uma pesquisa com a profundidade necessária. Desta vez, no entanto, poderia partir de uma posição um tanto quanto peculiar: tal como Donald Roy, Robert Linhart ou Simone Weil, autores que, em diferentes épocas e com diferentes objetivos, puseram-se em contato direto com o mundo do trabalho para produzir um conhecimento sobre ele<sup>7</sup>, buscaria realizar a pesquisa empregando-me eu mesmo em uma padaria, aproveitando meu certificado e a experiência adquirida.

Vasculhei anúncios nos jornais, busquei auxílio em órgãos municipais de cadastro de empregos e fui de padaria em padaria em busca de uma oportunidade, sem sucesso. Se em teoria essa estratégia de empregar-me solucionaria o problema encontrado na pesquisa anterior, a prática me mostrava apenas a atualização daquele conflito, com o estranhamento da minha condição.<sup>8</sup>

Como o tempo corria e meu objetivo não era alcançado, decidi adotar uma estratégia mais demorada e de certa forma arriscada. Ao invés de sujeitar-me apenas à frieza de um currículo impresso ou de fichas de cadastro, ou mesmo às primeiras impressões que os contatos pessoais com gerentes produziam, iria me aproximar, primeiro, dos funcionários do balcão de determinadas padarias que me parecessem mais adequadas à empreitada. Passei, então, a tomar café e fazer pequenos lanches diariamente em diversos estabelecimentos perto de casa, o que me permitia certo contato com alguns balconistas. Uma vez quebrada essa estranheza inicial e com o possível apoio de pessoas da própria padaria, imaginava, poderia introduzir minha procura por uma vaga no local com uma possibilidade mais segura de alcançar meu objetivo.

A Padaria Serrana<sup>9</sup>, de onde provém a maioria dos dados e situações narradas na tese, foi uma das que se mostraram especialmente produtivas e receptivas a esta nova estratégia.

---

<sup>7</sup> Ver, por exemplo, Weil, 1979, Linhart, 1980 e Roy, 1953

<sup>8</sup> Para uma narrativa mais detalhada, ver a Parte II desta tese.

<sup>9</sup> Todos os nomes são fictícios, seja de pessoas ou empresas, e qualquer semelhança de nome ou razão social com alguma empresa ou pessoa “real” não passa de coincidência. Optei também por não precisar muito suas localizações, por receio que o tipo de dado trazido aqui seja mal interpretado.

Uma descrição de seu espaço fornecerá ao leitor um entendimento melhor do contexto a que me refiro.

### **A Padaria Serrana**

Para o cliente que entra na padaria Serrana, o local se divide basicamente em três setores acessíveis: o balcão de café, ou lanchonete, o balcão de pães e o espaço entre eles, que é preenchido por prateleiras exibindo diversos produtos. A lanchonete consiste em uma longa mesa (o balcão) perpendicular à entrada e à rua, acompanhada à esquerda de quem entra por uma série de bancos fixos dispostos lado a lado por toda sua extensão. Nela são servidos pequenos lanches - café, sucos e refrescos, pão na manteiga, pão na chapa, misto quente, salgados fritos e assados, alguns doces - e um cardápio diariamente variado de almoço. Ao final do balcão, nos fundos da loja, encostada na cozinha (uma pequena janela estabelece a comunicação e o fluxo de pratos durante o almoço) e já sem contato direto com os clientes sentados - embora ainda à vista - encontra-se a chapa, aparelho no qual se preparam os sanduíches quentes. Virando à direita a partir da chapa, isto é, formando um L invertido para quem entra, encontra-se o balcão onde os pães são vendidos. Um grande compartimento é preenchido com frequência por enormes cestas de pães franceses, que rapidamente se esgotam diante de uma fila de clientes que pedem aos funcionários que lhes embalem 2, 6, 10, 20 pãezinhos de uma vez. Também nesse setor encontram-se bolos, pães mais sofisticados e diversas variações de pães doces. Ainda no local é possível comprar os acompanhamentos para os pães: queijos, mortadela, presunto... Não há bancos ali, apenas uma sucessão de pessoas e pedidos que compõe o fluxo. O que se compra deve ser consumido em outro lugar.

O espaço entre os dois balcões é preenchido por prateleiras contendo uma gama de produtos variados, que vão desde pães já embalados e biscoitos feitos na própria padaria até

itens sem ligação nenhuma com a panificação, tais como pilhas, curativos, papel higiênico, detergente, sabão em pó, veneno em spray para baratas e ratos, cigarros e canetas, passando por produtos industrializados de grandes empresas do setor alimentício e bebidas alcoólicas. Estas, embora sejam vendidas na padaria, não são servidas no balcão<sup>10</sup>. Ao contrário do que acontece nos balcões, onde o serviço é necessariamente mediado por um funcionário, o cliente pode pegar ele mesmo esses produtos.

Completam o cenário, mais próximos à entrada do estabelecimento, uma máquina onde frangos são assados, à esquerda, entre a lanchonete e a parede; o caixa, mais ao centro, onde se faz o pagamento; e outro caixa, este aberto, de onde o gerente organiza o fluxo, faz e recebe pedidos ao telefone, emite ordens e organiza as entregas a domicílio. O espaço da produção, tanto de pães e doces quanto a cozinha de onde saem os pratos do almoço, é vetado ao cliente, que só vislumbra por uma fresta ao lado do balcão de pães o entra-e-sai esporádico dos funcionários do setor.

### **O cotidiano das conversas**

A distribuição espacial da padaria propõe uma certa lógica de interação entre clientes e funcionários, lógica esta que direcionou inclusive os rumos da pesquisa: cumprimentava e reconhecia os caixas, mas não dispunha de condições de conversar com eles, já que a fila impõe seu ritmo aos indivíduos que a compõem; quanto aos gerentes, conseguia no máximo arrancar um discreto "bom dia" de alguns, sempre fechados e compenetrados em suas contas e afazeres; o interior da padaria, onde ocorria de fato a produção de pães e para onde meu interesse inicial de pesquisa era direcionado, me era vetado. O balcão, no entanto, especialmente o da lanchonete, fornecia condições adequadas para que me sentasse e compartilhasse um pouco de

---

<sup>10</sup> Em uma tentativa de distinguir-se simbolicamente de um "bar" ou "botequim", mais associados a este tipo de consumo.

tempo com aqueles que ali me serviam: os bancos, dispostos individualmente lado a lado e virados para o balcão, incentivavam a conversa entre clientes desconhecidos e entre clientes e funcionários, o que me permitia trocar algumas breves palavras picotadas. Permitiam ainda acompanhar e comentar conversas dos balconistas entre si, bem como assistir a sua movimentação e seus afazeres. Compunham, enfim, um tipo de sociabilidade entre funcionários e clientes que, se não chegava aos extremos da interação encontradas em redes de fast-food, apresentadas por Carmen Rial como “lugares de passagem” onde “não encontramos clientes (habitués) propriamente ditos, e sim usuários, frequentadores” (2003, p.75), ainda assim se baseavam em encontros fugazes e breves.

Embora não fosse capaz de escrever páginas de diários de campo após cada conversa - a bem da verdade, havia dias em que nada se falava, além do estritamente necessário para se concretizar a troca -, não me incomodavam as pequenas “migalhas” que acompanhava. Ainda esperançoso de conseguir uma vaga em alguma padaria da cidade, deixava que os assuntos surgissem espontaneamente por parte dos funcionários do balcão e encarava essas conversas (ou fragmentos de conversas, muitas vezes) como aperitivos ou amostras do que encontraria quando começasse de fato o que seria a minha pesquisa.

Marcão, Denis, Valter, Gislaine, Lu, Rodolfo... Entre um pedido e outro, um café e um pão na chapa, um “pingado” e um “minas quente”, os rostos e uniformes escapavam ao anonimato e favoreciam, conforme os dias se passavam, certa intimidade para conversar sobre diversos temas: clima, futebol, notícias da cidade, doenças na família, nascimentos... inclusive sobre o próprio trabalho no balcão. Da mesma forma, a manutenção desse hábito me tornava uma figura conhecida, a quem os balconistas passavam a reconhecer, cumprimentar e antecipar pedidos. Sabiam meu nome, após algum tempo, e eu sabia o de alguns. Aos poucos, tornei-me uma figura familiar no enorme fluxo de clientes de algumas dessas padarias.

O trecho a seguir, retirado das anotações de campo, dá uma amostra do que seriam essas

conversas e do tipo de situação em que eu me inseria cotidianamente.

Marcão me pergunta sobre o Natal, digo que vou passar aqui mesmo. Ele já comprou tudo, “quem é do comércio fica com o cérebro agitado, aí se deixar pra depois não dá”. Comprou um chester, já. Natal pra ele é “arroz, feijão... feijão não, maionese, farofa califórnia e chester”. Reclamo que falta a maionese no cardápio do dia (no cardápio colado junto ao caixa dizia “chester, arroz e farofa”). Ele diz que não, que “deve ter sim”. Chama Valter para confirmar. “Se tiver eu almoço aí”, falo pra ele. “É, não tem não...”

No caso específico da Padaria Serrana, optei por não fazer da necessidade de se conduzir uma pesquisa o elo com as pessoas que eu gostaria de pesquisar, isto é, procurei manter esse relacionamento quase desprezioso com os balconistas durante toda a duração da pesquisa. Nas padarias em que, pelo contrário, tentei impor a pesquisa como justificativa para minha interação ali, o que obtive foi justamente o oposto, um distanciamento e esfriamento dessas interações<sup>11</sup>. De toda forma, não seria essencial explicitar a todo momento intenções de um pesquisador se poderia me aproveitar da própria dinâmica do balcão, que incentiva e em certa medida depende dessa troca cotidiana.

Tomar essa decisão não é sem consequências para uma pesquisa acadêmica. Ao trocar as costumeiras entrevistas formais (aí incluo questionários, entrevistas semiestruturadas, abertas etc.) por conversas de conteúdo duvidoso e muitas vezes escorregadio, o fator tempo passa a ser determinante para que se possa obter um conjunto de dados minimamente consistente. Por outro lado, o desafio é trabalhar justamente a partir das inconsistências e insuficiências do campo, levando a sério que as condições de produção do conhecimento não devem ser separadas do conhecimento produzido.

É a partir da conjugação desses dois aspectos, o fator temporal e os usos das

---

<sup>11</sup> Devereux (1980) defende que a presença de um pesquisador gera perturbações específicas que atuam sobre a interação com aqueles “pesquisados” e que essas perturbações devem ser elas mesmas objetos de análise. Embora concorde com sua avaliação, me pareceu muito mais produtivo, no meu caso, trabalhar com as perturbações que a própria relação cliente-balconista gera, ao invés de enfatizar a condição de pesquisador. Apresentar-me como pesquisador, na maioria dos casos, apesar de gerar reações reveladoras e que poderiam ser pensadas de forma produtiva, me fechava as portas e produzia um estranhamento que eu não conseguia superar. Os ganhos deste procedimento, neste caso específico, não compensavam as dificuldades que o acompanhavam.

inconsistências do campo, que se pode analisar o desenvolvimento do que viria a ser o objeto da minha tese. Por um lado, os dois anos em que mantive essa rotina de frequência e pequenas conversas no balcão mostraram que essa havia sido uma estratégia acertada para reduzir a distância que havia entre mim e meu projeto de pesquisa: consegui, enfim, uma oportunidade para trabalhar em padarias (duas, na verdade: uma no balcão da Panificadora Amizade, de onde derivam as situações narradas neste e nos próximos capítulos, e outra como padeiro, na Padaria Serrana, que fundamenta toda a Parte III da tese). Por outro lado, como nem sempre os prazos institucionais coincidem com as temporalidades de uma pesquisa etnográfica, no momento em que finalmente concretizei a entrada que tanto havia buscado, já além dos quatro anos regulares previstos para o doutorado, minha pesquisa já tinha outro objeto central.

### **Um cotidiano de rupturas**

Devo a esta insistente rotina a percepção do que viria a ser um dos motes centrais da tese: mantinha conversas regulares com alguns balconistas, mas outros funcionários surgiam e desapareciam com tamanha frequência que não chegava a descobrir seus nomes. Trocava algumas palavras com um, incentivava outro que estava começando, mas logo não o encontrava mais para prosseguir com a consolidação da relação. Uns, mais persistentes, duravam um, dois meses. Outros caíam em uma semana, mas não era raro que em dois ou três dias já estivessem fora do meu alcance. "Aqui tem gente que não dá nem duas horas e já pede pra sair. Não aguenta", me falou Marcão certa vez.

Trago a seguir alguns trechos das minhas anotações para que o leitor possa visualizar o tipo de interação que buscava e algumas dificuldades que encontrava ao iniciar a aproximação com funcionários novos.

Rapaz novo na Serrana. Novinho, loiro. Parecia assustado. Pedi meu pingado, e achei que ele botava mais quantidade que de costume. Parecia estar

levando bem, apesar de visivelmente preocupado ou nervoso com o começo. Perguntei se estava começando lá hoje. “Senhor?” Não entendeu, nervoso, achando que eu fazia um pedido. Repeti. Ele disse que sim, e logo se virou para atender outra pessoa. Terminei meu café e me despedi, desejando boa sorte, mas novamente ele não entendeu. Parecia bem assustado e preocupado em servir os pedidos, antes de tudo.

No dia seguinte, não estava lá. Perguntei se o menino novo era da tarde (como o havia visto de manhã, mas já perto do outro turno, imaginei que estivesse sendo treinado mais cedo). Marcão me disse que ele devia ter chegado às nove, mas não apareceu. “Já desistiu?”, perguntei. “Não aguenta a pressão. Um pede daqui, outro dali... Acontece muito isso, aí não volta, não aguenta”. Hoje perguntei novamente. “Não apareceu mesmo?”

Um cliente perguntava por "Jéssica", enquanto eu tomava um café. Foi mandada embora, diz Marcão, e o cliente se lamenta: "que pena, saudade dela..." Não cheguei a conhecer a tal Jéssica, mas percebo uma menina nova trabalhando ali. Valter pede que ela encha a chaleira. Descubro que se chama Ingrid. "Nome de rico", diz Valter, "o meu que é nome, nome de pobre! Né não?", ele se dirige a mim, rindo. Um gerente fala com Marcão alguma coisa sobre primeira impressão sobre ela. Não deu para ouvir se era boa ou má.

Poderia citar outras situações parecidas que presenciei. Algumas envolvendo pessoas confusas e nervosas, como a citada; outras em que seus protagonistas aparentavam confiança e desenvoltura para seguir no balcão. Todas, no entanto, com o mesmo desfecho: a saída abrupta de um balconista e a posterior chegada de um novo postulante ao cargo. Para não tornar a leitura repetitiva, trago um diálogo com uma balconista da Panificadora Amizade, muito tempo antes da minha experiência naquele balcão:

- Que sono... não tiro folga há duas semanas...
- Por quê? – pergunto, impressionado.
- Não tem gente pra trabalhar, aí tem que ficar no lugar.
- Tá precisando de gente aqui? – aproveito a deixa para avaliar minhas chances.
- Tá... Em 5 meses já foram uns 30 nessa lanchonete aqui. Só sobrou nós duas. Na hora

do aperto não aguenta, quando dá movimento<sup>12</sup>.

---

<sup>12</sup> Como se o contexto de conversas no balcão já não fosse inconsistente o bastante, tive que interromper o assunto por conta de uma abelha que boiava sorrateiramente em meu café e foi parar dentro da minha boca. Perdi o mote para pedir uma vaga, mas o fato inusitado me permitiu criar um tema de provocações em comum com a balconista, que a partir daí passou a me reconhecer e a rir incontrolavelmente toda vez que me via na padaria. Naquele momento da pesquisa, isso já era suficiente.

Os motivos específicos para cada saída poucas vezes eram apresentados de forma objetiva e sem deixar margens para um tom jocoso. Na maioria das vezes, se eu ou algum outro cliente insistia no assunto, os balconistas adotavam uma espécie de silêncio ou resposta evasiva: “não sei”, “deu mole”, “ficou de brincadeira”, “não queria trabalhar”, “se irritou aí”, “é assim mesmo”.

Se individualmente, no entanto, a participação dessas pessoas se deu de forma bastante efêmera, esse fluxo conjunto de chegadas e partidas compunha um tema recorrente nas conversas que eu acompanhava no balcão. Falava-se nisso para enfatizar as condições difíceis com que os balconistas tinham de lidar, mas também para se vangloriar: "eu aguento". Casos individuais eram trazidos como anedotas, motivos para zombarias, especulações ou lamentações.

“Teve uma loirinha que eu mandei embora. Me apaixonei por ela, aí não ia dar certo, ou eu ou ela. Ela tava me cantando aqui, eu já tava caindo nas graças dela, caidinho já. Lembra dela?” Digo que não. “Uma loirinha, magrinha...” Lucas e Denis, também balconistas, se aproximam e Marcão repete a história. “Enjoada pra caralho!”, Lucas comenta enfaticamente: “aquela ali era matar ou morrer”. “Uma magrinha...”, ele tenta me fazer lembrar, mas Denis logo o interrompe: “Maconheira, piranha!”. “Essas que são boas. Fazia de tudo, dava, chupava, fumava, cheirava...” Os três se divertem e se põem a rir do tema.

Conforme fui percebendo que dificilmente conseguiria realizar meu projeto inicial de trabalhar em uma padaria, o tema da rotatividade no balcão foi ganhando força como alternativa. Não só porque o acesso aos balconistas durante seu expediente não dependia de nenhum tipo de aprovação superior (pelo contrário, sua atividade consistia basicamente nesse tipo de relação cotidiana com os clientes), mas sobretudo porque, como procurarei demonstrar nos próximos capítulos, parecia constituir um ponto de entrada bastante produtivo para se

compreender a relação dessas pessoas entre si, com seu trabalho e suas vidas.

Se a importância desse fenômeno me parecia promissora do ponto de vista da análise, ela também apresentava dificuldades específicas e respeitáveis, que se somavam àquela mais geral de como transformar em dados todas aquelas migalhas de conversas: como tratar dessas constantes rupturas e partidas? Como encontrar essas pessoas, com as quais não cheguei a estabelecer nenhum tipo de relação e que já não estão ali para dar sua versão? Como interagir com os novatos pensando em sua provável saída (o que não me parecia muito apropriado, de todo modo)?

Nesse sentido, cabe uma qualificação importante acerca dos objetivos e características da pesquisa tal como se desenvolveu. Não se trata, propriamente, de buscar os motivos que apartaram tantas pessoas daquela função, tampouco de buscar culpados ou mesmo de trazer a fala daqueles que sofreram essa ruptura. Não irei tentar compreender o “fenômeno da rotatividade” a partir de determinadas características do “mercado de trabalho”, especular suas propriedades abstratas ou conceituais ou sequer apontar caminhos para superá-lo, como parece ser a ótica predominante na literatura interessada no tema.

A rotatividade aparece como questão nos discursos de gestores e consultores de empresas, por vezes com o termo em inglês (como é comum nesse meio) *turnover*. É tratada majoritariamente como um problema a ser minimizado pelos responsáveis, já que prejudicaria a produtividade da equipe, que perderia coesão e se distanciaria de uma “visão da empresa”, além de implicar em gastos de um novo investimento na formação de um profissional ou sua adequação a um ambiente específico. Por outro lado, tratar-se-ia de uma característica do que entendem como o “mercado atual”, onde as oportunidades estariam mais ao alcance das pessoas, que muitas vezes prefeririam buscar ganhos maiores em outros empregos que investir na permanência e no crescimento dentro de uma só empresa<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> Exemplos desse discurso podem ser encontrados com abundância na internet. Menciono dois: “Por um turnover cada vez menor” (<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/2012/11/26/por-um-turnover-cada-vez->

Poucos são os dados existentes sobre esta questão, menos ainda os que apresentam alguma utilidade aos objetivos desta pesquisa. No entanto, a rotatividade parece ser uma preocupação importante no que se refere às políticas públicas e ações governamentais voltadas para o crescimento econômico e à área do trabalho, ao ponto de merecer uma “cartilha” produzida pelo DIEESE, um documento de 130 páginas que versa sobre as características da rotatividade no Brasil e no mundo a partir do cruzamento de dados quantitativos disponíveis sobre o tema. Segundo consta, “na década passada, a rotatividade apresentou elevadas taxas para o mercado de trabalho: (...) Considerando os últimos resultados disponíveis da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), a taxa de 2010 atingiu o patamar de 53,8%” (DIEESE, 2011, p. 14). As taxas calculadas para os setores do comércio varejista e da indústria de transformação (subsetor alimentos e bebidas) seriam de 59 e 63%, respectivamente (idem). Tais índices contrastariam com um cenário favorável para a economia brasileira, que teria apresentado um crescimento importante nos últimos anos no que se refere a ampliação do mercado interno, externo, emprego e salário. O documento apresenta uma revisão bibliográfica sobre o tema e afirma que a rotatividade seria, então, “uma característica marcante do mercado de trabalho formal brasileiro” (idem, p. 18), apresentando relações com a flexibilização das leis trabalhistas e uma alegada facilidade em se demitir. Destaca-se ainda nessa cartilha uma preocupação em relacioná-la ao FGTS e ao seguro desemprego: estes seriam motivadores importantes para o fenômeno, ao mesmo tempo em que seriam afetados negativamente por ele.

A realidade é que, no caso estudado aqui, estatisticamente, esse é um tema bastante nebuloso, dado o caráter volátil da presença individual dessas pessoas nas padarias, muitas vezes sem registro qualquer - um acordo verbal, apenas. Não assinei nada, particularmente, nem ao entrar nem ao sair da Panificadora Amizade, embora tenha recebido 30 reais pelo dia trabalhado - isso porque voltei à padaria no dia seguinte e comuniquei minha decisão ao patrão,

---

menor/), e “ESTUDO DE CASO - A TAM” (<http://aulasaqui.blogspot.com.br/2010/03/estudo-de-caso-tam.html>)

o que nem sempre ocorre. Como a carteira de trabalho só é assinada, nesses casos, depois de um período variável de teste (uma semana, quinze dias, um mês... esse prazo parece variar em cada estabelecimento e de acordo com cada caso individual), dificilmente se encontrará algum registro formal que dê conta dessa rotatividade de forma consistente.

A rotatividade está presente de forma tangencial em várias obras do campo da produção sociológica. No entanto, essa presença se dá de maneira geral como ilustração de condições de trabalho difíceis e não são desenvolvidas em profundidade como um tema próprio. A maneira como Robert Linhart a utiliza é bastante ilustrativa dessa tendência:

Penso na inaptidão do intelectual para o esforço físico. Ingenuidade. Não se trata apenas de esforço físico. O primeiro dia na fábrica é aterrador para todo mundo, disseram-me depois vários colegas, muitas vezes cheios de angústia. Qual o espírito, qual o corpo que pode aceitar sem um movimento de revolta a submissão a esse ritmo aniquilador, contra a natureza, da linha de montagem? O desgaste físico e mental da linha é sentido com violência por todos: o operário e o camponês, o intelectual e o manual, o imigrante e o francês. Não é raro que um novo contratado peça suas contas ao fim do primeiro dia de trabalho, enlouquecido pelo barulho, pelos clarões, pelo monstruoso prolongamento do tempo, pela dureza do trabalho indefinidamente repetido, pelo autoritarismo dos chefes e a segura das ordens, e a sombria atmosfera de prisão que gela a oficina. Meses e anos lá dentro? Como imaginá-lo? Não, antes a fuga, a miséria, a incerteza dos pequenos biscates, seja o que for! (1980, p. 23)

Pialoux e Beaud (2009) tocam também no tema da rotatividade ao analisar a questão da contratação maciça de “temporários” nas fábricas da Peugeot. Lançados diretamente nas cadeias, esses temporários eram destacados para os postos mais duros, aqueles que mais exigiam fisicamente. A confusão de um iniciante somada ao ritmo crescente da produção e às reações negativas dos operários “fixos” faziam com que muitos desses novos trabalhadores permanecessem poucos dias na fábrica. “não sei quantos temporários entram na Peugeot, mas tem muitos... entram, saem, entram...Quando veem o trabalho...” (p. 40), lhes contou um ex-temporário da fábrica.

Em um contexto de retomada do crescimento industrial após anos de esfriamento, essa estratégia visava lidar com o que os autores entendem como uma herança taylorista na fábrica:

operários que foram formados nesse esquema e que seguiram por décadas a rotina e o ritmo das cadeias de produção, mas que agora apareciam como um entrave às novas formas de organização produtiva. Ao lançar mão de trabalhadores temporários, a empresa ao mesmo tempo atuava no sentido de reduzir a média de idade – isto é, inserir nos postos “carne fresca” – e de poder explorar novas disposições em relação àquelas que baseavam o trabalho dos antigos operários. A maneira como os autores trabalham o tema é de interesse aqui e será retomada mais adiante. Vale ressaltar, no entanto, que, apesar de semelhanças entre os casos, não se trata, no que se refere aos balcões de padaria analisados nesta tese, de uma modalidade de trabalho concebida como temporária, e sim de constantes passagens efêmeras por um cargo.

A literatura antropológica tem um exemplo de questão semelhante em Firth, que em sua monografia sobre os pescadores malaios dedica algumas páginas para tratar do tema da organização dos grupos de pesca - a tripulação. O autor chama atenção para o caráter quebradiço desses vínculos, e identifica como um de seus traços marcantes a existência de um núcleo estável (no caso, formado geralmente por parentes e vizinhos) em torno do qual se recrutam mais pessoas e se forma a tripulação. Alguns aspectos apresentam bastante semelhança com o caso a ser analisado aqui, incluindo a maneira usual e pouco elucidativa com a qual lhe explicavam o motivo das rupturas: “The cause was not a disagreement in every case (...) but it was mostly so. The local expression – “there was trouble” (ada balo) is the usual reply to any question as to the reasons for change.” (Firth, 1968 p. 114).

Outra observação de Firth que nos ajuda aqui a manter uma certa sensibilidade para lidar com as falas a respeito dessas saídas ou mudanças diz respeito a um aspecto moral envolvido nesses casos. “A certain dignity”, diz o autor, “is involved in taking the initiative, and a man is often careful to point out that he has not been “thrown away” for poor work, but has left because the catches were bad” (idem, p 114). É importante ter esse aspecto em mente, por exemplo, quando nos deparamos com as versões que me contaram alguns funcionários que transitaram

entre funções na produção e no balcão. Ao voltar da produção para o balcão - movimento considerado uma queda de nível e sucedido, em todos os casos que presenciei, após certo tempo, pela saída da padaria -, pouco tinham a dizer sobre os motivos específicos para tal. Ao invés disso, mobilizavam uma série de temas caros nesse contexto para situar sua passagem. Vejamos dois exemplos que ilustram a questão:

Lucas trabalhou no balcão por quase um ano, quando um dia apareceu de avental, trazendo salgados da cozinha. Ficou algumas semanas ali e logo voltou a sua função de origem. Indagado a respeito, tomou para si a iniciativa da ação e valorizou aspectos do trabalho no balcão, embora brincando com o próprio infortúnio. “Muito quente lá dentro, aqui é melhor. Lá só dão esporro, não querem conversar não”. “Mas saiu ou foi chutado de lá?”, perguntei, rindo. “Fui chutado... mas digo que saí, né? [risos]”. Valdemar era um dos confeitheiros no período em que eu trabalhei como padeiro na Serrana, mas já o conhecia de vista do balcão. Pouco depois que saí da padaria, o encontrei novamente servindo café. Perguntado sobre o que havia ocorrido, se saiu com outro tema importante na padaria. Ao invés de discorrer sobre os motivos de sua mudança de função, trouxe a questão para se valorizar: “meu compadre, eu faço de tudo, onde me botar eu trabalho, pode ser balcão, lá dentro... tem isso não”, disse, encerrando o assunto.

O fato de que, em geral, não se fala em detalhes sobre os motivos e as circunstâncias objetivas das saídas das pessoas da padaria ou de uma função mais prestigiosa dentro dela não significa, por outro lado, que não se esteja dizendo nada com isso<sup>14</sup>. Se não se pode, realmente, obter muitas informações sobre o porquê dos acontecimentos, tampouco sobre o destino de quem se foi, a maneira como se trata o assunto diz muito sobre quem ficou e sobre aquele contexto de relações. Como veremos nos próximos capítulos, as respostas aparentemente vazias de Lucas e Valdemar são na verdade cheias de sentidos e constituem variações importantes de

---

<sup>14</sup> Favret-Saada, em um contexto totalmente diferente, escreveu toda uma obra baseada no fato de que não se fala sobre feitiçaria, ao menos abertamente, para um estranho, e no que essa aparente falta de informações está de fato dizendo sobre (e agindo dentro do) o tema da feitiçaria (Favret-Saada, 1980).

temas caros entre aqueles trabalhadores.

Dessa forma, ao invés de “correr atrás” dessas pessoas que não mais se faziam presentes nas padarias, optei por lidar com esse fenômeno da rotatividade acentuada no balcão a partir da fala dos que ali permaneciam. Meu objetivo seria (e será) o de expor e analisar as relações entre os balconistas, em especial as configurações hierárquicas operantes naquele contexto. A rotatividade aparece como um ponto de partida e como um eixo em torno do qual essas questões se revelam.

Trabalhar essas rupturas como elemento do discurso dos balconistas em atividade implica considerá-las como uma categoria de pensamento importante na estruturação de uma série de relações entre os funcionários da padaria. Por mais que as saídas sucessivas de balconistas impliquem em reconstruções, novos treinamentos, novas inserções e socializações entre os funcionários - e também em um novo esforço por parte do pesquisador em se aproximar de mais um balconista -, elas serão trabalhadas como algo rotineiro e, mais importante, um elemento fundamental incorporado pelo discurso dos que permaneceram através da idéia de que "eu aguento" (ao contrário dos que se foram).

Alguns casos específicos de pessoas que falam da própria experiência aparecerão, mas estes serão casos isolados e trazidos apenas como referência ou recurso narrativo. Minha própria experiência trabalhando no balcão, por outro lado, será elaborada de modo a tentar suprir um pouco essa ausência da fala em primeira pessoa. Pode-se argumentar que uma experiência de um dia é insuficiente para se ter alguma pretensão de compreender todo o complexo funcionamento de uma padaria, ou mesmo de um setor específico como o balcão. E é verdade. No entanto, o uso dessa experiência embasando a minha pesquisa tem a ver com o fato de que, naquela altura, quando me contorcía com dores, prestes a desistir, depois de apenas um dia, de algo que procurava há dois anos, a pesquisa já não era sobre o funcionamento da padaria, em geral, que dependesse de uma imersão mais longa, mas justamente sobre a rotatividade, o

abandono, a desistência. Nesse sentido, minha experiência efêmera não foi tão diferente assim de muitas outras que eu acompanhei, do outro lado do balcão, ao longo de mais de dois anos frequentando essas padarias – sequer foi a mais breve. Pelo contrário, eu pude me expor, me permitir ser afetado (Favret-Saada, 1980 e 2005) por uma série de forças que fazem parte desse cenário e que nem sempre aparecem tão claramente no discurso dos balconistas – uma fonte preciosa de dados, no mínimo.

Essa primeira parte da tese, dessa forma, tem como objetivo explorar a questão da alta rotatividade encontrada nos balcões de padaria a partir da conjunção de dois eixos: a minha breve experiência como balconista e o estabelecimento de uma rotina de conversas no e sobre o balcão, construída ao longo da pesquisa. Busco, por um lado, os motivos que fazem com que este cargo seja tão volátil: o trabalho pesado, a jornada longa, a tensa relação com clientes e colegas. Por outro, exploro a ausência desses trabalhadores sob a ótica da sua positividade, buscando as implicações deste fenômeno para as próprias relações que tecem o cotidiano das padarias e para as concepções que estas pessoas constroem de si e de seu trabalho.

Embora tenha frequentado várias padarias durante o período da pesquisa, os dados e cenas que reconstruo aqui são derivados basicamente de duas, que chamo de Padaria Serrana e Panificadora Amizade. Ambas apresentam características semelhantes: são consideradas padarias "tradicionais", "de rua", e não "de supermercados" – ainda que disponham de uma variedade de produtos sem relação com a panificação, não perderam a caracterização de “padaria” aos olhos de seus frequentadores. Do mesmo modo, ambas possuem um balcão onde se pode se sentar e consumir produtos no local e também apresentam um fluxo intenso de clientes. Ao longo da pesquisa, pude trabalhar nas duas, em posições diferentes, mas também mantive uma rotina de pequenos lanches e de familiarização com seus funcionários. Deixei de frequentar a Panificadora Amizade a partir de certo momento, quando me foi negada uma primeira tentativa de trabalho, e retornei apenas no final da pesquisa, de forma esporádica,

sendo de certa forma surpreendido quando me deram uma oportunidade. Na padaria Serrana, optei por não arriscar minhas boas relações e não explicitar um pedido de vaga, deixando que as conversas fluíssem de forma mais espontânea por parte dos funcionários<sup>15</sup>.

A questão da rotatividade está presente nas padarias da cidade, de modo geral<sup>16</sup>, mas ela é colocada de forma bastante explícita e quase didática na Padaria Serrana. Marcão e Denis, sobretudo, dois dos balconistas com que estabeleci maior proximidade, trabalham a questão de maneira interessante, como tentarei mostrar a seguir, e oferecem ingredientes para se pensar no problema de forma mais ampla. Na Panificação Amizade, por outro lado, pude me expor àquelas forças com que se defrontam os *novatos* em seus primeiros momentos no balcão, o que me proporcionou o acesso a um outro lado e uma compreensão de outra natureza daquele fenômeno: a que se sujeitam, afinal, os que recém iniciam sua participação no balcão?

A conjugação desses dois contextos, acredito, fornecerá um conjunto de dados produtivo para que se compreenda as questões e dinâmicas do trabalho no balcão de padarias, mas também produzirá questionamentos interessantes para se pensar no tema do trabalho e das relações sociais em geral.

---

<sup>15</sup> A proposta de trabalho veio de forma inesperada e espontânea, partindo dos próprios funcionários, como será relatado mais adiante.

<sup>16</sup> E não parece ser um fenômeno circunscrito ao Rio de Janeiro. Uma busca sobre o tema me levou a uma notícia de que as padarias de Ponta Grossa, no Paraná, apresentariam um cenário semelhante: “Padarias demitem mais de 200 funcionários por ano em Ponta Grossa” (<http://www.portalcomunitario.jor.br/index.php/sindbebedas/3535-padarias-demitem-mais-e-200-funcionarios-por-ano-em-ponta-grossa>)

## 1.2 "Muita pressão": o trabalho no balcão

São poucas as vezes que um balconista se dispõe a detalhar os motivos específicos que culminaram com a saída (seja por demissão ou abandono) de um de seus colegas. Ao invés de dar o que seria uma “informação objetiva”, predominam frases soltas e vagas. “Deu mole”, “se irritou”, “ficou de boqueira”, “não queria trabalhar”, “não aguentou”... É comum também que tratem com humor e se divirtam especulando motivos para o desligamento de algum balconista. Isso não significa, no entanto, que não percebam ou que nada tenham a dizer sobre o assunto, muito menos que evitem o tema da rotatividade entre si ou com clientes. Pelo contrário, a constante troca de funcionários é um assunto recorrente nessas conversas.

Se de fato não se revelam muitas informações “precisas” sobre casos particulares, muito se pode apreender, a partir daí, sobre a percepção daqueles balconistas que permanecem no emprego em relação à sua atividade. Mais que responder a uma pergunta (o que houve com fulano? Por que saiu?), tomam-na como mote para discorrer sobre os percalços e as dificuldades que eles mesmos enfrentam dia após dia na padaria.

Esse capítulo se dedica a analisar esse aspecto das conversas nos balcões de padaria. O que falam sobre a rotatividade (e a partir dela) os que permanecem e o que isso revela a respeito daquele contexto? Como é o cotidiano desses trabalhadores tal como o narram tomando como eixo a alta rotatividade encontrada em suas funções? Complementarei o cenário construído a partir das conversas com balconistas com trechos do que pude experimentar em meu dia de trabalho do outro lado do balcão. Embora o motivo específico pelo qual não retornei a trabalhar na Panificadora Amizade tenha sido exposto anteriormente – notadamente, as fortes dores e um esgotamento intenso que me acometeram após o expediente, aliados ao receio de possíveis riscos aos quais me submeteria trabalhando nesse estado –, procurarei explicitar e trazer com maior riqueza de detalhes certos aspectos relevantes para o entendimento do tema: quais são,

afinal, as forças que afetam um *novato* em seu primeiro dia de trabalho?

**"É doído..."**

"Lembra daquele rapaz que veio aqui pedir emprego?", me pergunta Marcão enquanto eu tomo um café. "Já largou...". Demonstro surpresa. "Não queria trabalhar não... mandava lavar louça e ele não queria, dizia que não ia... Não aguentou não, muita pressão." Aproveito para zombar também do rapaz: "era um cara fortão, chegou se achando, né?". Ele concorda: "Não é? Chegou aqui cheio de marra... Eu disse que era pesado, cê lembra, muito trabalho, e ele, 'não, que eu tô acostumado e tal'..." - "Pra quem quer trabalhar não falta emprego", recupero ironicamente uma frase do rapaz, dita com ênfase na ocasião. "Vê só..."

"Às vezes é um pepino aqui... O bicho pega. Chega 4:30, pega de 4:30 às duas. Muita gente que entra aqui e fica dois dias e vai embora. Teve um que deu duas horas de serviço e desistiu, 'não é pra mim não'. É muita pressão, quando a coisa aperta.

Se os motivos e circunstâncias específicos que levam muitas dessas pessoas a não seguirem no emprego nem sempre aparecem claramente nas conversas no balcão, a maneira como são elaborados indicam o tipo de jornada com a qual os balconistas se deparam na padaria. "É muito puxado. Mas é o horário que pega mesmo. Nem todo mundo tá acostumado a acordar às quatro horas", me disse um balconista em sua primeira semana.

Ele [o gerente] pediu pra chegar quinze pras cinco [da manhã], aí só se eu vir a pé lá de cima. No primeiro dia eu vim, beleza. No segundo já... [encena um caminhar mais cansado] no terceiro... [como quem já se arrasta]. Aí eu falei pra ele: O primeiro ônibus que passa lá é às cinco, então eu posso chegar cinco e vinte e cinco, cinco e meia, se você quiser, se não, não dá. Ele disse "tá, tu quer trabalhar mesmo? Então beleza."

A fala de Denis ratifica essa visão:

Já foi [Denis faz um gesto de "bebedeira"]. Aqui não para ninguém. Trabalhou

três dias e já faltou na sexta. Deu dois dias ligado dizendo que tava com pneumonia. Mas o pessoal aqui já disse que ó: foi bebedeira [repete o gesto]. Tem que ter muita disposição. Eu falei com ela, "tu não vai durar uma semana". Tava certo, acertei. Não dura. Não aguenta. Tem que ter muita disposição... Força de vontade. Acordar quatro e meia todo dia... O trabalho nem é tão pesado, mas o horário que é muito grande. Não é só força de vontade não. É raça, tem que ter muita raça.

Mesmo Marcão, que, assim como Denis, está longe de ser um iniciante, acusa as dificuldades de se manter o ritmo do trabalho ao longo do tempo.

É muito puxado. Acordo três da manhã... fica em pé nove horas por dia aqui, faz isso, aquilo, a semana inteira. Aí quando folga, o cansaço tá acumulado. Um dia só o cara não descansa, só com dois, três dias, no terceiro dia que ele se sente melhor. Eu folguei ontem. Aí fiquei, descansei, descansei mesmo, sexta de tarde, sábado inteiro e aí chega sábado de noite, hoje de manhã que começa a se sentir mais disposto, melhor, aí já pega aqui de novo.

Os funcionários se dividem em turnos, manhã (até as 14h) e tarde, e trabalham seis dias por semana, com direito a uma folga. Além das quase dez horas diárias, costumam "emendar" e "dobrar" ao cobrir folgas e faltas de outros, o que possibilita casos como o de Rodolfo, que encarou os dois turnos durante uma semana inteira; ou, o que é mais comum, trabalhar várias semanas em sequência sem tirar folgas.

A Padaria Serrana, onde trabalham os balconistas citados, é uma padaria bastante movimentada, localizada em frente a um ponto de ônibus, em uma rua com um importante fluxo. Como a maioria das padarias da cidade, abre todos os dias da semana, mês após mês, por volta das seis horas da manhã, e fecha por volta das dez da noite. Isso significa, na prática, que a jornada de trabalho começa às quatro e meia da madrugada e termina por volta das onze, dependendo da velocidade com que consigam arrumar o local.

Assim que as portas se abrem (uma hora e meia após o início da jornada), começa o serviço aos clientes, e é preciso iniciar os trabalhos já com intensidade. "A gente já começa devendo. Tá sempre devendo serviço aqui [risos]", disse Marcão sobre o fato de que mesmo essa uma hora e meia anterior à abertura da padaria é insuficiente para que tudo esteja pronto.

Entre momentos de pico e outros menos intensos, o movimento se mantém para os balconistas até o final do expediente, com apenas uma pequena pausa para um lanche rápido. “Aqui é muito movimento, não pára, não deu nem pra amarrar as botas!” - Marcão me mostra o sapato desamarrado. “Se eu abaixo aqui vem logo uns dois!” Ele se abaixa e amarra o cadarço. Quando se levanta, já há um cliente esperando na sua frente. “Aí, tá vendo? [risos]”.

...

*Já se passavam quase seis horas desde que havia colocado o uniforme e, à exceção de dois pequenos goles para verificar a quantidade de açúcar no refresco, não havia bebido nem comido nada. "Tem um big brother aqui", me disse Jéssica ao insistir para que não comesse nada, apontando uma das câmeras espalhadas pela padaria. Havia percebido há pouco que não sentia fome nem sede, embora começasse a sentir um pouco de cansaço.*

*"Quem é agora, tu já foi? Ouço de longe Douglas conversando com outra balconista. "Vai lá, quer lanchar?", ele me pergunta. "Que cara é essa, tá cansado?". Digo que não, mas logo mudo de idéia. "É, um pouco...". Pergunto se posso pegar o refresco. "Pega um copo descartável lá". Coloco um dedo de refresco de maracujá, mas mudo de idéia. Melhor tomar café, lógico - ainda faltam algumas horas para o encerramento do expediente e um pouco de cafeína me cairia bem. Bebo o gole que já estava no copo e o substituo por café, puro.*

*Meu lanche está em uma das vitrines, embrulhado em um saco de papel. Não percebi quando foi feito, mas já se passaram pelo menos duas ou três horas desde que me perguntaram o que queria lanchar, dentre uma lista de possibilidades.*

*- Onde é que eu vou?*

*- Vai lá pra trás.*

*- Lá onde? - Esse "lá" suposto me intriga. Não sabe que não conheço o funcionamento*

*e a geografia da padaria?*

*- Vai lá, pode ser lá fora, no banheiro, na escada ali da padaria... arruma lá um canto!*

*Quinze minutos, tá bom?*

*Vou lanchar sozinho. As outras já comeram, aparentemente. Passo pela padaria e me sento na escada que leva ao banheiro. Sinto um certo alívio, não me sentava desde que saíra de casa. Desembrulho meu lanche e começo a comer os dois minas quentes, surpreendentemente ainda mornos, a que eu tinha direito. Um dos padeiros pede passagem, e tenho que me levantar - a escada é estreita.*

*A padaria já está encerrando a produção; resta apenas um pastelão no forno, ao que parece, e a maioria dos funcionários já se foi. Aproveito que estou em pé para observar um pouco o local. Os fornos são bem parecidos com os usávamos no SENAI. Reconheço as máquinas: a masseira, o cilindro, a modeladora, a divisora... Até o cheiro me é de certa forma familiar, uma mistura de farinha, gemas, margarina, açúcar, essências e fermento. Preferia estar ali...*

*O café já acabou faz tempo, e o pão se torna cada vez mais difícil de engolir a seco. Olho a hora no meu celular, intocado em meu bolso até então, e volto ao balcão, ainda mastigando. "Já? Nem terminou de comer! Deu 15 minutos?", me pergunta o gerente. Digo que sim, e me dirijo ao refresco para ajudar a molhar a garganta. "Oh, não pode ficar tomando toda hora, né? É um copo que você toma, eu vi que você já tinha pego aí..."*

*Tentava argumentar que havia tomado só um gole, que não havia bebido nada o dia inteiro, que só precisava de um pouco, mas era interrompido. "Não tem problema tomar um copo, não pode é ficar toda hora tomando um pouco..." Ignoro o fato de que o próprio gerente volta e meia se sentava no balcão para se alimentar e faço sinal de positivo, "entendi". Engulo o pouco refresco que já estava no copo; a raiva também. Olho em volta e procuro algum cliente para atender.*

...

É possível que eu não tenha permanecido no balcão tempo o suficiente para aprender a burlar aquela vigilância constante. De toda forma, na Padaria Serrana, embora o tempo e as condições improvisadas de lanche sejam semelhantes às da Panificadora Amizade, e ainda que também ali haja câmeras de vigilância que cubram toda a padaria, a gerência parece bem mais conivente com as "provinhas" de seus funcionários, que se servem de pequenas porções dos produtos – salgados e refrescos - com alguma frequência, sem muito receio de serem repreendidos.

“Tá passeando, né?”. Digo que sim: “a essa hora sempre me dá fome, tem que fazer um lanchinho”. Peço uma coxinha e um café. Marcão me diz que também sente fome a essa hora. Que acorda cedo, então faz uns dois lanches antes do almoço. Pergunto se o almoço é só depois que terminam o serviço, e ele confirma. “Aí acordo cedo, fico remexendo ali pra não acordar a esposa, aí vou fazer um café”... “Mas dão lanche aí [na padaria]?”, pergunto.

a empresa dá lanche sim... Mas a gente tá sempre comendo aqui uns salgadinhos, um café, suco. Também, a gente anda trinta quilômetros aqui. Ó, de lá pra cá tem onze metros [de uma ponta à outra do balcão]. Se a gente for duas vezes em um minuto - na verdade é muito mais, mas vamos botar, vai, duas vezes por minuto, por baixo. Já dá quarenta e quatro metros por minuto...

Marcão pega um guardanapo, tira uma caneta do bolso do seu uniforme e nos pomos a fazer contas. Dois mil e seiscentos metros por hora, vezes nove horas "dá uns trinta quilômetros", aproximamos.

Na verdade é muito mais, porque sobe, vai ali fora pegar um jornal, vai lá dentro, e se tem movimento fica pra lá e pra cá o tempo todo. Ainda tem que pegar ônibus, andar mais uns vinte minutos... Pior que depois eu chego em casa fico no sofá, ligo a TV e durmo. Minha esposa ainda reclama! Mas cansa, né, a gente tá acostumado mas cansa, o ritmo é forte aqui. O corpo sente. Mas é bom, a gente corre, chuta os outros (risos). [Ele muda o tom e se diverte com Denis, que passava por trás, dando-lhe um chute de leve. Dali a uns instantes, volta ao assunto].

Tem que atender rápido, o cliente quer um café um pão na manteiga, aí pede outra coisa, eu vou lá correndo pegar... Tem que ser rápido, tem cliente que não gosta de esperar, não tem tempo. Aí [se for rápido] fica melhor pra todo mundo, né, pra ele, pra mim... Fora que não é só isso, a gente prepara o café, o leite, tem que tomar conta pro leite não subir, se não tem ninguém mais, vai lá fazer sanduíche...

Marcão se volta a outro cliente e peço mais um café a Valter, que se aproximava. "Que isso aí?", ele aponta para o pedaço de papel onde fizemos as contas. "Trinta quilômetros? É muito mais!" "Isso aí é por baixo", explico. "Chega em casa e dorme", ele se queixa, esboçando um sorriso. "E as pernas, aguentam isso tudo?", eu pergunto, observando seu peso mais avantajado. Ele respira, me olha... "Aguenta... Tô com bico de espora, tendinite, distensão... etc. etc. Meu pé tá inchado, ó só. Deixa eu ver se ainda tá inchado.. Tá sim", ele diz e me mostra. "Mas tô aí, todo dia. Não tem como parar. Nem tô tomando remédio, com o tempo passa". O corpo acostuma, mas reflete a jornada intensa através das dores: nos olhos, nos joelhos, nas pernas...

A gente fica alterado. O sono fica alterado, a fome fica alterada... às vezes tá com fome e não pode comer, tem que segurar a onda que não dá pra sair aqui, aí quando tem que tomar um café o estômago não tá direito, tá sem fome, aí força um pouco. Não dorme direito, fica cansado.... Aí tu briga com um ali, passa o outro aqui, vem um cliente e brinca, aí tu tem que levar na brincadeira. Não dá, eu tô aqui sério, tentando não conversar, só fazer tudo no automático mas não consigo, num guenta [risos]. Eu já levei lá o restinho de café do cara, ele pegou dois copos e deixou um pouco pra tomar depois, eu peguei pra limpar, depois ele perguntou cadê meu café? Nem sei mais, moço, tô no automático aqui! Bota copo, tira copo... [risos].

As palavras de Marcão, principalmente, me visitaram algumas vezes naquela noite que passei em claro depois de nove horas em pé, correndo de um lado para o outro por toda a padaria. Senti, nos dias seguintes, um pequeno vislumbre daquele fenômeno que ele me havia apontado quase um ano antes: a fome alterada, um cansaço permanente e uma dificuldade de concentração bastante incômoda<sup>17</sup>. Posso imaginar (e observar nos meus informantes) os

---

<sup>17</sup> Carmen Rial descreve de forma semelhante sua reação aos primeiros dias de trabalho em uma rede de *fast food*: "Os primeiros dias no Quick foram um pesadelo. Ao voltar para casa, sentia que o fast-food tomara conta do meu corpo: a luminosidade excessivamente forte do setor de fritas me fazia ver estrelas, literalmente, a cada piscar de

efeitos, a longo prazo, de uma rotina de trabalho tão exigente para aquelas pessoas.

Denis e Valter são dois balconistas que exemplificam bem a questão. Uma das primeiras conversas que tive com Denis foi a respeito de seu joelho. Marcão fazia uma vitamina de banana; Denis perguntou a ele se fazia bem para o joelho e completou para mim, fazendo careta: “tem gosto de mato, tem que tampar o nariz”. Perguntei o que tinha o joelho, e ele me contou que estava inchado. A rótula estava rompendo, segundo ele, devido a um acúmulo de partidas de futebol, mas agravava o problema andar e ficar em pé o dia todo. “Chega em casa não dá pra fazer nada”. Disse que chegou a fazer o risco cirúrgico para operar, mas teve que substituir o almoxarife na empresa em que trabalhava e perdeu a chance.

Retomei o assunto com ele algum tempo depois, aproveitando a deixa de uma conversa sua com um grupo de clientes: “Esse aqui é primo do Garrinha.”, diziam, se referindo ao balconista. “Pau grande! Nasceu em Pau grande”. “Pau comprido?”, “Quer ver o pau grande?” - eles se provocavam mutuamente, rindo, enquanto o grupo saía da padaria. Entrei na conversa quando ele se aproximou: “e o seu joelho, como é que tá?”

“Ah, não tem jeito, só cirurgia. Tem gente que piora com a cirurgia, aí deixei assim mesmo. O médico disse pra eu fazer fisioterapia. Aí no inverno eu volto. Agora é mais calmo... quando dói é foda...” Ele conta novamente a história do almoxarife, com mais detalhes desta vez. “Na época tinha plano de saúde na outra firma, e tava tudo certo já, aí teve essa chance... Eu era ajudante, aí o patrão falou ‘vou te dar essa oportunidade’ [de substituir o almoxarife], aí eu peguei lá, ia deixar passar um tempo pra fazer a cirurgia...” – ele interrompeu a fala para servir outra pessoa. “que que houve, te mandaram embora antes?”, perguntei, tentando retomar o assunto.

Não, a firma fechou. Era coisa de carros. O dono foi sequestrado, aí ele fugiu do cativoiro, ele mesmo fugiu, mas ficou com a cabeça assim, né? Anda na

---

olhos; meus cabelos cheiravam a óleo e minhas mãos exibiam as queimaduras de gestos em falso. Pior ainda: os gritos dos superiores e os assobios das máquinas que anunciavam o início e o fim das operações ressoavam em meus ouvidos. Sentia-me presa em um universo de trabalho automatizado que demandava uma concentração e uma precisão como jamais imaginei, ao olhar a cozinha, como cliente, do outro lado do balcão.” (2003, p. 78)

rua com medo, olha pra lá, pra cá. Pô, todas as peças, máquinas, tudo. Ele chamou uns seis caras lá pra ajudar a embalar tudo lá, tinha que ver...

Além das dores no joelho, Denis se queixava também da vista. Novamente, o dilema era se operava ou não, e como conciliar tudo que envolvia a cirurgia com seu trabalho. “Aí eu fui no médico né, e fiz os exames”, ele comentava com Marcão. “Aí eu tapei o olho direito e vi normal. Tapei o esquerdo e não vi nada”. “Vai usar um daqueles com uma lente só?”, brinco. “Não, tem que operar, catarata”. “Já marcou operação?”

Que nada, não é privado não, público tem que esperar. Mas já vou mexer meus pauzinhos, ver meus contatos aí... São essas luminárias fluorescentes... Vai machucando a vista. Eu trabalhei sete anos ali do lado, com o seu Armando, sabe? No balcão. Eu andava e a luz vinha bem em cima. Pô, isso com o tempo vai te ferrando... O médico quer tentar evitar a cirurgia, passou um colírio pra passar duas vezes por dia. Mas não tá adiantando nada, a vista tá toda embaçada de um olho. Fecha um, ó, tudo embaçado. E tô forçando o outro, tá começando a incomodar também. Quem vê acha que tá bem, mas tá tudo ruim.

Marcão reclamou também que não andava enxergando muito bem e que precisava afastar as coisas para ler. “Depois dos trinta anos o médico falou que a cada ano você vai perdendo a vista...”, completou Denis, que beirava então os cinquenta anos<sup>18</sup>.

O caso de Valter foi mencionado há pouco. Ele sofria com dores nos pés, nas pernas... Dois anos depois, ainda fazendo as mesmas coisas que lhe provocavam incômodo, seu corpo não parecia estar melhorando. “Ai! Não dá, não consigo”. Ele tentava botar água na cafeteira, mas levantou a chaleira e desistiu. Tentou novamente com um bule mais leve, em vão, e pediu ajuda a um outro balconista. Este se mostrava preocupado, pressionando-o a ir a um médico. “Já tá marcado, vou fazer ressonância, ultrassom, tudo. Eu não consigo nem tomar café que dói”. Perguntei o que era.

Eu dormi e acordei com isso aqui tudo inchado [aponta para o braço, talvez o cotovelo]. Isso porque eu orei. Imagina se não tivesse orado? Tinha ficado sem braço! [risos]. Tô com tendinite nos dois braços e nas duas pernas, bico de esporo... tamo aí, não tem jeito. Tenho que me aposentar, vou dar entrada...

<sup>18</sup> Ao contrário do joelho, Denis operou a catarata, quase um ano e meio depois do diálogo citado.

“Mas quando começou, é coisa de agora?”, perguntei. “Não, eu trabalho há muitos anos. Doze horas em pé, treze horas... não tem como. Mas não tem jeito, né, vamos levando...”, respondeu, saindo em direção ao interior da padaria.

Algo que muitas vezes escapa a um observador externo (um cliente que chega à padaria, passa quinze minutos fazendo um lanche e se vai, por exemplo) e que pude abordar a partir da minha experiência de trabalho (no balcão, também, mas sobretudo na padaria, onde permaneci por um período mais longo), é que o trabalho no balcão não se limita ao que indicaria o termo “balconista”, e tampouco se limita às interações que se estabelecem com os clientes. Há uma série de exigências e afazeres que acompanham o funcionário desde o momento em que chega à padaria até a hora da saída, e que ocorrem muitas vezes longe do alcance de quem está do lado de fora. Não basta, como se isso fosse pouco ou mesmo simples, servir os clientes, fazer café, sucos e sanduíches. É preciso recolher o lixo da padaria (da padaria inteira), varrer e passar pano no chão, limpar o banheiro, lavar a louça várias vezes ao dia, preparar algumas vezes os baldes de 20 litros de refresco – o que implica ir até a despensa pegar os ingredientes e subir com o balde cheio por uma escada de metal muito pouco estável -, fritar e eventualmente assar salgados, fazer entregas... E isso é só uma parte: resta ainda subir e descer repetidamente as escadas com quantidades consideráveis de laranjas, sacos de açúcar, caixas de bebidas e uma série de outros itens para depois organizá-los na geladeira, seja para venda ou para uso interno. Também a máquina de assar frangos, exposta na entrada da padaria, deve ser abastecida, em uma preparação que envolve o transporte de 30 a 40 frangos congelados ou resfriados, sua limpeza (eles ficam de molho em um tanque durante cerca de meia hora em uma tentativa de retirar-lhes o odor característico de um produto que nem sempre está tão fresco quanto deveria), o tempero, a colocação na máquina, o cozimento, o serviço aos clientes e, por fim, a remoção

de toda a gordura impregnada nas peças de metal para que todo o processo possa ser repetido no dia seguinte. Se algo precisa ser feito, enfim, é o balconista o primeiro a ser chamado.

...

*Havia terminado o lanche, a geladeira já estava arrumada. Douglas me havia dito para recolher o lixo. "Você separa tudo e bota ali fora, onde tem o tanque. Deixa tudo ali perto da porta e quando tiver já todo o lixo lá você leva pra fora." Ele não estava mais no salão, mas Marlene ratificou o comando. "Recolhe o lixo aqui de dentro, aí deixa lá fora. Depois vai aqui por fora, tá vendo? Pega esses também e aí vai trocando a sacola, bota essas aqui".*

*Levei a primeira leva, o lixo que estava dentro do balcão. Muitas laranjas espremidas, guardanapos e luvas de plástico. No caminho, perguntei a uma balconista onde deixar o lixo, e ela me disse para deixar "ali no corredor, perto da porta... aí quando juntar tudo você leva. Mas deixa espaço pra você passar, né?" Segui pela direção indicada e me deparei com um longo corredor, completamente escuro. Nenhuma luz, apenas uma leve iluminação penetrava pelas frestas da porta que dava para a rua. Não quis ir muito além do necessário. De toda forma, o corredor era tão estreito quanto assustador, e logo teria que me espremer para passar, se deixasse os sacos muito próximos da porta. Encontrei novamente a balconista enquanto voltava para recolher o resto do lixo, e ela me mandou subir para pegar a chave da porta com Douglas. Subi as escadas, bati na porta já aberta e entrei.*

*- Oi, vim pegar...*

*- Não entra assim não, tem que tocar a campainha lá embaixo! Hoje eu tô aqui, mas se é com a patroa tu vai logo tomar esporro. Ela fala mesmo, você entra na casa dos outros sem tocar a campainha? Então...*

*Pedi desculpas, mas respondi que nem sabia que havia uma campainha ali. "Eu preciso*

*da chave pra levar o lixo pra fora, falaram pra pegar com você." Ele procurou nos bolsos. "Pegou o da padaria também?". Mais uma vez, ninguém havia dito que eu deveria recolher os da padaria também. "Tem que pegar também. Aí junta tudo e quando tiver tudo na porta você leva pra fora."*

*- E a chave?*

*- Ah, tá aberto lá...*

*Desci para a padaria e pedi o lixo aos padeiros, que me apontaram as lixeiras. O cheiro característico dos produtos usados (identifico uma mistura de ovos com açúcar) se somava a uma substância um pouco grudenta que escapava dos sacos. Imagino que tenham batido uma assadeira para se livrar dos restos ou jogado de forma pouco cuidadosa as embalagens de algum ingrediente. Tentei ainda evitar o contato, mas pouco adiantava. Levei os sacos, de toda forma, e os coloquei junto aos outros - um total de seis ou sete, uns mais pesados, outros nem tanto. Não entendia a ênfase e a insistência na colocação de todos junto à porta.*

*Percorri o caminho escuro me espremendo com os sacos de lixo entre as duas paredes. Abri a porta e dei para a rua. Marlene me havia indicado um poste já coberto por uma montanha de lixo na outra calçada. Estava em uma curva, sem faixa de pedestres, um local de travessia complicada. Esperei um momento mais seguro e corri com as sacolas. Repeti o percurso mais duas vezes antes de voltar para o balcão.*

*Estava começando a varrer o chão do salão quando Douglas me interrompeu:*

*- Eu não disse pra você jogar o lixo lá fora?*

*- Já joguei.*

*- Jogou? - Ele retrucou desconfiado - Todo?*

*- Joguei, ué!*

*- Como, se tá todo lá?!*

*Fomos à área do lixo, e Douglas me apontou um compartimento grande, uma espécie*

*de armário vazio, sem portas, com um amontoado de sacos de lixo que mal cabiam ali. Sacos e mais sacos, caixas de madeira, caixas de ovos, papelões não ensacados... o lixo acumulado durante o dia inteiro, aparentemente.*

*"Não sabia que tinha esse lixo aí". Não estava mentindo. "Ninguém me falou, não vi". Pouco importava. A tarefa tinha que ser cumprida logo. Pensei em muitas coisas. que poderiam evitar aquilo: algum chamado para o balcão, outra ordem qualquer; talvez se eu enrolasse um pouco outra vítima apareceria... E a Vânia, por onde andaria? Nada disso adiantaria, é lógico, e permaneci alguns instantes parado diante daquela pilha de sacos pretos, planejando por onde começar.*

*Que seja... Comecei a retirar aleatoriamente os sacos daquele lugar apertado e a colocá-los no corredor, igualmente estreito e ainda menos iluminado. A instrução de deixá-los todos à porta de repente fazia todo sentido, embora fosse inviável, na prática, segui-la ao pé da letra. Posicionei a primeira leva perto da saída tentando não pensar no montante que restava. Alguns sacos não estavam bem fechados; outros dejetos sequer estavam ensacados, e não havia como evitá-los.*

*Me parecia lógico que coubesse a mim, novato, fazer esta tarefa, mas me indagava por que tinha de fazê-la sozinho, apesar de desconfiar que Vânia, a outra novata, estivesse ocupada com alguma atividade não muito mais agradável. De toda forma, embora fosse uma tarefa árdua e indesejada, retirar o lixo sozinho não era de todo ruim. Não havia ordens confusas, tampouco comandos simultâneos e conflitantes. Estava longe do ritmo acelerado do balcão e ninguém me pressionava para ir mais rápido. Não sei ao certo quanto tempo passei ali, mas fiquei sozinho por alguns bons instantes, e isso dava um certo alívio<sup>19</sup>. Meus braços, no entanto,*

---

<sup>19</sup> Essa mesma sensação de alívio é apontada por outros balconistas em relação a fazer entregas. Certa vez, encontrei na rua Vitor, balconista da Serrana, e puxei assunto com ele rapidamente:

- Só passeando?

- É, hoje vou ficar só passeando, nem entro lá no balcão.

- Você prefere ficar aqui ou lá?

- Lá dentro... [silêncio]. Tem dias que eu prefiro fazer entrega, quando a Gislaïne tá lá. Ela me perturba... A gente

*começavam a doer. Alguns sacos eram realmente pesados...*

*Mal havia colocado os pés novamente no balcão e um cliente já me enfiava no rosto um prato com uma empadinha. "Ó, esquenta aqui pra mim, tá frio!". Marlene me disse para botar por trinta segundos no micro-ondas; o cliente insistiu que seria necessário um minuto. Hesitei em pegar o prato. Não havia sabão no tanque, e não havia podido lavar as mãos adequadamente, embora as tivesse enxaguado demoradamente antes de voltar ao balcão. A pressa e a pouca polidez do rapaz, no entanto, resolveram meu dilema. Sessenta segundos. Lavei as mãos com calma e saí para recolher alguns pratos deixados nas mesas. As lixeiras já estavam cheias novamente...*

...

### **"Tem que aguentar muito sapo"**

*"Abre pra mim!" O pedido soava como uma ordem, enquanto uma mulher de semblante sério me entregava um saco com pães recém embalados. Não entendi o que ela queria que eu fizesse. "Abre, abre pra mim, dá pra fazer isso?" A cliente não estava para brincadeira: deu seu comando e se virou, impaciente. Abri o saco e vi quatro ou cinco baguetes. "É só partir no meio!". Peço ajuda a Marlene, faço gestos: corto assim ou assim, no comprimento ou na largura? Marlene me pergunta quem foi que pediu - ela está há muito tempo no balcão e provavelmente conhece as idiosincrasias dos clientes -, mas não completa seu raciocínio. Retiro os pães da sacola, um a um, e corto, um pouco hesitante, no sentido do comprimento, como se fosse fazer um pão com manteiga, separando as metades totalmente. Já ia para o terceiro quando fui interpelado novamente pela "simpática" mulher: "Ei, não precisa cortar*

*tudo não, só abre um pouco! Não vai até o fim não!". "Sim senhora...", pensei para mim. Terminei a tarefa o mais rápido possível e devolvi os pães à cliente, que se foi tão impaciente e abruptamente quanto havia chegado. Procurei contato com alguém para comentar aquela cena, mas estavam todos ocupados. O jeito era guardar para meu diário. "Eu, heim..."*

...

Embora sempre haja na parede mais próxima um mural com os itens que podem ser pedidos e seus respectivos preços, o serviço no balcão oferece alguma margem de criação sobre os produtos oferecidos, de modo que o preparo destes está sujeito a uma série de variações. É o caso, por exemplo, da “cor” do café com leite ou da quantidade de manteiga no pão.

O café é preparado na cafeteira, um grande recipiente que é aquecido durante todo o tempo e que comporta dois ou três recipientes menores, contendo em geral água, leite e café. A cada um deles corresponde uma torneirinha que é aberta diretamente em um copo ou uma xícara, quando se trata apenas de uma unidade, ou em um pequeno bule capaz de servir várias pessoas, se são muitos os pedidos. A quantidade de café servida não é estipulada por alguma medida precisa, e sequer recebi alguma instrução a respeito na Amizade – segui, por imitação, o que sempre me foi servido. Convém-se que a medida padrão, o cafezinho, seja mais ou menos metade do copinho, ou a xícara pequena quase inteira. Uma “média”, por outro lado, é servida em uma xícara maior. Se o cliente pede um “pingado”, essa medida se mantém, mas é adicionada uma proporção variável de leite - a essa proporção corresponde um pingado mais “clarinho” ou “escurinho”. Da mesma forma, um pão na manteiga pode ser pedido “com pouca manteiga”, “sem miolo” ou “com margarina”, e um pão na chapa pode ser “sem amassar”, “sem manteiga” ou “passa manteiga só no final”. Embora essas variações não se encontrem formalizadas em qualquer tipo de cardápio ou mural, elas são consideradas demandas normais por parte do cliente e são esperadas pelos balconistas como parte do serviço: “minas frio no

francês com manteiga”, “pão na chapa sem miolo com pouca manteiga”, “pão na chapa, quando tiver pronto bota um queijo prato”... São inúmeras as possibilidades.

Não é sempre, no entanto, que um balconista está disposto a acatar um pedido fora do esperado. Vejamos, por exemplo, essa situação, onde o cliente não conseguiu exatamente o que queria: era um domingo à noite e uma padaria estava cheia. Uma senhora pediu uma vitamina de morango com banana, laranja e leite. O balconista pareceu se cansar enquanto ela enunciava as frutas que queria e fez, em minha direção, uma expressão facial de esgotamento, como quem diz “não é mole não”. Antes que ele começasse a fazer a vitamina, outro balconista comentou que a laranja iria azedar o leite. Eu lhe falei que achava que não, se ela tomasse rápido. “Nunca fiz”, retrucou, insistindo que não era possível bater a laranja com a vitamina. A senhora se conformou em retirar a laranja, mas reclamou comigo sobre o local: “eu não gosto daqui, só vim porque tô chegando de viagem e não tem nada em casa.”

Vista isoladamente, pode-se entender que a negativa tenha sido talvez má vontade dos atendentes - ao menos foi a impressão que tive no momento. Na mesma noite, no entanto, voltando para casa, resolvi comer um pão com manteiga em outra padaria. O que ouvi lá, por coincidência, ajuda a esclarecer o que acabara de acontecer: “tomara que continue limpinho”... Um balconista falava com um gerente a respeito do espremedor de laranja, que aparentemente acabava de ser lavado. É provável que a recusa em usar laranja na vitamina tenha se dado porque já haviam lavado o espremedor, e usá-lo implicaria em uma nova limpeza<sup>20</sup>. Não ajudou a senhora o fato de que ela “não gostava” da padaria e que provavelmente não tinha com aqueles balconistas uma relação mais frequente.

Como os próprios produtos servidos ali, a linha que define uma variação “normal” de certo item ou de algum serviço não está posta a priori e é objeto de disputa. No entanto, a

---

<sup>20</sup> O horário de saída da padaria depende, como já foi dito, da velocidade com que conseguem arrumá-la. A limpeza começa cerca de uma hora antes do fechamento, ainda com as portas abertas. Os pedidos começam a ser mais selecionados e restringidos neste horário.

capacidade dos balconistas de se opor aos desejos dos clientes é em geral bastante reduzida, no setor da lanchonete, aumentando apenas no final do expediente, quando iniciam os preparativos para o fechamento das portas – caso plausível da cena citada. Como se trata de uma relação em que todas as ações são abertas, públicas, e como o cliente sabe que a margem possível de variação é grande, resta ao funcionário, na grande maioria dos casos, acatar inclusive exigências que parecem caprichos dispensáveis (na hora de maior movimento, qualquer variação parece um capricho dispensável...). Não é sem motivo o costume de chamar o cliente de *doutor* ou, mais sintomático, de *patrão*.

Por ficarem os balconistas de costas para o gerente, na Padaria Serrana, é comum que façam comentários com alguns clientes de maior intimidade ou entre si sobre algumas dessas situações, uma espécie de desabafo: “cafezinho na xícara, vai tomar no...” me disse Gustavo, não tão discretamente, sobre um pedido que lhe fizeram, enquanto trocava um copo por uma xícara. De modo semelhante, em lojas menores que frequentei e me tornei de certa forma mais “próximo” de alguns funcionários, ouvi algumas vezes casos de conflito com outros clientes: “Aí, deu vontade de socar aquele cara! ‘Me vê um pão integral que eu tô com pressa’ [ela imita uma voz grossa e grosseira]”. Sua colega a repreende, com um tom entre o sério e o humorado: “ó só, você não pode falar essas coisas na frente de cliente não, já é o segundo que o Antônio ouve...”. “Ah, ele é da casa!”, retrucou.

Fazer parte de um círculo de clientes mais assíduos me permitia algumas vantagens. Nessa pequena padaria, por exemplo, me sugeriram uma vez trocar um bolinho de aipim por um “carne ovo”, já que o primeiro estava “salgado demais”, dito em um tom baixo, para a patroa não escutar, sugestão que acatei de bom grado: “Pra cliente vip tem que avisar essas coisas, né?”. Ao mesmo tempo, o vínculo estabelecido com aquelas pessoas, ainda que limitado àquele contexto do comércio, me permitia observar e participar de situações que revelavam mais matizes do que poderia ser visto simplesmente como uma relação utilitária de compra e venda.

Enquanto comia uma empadinha de palmito, nessa loja, uma senhora chegou e pediu dez. “Cheguei bem na hora, heim?”, brinquei com o caixa, que riu da piada. A cliente, por sua vez, pareceu não gostar muito. “Quer que eu deixe uma?”. Respondi que não, “já peguei a minha”. Percebi que atendente olhou de forma desconfiada para ela, após lhe entregar o pedido. “Ai, meu deus... a empada vai chegar uma farofa, ela enfiou tudo na bolsa! Tão frescas ainda, a massa desmancha”...

A breve cena narrada não passa de uma situação curiosa, em si mesma, mas é importante nesse processo de construção de uma relação mais próxima com aquelas pessoas. Um comentário discreto ou uma simples piada correspondida, no caso, me colocou ao lado dos funcionários, em certa oposição à cliente. Da mesma forma, entrar nesse jogo muitas vezes banal de jocosidades despreziosas faz parte de um contexto de trocas mais produtivas do ponto de vista de uma pesquisa antropológica.

“Demorou?”, Marcão me entrega quase instantaneamente o pão na chapa que eu havia pedido. “Nada mal”, digo. “Já tava pronto lá de ontem.”, ele ri. “Sei, só esquento no micro-ondas, né?” Denis se junta ao papo furado: “passa um brilho aí, fica dourado. Tá dourado?”. Os dois se põem a lembrar de um caso entre si: “Você viu o taxista? Ele ia reclamar, não gostou não... viu que tava com as bordas queimadas... aí ficou olhando com cara feia pro pão... Aí pegou a colherinha e raspou [risos]”. Repetem a história algumas vezes, com pequenas variações ou correções. Marcão diz que percebeu, que voltou para a chapa, mas de olho no taxista. “Não reclamou que viu que era a gente. Se fosse um novato desses aí mandava voltar! Você viu? Eu fiquei assim pra tu [faz uma careta]. É que viu que era a gente, aí não reclamou.” Eles riem da situação.

Em que pese a importância do aspecto físico das dores para as concepções que formulam a respeito de seu trabalho, há um outro fator que adquire destaque nos discursos dos balconistas, e que se torna mais importante à medida que permanecem por mais tempo na função: a

"encheção de saco", uma saturação das redes de relações que se formam e se cruzam durante o expediente.

"Abriu uma vaga aí de auxiliar de cozinha... quer entrar?" Eu estava em um momento de convicção sobre a mudança do tema da pesquisa e desconversei sobre a proposta de Marcão: "quem sabe..."

Só que aqui é corrido... tem que aguentar muito sapo. Eu mesmo já levei um aí hoje do cara. Veio um doutor engravatado, tenho uma raiva de doutor, "quem é que fez esse sanduíche?" Fui eu. "Não gostei, não tá caprichado". Pô, eu me esforço, corto a carne assada, faço o negócio pra ficar bem feito e ele vem dizer que não tá caprichado? Pô, eu falei pra ele, "faz o seguinte, você não vai pagar não, eu pago os dois sanduíches. Renato, os dois aqui é na minha conta!" Dez reais, pô! Não crio caso não. Não gostou então não paga. Pronto. Ele veio perguntar o que houve, eu falei, e ele nem criou caso não, então fica assim mesmo, ninguém paga não.

Marcão comenta com André e Denis, que concordam e aproveitam o mote para comentar mais casos parecidos. "É gringo, ele não é daqui não", diz André.

E hoje ele voltou aqui e reclamou "essa água tá com pouco gás." Eu falei, "meu senhor, essa água é gás natural, não é colocado artificialmente que nem as outras, por isso tem menos gosto de gás". "Ah, mas tá com pouco gás". Ele vem só pra tumultuar mesmo. Depois o Renato disse que ele arrumou problema lá, foi pegar o guaraná e quis criar confusão também.

Nossa conversa foi interrompida por uma mulher que, ao receber seu pedido, uma quentinha para viagem, pedia que conferissem seu conteúdo. Da última vez, segundo ela, havia faltado algum item. "Tá tudo certo, tá tudo aí." - a resposta enfática de Denis parecia tê-la convencido e André voltou a comentar casos de discussão com clientes:

Aí teve um que pediu a comanda, né, aí eu fiz, doze reais, foi pagar e disse que tava errado o preço quando a moça somou. 'Não foi isso não, eu não comi tudo isso!' Aí voltou aqui, eu falei, 'Meu senhor, o que você comeu? Foram duas coxinhas, sete reais. Mais um refresco, mais um pão na manteiga. Quanto dá?' E ele: 'ah é...'

"Mas também é o preço aqui, aqui é caro. Outro dia fui lá no..." Marcão ia prosseguir o assunto, mas a mulher retornou e interrompeu mais uma vez a conversa. "Cadê o carré?". Formou-se um grupo de balconistas para ver o que acontecia e tentar resolver. Denis insistia

que estava tudo lá. "Não tô mais botando a carne tudo junto, que tavam reclamando que vazava, agora vai separado. Ela tá procurando um potinho, sei lá?". Marcos disse para abrir na frente dela, que não tinha como ela saber isso, mas Denis se manteve firme. "Tá tudo lá, se ela voltar eu puxo ela pelos cabelos e chuto aquela velha, num fode!" Todos riem e se dispersam.

Não é apenas na lanchonete que a tensão entre clientes e funcionários se mostra importante. Também na padaria (ou balcão de pães) os balconistas têm de lidar com as preferências, caprichos e manias dos consumidores: o "pão clarinho", o "bem clarinho", "moreninho", "fresquinho", "maiorzinho", "mais aberto"... A situação ali é bastante diferente, no entanto. Por se tratar do elo que regula a mediação entre a produção da padaria e os consumidores, existe nesse balcão uma tensão "aberto-fechado" com a qual os balconistas e padeiros jogam o tempo todo. Essa dinâmica, que não observei na Panificadora Amizade, já que permaneci na lanchonete, mas que pude acompanhar de perto quando trabalhei como padeiro na Serrana, será tratada na Parte III da tese.

Um aspecto importante que é possível identificar nos discursos a respeito do trabalho no balcão - na lanchonete, sobretudo - é a simultaneidade de demandas com que se deve lidar, já que os pedidos não ocorrem em uma sequência bem ordenada como se houvesse uma fila. Pelo contrário, os clientes, numerosos e espalhados ao longo do balcão, disputam a atenção dos poucos balconistas, que devem atender todos o mais rápido possível. Além disso, as demandas partem também dos próprios funcionários: "Misto quente!", "Forma na chapa!", "X Salada viajando!", "Tem pastel de quê, aí?", "aqui ó, nem tocou na chapa!", "vê se precisa de mais empada"... Os gritos se misturam ao murmurinho dos clientes e ao barulho da rua e conformam uma espécie de paisagem sonora do balcão.

Uma brincadeira despreziosa que presenciei uma vez dá uma idéia da magnitude que pode tomar essa multiplicidade de ordens: um balconista procurava por outro e perguntou a um terceiro, que, sem saber de seu paradeiro, se pôs a gritar seu nome: Valter?! Valter?! Logo o

primeiro passou a chamá-lo também, e em poucos instantes todos os oito balconistas e os dois caixas chamavam seu nome, se divertindo. Valter já havia aparecido e conversado com seu colega, mas seu nome ainda ecoava. Ameaçaram seguir a piada com outro nome, mas logo voltaram ao original. Alguns clientes entraram na brincadeira, e por toda a padaria se escutava: Valter? Valter? Talvez pela experiência, Valter pareceu não se importar com a piada, simplesmente ignorando os chamados. A imagem de uma padaria inteira chamando seu nome, no entanto, pode ser bastante perturbadora quando remetida à realidade de um horário de maior movimento.

Era a isso que Marcão se referia quando lamentávamos minha impossibilidade de aceitar uma primeira proposta que me haviam feito para trabalhar na Padaria Serrana<sup>21</sup>. “Eu botei dois aqui na padaria, esses dias. Tem um de folga, aí o outro saiu...”. Pergunto se lá também roda tanto quanto no balcão.

Não, lá é mais estável que aqui. É muita pressão aqui, muita pressão. Eu mesmo voltei ontem e senti a pressão, é muito diferente ficar em casa e vir pra cá. Esse aí é gente boa, o Gustavo [ele aponta para um balconista recém incorporado]. Tem que ser tranquilo, educado, se dar bem com as pessoas... e gostar de trabalhar, né... [ele vai até a pia pegar outros pratos] Pô, é pressão, é que eu tô acostumado já, né, sei controlar as coisas, me ajeitar aqui, mas você sente.

Podemos ver, em outra ocasião, como essa pressão é ilustrada por ele para justificar a brevíssima passagem de um balconista pela padaria:

...fica assustado, é muita gente mandando ao mesmo tempo, não dá conta. Hoje de manhã tinha dois ali, dois sentados ali, mais um... Aí pedi dois pão na manteiga veio um só. E cada um pede uma coisa, ao mesmo tempo, e todos querem ser atendidos. Aí não compreendem às vezes. Isso é normal aqui, não foi só ele não. Toda hora passa um aqui que fica um dia e não volta. A gente [os mais experientes] às vezes se irrita também, quando dá muito movimento. É muita enchecção de saco. Tem que se segurar pra não responder, porque se não fica feio. Uma aqui que eu tive que falar, "compreende agora por que é que eu não te dei atenção naquele dia?" Só agora que eu tô voltando a falar com ela, tenho que explicar que naquele dia não dava pra conversar. Eu não tava com cabeça. Ela não gostou, ficou brava...

---

<sup>21</sup> Além da decisão já tomada de mudar o foco para o tema específico da rotatividade, precisei negar a oferta por conta da proximidade de várias viagens já pagas para congressos que ocorreriam justamente a partir daquela semana.

...

*cliente a - Um suco de manga e uma coxinha, por favor.*

*cliente b - Misto quente!*

*cliente c - Um cafezinho purinho?*

*cliente d - Salgado tem de quê?*

*Os bancos, que haviam ficado relativamente vazios até então, se encheram todos de uma vez.*

*cliente e - Dois sucos de laranja e um hambúrguer e... você? [virando-se para quem estava a seu lado]*

*cliente f - Tem pastel de carne?*

*cliente d - Me vê um guaraná?*

*O balcão está todo preenchido, e já não dá vazão a todos os clientes, que se aglomeram entre os bancos e se espremem pela nossa atenção. "Moço, cadê meu misto? Foram dois, que eu pedi". Não sei do que ela está falando, estou perdido tentando estabelecer alguma ordem para aquele amontoado de pedidos - que, ainda por cima, se tornam cada vez mais inusitados e idiossincráticos: um pão cortado na manteiga, frio, com uma fatia só de presunto; um pão na chapa com queijo prato frio... Repito os pedidos para Marlene, que a essa altura já assumiu a chapa. Os pães entram e saem, perfilados com fatias de bacon, queijo e presunto, lado a lado, cada um com um destino diferente. Sai um misto. "Era no integral". Devolvo para Marlene. "E agora?", se pergunta Jéssica. "Vai pra geladeira, né?". Não sei bem o que Marlene quer dizer com isso. Sirvo café em uma ponta do balcão. Me pedem um eggburger. No caminho até a chapa, me pedem catchup. E me cobram dois minas quentes e me pedem gelo para o guaraná. Sei onde fica o gelo e resolvo pegar de uma vez para o cliente. "Bota mais aí!" Mostro que não*

vai dar, pois as pedras de gelo viraram um grande bloco, com o triplo do comprimento do copo. Não dá, ignoro seu pedido. "A gente vai querer dois sucos de laranja..." Ufa! O suco de laranja me permite virar de costas para a horda de clientes e permanecer alguns instantes assim. Aproveito para me livrar daquele sujeito sedento por gelo. Marlene me pede mais um suco. Ótimo.

Sirvo os sucos, mas o movimento ainda não diminuiu. "Moço, cadê meus mistos?". "Nossa, cadê os mistos?", se pergunta Jéssica. "Tá saindo", tento tranquilizá-la, apesar de não fazer idéia do ponto em que estariam.

cliente p - Ó, aqui é um X-salada, um misto e me vê dois refrescos de manga?

cliente q - Não, três! Eu quero de maracujá... e você?

cliente r - Nada não...

cliente q - Ai, pede, pede uma coca, um suco...

Os bancos continuam cheios e os pedidos não chegam. Não satisfeitos em pedir o que querem e em cobrar o que não receberam, alguns clientes ainda tomam as dores dos outros. "Olha, ela tá esperando um misto no francês, moço, cadê?". Como se aquilo tudo já não estivesse confuso o bastante... Estamos todos perdidos; o gerente também veio para dentro do balcão. Tudo me parece um tanto quanto aleatório. De uma forma ou de outra, vamos formando uma ordem e dando atenção a uns, torcendo para que alguém atenda os outros. "Vai passando comanda!" Pego a caneta e preencho com os códigos: 50, 28x2, 1932... Não sei ou lembro de todos, e vou pedindo ajuda a Marlene:

- Egg X?

- 2073

- Guaraná?

- 658.

[141, 143, 27x3, 57, 142...]

- X-Salada é qual?

- 432! Não, 321... 332! [Rimos.]

*Alguns clientes percebem que estamos em apuros - mesmo as mais experientes como Marlene não demonstram total controle da situação. "Tô começando hoje, ainda tô meio perdido", me justifico algumas vezes durante o dia. Alguns parecem se compadecer, outros não dão a mínima para nossas dificuldades em servir tanta gente ao mesmo tempo (ao menos no balcão de pães existe uma fila...). Escuto um cliente comentar nossa confusão. "Tem que ralar, o negócio é esse. Tem gente que faz corpo mole..."*

...

As dificuldades observadas durante os horários de pico, o desespero e a sensação de ausência total de controle sobre a situação não são sem motivo. Não há, por assim dizer, um treinamento formal por parte de algum funcionário dedicado particularmente a esta função para os que chegam à padaria, tampouco um período ou local separado onde se ensina sobre o funcionamento do balcão e se comunicam dicas e orientações específicas da empresa. Esse aprendizado é feito no próprio trabalho, no improviso, conforme exija a situação. Desnecessário dizer que o conhecimento acumulado durante poucas horas de serviço não é suficiente para que se porte com segurança diante da abundância de ordens e demandas simultâneas de clientes que não tem relação (ou empatia, muitas vezes) alguma no que se refere ao despreparo daqueles que lhes deveriam servir.

Pude observar algumas vezes Marcão passando orientações a novos balconistas: "Já trabalhou com isso antes? Então sabe, aqui, né? Café, leite, água..." Ele mostra os salgados, mostra os copinhos de plástico para viagem: "bota dois que eles são meio fraquinhos".

Aqui tem muito movimento, se alguém pedir a comanda pra você, e não tiver sido você que serviu, você pergunta o que foi e repete alto, para confirmar com os outros. Tem que desconfiar, né? [Risos]. Se for pouca coisa faz a conta, se for muita coisa deixa que ela faz lá [no caixa]. Aqui o papelzinho, aí anota: cafezinho 1,20. Ali tem os preços [ele aponta o mural]. Se tiver atendendo aqui não precisa ir lá pra chapa fazer o sanduiche, pão, você grita.<sup>22</sup>

Na Panificadora Amizade, tal como na Padaria Serrana, o aprendizado da função é mediado pelas exigências do acaso e pelos funcionários mais antigos (não necessariamente os mais antigos em termos absolutos, e sim os mais antigos que o recém-chegado, o que corresponde, evidentemente, a qualquer outro que esteja por perto ou que necessite de algo). Para ilustrar a questão, narro a seguir minha chegada à padaria, no mesmo dia em que havia sido entrevistado pelos donos:

...

*Cheguei à padaria vinte para as duas da tarde, dez minutos antes do combinado. Gaspar estava à vista, e me disse para subir novamente ao escritório, onde me entregou uma blusa, um avental e um boné. “Essa vai ser a sua chave, a número 6. Pelo que consta aqui tá vazio”, ele olha numa lista. “Você deixa suas coisas lá e se troca. Pede pro Amarildo na padaria te mostrar onde fica o banheiro. Tá vendo aqui?” Ele mostra na TV, em uma das câmeras, e me aponta Amarildo, um dos padeiros. “Fala pra ele, ‘Amarildo, o Gaspar pediu pra me mostrar onde é que fica o banheiro’”. “Depois eu devolvo a chave?”, pergunto. “Não, essa chave é sua, fica com você”.*

*Desço as escadas e procuro por Amarildo, que pára o que estava fazendo e me leva até o vestiário, passando pela padaria e subindo uma escadaria. Chegamos ao banheiro, um espaço pequeno mas suficiente, naquele momento, para que eu pudesse me trocar, onde ele me mostra um armário aberto. “Fica nesse aqui, tá sem cadeado por enquanto, mas deixa aí as*

---

<sup>22</sup> Troquei algumas palavras com esta balconista dias depois: “Continua aí?”. “Tem que ter força de vontade, né? O Marcão me disse que tem gente que não volta pro segundo dia...” É a mesma balconista que teria saído por motivo de “bebedeira”.

coisas”. Argumento que Gaspar me havia indicado o 6. “Não, o 6 tá ocupado”. Insisto. Ele procura o 6. “Nem tem 6 não, ó”. Vejo que vai até o 12, e encontro o 6, com o número faltando. “Abre aí, vamos ver se tá vazio mesmo”. “Era o do China”, diz um dos padeiros que chegava para se trocar e ir embora, ao fim do turno. Eu abro e encontramos dentro maços de cigarro e alguns papéis deixados para trás. “Caraca, aí”, se impressionam com o conteúdo e rimos. “Tem alguma parada boa aí?”, eles perguntam e reviram os pertences de seu antigo colega, esvaziando o armário para mim. Tiro minha blusa e meu boné e coloco os da padaria. A blusa é um pouco apertada, mas cabe em mim. Deixo minha carteira, chaves e celular comigo, por precaução. Saio do banheiro e coloco o avental. Desço as escadas e passo pela padaria novamente, devidamente uniformizado, até adentrar o salão. Gaspar parece indeciso. “Cara, nem sei onde te botar... fica ali na chapa por enquanto, vai, depois eu vejo o que fazer”. Vânia já está lá, lavando alguns copos. Laís ainda não terminou seu turno, já que chegamos cedo.

“Cara, eu tenho que te dar os parabéns. Todo dia você vinha aqui e finalmente te chamaram, conseguiu! Agora não vai desistir, heim! Te bato!”. “Olha, gente”, ela fala para nós dois, “vocês não vão sumir, heim, se não forem ficar liga pra cá direitinho, agradece, que senão depois os patrões falam o horror de vocês, falam mesmo! Toda hora ligam pra cá pra saber referência de ex-funcionário e eles falam tudo mesmo! Honestidade sempre, é o melhor. Não quer, vem e conversa com eles”. O salão está vazio. Não há cliente algum, e ficamos um pouco constrangidos, ainda sem graça com nossa aparência nova, o boné e o avental que nos acompanhariam até as dez horas. Laís reluta em nos ensinar algo, porque seu turno já vai acabar e Marlene ainda não chegou para substituí-la. Ela passa um pano no balcão e se impacienta com a demora da colega. Vânia e eu nos olhamos e sorrimos sem graça. A padaria está vazia e não sabemos o que fazer.

Já conhecia bem o balcão do lado de fora, tendo frequentado a padaria por algum tempo. Como cliente, podia ver uma longa vitrine, acompanhada por bancos dispostos lado a

lado. Um típico balcão de padaria. Via, de fora, a cafeteira, à direita de um espremedor de laranjas, um liquidificador, uma pia, uma tábua grande para cortar os pães e a chapa. Visto de dentro, o balcão se mostra mais complexo: uma série de portas, compartimentos e prateleiras guardam todo tipo de utensílio e itens diversos. Queijos, alface, tomate, bacon, refrigerantes, copos, abridores de garrafa, temperos... aos poucos vamos conhecendo seu conteúdo, à medida que abrimos por engano uma porta depois da outra ou somos pegos no contrapé à procura de algo cuja localização já nos escapou. Laís nos mostra onde pegar os copos, localizados por baixo do balcão, na altura dos nossos joelhos. Vemos copos pequenos e grandes, além de xícaras e pires. “Aí vocês pegam as colherinhas aqui”; nos viramos e encontramos dois copos ao lado da máquina de café. “As maiorezinhas vocês botam nos copos, as pequenininhas na xícara”. É Vânia quem toma a dianteira e, acompanhada por Laís, serve os cafés aos primeiros clientes, após ela nos ensinar a usar a máquina (isto é, a retirar café, leite e água dela – ainda não aprenderíamos a preparar o café). Apenas observo, já que são poucos demais os pedidos para mobilizar três pessoas. Laís serve um salgado e o movimento logo torna a cessar.

“Os salgados são de quê?” Pergunta Vânia. “Essa é interessada mesmo”, aprova Laís. Olhamos por cima da vitrine enquanto ela mostra: “o redondo é de carne, o quadrado é de frango, esse aqui desse jeito é de camarão... aí coxinha com bico fino é sem catupiry, “coxinha com” é esse bico mais achatadinho... queijo e presunto, aí com queijo só em cima é 4 queijos, esse aqui com essas coisinhas é pão pizza, o com gergelim é frango com catupiry. No primeiro dia eu achei que eu não ia aprender nunca, mas depois a gente pega, não se assustem não! [Risos]”. “Parece difícil mesmo”. Tentamos guardar, mas são muitos. “Redondo é carne, esse é frango, né? Ou camarão?”

Surge um cliente e me dirijo a ele, junto com Laís. “Não, deixa que ele me serve”, ele diz. “Um cafezinho”. Pego um copo, mas ele me interpela, “não, pode ser na xicrinha mesmo”.

*Coloco o pires e a xícara e sirvo o café. Me lembro da colher e pego também. Ele fala alguma coisa que não entendo. “Eu sou o gerente paulista aqui. Douglas”. “Sei, sei...”, digo sorrindo. Penso que está brincando, mas ele continua e percebo que é verdade. Ele cobre as folgas de Jaime às quartas feiras. “Qual é o seu nome?”. “Antônio”. Ele não entende. “Que nome complicado, como é que é?” “ANTÔNIO”, digo mais articuladamente. “Ah tá...” Douglas nos dá um bloquinho com as comandas e uma caneta para anotar os pedidos, e recebemos instruções para colocar nela os códigos do pedido e dar ao cliente. “Café é zero dois, pão na manteiga é 57, refresco é 27...” Vânia começa a anotar nas mãos os códigos que Laís dava como exemplo, mas logo é desencorajada. “É só olhar ali, tem tudo escrito”, ela nos mostra um painel acima de nós onde balconistas e clientes podem ver preços e os códigos dos produtos. Chegam mais alguns clientes e nos dividimos. “Me vê um refresco de manga?” - “Aí você pergunta se é pequeno ou grande”, me instrui Douglas. “O pequeno é esse mesmo?”, aponto o copo de servir café, e ele confirma. Encho o copo quase todo, e ele diz para completar até a boca.*

*Marlene chega e Laís começa a se preparar para sair. “Agora eu vou pegar de faxineira, vou lá pra dentro. Comigo é assim, não paro não!” Outra balconista aparece e Marlene pede para ela me levar até a dispensa e pegar quatro tomates, dois pés de alface e três manteigas. Repito e tento guardar as quantidades. Percorremos o salão e nos dirigimos ao setor dos frigoríficos. Entramos em um deles e ela procura os pedidos de Marlene. “Era o que mesmo, 4 alfaces?” “Não, dois pés de alface, quatro tomates e... 3 manteigas”, repito as quantidades corretas. Ela coloca os tomates na minha mão. Uso a outra para ajudar a segurar as manteigas e apoio o alface no peito. “Só tem um alface, fala pra ela. Consegue levar tudo?” Volto ao balcão e entrego os itens. “Só tinha um pé de alface”. “Ih, não, acabou? Vai ter que comprar na quitandinha...”, ela parece chateada.*

*“Antônio, faz um favor pra mim? Limpa esse alface aqui? Bem limpinho, hein?”*

*Pergunto como elas lavam na padaria: “Igual você faz em casa, mas limpa bem, tem que ficar direitinho!” Abro a torneira e começo a soltar as folhas. Conforme as lavo, deixo ali mesmo na pia. “Onde boto isso?” Ela abre uma porta embaixo da pia e retira um recipiente com algumas folhas. “Bota aqui”. Interrompo a lavagem algumas vezes para servir clientes. “Refresco grande é 28, né? Ele quer catchup, fica onde? Pra viagem como faz?” Passo os tomates pela água e pergunto para Jéssica se coloco junto. “Não, esse vai aqui. Mas tem que cortar primeiro...”*

*Suponho que possa usar a tábua onde cortam os pães para a chapa. Coloco as fatias de volta ao pote, mas ela me repreende: “tá, mas você tem que prestar atenção pra não botar a mão, não é bom o cliente ver a gente botando a mão nas coisas... aí bota uma luva dessas aqui, tem mais ali” (ela aponta para uma prateleira abaixo da vitrine). A luva de plástico é incômoda e parece não entrar direito na minha mão – ela gruda e demoro a acertar os dedos nos lugares certos. Devolvo os potes para o armário.*

*“Antônio, pega 3 laranjas e faz um suco, fazendo favor? Sabe fazer?” Olho a máquina, e me é familiar. Começo a cortar as laranjas, mas a faca não parece me ajudar. Demoro para parti-las. Douglas entra no balcão e pega a faca. “Se você fizer assim, como tá fazendo, pra lá e pra cá, serrando, demora muito, corta assim, ‘pá!’” ele usa a força para cortar as frutas. “Tem que ser mais rápido, vamos lá!” Ele me deixa sozinho de novo.*

...

### **“Encheção de saco”**

Era comum dentre as queixas dos balconistas enquanto conversávamos o uso da expressão “encheção de saco”, e ela não se referia apenas à relação por vezes tensa com clientes.

Referia-se muitas vezes, também, a conflitos com os próprios funcionários. Por ora, me detenho em expor alguns traços da relação entre gerentes e balconistas - as relações conturbadas entre os próprios balconistas, embora sejam um aspecto importante no contexto que permeia a rotatividade no balcão, são complexas e merecem uma atenção maior, motivo pelo qual serão tratadas em particular no capítulo 1.4.

- Entrou agora aqui, né?

[Balconista na Padaria Serrana] - Sábado.

- Tá levando bem?

- [Ele ri.] É, por enquanto, por enquanto tô... [risos]. É corrido aqui, não é fácil não. Mas o cara é tranquilo, não fica pegando no teu pé. Mas é corrido o negócio...

Pergunto se já tinha trabalhado antes em balcão, e ele diz que sim:

Um mês e meio, lá no ... Mas eu não aguentei não, o cara era muito chato, pegava no pé direto, não deixava ir fumar um cigarro, contava se tu pegava um pão a mais, tu ia lanchar e ele regulava tudo... não aguentei não.

Apesar de não ter deixado a Panificadora Amizade especificamente por conta de conflitos com o gerente, não posso deixar de sentir a familiaridade do que passei lendo, a posteriori, a descrição feita pelo balconista.

A distinção entre gerente e patrão é bastante fluida e difícil de precisar. Em algumas padarias, há uma figura clara do patrão, distinta do gerente, embora, na prática, seja este que organize o funcionamento e a disposição dos demais funcionários. É o caso da Amizade, onde interagi com o patrão apenas para ingressar e sair como balconista – toda instrução que recebi veio ou do gerente ou dos outros balconistas. Na Serrana, por sua vez, o “patrão” atua sempre junto com os gerentes e suas figuras se confundem, sendo muito sutil a distinção aos olhos dos clientes e mesmo de funcionários. Ainda assim, existe para estes uma certa hierarquização dos gerentes, de modo que alguns são mais temidos e respeitados que outros, assim como os assuntos a serem tratados são também distribuídos: adiantamento de salário, por exemplo,

apenas com um ou dois, enquanto folgas e troca de turnos podem ser acordadas mais livremente. No caso da Serrana, aquele que era reconhecido como “o patrão” era genro do “dono”, um senhor de mais idade que já não frequentava a padaria. Seu filho e sobrinho também estavam entre os gerentes e também eram tomados como gerentes de um nível maior nessa hierarquia.

...

*"Sabe usar isso aqui?" Douglas me aponta um instrumento para colar os preços nos produtos. "1,85..." Ele gira uma rodinha, mostra os números certos e pressiona o gatilho sobre um pote de iogurte. Uma etiqueta é colocada ali. Estou diante de uma cesta cheia de iogurtes e derivados, e o gerente me mostra como fazer. "Vê o preço aqui e ai colando, vai". Estou espremido atrás do caixa, quase trombando com a fila. "Não atrapalha os clientes, presta atenção aí!". Ele me entrega a pistola e tento decifrar como mudar os números, já que a demonstração havia sido rápida demais. Não demoro a entender seu funcionamento, mas não pareço estar agindo rápido o bastante. "E aí, já terminou esse?" - lógico que não, nem havia começado. "Tava entendendo isso aqui..." "Vamos lá, vamos lá". Já estava na metade quando Douglas levou alguns potinhos consigo e, ao retornar, me anunciou que os preços estavam errados. "Esse é 2,10, esse é 1,85, esse tá certo". "Etiqueta de novo?". Refaço o trabalho. Não tenho muito espaço para organizar os potes, mas dou um jeito e vou empilhando tudo conforme os etiqueto. A tarefa é bastante simples, divertida, até - me lembra um brinquedo.*

*Terminado o etiquetamento, vamos até a geladeira ao lado do caixa. "Vou te ensinar a organizar a geladeira, já fez isso? Aqui tem esse iogurte, a coca, guaraná, água..." Ele me mostra fileiras de produtos iguais e parece propor uma lógica de organização espacial da geladeira. Não se dá ao trabalho, no entanto, de explicitá-la claramente, como se fosse algo evidente e intuitivo.*

*Douglas não é o gerente "titular" da padaria. Ele está lá apenas uma vez por semana, para cobrir a folga de Jaime, a quem me dirigi para pedir a vaga (no restante da semana, Douglas é gerente de outra padaria). Calhou de ser justamente em meu primeiro dia de trabalho. Não sei como Jaime se comporta nem até que ponto a maneira de Douglas gerenciar pode ser tomada como o comum daquela padaria. De toda forma, uma vez por semana ele está lá, orientando e ajudando os funcionários, recebendo mercadorias e, invariavelmente, fazendo lanches no balcão. Sua condição de certa forma excepcional ali não o impede de sugerir alterações, mesmo que estas durem somente até o dia seguinte.*

*"Olha, o Jaime arruma diferente, mas eu gosto de deixar assim: bota o guaraná nesse canto, a água aqui... vamos inverter isso, entendeu a lógica?". Não muito, na verdade. Especialmente porque, se Jaime é o gerente normalmente e arrumou assim, por que fazer de outro jeito? Para ter mais trabalho no dia seguinte refazendo tudo? Evidentemente, guardo o questionamento para mim e sigo seus comandos. "O que não couber eu devolvo pra despensa?" - "De jeito nenhum, dá um jeito! Tem que arrumar isso aí!". Entulho as garrafas na geladeira. Como era de se esperar, são muitas, e não caberiam bem arrumadas como ele havia proposto. Sobram algumas fora de ordem, um refrigerante pequeno em meio a latas maiores. Deixo passar alguns de propósito, esqueço outros. Ao final do dia, quando já arrumávamos o salão para sair, Douglas me chamou e apontou: "Ó, você deixou aqui bagunçado, tá vendo? Amanhã eles podem te chamar atenção, viu?"*

*O cargo de gerente, aqui, se apresenta como uma mediação entre funcionários e patrões. Substituí, na prática, os patrões, mas orienta como se portar com eles (ou os evoca para deslocar a personalização da repreensão). "Tem que tocar a campainha antes de subir [para o escritório]. Se for com a patroa vai tomar esporro, ela fala mesmo: 'na casa dos outros você entra sem tocar?'".*

*Voltei com ele, após o serviço, por um trecho do caminho até minha residência. "Eu*

*notei que você tava meio devagar, tem que ser mais ágil, mais rápido, só isso, amanhã. Mas é isso mesmo, é assim. Você pega o jeito. Eu já trabalhei no balcão, sei como é." Ele elogia um carro no caminho, eu digo que não dirijo. "É conforto." Digo que não vejo muito sentido, com esse trânsito. "Que trânsito? Não tem trânsito nenhum aqui." Não temos muito em comum, definitivamente. "Sou um milagre de Deus. Cheguei aqui de gerente só com esforço, não tenho estudo, não sei fazer nada, nada, foi só com esforço mesmo. Um milagre..." Ele me dá força para o dia seguinte e nos despedimos com um aperto de mão seguido de uma batida de punhos fechados.*

...

## **Perspectivas**

Existe ainda um aspecto do trabalho no balcão que deve ser trazido para se compreender a rotatividade aí encontrada, embora diga respeito menos a esses casos de pouquíssima duração e mais a uma visão do emprego a longo prazo. Trata-se do lugar que a função de balconista ocupa no leque das carreiras possíveis. Alguns comentários que escutei enquanto buscava emprego ilustram bem esse lugar: “o piso é setecentos, mas nem balconista ganha isso aqui”; “meu medo é que a padaria fique pequena pra você... quer dizer, o salário é o piso, setecentos reais”. A primeira fala, ao tentar valorizar o que a empresa dá ao balconista, trai o baixo prestígio que o cargo carrega ao utilizar o termo “nem”; o segundo comentário posiciona qual seria um “perfil” esperado de pessoas dispostas a trabalhar no balcão, no qual uma formação universitária não se encaixaria.

A observação do fluxo de balconistas na Padaria Serrana parece corroborar essa visão. Havia um balconista, quando comecei a frequentar o local, que me chamava a atenção pela cara amarrada e pouca articulação ao se expressar. Para minha surpresa, revelou certa vez, ao escutar

uma conversa minha com Marcão, que havia se formado em Letras. Dizia que a faculdade era ruim, mas que gostava de algumas matérias: História, Grécia, Roma... Citou alguns autores que eu não conhecia. Queria ter feito Ciências Sociais porque “abre a cabeça, fica sem preconceito”. Perguntei o que fazia ali e ele disse que estava há um mês na padaria porque “tem que trabalhar” e, ao contrário de sua mãe, professora, não levava jeito com “crianças azucrinando de sete às oito”: “não é pra mim. Mas tô louco pra dar um ano aqui, tirar férias e me mandar. Quero ir pro Leste Europeu. Tenho um amigo que tá na Romênia. Ele diz que lá é bom...” Não sei se consegui realizar sua viagem, mas poucas semanas depois já não estava na padaria. “Era muito estourado, arrumou briga com um cliente aí”, justificou Marcão.

Diferente deste, Rodolfo permaneceu cerca de um ano e meio no balcão, um tempo considerável diante da efemeridade costumeira. Ele cursava arquitetura e sua formação era trazida sempre como um indício de que não permaneceria muito tempo na função. Quando em uma ocasião um homem perguntou para Marcão se havia uma vaga no balcão, este respondeu que estava cheio, mas que iria sair um. “Um gordinho, de óculos. Faz arquitetura, aí vai trabalhar numa empresa da área. É melhor que já pode crescer na área mesmo, né?”. Embora não naquele momento – hoje sabemos que estava apenas começando -, Rodolfo de fato passou a trabalhar em uma empresa de design gráfico após ser demitido, o que foi considerado “melhor” para ele.

Mesmo entre os que resistem às primeiras dificuldades e conseguem fazer desse trabalho uma rotina, a saída da padaria aparece como uma possibilidade. “Agora eu quero pegar experiência aqui e me mandar. Tô há oito meses, mais uns dois eu saio”, disse um outro balconista, esse sem qualquer formação universitária. É também o caso de Marcão e Denis, que trabalham juntos há cinco anos na Serrana. Embora bem estabelecidos no balcão e parte daqueles que conseguiram construir uma certa reputação com clientes e patrões, não deixam de analisar e criar oportunidades e alternativas profissionais:

“Pô, Antônio, chega aí, vamos juntar nós 3 e abrir um negócio aí... a gente trabalha e você administra! Eu e Denis trabalhamos e você fica cuidando aí da administração, tem a sua faculdade... A nossa a gente teve que parar, né? [ele sorri de leve]”. “Eu sou psicólogo e ele é veterinário, risos.”, completa Denis. “É, a mensalidade era dois mil e trezentos aí a gente trancou... Aqui a gente ganha...” “ô, deixa pra lá!”, ele corta o colega, rindo.

- Ali ó, a gente monta ali do outro lado da rua... se bem que o aluguel deve ser caro.. aí começa devagar, pequenininho, aí vai expandindo. É só botar um caixote, umas 4 caixas pra sentar, bota um pano por cima que qualquer balcão já enche, né não? [Risos]

- Mas abrir o que, vamos vender o quê? - pergunto, afinal.

- Pastelzinho.

- Acabou de abrir um ali do lado, pô!

- Mas o nosso é melhor! (Risos).

- O salário não tá dando?

- Não, não é isso, até que os caras aqui são bem... entendeu, [faz um gesto de elogio, “mão aberta”, generosos] mas às vezes eu sinto falta de um negócio meu, de trabalhar pra mim mesmo, sabe? Eu tô aqui há muito tempo, e fica nisso, né... Tô há cinco anos, dia quatro fez cinco anos. E a idade vai chegando a gente precisa de uma segurança maior, uma garantia...

### 1.3 Contraponto

Há quem diga que não somos nós quem escolhemos nossos informantes, mas o contrário<sup>23</sup>. Tive a sorte, ao eleger o tema do trabalho em padarias como objeto de estudo, de encontrar uma pessoa receptiva não à pesquisa em si, mas a mim, sem motivo aparente<sup>24</sup>. Não me considero uma pessoa especialmente hábil em relação ao trato com estranhos, e não sabia exatamente qual a melhor maneira de puxar assunto com os balconistas. Marcão, no entanto, me incluía de forma espontânea nas suas conversas com seus colegas ou algum cliente, oferecendo lampejos de impressões sobre seu trabalho e sua vida. Sempre sorrindo, tornava minhas manhãs bastante produtivas.

Conforme o conheci melhor, e conforme pude perceber alguns aspectos relativos ao trabalho do balcão, a sorte em ter alguém disposto a conversar se revelou ainda mais oportuna: além da abertura à conversa, Marcão revelava uma história curiosa e especialmente produtiva analiticamente. Se mantivermos em vista a distinção proposta por Everett Hughes (1971) entre ocupações "orgulhosas" e "humildes"<sup>25</sup>, a trajetória que veremos aqui diz respeito, em um primeiro momento, a uma queda nas hierarquias sociais. Afinal, Marcos passou por dois extremos do mundo do comércio: foi dono do seu próprio negócio, no setor de confecção e vendas, e atualmente (enquanto escrevo) é balconista de uma padaria. Durante esse percurso,

---

<sup>23</sup> Ver, por exemplo, as reflexões que fazem a este respeito Mintz (1981) e Foote Whyte (2005).

<sup>24</sup> Por outro lado, não se pode ser ingênuo a ponto de ignorar todo um trabalho envolvido na manutenção de uma freguesia, como veremos mais adiante, construída através de pequenas conversas e da consolidação de uma rotina dessas pequenas interações.

<sup>25</sup> O trabalho de um homem, afirma Hughes, é uma das coisas pelas quais ele é julgado e se julga. Se uma certa ideologia impele os indivíduos a buscar o melhor tipo de ocupação profissional possível, o trabalho se apresenta como uma das partes mais importantes da identidade social, do self e mesmo do destino de cada um (1971, pp. 338-339). Cada atividade representa, desta forma, um ponto em uma complexa teia que envolve não apenas relações de oferta e demanda, mas que é permeada fortemente por elaborações simbólicas. Há aquelas que são consideradas como de alto prestígio e que conferem àquele que a exerce, pessoalmente inclusive, condição igualmente elevada na hierarquia da divisão social do trabalho. Por outro lado, as ocupações mais "humildes" refletem aquilo que é execrado pela sociedade de sua representação ideal (ele usa exemplos como a faxina e o guarda da prisão, a relação próxima com a sujeira ou o lixo).

que incluiu ainda um longo período como gerente de um restaurante, passou, portanto, de uma posição de comando a um lugar de subordinação, e viu também seus rendimentos serem reduzidos.

Apesar do sentido descendente que os marcadores “objetivos” de sua trajetória apresentam, não é desta forma que Marcos a concebe. Quando narra sua história ou reflete sobre sua condição atual, não se trata de um movimento degradante e vergonhoso, tampouco uma posição de desprestígio (econômico, inclusive). Trata-se, em seu discurso, do oposto: uma trajetória de sucesso e ascensão social.

O termo *blinder* foi utilizado por Hughes (idem) para chamar atenção de dispositivos discursivos que camuflariam o que estaria efetivamente em jogo na relação entre trabalhadores de um mesmo setor e entre diferentes tipos de ocupação. Embora pudesse se infiltrar nas próprias categorias do pesquisador, o *blinder* diria respeito, também, às sutilezas e idiosincrasias pelas quais um trabalhador procuraria elaborar discursivamente sua atividade de modo a torná-la mais prestigiosa, seja através de eufemismos que contornassem os aspectos pouco valorizados, ou pela ênfase em outros mais bem cotados. Seria preciso, dessa forma, desvendar o *blinder* para adentrar no que de fato interessaria ao pesquisador: o drama social do trabalho.

Tendo isso em vista, a proposta desse capítulo consiste em dois eixos que se complementam, embora possam parecer contraditórios à primeira vista: por um lado, se insere no contexto de uma tese que tem por objetivo, de certo modo, operar essa iluminação do drama social do trabalho, isto é, compreender as relações em que Marcos se insere no cotidiano de sua atividade profissional para além de suas tentativas de enobrecer sua posição. Por outro, trata-se de compreender os próprios mecanismos pelos quais ele busca dar sentido a sua trajetória, a seu trabalho e a si mesmo.

Quando Hughes se preocupa em elucidar o drama social do trabalho, ele busca superar,

em primeiro lugar, a visão que se obtém das elaborações dos próprios envolvidos. O melhor informante, ele se lamenta, é justamente aquele que está mais imbricado nessas valorações (1971, p. 339). Quando nos deparamos com uma atividade como a do balcão de uma padaria, no entanto, a linha entre o caráter limitador e enganoso da elaboração discursiva e suas virtudes (e mesmo sua imposição) como dado de pesquisa se torna bastante tênue. Nesse sentido, espero demonstrar ao longo da tese que esses não são pólos contraditórios: a busca pela superação do *blinder* rumo às relações atuantes no balcão levará necessariamente a um retorno a esse trabalho narrativo, aspecto fundamental do contexto analisado.

A exposição desse caso particular se insere na discussão da rotatividade no balcão de padarias como uma espécie de contraponto revelador. Ao trazer um caso em que o funcionário permanece no cargo apesar de todas as dificuldades descritas anteriormente sobre esse tipo de trabalho, poderemos compreender melhor algumas das características desse contexto. O fato de que essa permanência está relacionada experiências anteriores em cargos mais “elevados” apenas contribui para enriquecer a discussão. Na medida em que permite dialogar com um elemento diferente e de certa forma inusitado, determinados aspectos desse cotidiano aparecem com maior clareza.

Embora elucidar o aparente paradoxo que paira sobre sua trajetória seja o foco do capítulo, não darei conta aqui dos "estados sucessivos do campo no qual ela se desenrolou e, logo, o conjunto das relações objetivas que uniram o agente considerado ... ao conjunto dos outros agentes envolvidos no mesmo campo e confrontado com o mesmo espaço dos possíveis", como gostaria Bourdieu (1996, p. 190). Pelo contrário, irei trabalhar pelas ilusões<sup>26</sup> (biográficas também, mas não apenas elas, já que muitas vezes não se trata exatamente do formato-biografia) que Marcão imprime a sua vida e pelas quais se constrói como pessoa (e) em relação com seu

---

<sup>26</sup> Utilizo o termo “ilusões” sem qualquer conotação pejorativa, subvertendo de certa forma o sentido que lhe foi originalmente talhado no texto de Bourdieu. O objetivo é levar a sério a fala de meus interlocutores, e as “ilusões”, aqui, se referem não a uma mentira ou algo enganoso, mas justamente às elaborações e sutilezas que a compõem, que acredito serem da maior relevância.

trabalho.

Para isso, continuarei trabalhando o caráter contextual da narrativa, isto é, apresentar o trabalho no balcão tal como ele se apresenta a este pesquisador e ao balconista, com suas oportunidades específicas de produção de um certo tipo de discurso e narrativa. Um discurso sempre fragmentado pelo ritmo constante e intenso com que têm de lidar os balconistas, a todo momento alvo de demandas e solicitações que devem ser atendidas o mais rápido possível. Nesse sentido, seleciono, dentre as conversas travadas no balcão, alguns temas que me parecem relevantes para prosseguir a análise: são eles o gosto pela brincadeira, as relações entre casamento, família e dinheiro, a valorização do sacrifício e uma hierarquia interna dos funcionários.

### **"Aqui a gente brinca"**

“Na padaria é mais tranquilo...”. Falávamos dessa correria constante no balcão, e me ocorreu perguntar: "Nunca quis ir lá pra dentro não?" Marcão, no entanto, se apropriou de outra forma da minha questão:

Cara, eu trabalhei muito tempo de supervisor das lojas, teve até uma vez que eu montei pra minha esposa um negócio ali na Rua [...] - ela é ciumenta, né, aí já viu, eu falei, 'tá, a gente trabalha junto'. Mas não dá, não acontece nada, tem hora que dá uma agonia, uma ansiedade, não acontece nada, ninguém entra, entra um cliente depois fica vazio um tempão... Não aguento não. Aqui tem sempre gente chegando, saindo, conversa com um, com outro... Sente falta disso. A gente gosta.

A questão do tédio é recorrente na fala de vendedores de lojas pequenas pela cidade, inclusive entre balconistas de lanchonetes e padarias menores, que se queixam muito mais do sono e da falta de assunto que do movimento excessivo - as dores mencionadas são na cabeça, não nas pernas. O caso de Marcos, no entanto, revela um componente mais complexo, pois envolve algo mais que a oposição entre ritmos distintos: se na loja citada ele era, além de

vendedor, o "dono do negócio", na Padaria Serrana ele é apenas um balconista. Uma mudança que não se restringe ao local de trabalho ou ao setor do comércio, mas que se refere a relações diferentes com as empresas, tanto no que tange à sua posição na distribuição dos rendimentos quanto à relação com o quadro de funcionários.

"Eu passei 14 anos como gerente de restaurante", me contou em outro momento.

Aquela coisa, escritório, mesa, sempre aquilo... Aí chegou um dia que eu não aguentava mais, um dia eu dei as chaves e disse que não vinha mais abrir a loja no dia seguinte. Não compensa, chega uma hora que não compensa. O que, cento e cinquenta, duzentos contos a mais? Você fica naquilo, fechado, estressado, cheio de preocupação. Aqui a gente brinca, fala merda, xinga os outros, ri... (risos)

Conforme pude perceber a partir da minha frequência à padaria, as possibilidades de brincar aparecem de três maneiras. Em primeiro lugar, remetem diretamente a essa posição mais baixa na hierarquia, fazendo da própria relação de subordinação o tema do riso. É o caso, por exemplo, de comer salgadinhos escondido do gerente e, mais que isso, comentar o que achou com os colegas. Embora na Padaria Serrana a proibição de comer os pequenos salgadinhos não seja tão rigorosa na prática, desde que com pelo menos alguma preocupação com a discrição (e beber dos refrescos seja feito abertamente, sem escrúpulos), o ato parece adicionar um tempero diferente quando feito às escondidas.

"A massa tá doce, vê só?" Rindo, Denis e Marcão avaliam o salgadinho da vitrine, tentando ser discretos ou se esconder de alguém, mas sem se esforçar muito. Marcão fala para mim: "ele pegou o adoçante com a mão, melou e aí comeu e por isso ficou doce, né?" Eles se divertem. "Bota uma pimenta aí pra ver se passa!" - pegam outro escondido, jogam o molho de pimenta ("calma aí, vai devagar!") e Denis coloca na boca. "Agora eu preciso de açúcar pra tirar essa pimenta, hahaha".

Vale ressaltar que o gerente não dispõe dessa possibilidade: pelo contrário, ele pede, de

fora do balcão, como se fosse um cliente, para que lhe sirvam um pedaço de linguiça, um café, uma vitamina ou um salgadinho. Não me recordo de ter visto um gerente divertir-se ou desfrutar com a mesma intensidade que os balconistas ao experimentar os produtos da padaria.

Um segundo elemento da brincadeira no balcão diz respeito à horizontalidade (ou não) entre os próprios balconistas. Trata-se, por exemplo, de apelidos dados a recém chegados ou à troca proposital de seus nomes e jogos de provocação que devem ser jogados da maneira esperada.

“Ó, tem que tirar o lixo aqui que tá cheio”, Marcão chama um balconista novo, que chega sorridente. “Tá rindo do que?”, questiona Denis. “Sou feliz, ué. Que eu que posso fazer?”. “Tem uma coisa que só você pode fazer por mim”... todos riem muito. “Eu posso orar pela sua vida!”, ele responde. “Que feliz o que, tira esse lixo daí, ó, tem que limpar o balde também, tá furado lá, a coisa vaza, o peixe tá pingando pra fora...” Ele vai e Marcão comenta comigo: “esse aí é trabalhador, não é que nem o gordinho lá não. Mas aí tá fazendo faculdade também, daqui a pouco se manda.”

Denis segue rindo enquanto tira a sujeira do balcão com um pano: “Não entendeu nada, né, Antônio? Depois te explico. Só pobre entende isso, você é rico não entende...” Ele deixa o pano na outra ponta da mesa e retoma: “o que só outra pessoa pode fazer é chupar meu pau, que eu não alcanço, hahaha. Não sabia não né?”. Marcão complementa o colega: “Isso é velho pra caramba, a gente que fica na rua não tem nada pra fazer fica falando merda. (risos) Nem o menino conhecia, né? Mas ele se saiu bem, mandou um eu posso orar pela sua vida...”

Fofocas e especulações quanto a outros colegas integram também o repertório humorístico no balcão. Recordemos, por exemplo, a brincadeira envolvendo o nome de Valter ou as histórias e elaborações sobre a mulher demitida. Enquanto trabalhei na Serrana, um tema popular entre os balconistas do setor de pães era especular o que seriam os “reais motivos” por trás do olho roxo de Cleusa, uma novata que havia entrado no mesmo dia que eu. Ela dizia ter

caído do ônibus, mas Luizinho, balconista mais velho no momento, duvidada dessa versão oficial. “Como é que pode, ela diz que caiu do ônibus, mas ó, tá roxo aqui [aponta o olho direito], aqui [o braço ou o cotovelo] e no outro joelho. Como é que pode?” Ele dizia ter certeza de que ela havia se envolvido em uma briga e se divertia fazendo a reconstituição. “Tomou a primeira porrada aí bateu com o braço. Aí tombou de joelho. Né não? [Risos]”. Ele fazia uma performance de como ela teria caído e repetiu durante mais de uma semana para quem passasse pelo balcão: padeiros, confeitores, gerentes, e até clientes. “Essa aí é barraqueira, essa aí...”

O terceiro polo em que se explicita essa possibilidade de brincar no balcão se refere à relação com o cliente, sobretudo aquele que frequenta o local com alguma regularidade. “Pô, se tiver lá uns balconistas que nem aqui eles vão te zoar pra caramba!” - Marcão se referia, poucos dias depois dos 7 a 1 da semifinal da copa do mundo, à minha viagem para a Argentina, que se aproximava, em um momento em que ainda havia a possibilidade do país ser campeão.

A zoação tomada por ele como parte do dia a dia no balcão se manifesta em pequenas situações. Podem ser engendradas, por exemplo, ao prepararem o balcão para um cliente que vai almoçar:

- vai comer com a mão ou com talher?

- com o pé não dá, né? [Risos]

Uma abelha sobrevoando o balcão pode ser motivo para a encenação de golpes em sua direção, até que algum deles a acerte ou a espante. “deixa ela pousar que eu bato nela, deixa ela pousar... na testa! [Risos]”. Mesmo aquelas variações dos pedidos, se em certos momentos irritam os balconistas, podem também ser tema de piadas, dependendo da situação: “me vê um dedo deitado de café?” – observo que a balconista coloca a quantidade normal, e o cliente zomba dela: “que dedo grande!”. Ela parece levar na brincadeira, e argumenta que um dedo era um dedo, deitado ou em pé. Aproveito a deixa e peço também “um dedo” de café. Eles riem e ela me serve a quantidade usual. “Viu só, um dedo!”, ela ri com o cliente.

O lugar da diversão no trabalho é exaltado também quando Marcos fala de suas experiências de trabalho anteriores. "Eu queria saber fazer pão, me arrependo", me disse certa vez, enquanto lavava copos, após me mostrar no celular fotos de salgados que fazia em casa.

Não aprendi... Eu ficava ali no balcão, né, com 14 anos, eu ajudava lá. Aí ficava de noite com o padeiro, mas era por causa da capoeira que eles brincavam. Aí eu falava pro patrão que queria ficar lá aprendendo, mas eu aprendia era capoeira! (risos). Até hoje ele me chama de capoeira... "E aí, Capoeira?". Gente boa ele... Mas eu era inocente, sem noção. Às vezes eu largava o balcão e ia tocar violão na padaria. Aí o cara falava, né, "vai longe com esse violão, heim?" (risos). E eu achava que ele tava me elogiando, mas ele tava ó: [bate uma das mãos, fechada, na outra, aberta, indicando o oposto de um elogio] ... Aí eu saí com 17, 18 anos, quando casei. Passei por uns apertos, né, quando saí de casa, mas me ajeitei...

## 2.2) Relação com a família/casamento

"...ele não atende não, toca, toca e não atende! Pô, eu fiquei até preocupado, tocou e desligou, pô!" A conversa já estava em curso quando me aproximei do balcão para pedir um café. "Não sabia quem era", dizia Marcos, "mas reconheci pelo tom de malandro: 'Alô, fala aê!'", ele enfatiza um estilo diferente de falar. Denis se vira para mim e para outro cliente ao meu lado e nos inclui na provocação ao colega: "Não atende nem da mulher!".

"Não, senão a mulher fica controlando, tem que dar satisfação... (risos) Ela já sabe que eu não atendo mesmo, aí nem liga mais. Pô, 30 anos de casado, eu vou ficando esperto agora... (mais risos)" Ele termina de servir o café e prossegue: "E liga só pra comprar, gastar... Inventa umas receitas, 'ah, traz queijo ralado, traz creme de leite', e é só 30 reais aqui, 50 ali.. melhor não atender mesmo", diz sorrindo.

Denis já está longe e o outro cliente se entretém com um pastel. Marcão apoia os braços no balcão e continua, em tom mais baixo.

Aqui no serviço não dá pra atender. E eu fico com vergonha de falar em certos lugares, né, eu digo só o que é mesmo necessário. Você vê, tem gente que tá no ônibus, toca o telefone e grita... Pô, você ouviu tudo! Diz em detalhe, 'tô passando por tal lugar, indo pra num sei onde...'

Pergunto se sua esposa trabalha: "trabalha, ela é costureira, trabalha por conta própria." Ele vai para os fundos do balcão. Tentei prolongar a conversa sobre sua esposa, mas não consegui retomar o assunto na ocasião. Vez ou outra, no entanto, ela aparece como personagem nas conversas, como na cena a seguir:

"...aí ela tava juntando moedinha, né? Eu vi que ela tinha um vidro e meio [faz um gesto indicando o tamanho do recipiente], aí eu resolvi ajudar, botar umas lá também. Tá com 300 reais", ele se vangloria, e diz que quer usar para pagar uma viagem de avião. "Você nem sente que paga. Vai trocando aos poucos, de 10 em 10, aí vai depositando. Mas aí, né ela vem e fala que 'eu juntei'. (risos) 'Você, é?'. Eu enchendo ali de moeda... Aí decidi que ia juntar as minhas também, não ia dar pra ela não. Aí ela pergunta 'tem moedinha aí?' E eu digo 'não, tem não'. Aí pego a mão cheia de moeda... hehehe."

"Com a minha eu faço diferente", interrompe Denis: "perguntei 'que que tu prefere, pagar todas as contas ou fazer as compras? Escolheu as compras. Então tá, eu pago tudo que é conta, telefone, luz, gás, e ainda deixo um crédito na quitanda. (risos). Ai ela vem chorar comigo? Ah não..." Ele vai atender um cliente e eu pergunto a Marcos o que a mulher dele faz. "Facção. Mas pra mim nem faz diferença não, se ela trabalha ou não... Quando a gente sai sou eu que pago tudo mesmo..." Outros clientes riem e narram também histórias semelhantes e reforçam a opinião de que é o homem quem paga tudo para as mulheres, que apenas gasta e não contribui. Denis mostra o braço, enfatizando seu "muque": "Ó só, no espelho fica até maior!". "É academia...", Marcão entra na brincadeira e também se exhibe: "É só arroz, feijão, angu e pastel! (risos)"

Ao retomar minhas anotações, percebo certa dificuldade recorrente para aprofundar o tema de sua esposa e sua relação com ela. Em parte, essa dificuldade é a mesma encontrada, de modo geral, em qualquer conversa naquele contexto: o ritmo entrecortado das conversas no balcão, que força interrupções a todo momento. Por outro lado, uma análise mais atenta parece

indicar que esse obstáculo se deve também ao papel que sua esposa assume nos diálogos. Se observarmos a maneira como ela atua nos enredos construídos anteriormente, vemos que, mais que uma protagonista sobre a qual se dedica toda a atenção do narrador, ela aparece como um mote em torno do qual Marcão (e não só ele) elabora uma posição sua em relação a determinado tema. Nos trechos mencionados, por exemplo, se tratava, sobretudo, de se apropriar de maneira adequada de um lugar concebido ao homem em relação à mulher e às “armadilhas” do casamento. Essa apropriação é mediada pela gestão do dinheiro, que aparece como o motivo principal das histórias relacionadas ao casamento<sup>27</sup>.

O dinheiro é também um aspecto elaborado por ele de modo a distinguir-se do comportamento de alguns colegas. Meus primeiros dias como padeiro na Padaria Serrana, no início do mês, coincidiam com a época de pagamento. Pairava um certo clima de ansiedade, e os funcionários consultavam uns aos outros à espera do dia em que seriam chamados ao escritório para receber o salário: “o Seu Jairo já te chamou lá? É hoje?”, se perguntavam em voz baixa. Alheio a essas preocupações, Marcão minimizou a bronca pela demora: “ah, tão reclamando de barriga cheia... já pegaram tudo que tinham direito adiantado, vão só assinar papel! (risos)”. De fato, muitos já faziam as contas de quanto haviam pedido de adiantamento e ainda calculavam quanto e quando voltariam a pedir.

A capacidade de gerir a renda (que já foi mencionada por clientes em outros momentos) é apontada como uma qualidade distintiva de Marcos, responsável por permitir que ele exiba um nível de vida superior ao esperado de um balconista. Ele costuma me mostrar em seu *smartphone* registros de passeios que fez com sua esposa, seu filho e amigos do casal, fotos

---

<sup>27</sup> Associada ao casamento aparece também a possibilidade de desenvolver outras atividades remuneradoras: fabricação de salgados em casa (ele exibe sua pequena produção em fotos armazenadas no celular), reaproveitamento de restos e retalhos de confecção e costura... Essas atividades não chegam a se estabelecer como “segundo emprego” e variam de acordo com a sua “empolgação”, nos seus termos, mas contribuem para uma “graninha a mais”.

tiradas em sítios de algum deles, em hotéis fazenda, durante almoços, de visitas a pontos turísticos e parques da cidade. Essas fotos marcam não só as pessoas em pose, mas também os detalhes da paisagem e da arquitetura dos lugares: lagos, pisos trabalhados, lustres ornamentados, móveis...

“Eu não posso andar com dinheiro não”, diz Marcão para Denis, aparentemente contradizendo sua imagem de bom gestor de finanças,

só cartão. Eu não sei dizer não, aí pedem eu acabo dando. Tem um me devendo 50, mas nem sei se cobro... Assim, eu nunca tive muito dinheiro, né, mas também nunca passei necessidade. Aí foi indo assim, trabalhando muito, se tenho mais um pouquinho, se não tenho... Sempre no limite. Mas muita gente se deu bem comigo, né... continua se dando, mas eu sou assim, não consigo recusar [risos].

“Tem que aprender a dizer não!”, uma cliente comenta. Aproveito também para me inserir na conversa: “é que tá acostumado, aqui todo mundo pede e você serve”. Ele não pega a isca.

Outra coisa, móvel. Eu não consigo vender. Eu já troquei muito de móvel, né, que eu sou casado há 30 anos. Tem lá uns tapetes que eu podia vender, dá uns 700, 800? Não sei, quando comprei era isso... mas não vendo, acabo dando. Agora tem um aparelho de som que sou apaixonado nele, mas a gente trocou por um novo, aí ela fala pra vender, mas eu não quero vender nem dar, sabe qual é? Eu quero guardar ele...

Mas eu sou muito recompensado também, Deus sabe o que faz... Eu tenho muita coisa que eu não devia ter, né? Deus me abençoou com esse amigo, né? É sogro do meu filho. Ele tem um sítio, aí toda semana ele quer que eu vá lá, aí a gente vai, viaja, conheci um monte de lugar que eu não conhecia, nem achava que ia poder ver. Eu e minha esposa, né?

“Tá tendo recompensa”, incentiva a cliente. “É...”

Se sua esposa atua como um mecanismo narrativo para elaborar a questão do dinheiro e tudo que o envolve, seu filho é trazido também como marcador de uma posição de ascensão, a partir do investimento na educação superior. Formado em administração e membro da marinha, ele aparece principalmente quando vem à tona a minha própria relação com a universidade.

"Você trabalha fora, Antônio?" - é ele quem me pergunta. "Mais ou menos... eu faço faculdade, né... de Antropologia. Tô fazendo doutorado." Ele pergunta o que é isso exatamente e eu me enrolo para explicar, como de costume. Esboço uma comparação com um censo,

ênfatizando a preocupação maior com o cotidiano que com dados estatísticos. Parece entender, como de costume (todos *parecem entender...*).

Meu filho faz administração... [vai até o outro lado do balcão e volta] É bom ter psicólogo, você vê... gente de nível mais baixo tem os pensamentos muito errados, invertem as coisas, fala uma coisa e entendem outra. Eu que subi um pouco - trabalhei muito, né, mas subi um pouco - eu vejo, assim, a diferença. [Ele se vai novamente por uns instantes, e retoma a conversa enquanto eu tomo um gole de café].

Eu tenho um amigo que fez faculdade de pão, alguma coisa assim. Tá na Inglaterra, ganha 10.000. Todo ano ele vem visitar e passa aqui. É pães finos só que ele faz. Aí ele fala que padaria aqui só usa farinha pronta, né, só jogar fermento e água. [risos]

Diversos estudos indicam que a via escolar é uma estratégia adotada pelas chamadas "classes populares" (mas não só por elas) para promover uma ascensão social através de seus filhos, buscando alternativas ao tipo de trabalho que seria dispensado a pessoas daquele meio (por exemplo, Beaud e Pialoux, 2009). Não tenho como afirmar, no momento, se é este o caso aqui, embora a associação pareça ser adequada. O que aparece de maneira mais explícita é o outro lado de uma atitude ambígua em relação ao estudo: a desconfiança e a resistência em relação à entrada de pessoas com ensino superior dentro de relações de trabalho marcadas por um outro *ethos*: a valorização do esforço, do "sacrifício", da "ralação".

"E a faculdade, como é que vai, já acabou?" Digo que estou terminando, no meio do doutorado. "25 anos de estudo, né? (risos)" Ele zomba de mim, mas tenho que concordar. "O Rodolfo faz arquitetura", ele aponta com a cabeça para outro balconista:

Tem condição melhor, pai e mãe, mas aí tem que ver que ele aqui não é melhor que ninguém, não tem isso, tem que trabalhar igual. Não tem essa de não vou lavar copo, a gente tem que mostrar pra eles como é que faz, porque aqui o trabalho é pesado, é muito pesado mesmo. Pega quatro e meia, acorda às três e vai até duas horas assim, nessa correria. Se o cara tá acostumado a outra coisa, tem mais condições, não dá conta, tem que ver que é diferente aqui. A vida lá fora é outra coisa, aqui tem que ralar muito, lavar chão, lavar copo. Você viu outro dia, ele ali 'ah tô conversando com...' eu pedi o sanduíche, não tem essa, tem que ter alguém ali na chapa. Tá acostumado com outra coisa, tem que mostrar como é que é aqui.

Não parece mas é pesado. Muito pesado. Às vezes vem um com pai e mãe em condições melhores, aí acha que aqui dentro vai ser assim também, vai ser tratado diferente.

Não posso deixar me identificar com a descrição e refletir sobre as dificuldades (ou o fracasso,

até aquele momento) em me empregar em uma padaria a partir do ponto de vista de seus trabalhadores.

A demonstração de um estilo de vida de “nível mais alto”, se contribui para a construção que Marcos faz de si, não exclui o lado penoso de um serviço bastante fatigante. "É doído, às vezes é doído aqui..." - ele acabava de repreender um colega recém-chegado ao balcão e desabafava comigo.

"E dói. Tem dias que acorda 3 horas e não quer levantar... mas tem que... Ensinar os novatos aí, treinar, pra dividir o serviço com a gente, que eu tô cansado. De às vezes chegar em casa e desmaiar. Só querer levantar no dia seguinte. São 32 anos nisso... Não parece, mas é pesado..."

Fico mais um tempo ali, peço outro pingado e Marcos continua, na medida do possível:

Desde os 12 anos que eu tô nessa. Eu cuidava do negócio do meu pai, né. Mas tive muita dificuldade quando eu era criança, tinha que ralar muito. Aí qualquer dinheiro que entrava eu falava: 'vou levar pra casa'. Guardava, é o jeito. Queria fazer minha casa com 25. Comprei terreno, vendi terreno, carro também, comprei, vendi, casei, morei de aluguel, comprei, vendi, aí comprei o terreno que eu tô agora..."

Nesse momento, Denis passa por trás de Marcos apontando a garganta (o “gogó”, “papo furado”) para mim, como se tudo fosse mais ficção que realidade. Eu percebo e rio. Ele olha para trás, e seu amigo desconversa. "Tá coçando aqui", brinca, e eles se divertem chutando de leve um ao outro.

A dureza de seu trabalho seria talvez um daqueles aspectos dos quais os balconistas tentariam se distanciar ou camuflar em seus discursos sobre sua atividade e suas representações de si, se pensarmos nas preocupações de Hughes mencionadas anteriormente. O que aparece nas conversas no balcão, no entanto, é justamente o contrário: a apropriação positiva das dificuldades do trabalho pesado como marcadoras de uma distinção individual. A capacidade de suportar a pressão e o ritmo intenso é enfatizada como uma virtude de um *trabalhador*.

"...pegava quanto, Marcão [na academia]? Cinco quilos?". A espera pelo meu almoço me permitia acompanhar a conversa de um casal com o balconista, "Nem isso, já foi ficando

pesado. Tentei três, continuava pesado, aí tirei tudo. Só os braços já tavam pesados! Aí parei... (risos). Não, falando sério agora, fiquei com dor na coluna, sério". "Mas tinha gente te acompanhando?", a mulher pergunta. "Tinha, tinha cinco!" "Dois segurando de cada lado!", eu me meto na conversa, e todos riem. Ele se apropria do assunto para enfatizar sua *raça*, virtude apresentada como indispensável para se trabalhar lá.

Aqui é tudo assim, desde pequeno a gente já pegava pesado, já carregava pedra. Com 9 anos eu já ajudava meus tios, 'dá uma pedrinha aqui, que eu ajudo', e ia subir o morro. O Denis jogava bola, era o maior jogador do Palmeiras, ah lá! É tudo assim, tem que vir de dentro, aqui já vem de dentro, tá no nosso DNA, é raça mesmo, é raça.

“Assim, eu olho pra trás e vejo que valeu a pena. Quer dizer, valeu a pena não, era o único jeito (risos)”. Ele traça um paralelo com atividades esportivas: “se você quer ser faixa preta, ou corredor, é muita exigência, né, dedicação...”

### **Tentações e oportunidades**

Analisar uma vida, ou mesmo fragmentos de uma vida, implica não simplesmente descobrir e ordenar fatos de modo a conformar uma versão “verdadeira” ou definitiva. É preciso que se leve em conta o contexto em que esses fatos são narrados: como, quando, por quem, para quem... A literatura antropológica está repleta de análises que problematizam a complexa relação entre um presente narrativo e um passado narrado ou elaborado<sup>28</sup>. É justamente nesse sentido que procuro observar, pela maneira como Marcão concebe cada momento de sua trajetória profissional e, por consequência, pela maneira como vê cada uma das posições possíveis dentro desse mundo do comércio, aspectos de um trabalho de elaboração sobre seu presente como balconista. A partir de sua elaboração narrativa de fatos passados ou do contexto

---

<sup>28</sup> Destaco por exemplo, os muitos escritos de Michael Pollak sobre as narrativas de sobreviventes de campos de concentração, nos quais o autor discute as condições e possibilidades sociais da fala e da escuta (1989, 1990 e 1992, dentre outros).

mais amplo em que se insere (a família, por exemplo), é possível, assim, depreender alguns traços marcantes do cotidiano de trabalho na padaria.

Marcão deixa claro em suas falas que o trabalho como balconista, apesar de toda a dureza característica, tem seus atrativos. Dessa forma, ele traz a passagem da gerência ao balcão como uma opção sua, e não como uma decadência profissional, ainda que isso implique em abrir mão, por exemplo, de um salário maior. No entanto, quando lidamos com uma pessoa durante um período mais extenso, o presente a que se refere todo o trabalho de construção narrativa se vê em constante mudança: se comporta como um fluxo, e não como um ponto estático. Ao analisar uma vida em andamento, portanto, algumas contradições e reviravoltas aparentemente incompatíveis com o que conhecemos da pessoa em questão surgem em certos momentos e desafiam aqueles esquemas que construímos para compreendê-la<sup>29</sup>.

Apresentei no capítulo anterior a sugestão que Marcão me havia feito de montar com Denis uma pastelaria do outro lado da rua. O que ali era tratado como uma piada, embora com um fundo de verdade, agora assumia um tom sério. “Recebi uma proposta...”, ele fala baixo, bastante discreto.

Sabe a Padaria Alemã, ali na rodoviária antiga? Tem um pessoal que eu conheço que vai comprar lá e tá me chamando pra tomar conta. Aí vamos ver, né... Aí ofereceram uma participação ali na porcentagem... eu tô ficando velho, tenho que aproveitar. Trabalhei 21 anos ali do lado tomando conta, mas a pica é grossa. Falta um a gente cobre, tem que resolver tudo, nesse ramo é difícil ter a equipe completa, né? Aí eu pedi 5 salários mínimos. 3600. Não é assim, não é um salário alto que não dê pra pagar, mas também é um que dá pra viver mais ou menos bem, né? Não vou fazer isso pra ganhar mais ou menos, pra ganhar mais ou menos eu fico aqui que já ganha. Eu tenho que pensar no meu futuro, né? Não dá pra ficar assim, eu já não aproveitei quando era jovem, agora tem que aproveitar, né...

Dias depois, retomou o assunto.

Você estudou esse negócio de pão com o Aloísio, né? Pô (ele bota o guardanapo na frente para o gerente não ver do que falávamos), esse pessoal

---

<sup>29</sup> A biografia sociológica produzida por Priscila Coutinho como tese de doutorado a partir da trajetória de vida de uma migrante nordestina e trãnsfuga de classe apresenta uma situação especialmente interessante neste sentido. Na medida em que a própria situação de pesquisa se torna parte constitutiva de bifurcações e transformações importantes na vida de sua biografada, as separações entre pesquisa e objeto de pesquisa, vida e biografia, intenção e processo se confundem e se complexificam. (Coutinho, 2015, ver também 2016)

aqui do lado me chamou, né, ali naquela padaria alemã, sabe onde é? Eles querem que eu vá pra lá, aí a gente já acertou de boca, né, aí segunda vamos assinar os papéis lá. Vão me dar uma porcentagem... pequena, né, mas é muito dinheiro que rola nesses negócios grandes assim. Aí vou ver lá com eles, de repente te botar lá também, ajudar lá nos pães.

Comentei que poderia ir como ajudante, mas que não teria como ser responsável de fato pelos pães. “Aí você tem estudo também, né?” Outros clientes nos interromperam, a padaria ficou cheia e não conseguimos continuar a conversa.

Já estávamos no final de 2014 e meu prazo para defender a tese estava se esgotando. A tese, a essa altura, estava sendo estruturada já a partir da questão da rotatividade, e não cogitava mais trabalhar em uma padaria. Contudo, a perspectiva de acompanhar aquele que era meu principal interlocutor em um retorno seu a um posto de comando e, ainda por cima, poder enfim participar do lado de dentro daquele cotidiano me parecia bastante interessante.

Com essa justificativa, obtive junto ao Programa a prorrogação do prazo. Esperei algum tempo, mas problemas de documentação com a padaria mencionada pareciam atrapalhar os planos dos novos donos. Já estava trabalhando na própria Serrana, alguns meses depois, quando Marcão encerrou definitivamente a questão. Se a oportunidade parecia desafiar uma série de hipóteses e conceitos formados, meus e dele, a negativa voltava a corroborá-los.

Não deu em nada, tem ação na justiça, 35 mil cada... aí eu tava até falando com a mulher, foi melhor assim... Eu trabalhei 21 anos com eles, e ia ser escravo de novo. Dinheiro não é tudo. Eles falavam que iam chegar seis horas e chegavam às nove. A minha mulher ficava com o carro esperando, né, porque seis horas ainda dá pra pegar um cineminha, namorar... aí eu até falava, é, amor, hoje não vai dar não, vai pra casa... (risos) Aqui eu sei que saio 14h, sempre...

### **"Eu sou da elite aqui"**

É possível, portanto, iluminar as relações de trabalho em que os balconistas se inserem a partir da maneira como Marcão elabora as possibilidades que sua trajetória trouxe e segue trazendo. É preciso, no entanto, considerar o caminho oposto, pois a maneira como se

organizam as relações de trabalho no balcão oferece aportes fundamentais para que se compreenda seu trabalho discursivo.

Resta, afinal, um último aspecto para compreender a elaboração de certa forma subversiva que Marcão faz do trabalho no balcão. Este é um aspecto complexo e que ultrapassa os limites de seu caso particular, de modo que o próximo capítulo será dedicado a desenvolvê-lo com o fôlego necessário. Trata-se não do lugar que a função de balconista ocupa em relação a outras profissões, mas da posição que o próprio Marcos entende ocupar dentro dessa função. É ele mesmo quem explicita uma espécie de configuração hierárquica dos balconistas, enquanto criticava a postura de Lucas, um colega de balcão:

Pô, outro dia o subgerente ali queria que eu varresse aí fora, eu falei que eu sou da elite aqui, eu não faço isso não! Tem que mandar um desses aí [se referindo a Lucas], a gente é da elite, né? [passa a se dirigir também a Denis, que se aproximava). Aí eu falei "a gente é da elite, ganha 1.800<sup>30</sup> não é pra varrer não", e o menino já arregalou os olhos, achando que ia ganhar 1.800 conto (risos). Falou em 1.800, o olho dele ó [arregala os olhos]. Tá certo? A gente é da elite, Pô, num é pra fazer essas coisas não.

Se trabalhar no balcão não é, para ele, sinal de decadência em sua vida, é porque, afinal, ele não é – ou não se considera – um balconista qualquer.

---

<sup>30</sup> Os valores citados nas conversas não podem ser tomados de forma literal. Em outros momentos, esse valor foi colocado como R\$ 1.400,00 e mesmo R\$ 700,00, piso aproximado da categoria. Mais importante que averiguar o número "real" é observar sua variação conforme o efeito desejado no enredo construído em cada ocasião.

## 1.4 Configurações hierárquicas

*"Maracúia?" Mãe e filho me pedem algo gesticulando. "Maracujá? Refresco?" Tento decifrar. "Si!" Percebo que estão falando em espanhol. "Pequeno ou grande?" - não me entendem. "El grande o el más chiquito?", arranho meu castellano. "El chiquito, si!"*

*O rapaz come um sanduíche vendido a quilo no outro balcão, de pães (reparo que o pratinho de isopor tem um adesivo colado em uma ponta, com um código de barras, um peso e um preço), e me pede catchup. "Mayonesa?" Meu vocabulário é limitado, porém condizente com a situação. "Si, mayonesa. Tienes mostasa?" Pego alguns sachês e lhe entrego. "Gracias!". Imagino que sejam espanhóis, mas reluto em puxar assunto, embora perceba aí uma oportunidade de demonstrar conhecimento de outro idioma (alguma utilidade eu poderia ter para a padaria!) Faço apenas sua comanda: 27 x 2.*

*"Cuánto es? El precio?". "Yo no sé, solo estoy empezando hoy..." Digo, sorrindo, um pouco sem graça, mas tentando ser simpático. Entrego a comanda e aponto na direção do caixa. Ela parece entender. Me dirijo à outra ponta do balcão e sirvo alguns clientes. Volto para onde estava e, enquanto trocava algumas palavras com Douglas e Marlene, percebo que os clientes deixaram na mesa o pratinho com o preço do sanduíche. Comento com o gerente, que fica preocupado. "Quem era?" Olho em volta... "Acho que era ela...", aponto para uma mulher aparentemente pedindo informações a alguém perto da saída. Não tenho certeza, já que ela está de costas e não vejo seu filho ali. "Acha?!", ele se impacienta. "É a que fala espanhol, tava com o menino aqui, acho que... é, é ela sim." - o teor dos gestos me dá a entender que se trata da mesma pessoa, uma estrangeira. "Eu falo com ela lá" ("te olvidaste de pagar eso, hay que pagar eso..." penso em como dizer de maneira adequada, sem soar agressivo). Douglas me interrompe: "Não, não, fica aí... eu falo com ela".*

*Observo de longe: a mulher não parece muito contente, mas acaba voltando ao caixa*

*para pagar o que faltava. "É novato...". Não escuto bem a conversa, mas a justificativa dada à cliente chega a meus ouvidos de forma clara. É claro que eu sou um novato ali, mas havia sido meu o erro? Ela não havia levado o adesivo, afinal. "Quando é assim cola o adesivo na comanda", me instrui Marlene. Como eu ia saber? Se querem me culpar, ao menos que seja por algo que já me foi ensinado antes. O que começou como uma chance de mostrar algum valor havia terminado como uma oportunidade de se jogar a culpa no lado mais fraco, isto é, de se afirmar como superior manipulando a categoria de acusação "novato". Meu parco espanhol havia sido gasto à toa. "Boludos..."*

...

### **Divisão do trabalho e classificação das posições**

Falar em padarias no contexto em que realizei a pesquisa - no Brasil, e no Rio de Janeiro, em particular - implica reduzir uma série de particularidades e configurações específicas a uma idéia comum, abstrata, do que seria uma “padaria”. A gama de estabelecimentos em que cogitei me inserir como empregado indica uma multiplicidade de formas e possibilidades de produzir e vender pães e afins. Nem todas, para começar, possuem esse espaço do balcão. Algumas, por exemplo, localizadas em supermercados, servem apenas seus produtos, sejam pães, bolos, doces ou biscoitos, sem nenhum incentivo para que o cliente permaneça ali para consumi-los. Por outro lado, todas aquelas que possuíam um balcão apresentavam uma organização semelhante.

Em primeiro lugar, uma separação entre a produção, em via de regra vedada ao cliente, e a venda, um espaço aberto onde os produtos são expostos, servidos e consumidos. O setor externo, por sua vez, além de todas as prateleiras, estantes e geladeiras, compreende dois espaços que se entendem como balcão: um em que se servem os lanches e se incentiva o

consumo imediato – a lanchonete -, outro onde se servem os pães, bolos e frios que serão levados para que se consumam em outro lugar. Cada um desses setores apresenta também algumas divisões de tarefas. Do lado da lanchonete, os funcionários se alternam no controle da chapa, no preparo de sucos, servindo café, lavando a louça, preenchendo comandas com os preços ou códigos, varrendo o chão ou recolhendo o lixo, por exemplo. No balcão de pães, por outro lado, os funcionários se dividem para embalar pães, cortar frios e pesar as quantidades pedidas.

Quando uma pessoa ingressa na padaria para trabalhar, ela é alocada por um gerente ou patrão em um desses locais, conforme a necessidade ou o acaso, e tende a permanecer ali a maior parte do tempo. Ao longo de sua permanência na padaria, no entanto, o balconista (uso aqui no sentido genérico para designar todos os que se situam nas vendas) se vê levado a desempenhar em algum momento (ou mesmo com frequência) cada uma das tarefas possíveis, seja para substituir um colega que esteja de folga, tenha faltado ou sido demitido, ou para ajudar um determinado setor em um horário especialmente movimentado, de modo que pouco importa sua função original. Assim, um mesmo balconista pode ser visto servindo café, preparando um sanduíche, pesando e embalando pães, arrumando os produtos, varrendo o chão e fazendo entregas em um só dia, sem que isso seja considerado algo fora de suas atribuições.

Existem certas classificações e mesmo hierarquizações entre essas posições. São marcadores sutis, camuflados pelo uniforme compartilhados por todos, à exceção dos gerentes. Teoricamente, por exemplo, fazer entregas é visto como uma função menor, enquanto ser um auxiliar do gerente estaria acima daquele que serve café ou pão. No entanto, não se nota uma nomenclatura específica que reflita essa divisão. Embora se fale, às vezes, em *responsável*, *subgerente* ou mesmo *gerente* para se referir a quem atua junto ao patrão ou ao gerente, ou em *entregador* para denominar quem faz as entregas, essas denominações são bastante fluidas e frágeis, não adquirindo uma constância que confira a essas pessoas um estatuto realmente

distinto dentre os funcionários.

A polivalência que se verifica entre os balconistas acompanha uma ausência dessas funções específicas como marcadores distintivos importantes entre eles. Elas não aparecem de forma importante nas suas falas, não são apropriadas individualmente como aspectos centrais de sua posição na empresa ou como um fator determinante da maneira como a pessoa se constrói em sua relação com o trabalho<sup>31</sup>. Quando encontrei uma funcionária que costumava servir pães trabalhando na lanchonete, por exemplo, e a indaguei a respeito dessa mudança, a resposta foi “não, eu faço tudo aqui. Não tem isso não. Fico aqui, fico ali...”. Outra estava junto ao caixa, auxiliando o gerente. Perguntei se havia sido promovida, e ela negou nos mesmos termos, rindo. “A gente faz de tudo, se precisar venho pra cá, pra lá, faço entrega, fico no caixa”. Por outro lado, nem mesmo a categoria *balconista* parece ser tão central na maneira como se apresentam<sup>32</sup>. Não se vê uma identificação, um orgulho ou um “ser balconista” em suas falas entre si ou com os clientes - nem mesmo quando analisamos o caso de Marcão, que elabora sua posição atual de forma a valorizá-la em contraste com a época em que ocupava um cargo de comando.

Como, então, se relacionam essas pessoas em seus trabalhos, e como o concebem em suas vidas? Se não é pelas atividades que desempenham, seja no balcão ou longe dele, nem através de uma categoria específica de trabalhador que confira um sentido maior às suas posições, como podemos compreender e esmiuçar a maneira como se estrutura aquele contexto?

---

<sup>31</sup> Por sua vez, eventuais diferenças de salário, que poderiam imprimir clivagens mais agudas entre essas posições, não parecem constituir variações grandes o bastante para alterar a percepção que estas pessoas têm de si como trabalhadoras. As próprias denominações de cada uma dessas posições são variáveis e fluidas: nota-se, por exemplo, que falo em "balconista da padaria" e de "balconista da lanchonete", ao invés de utilizar um nome específico que as defina.

<sup>32</sup> Leite Lopes, ao tratar da autoclassificação dos operários do açúcar, observa que “a própria posição do informante com relação à classificação tinha influência na maneira como ele se autoclassificava. A possibilidade do operário autodenominar sua ocupação com “precisão” depende de esta ocupação ter suficientemente importância social para ser autodenominada enquanto tal” (1978, p. 20). Esta parece ser uma linha válida de raciocínio também no caso dos balconistas, cuja ocupação está entre as menos valorizadas, simbólica e financeiramente, interna e externamente à padaria.

### *Elite e novatos*

A maneira como Marcão valoriza sua posição atual de balconista em detrimento de outros tempos em que era dono do próprio negócio dá pistas do que seria esse eixo regulador das relações de trabalho na padaria e no balcão, em especial. Em sua última fala citada, recapitulando, ele mencionava com Denis (e comigo) que um “subgerente” lhe havia dito para varrer o balcão, mas que ele havia negado alegando ser de uma “elite”. Que o subgerente mandasse “um desses aí”, adicionando que ele não recebia um salário de R\$ 1.800 para varrer o chão, ao que o rapaz teria reagido arregalando os olhos por cobiça ou ambição.

Se mantivermos o foco nas posições que cada um ocupa, vemos então uma espécie de insubordinação – uma recusa explícita de um balconista a seguir o comando de um subgerente - ou ao menos de uma transferência de ordens, do subgerente para um balconista, e deste para outro balconista. Marcão, no entanto, introduz uma outra divisão que atravessa aquela distinção entre os cargos: o pertencimento a uma *elite* que se distingue dentre os funcionários<sup>33</sup>.

Outra ocasião, esta que eu mesmo pude acompanhar, permite ver mais explicitamente como diferentes princípios de hierarquização se relacionam no cotidiano da padaria. Um outro balconista, Rodolfo, traz uma encomenda da cozinha para a frente do balcão: "18 A e B!", gritam da cozinha, anunciando que dois pedidos de almoço estavam prontos. No caminho, ele pergunta a Marcão sobre um pedido que este lhe havia feito: "minas quente?" Ele confirma. "Seu Jairo, 18 A e B!" - Rodolfo avisa ao gerente que os pedidos estão prontos para serem encaminhados à entrega e fica por lá, conversando alguma coisa em voz baixa. Alguns instantes depois, vejo Marcão passar pela área da chapa, onde Lucas lavava louça e Jaqueline selava

---

<sup>33</sup> A operância de hierarquias informais em empresas tem sido há muito foco de atenção dos antropólogos. Firth (1964) já apontava como essas hierarquias eram frequentemente mais fortes que aquelas oficiais, impostas pelos patrões. De modo semelhante, em sua pesquisa sobre operários de usinas açucareiras em Pernambuco, Leite Lopes (1978) demonstra a importância de, mesmo em um contexto de luta de classes, se analisar a hierarquia interna e a visão dos próprios operários sobre seu trabalho, o processo de reinterpretação criativa das categorias impostas pelos patrões.

embalagens com calor. Percebo que comentam algo entre si e riem. Marcão se volta pra Rodolfo, ainda rindo, mas aos poucos assumindo um ar mais sério: "Cadê o minas quente? Rodolfo, minas quente, não falei?!" Rodolfo indica que está conversando com Seu Jairo, o gerente, e lança um olhar como quem quer dizer "ele tem prioridade, pois é o gerente e você um balconista como eu". Marcão parece interpretar a situação da mesma forma que eu, e o repreende quando ele se aproxima: "Quem manda aqui sou eu! Vai responder? Vai responder? Quem manda aqui sou eu, não é ele não, eu falei você obedece, só." Se vira pra mim, rindo com um quê de ironia: "É mole? Esses novatos..."

Antes de prosseguir, é preciso considerar algumas características do contexto em que se inserem situações como as apresentadas. Primeiro, há quase sempre um tom jocoso e um toque de humor nas falas e situações, ainda que sejam momentos de conflito. A primeira fala é muito mais uma anedota que uma reclamação amargurada ou rancorosa sobre alguma humilhação proveniente do pedido do subgerente (o próprio prefixo *sub*, mais que uma denominação precisa de um nível de comando específico, já carrega uma certa dose de ironia), enquanto o conflito de hierarquias parecia inserido em alguma brincadeira compartilhada entre Marcão, Jaqueline e Lucas. Segundo, não se trata de enunciações feitas em abstrato ou em uma situação externa (como uma entrevista formal a um pesquisador, por exemplo), e sim parte de todo um jogo ritual de conversas, provocações e fofocas nas quais sair-se bem, com humor se possível, é um aspecto importante. Terceiro, é justamente através dessas pequenas situações e interações que não só o pesquisador pode apreender essas classificações, mas que os próprios balconistas as constroem para si, motivo pelo qual elas devem ser levadas a sério.

Marcão e Denis trabalham juntos na padaria Serrana há 5 anos. Com personalidades contrastantes, Marcão mais "simpático", Denis com trejeitos mais "rudes", ambos partilham um entrosamento próprio, construído através dos anos de convivência diária, e se utilizam de um senso de humor particular tanto para dar conta do trabalho pesado quanto para provocar e

estigmatizar os *novatos* que chegam, consolidando assim seus lugares de *chefes*, outra variante do termo *elite*.

"Pão na manteiga! Pouca manteiga!" Ambos gritam meu pedido ao mesmo tempo e provocam um ao outro. "Deixa eu gritar!", "eu que grito!", "falei primeiro, não precisa os dois gritar!". Interrompo a encenação bem humorada de tapas e empurrões e digo que assim fica mais bonito, com os dois chamando. "Pô, obrigado, legal". "Que nem dupla sertaneja!", eu complemento, e eles se divertem com a comparação: "Eu sou a voz grossa e você a fina", diz Marcão. "Fina eu?" (mais risos). "Como é que eu vou cantar fino com essa voz?". O rápido diálogo foi tempo suficiente para que meu pão com manteiga ficasse pronto.

"Esse gordinho aí..." resmunga Denis enquanto Rodolfo traz o que havia sido pedido. "Ó, vê logo a chapa aí, hoje você não escapa não", ele anuncia ao novato. Dirigindo-se com volume mais baixo a Marcão, ameaça: "Vou limpar a chapa com a mão dele, vou esfregar a mão gorda dele na chapa...". Marcão alimenta a conversa:

Pô, aí, ontem eu ia limpar a chapa lá, né, aí ele veio e falou "não, deixa que eu limpo, *eu tenho experiência*" [ênfatisa ironicamente a sua fala e imita a voz e os trejeitos do colega]. Eu disse "não, deixa que eu limpo, tem uns macetes aí, eu gosto de limpar do meu jeito e tal", ele falou "eu tenho experiência". Aí tá, né? Eu deixei. Ficou toda preta, mas não falei nada, né? Aí depois eu fui limpar lá, ele viu limpa e falou "Pô, isso é que limpeza!". Por isso que eu falo, quando a gente fala uma coisa é que tá certo, pode confiar. Não tem que responder, duvidar, pô, 40 anos de experiência. A gente não erra. Como é que é? Chefe não erra, né, comete deslize (risos). Claro, de vez em quando uma coisa ou outra a gente acaba dando mole, sai errado, mas se falou pode fazer, não tem isso."

"Cheio de merda.", Denis o interrompe. "Já falei com ele ali, 'vai ficar respondendo, te mando logo pro escritório, é isso que você quer?' Falei mesmo, pergunta ali pra ele."

Chama atenção, na cena narrada, além do humor inicial, a coragem e valentia que eles demonstram frente ao novato, bem como a certeza de que dispõem da influência suficiente para que a ação de "mandar pro escritório" surta o efeito desejado, a demissão. Tais atitudes, que compõem a distinção proposta entre *elite* e *novatos*, podem ser melhor compreendidas se relacionadas às características da rotina de trabalho que enfrentam os balconistas, expostas até

aqui, e, em especial, do fluxo de funcionários ao longo do tempo.

Algo que precisa ser ressaltado em relação à chegada de um novato é que ele não cria uma nova posição na configuração social das relações de trabalho na padaria. O lugar que ele chega para ocupar tem uma história, e o novato é precedido por outras pessoas que desempenharam aquele papel antes dele.

Quando já me arrumava para sair da Panificadora Amizade, após o fim do expediente, escutei as balconistas conversando com Vânia, a outra novata, sobre as últimas pessoas que ocuparam o posto: *“Tinha um que ficou 3 dias, aí depois veio outra que ficou uma semana, e o último ficou um dia só”*. Elas pareciam estar se divertindo, um misto de aposta e desafio em relação a nosso futuro. Como a atualização de um mito, Vânia era confrontada pelas narrativas sobre nossos antecessores, narrativas estas que compunham um quadro de expectativas em relação à nossa atuação.

Recordemos algumas outras profecias ou apostas dirigidas ou relacionadas a novos balconistas, bem como algumas ainda não citadas: *“tava certo, num dura. Eu falei pra ela, tu num vai durar uma semana”*; *“que que acontece, não dá nem três meses e vai embora”*; *“se não forem voltar liga pra cá, agradece...”*; *“toda hora acontece isso, dá dois dias e vai embora, é normal isso aqui”*; *“quanto tempo será que você fica? Vamos ver se agora dá uma estabilizada...”*; *“tá rodando direto aqui desde que ele saiu”*.

Os funcionários mais antigos analisam no novato, desta forma, sua capacidade de trabalhar e, mais que isso, de aguentar aquela rotina de trabalho ao longo de uma duração. As dificuldades encontradas nos primeiros dias são avaliadas não somente do ponto de vista de um período de adaptação, tidas como naturais de um início de uma jornada, mas também como indícios de que a pessoa não serviria para este tipo de trabalho. *“Vamos fazer um teste com você”*, me disseram algumas vezes os empregadores e me confirmaram alguns balconistas: à categoria *novato* se associa a desconfiança, sobretudo, alimentada pelas inúmeras trajetórias de

chegadas e saídas de ex-funcionários, ex-novatos.

Analisar a elaboração de uma *elite* dentro da padaria implica relacioná-la com os *novatos*, e nesse sentido é de fundamental importância a associação entre a categoria *novatos* e a rotatividade. Quando Marcão se contrapõe aos *novatos* em termos de um pertencimento a uma *elite*, ele se apropria de fatores que, a seu ver, conferem a determinados funcionários um estatuto diferente dos demais. E não se trata apenas de uma sabedoria adquirida com os anos de prática, embora esta também seja uma parte importante. Afirmar-se como tal remete, no caso, a todo o conjunto de fatores que constitui a rotina de trabalho no balcão e que foi apresentado nos capítulos anteriores: as dores, a pressão, o cansaço, a confusão, os conflitos com clientes, colegas e patrões... toda a gama de aspectos que parecem justificar, aos olhos destes balconistas, a extrema rotatividade com que se deparam cotidianamente em seus trabalhos. Nesse sentido, *raça*, *determinação* e *força de vontade* se apresentam como atributos natos que os tornam capazes de enfrentar o esforço exigido no expediente da padaria, ao contrário daqueles que pouco resistiram no balcão. É sobretudo por essas características, elaboradas em relação de oposição a uma idéia da *desistência*, que eles avaliam os recém-chegados.

### **Estabelecidos e *outsiders***

Essa concepção de si como trabalhadores que suportam uma carga pesada de trabalho e a valorização dessa disposição parecem ser corroboradas pelo fato de que, durante o tempo em que trabalham na padaria, estes balconistas acompanharam a entrada e a saída de incontáveis funcionários - por diferentes motivos e circunstâncias, mas apropriadas pela ótica da falta daquelas qualidades - enquanto mantiveram-se empregados. A percepção de que esses membros individualmente efêmeros (alguns mais, outros menos) constituem um contingente peregrino que os acompanha promove um contraste em relação à sua participação contínua no

balcão. A estabilidade relativa com que concebem seus empregos, enfim, mescla-se a um sentimento de superioridade em relação a esse outro conjunto. Nesse sentido, a presença do novato se converte em uma oportunidade de se atualizar esta lógica tomando como alvo um elemento presente não apenas como categoria abstrata, como o lugar que aqueles que não aguentaram ocupam, mas sim oferecendo um suporte diretamente acessível para a distinção.

Tendo em conta que, empiricamente, a elaboração e a concepção de um grupo distinto dentre os funcionários, uma *elite*, se dão através de uma relação de oposição simbólica a outros funcionários agrupados pela categoria *novatos* - oposição esta baseada em uma associação entre a categoria *novatos* e a idéia da desistência (ou o fenômeno da rotatividade) -, podemos aproximar o modelo de hierarquização proposto por esses balconistas mais *experientes* àquele modelo clássico de relações entre *estabelecidos* e *outsiders* desenvolvido por Elias e Scotson (2000). Tal como na comunidade de Winston Parva, analisada pelos autores no final da década de 50, há aqui dois grupos que poderiam muito bem passar como um só a um observador externo mais apressado ou apegado apenas a marcadores sociológicos como *profissão*, *cargo*, *renda* ou *classe social*. Lá como cá, o que confere a um destes grupos uma percepção de distinção em relação ao outro se baseia no tempo, na antiguidade no local - na padaria, o *tempo de residência* se configura em tempo de *resistência* frente aos inúmeros desafios que constituem o cotidiano do balcão. A relação característica de interdependência é evidenciada no seguinte comentário de Marcão, que identifica na atitude pessoal de Lucas, em suas primeiras semanas no balcão, marcas próprias de sua posição inferior.

Olha só esse aí, como ele anda [Marcão comenta com Denis e comigo, por tabela]. Parece que tá carregando um saco de cimento. Não tem brilho, alegria de atender o cliente. [Denis sai para atender um cliente e ele passa a se dirigir a mim] Eu sou muito observador, sabe, eu fico vendo esses jovens aí, pede pra varrer, não querem, não sabem nada, só querem ficar no balcão, ser estrela, sabe? Aparecer. Mas tem que trabalhar pro grupo, ajudar o grupo. Pô, até pra aprender a se defender do gerente, pro cara não vir chamar atenção, né... não emperrar, deixar entulhar de louça, Pô, tem que lavar louça, varrer, saber preço, né? Aí você vê: tem dois caras experientes e novato quer botar eles pra lavar enquanto ele brilha no balcão? Não dá, se eles têm experiência, você vai ajudar como? Ali, lavando, vendo como pode ajudar as pessoas que sabem

fazer o que elas sabem bem. Não chegar já se achando. Que que acontece, não dá 3 meses e vai embora.

Em que pese a relação de proximidade (física, inclusive) e interdependência existente entre todos os balconistas durante o expediente, novatos ou antigos, é grave o tom das repreensões e das avaliações que fazem dos primeiros os funcionários mais estabelecidos, em especial nas primeiras semanas no balcão (pudemos ver anteriormente como Rodolfo e Lucas tiveram que lidar com comentários duros a respeito de suas atitudes, personalidades e capacidade para o trabalho). Não é de se espantar, desse modo, que seja breve a passagem de muitos *novatos* pela padaria. "É muita encheção de saco...", resume Lucas, se referindo não apenas a conflitos com clientes, mas em relação ao próprio quadro de funcionários. "Tem que ter é cabeça. Tem uns que ó... Enche a paciência."

Deslocando por um momento o foco do caso específico dos balconistas de padaria, podemos encontrar na literatura sociológica francesa um contexto semelhante em que antigos trabalhadores lidam de maneira pouco afável com os mais novos. Trata-se da admissão maciça de jovens temporários nas fábricas Peugeot no final da década de 80 e sua relação conturbada com os antigos operários, conforme apresentadas por Pialoux e Beaud (2009).

A maneira como os autores trabalham a questão é interessante para dialogar com o caso apresentado aqui. Eles tratam de um "envelhecimento subjetivo e objetivo dos operários" em vinte anos, fruto de uma nova orientação das relações de produção na fábrica que visava ao mesmo tempo reduzir a média de idade e imprimir novos modelos e disposições em relação ao trabalho. A concorrência com os novos temporários evidencia o desgaste sofrido pelo corpo ao longo dos anos da rotina nas cadeias: o ritmo cada vez mais acelerado da produção, associado às políticas de transferência da responsabilidade pela produção a grupos de operários, os leva ao limite de sua capacidade de suportar o trabalho. Do ponto de vista dos agora "antigos" operários, os temporários, segundo os autores,

“simbolizaram o rebaixamento, a desqualificação de suas habilidades. De certo modo, eram a prova viva de que os velhos OE podiam ser substituídos de uma hora para outra por assalariados sem formação, cuja única vantagem era a juventude e o “frescor” físico. A presença dessa força de trabalho jovem e disponível ao lado deles tornava seu envelhecimento ainda mais visível e inelutável para eles mesmos (idem, pp. 40-41)

Os autores apontam um clima de desconfiança mútua entre os subgrupos de trabalhadores, e da fala de um ex-temporário depreende-se que a reação dos antigos a esse convívio forçado e desgastante, direcionada aos temporários, tornava aquele contexto difícil de suportar também para os jovens: “Você não imagina a confusão, era demais! Porque nós, os temporários, nós somos muito mal vistos, eles [os operários] não gostam de nós! (...) Ah! Era o caos! Pancada de todo lado, era demais para mim.” (idem, p. 39)

O caso francês apresenta algumas semelhanças com o dos balcões de padaria. Em ambos, o funcionário recém ingressado é jogado imediatamente no posto de trabalho, onde é instruído no calor do momento a exercer suas funções. Essas funções são as mais duras e pesadas possíveis: retirar o lixo, carregar peso, limpar o chão, o banheiro, fazer entregas... Funções que, com o passar dos anos, os antigos deixaram de desempenhar, ao menos com a mesma intensidade e frequência. Não fosse a referência bibliográfica entre parênteses, as falas de um operário ou um ex-temporário recolhidas por Pialoux e Beaud poderiam muito bem passar como as de um balconista insatisfeito: “ eu saía para trabalhar, voltava, comia, tomava banho e dormia. E só acordava para ir trabalhar! Não podia fazer mais nada durante a semana (...) É, o serviço é muito duro” (2009, p. 40).

Em que pesem as semelhanças, muito do que argumentei até aqui nesta tese vai de encontro a essa visão de um envelhecimento dos antigos através da relação com os novatos. Pelo contrário, o que trago a partir desse caso dos balconistas de padaria é justamente uma apropriação positiva que os mais antigos fazem de sua relação com os *novatos* através da associação destes com a alta rotatividade encontrada no balcão. Ao manterem seus postos de trabalho em meio a um fluxo contínuo de entradas e saídas de pessoas (muitas vezes mais

jovens), os balconistas trazem para si as virtudes de um trabalhador que “aguenta”, que “tem raça”, que não desiste frente a dores ou ao cansaço. Ao menos é isso que eles parecem enfatizar ao falar com clientes e entre si sobre suas posições na padaria e suas relações com o trabalho e com a vida.

No caso de Pialoux e Beaud, seus informantes os conduzem por um caminho de comparação com jovens temporários de modo a enfatizar a dificuldade em acompanhar seu ritmo, o que os leva a aprofundar a questão do envelhecimento social dos antigos operários. Ao fazê-lo, no entanto, não seguem o outro lado, que também é apontado por eles, de que muitos desses temporários não aguentam eles mesmos o ritmo das novas cadeias e desistem rapidamente do emprego. O que os balconistas falam, voltando ao tema das padarias, me levou justamente a explorar essa outra via: o lugar e as consequências de uma rotatividade intensa para as concepções que os balconistas que permanecem constroem sobre seu lugar como trabalhadores. Mais que apontar o cansaço e o desgaste próprios desse tipo de rotina diária como um sinal de decadência e esvaziamento de sua capacidade para trabalhar, o que eles enfatizam ao tratar desse tema é precisamente o oposto: enquanto muitos não suportam o trabalho no balcão - jovens, inclusive – “eu ainda estou aqui”, “eu dou conta do recado”. Não negam ou deixam de reconhecer os efeitos degradantes do modo como se relacionam com o trabalho, mas se apropriam dele de forma a valorizar sua capacidade individual.

As abordagens de certa forma distintas sobre questões que têm algo em comum derivam em grande parte dos caminhos a que os discursos dos próprios envolvidos levam o pesquisador em cada caso. Mais que separar as análises de forma definitiva, no entanto, acredito ser possível iluminar uma experiência a partir da outra, como rastros em certa medida camuflados, mas que podem ser úteis para se refletir sobre o material em análise. Debruçar-se sobre o caso dos balconistas à luz do que discutem Pialoux e Beaud permite considerar um aspecto que nem sempre alcança o protagonismo da fala de quem se coloca na posição de narrador de si mesmo

no balcão: que, apesar de tudo, um novato representa uma possibilidade de risco ao lugar inclusive de um balconista mais estabelecido.

Essa faceta da relação entre antigos e novos na padaria pode ser notada pelo fato de que, além de uma categoria classificatória que hierarquiza e distingue os balconistas, o termo novato contém também um tom de acusação e depreciação, constituindo para quem o mobiliza uma maneira de se colocar acima daquele que é o seu alvo. Esse aspecto pode ser visto em piadas entre aqueles que se consideram da *elite*, quando não tem senão um caráter humorístico com um tom irônico (um comentário bem humorado sobre algum *deslize*), mas também de maneira generalizada, um mecanismo apropriado inclusive pelos próprios *novatos* para se distinguirem dos demais.

A eficácia da ofensa em uma relação estabelecidos e outsiders, como sugerem Elias e Scotson, depende de alguns fatores. É preciso que se tenha consciência do motivo da acusação, em primeiro lugar, a compreensão da distinção. Por outro lado, baseia-se em uma configuração em que o equilíbrio de forças esteja de tal modo colocado que o grupo estabelecido tenha convicção e segurança de sua posição, mas não esteja completamente afastado socialmente dos estigmatizados. É preciso, enfim, que haja uma leve tendência à alteração desse equilíbrio para que pessoas se sintam de fato incomodadas a ponto de atribuir a outras pessoas certas características negativas e a si mesmas as contrapartidas positivas, conformando assim a concepção de grupos distintos.

O caso apresentado aqui pode ser analisado produtivamente a partir desse questionamento das condições de eficácia da ofensa. Dessa forma, é possível tanto iluminar determinados aspectos da relação entre *novatos* e *elite* quanto problematizar e tentar qualificar etnograficamente o esquema geral proposto por Elias e Scotson (isto é, trazer questionamentos de outro contexto, já que esse esquema foi ele mesmo cunhado empiricamente).

## A elaboração discursiva no balcão: os lugares da conversa

Antes de seguir a discussão nesse sentido, é preciso que se esclareça algumas questões: o que, afinal, é ameaçado? Qual o risco percebido pelos balconistas mais antigos em relação ao convívio com os mais novos? São seus empregos que estão em jogo? Não parece ser esta a questão – ao menos não a principal.

Recordemos as circunstâncias em que os novatos foram repreendidos até aqui: no caso de estarem fazendo algo errado (a arrumação da geladeira, a falta do uso de luvas na frente do cliente e a não observação da comanda no caso da espanhola, entre outros); se aparentam fazer “corpo mole” (“olha como ele anda”, “não queria varrer, lavar copo”, “tá cansado, é?”, “mais rápido!”); se falham em reconhecer as hierarquias vigentes (“quem manda aqui sou eu!”), e se buscam assumir um lugar de destaque, “brilhar no balcão” (“ele pra mim não é nada”). Os últimos dois temas de repreensão são os que interessam neste momento, pois dizem respeito às configurações hierárquicas entre funcionários da padaria e colocam em questão as fronteiras e distinções naquele contexto: o que diferencia um balconista antigo de um novo, na prática, para além do fato de um deles estar lá há mais tempo?

À primeira vista, muito pouco. Todos usam o mesmo uniforme, estão sujeitos à mesma jornada de trabalho e são vistos “fazendo de tudo”, como costumam dizer. Indo um pouco além desse discurso, vemos que, na prática, algumas tarefas são desempenhadas sobretudo pelos mais novos e deixadas de lado pelos mais antigos: recolher o lixo e fazer entrega são as mais notáveis. Ainda assim, por mais que sejam tarefas de pouco prestígio dentro da divisão do trabalho no balcão, um retorno a elas não parece preocupar aquela *elite*, ao menos não a ponto de merecer destaque em suas falas. Há, contudo, uma outra distinção entre eles, que, embora mais sutil, é da maior importância e merece destaque aqui. Trata-se do lugar das conversas no balcão.

Para quem espera um discurso bem-acabado e articulado de seus informantes, as

conversas no balcão podem parecer muitas vezes picotadas, incompletas, com a compreensão do que é falado mais assumida que efetiva. O conteúdo varia, e talvez não importe tanto em si mesmo, mais valendo o jogo de palavras, o ritual e a construção de um hábito, de uma duração que parece algo mais que a soma desses pequenos eventos, embora baseada neles. Mais que os temas em si, no entanto, chama atenção a própria possibilidade de elaborá-los. O fato de que se conversa no balcão, longe de ser uma mera condição ou pano de fundo de onde um pesquisador pode extrair dados para sua pesquisa, é ele mesmo um dado, e deve ser problematizado.

A conversa, em primeiro lugar, não deve ser vista como um aspecto acessório ao comércio, mas como parte integrante desse processo, que conforma um determinado tipo de sociabilidade associando o consumo e comunicação<sup>34</sup>. Comprar um pão, consumir pequenos lanches ou um almoço no balcão da padaria é inserir-se de alguma maneira numa trama de relações. Se o cliente é frequente, ele passa a ser reconhecido e a reconhecer os balconistas, compartilhar com eles assuntos e conformar um tipo particular de ritual de cumprimentos e conversações. Se essa frequência não existe, ainda assim ele pode ser tomado como personagem em conversas com outros clientes ou entre os próprios balconistas<sup>35</sup>.

Temos, nesse sentido, um aspecto importante que distancia o balconista do cenário ilustrado por Halbwachs (1967) segundo o qual o operário se apartaria da sociedade em função de sua relação orientada estritamente à matéria. Afinal, a função mais explícita do balconista, servir o cliente no balcão, produz um tipo de relação e associação entre a troca comercial, o consumo e a sociabilidade que não se vê no caso de uma produção mais marcadamente “fabril”, na qual haveria uma separação estrita entre o produtor e o consumidor (pensemos nos operários das fábricas de automóveis trazidos anteriormente, por exemplo, ou mesmo nos próprios

---

<sup>34</sup> Essa sociabilidade, vale ressaltar, apresenta semelhanças e diferenças em relação a contextos de alguma maneira “próximos”, como feiras e botequins. Não desenvolverei aqui uma comparação com estes outros locais, mas creio que as possibilidades de aproximação variem de acordo com a relação estabelecida entre aqueles que participam mais diretamente da interação e o produto comercializado, ou a posição na cadeia produtiva. Exemplos destas formas próximas podem ser vistas em pesquisas como as de Vedana (2008) e Machado (1969).

<sup>35</sup> Veremos alguns exemplos no capítulo 3.2.

padeiros, em certo sentido<sup>36</sup>). Pelo contrário, o cotidiano em que se insere o balconista se baseia em uma série de trocas que, embora fugazes, constroem certo vínculo entre ele e o cliente, atuando na consolidação de uma clientela mais assídua.

Esse fato traz algumas implicações. Primeiro, o balconista tem na multiplicidade de clientes uma espécie de válvula de escape, que no caso francês se reduz às entrevistas com o pesquisador, e utiliza as oportunidades para externar ou comunicar suas emoções<sup>37</sup>. Anotei algumas ocasiões em que esse extravasamento se deu de forma clara tomando a mim como suporte. A primeira já foi citada, quando Gustavo reclamava por ter de trocar um café de um copo para uma xícara. A segunda será mencionada mais adiante, no contexto de uma reclamação de um balconista a respeito de outra: “não é mole não...”. Outra ocasião envolveu Denis, que, diante da demora de uma cliente a decidir seu pedido, falou para mim (ou para si?) aquilo que não poderia ser direcionado a ela: “escolhe logo, escolhe logo!”. Certas interações sequer envolvem palavras: são compostas de olhares, caretas ou bufos; outras exibem a forma de discursos mais extensos e elaborados sobre determinada situação vivida ou determinado tema.

Mais que uma válvula de escape, no entanto, a fala é um instrumento de trabalho do balconista. E se a conversa é parte integrante do processo de produção, consumo e distribuição de mercadorias no balcão, conversar (este tipo de conversa, em particular) se conforma como algo que pode ser entendido como sua propriedade<sup>38</sup> por excelência. É essa habilidade de atrair

---

<sup>36</sup> Embora, como veremos na Parte III, sobretudo no capítulo 3.2, esse “isolamento” dos padeiros seja bastante relativo, na medida em que estes fazem parte de toda uma negociação envolvendo pães, clientes e balconistas (na qual a imagem de um suposto isolamento é, aliás, uma peça importante). De toda forma, deve-se levar em consideração que a “sociedade” se inscreve no trabalhador através das próprias relações com a matéria – caso, por exemplo, do cansaço e das dores, que não podem ser tomados como “puramente fisiológicos”, e da valorização simbólica desse esforço, como veremos também no capítulo 3.4.

<sup>37</sup> Ao comparar diferentes estabelecimentos na indústria de restaurantes norte-americanos, Foote Whyte observa que o tipo de interação entre clientes e funcionários varia de acordo com o lugar e particularmente com o *status* esperado do cliente. Nesse sentido, seus interlocutores – os funcionários – revelam que a possibilidade de “responder” ao cliente e “colocá-lo na linha” representa um alívio, ao passo que “guardar tudo para si” e submeter-se à constante subordinação ao cliente é “difícil” e “enervante”. (1948, capítulo 8)

<sup>38</sup> Uma primeira versão desse texto definia como “arte” a conversa no balcão, tomando de empréstimo a categoria central das pesquisas de Alvim (1972), sobretudo, e Leite Lopes (1978). Embora quisesse com isso enfatizar a importância dessa habilidade no trabalho do balcão, bem como o aspecto criativo envolvido, decidi alterar o termo

em torno de si uma clientela e de trabalhar as conversas de modo a conciliá-las com o restante do serviço que incentiva a permanência de certos balconistas em seus postos em meio a um fluxo de chegadas e saídas, tanto de clientes quanto de funcionários.

O leitor talvez tenha percebido com um certo desconforto o fato de que, ao longo desta tese, a *conversa* não aparece em momento algum nas falas dos próprios balconistas como uma habilidade valorizada, e que agora surja “do nada” como uma espécie de arte ou de propriedade. Com efeito, o que é mencionado por eles é a capacidade de suportar a pressão, de trabalhar pesado, de ignorar as dores e de aguentar o ritmo dia após dia na padaria. Nunca a conversa. Acredito que este aparente paradoxo se deva a uma oposição no nível do senso comum entre trabalho e conversa<sup>39</sup>, ocultando assim a relação intrínseca que os dois elementos assumem neste contexto. Essa dupla-verdade da conversa no balcão (por um lado, parte constitutiva, por outro, antítese do trabalho) tem relação com a quantidade e a multiplicidade de demandas que impõem, na prática, essa oposição: conversar com um cliente implica não atender outros. Trata-se, inclusive de uma piada recorrente no balcão: se estou tendo uma conversa um pouco mais demorada com Marcão, por exemplo, e outro balconista o alerta que há mais gente esperando para ser atendida, ele responde “tô aqui conversando, pô!”, rindo e brincando com as ambiguidades da fala naquele contexto.

O modo como essa arte da conversa se manifesta concretamente e se atualiza na prática dos balconistas está presente ao longo das conversas trazidas nesta tese, embora sua importância seja camuflada pela aparente banalidade de sua construção. Frases soltas, sem qualquer relevância aparente, comentários um tanto aleatórios entre os próprios balconistas que acabam envolvendo um ou mais clientes que, por acaso, ali estão naquele momento. Como vemos em

---

usado por considerar que minha apropriação se dá em um contexto diferente, em que lhe faltaria talvez seu traço principal, a dimensão mais “concreta” do *fazer* que constitui o trabalho dos *artistas*.

<sup>39</sup> Postas em contato, uma se definiria como o oposto da outra: o trabalho, diante da conversa, se associaria a uma idéia de dor e de responsabilidade, enquanto a conversa, em referência ao trabalho, se colocaria no âmbito do prazer e da vadiagem. Dessa forma, sua combinação seria desprezada como ilegítima e dificilmente assumida, ao menos em um momento entendido sobretudo como de trabalho.

Goffman (1981), porém, a comunicação, mesmo no nível mais “instintivo” e “natural”, engendra um processo de arranjo da realidade em função do qual se define a configuração social da situação. Longe de ser algo dado e simplesmente “possível”, um status ou uma posição social, também conforme autores como Becker, são antes o resultado de complexos processos de interação nos quais se constroem como relevantes determinadas características tidas como inatas às pessoas a que se referem ou dotadas de alguma significação intrínseca (Becker, 2008; Goffman, 1954). Por estes motivos, ao se debruçar sobre a conversa no balcão, é preciso ir além de sua banalidade aparente e observar como estas questões se colocam nas interações entre os envolvidos ali: como se constrói um estado de coisas e se legitima um lugar para si através dessas fugazes interações.

Algo importante, nesse sentido, é o fato de que as possibilidades de conversar são distribuídas de forma desigual entre eles. Não é sem razão, se voltarmos a examinar as citações desta tese, que a maior parte das falas mais longas e detalhadas provenham de Marcão, Denis ou Valter, funcionários mais antigos, enquanto as expressões faciais e os comentários curtos tenham ficado a cargo de balconistas com menos tempo na padaria, como Gustavo, Lucas e André. Os novatos, nota-se, parecem perdidos em meio a muitas demandas simultâneas e sucessivas, sobretudo nos primeiros dias. Preocupam-se em atender os pedidos, obedecer aos gerentes, seguir o que lhes dizem os funcionários mais antigos e evitar repreensões. Para eles, a conversa não aparece como uma arte legítima, apenas como o outro lado do trabalho. Limitam-se à empatia, a olhares, sorrisos ou expressões faciais variadas, mais que ao uso de uma conversa mais articulada.

Marcos, por sua vez, domina essa habilidade. Sabe quando, o que e como conversar, e com isso atrai individualmente uma clientela que o procura, inclusive, para retomar algum assunto ou inteirar-se das novidades. Que o escuta e legitima, enfim, sua posição de *chefia*, compartilhando suas anedotas e suas elaborações com pessoas que os acompanham. Não se

pode subestimar, tampouco, o lugar dessa construção de si no que se refere aos seus superiores, isto é, àqueles que decidem os destinos dos empregados da padaria. A conversa no balcão e o tempo de permanência em um cargo marcado por uma chamativa rotatividade se alimentam mutuamente, com todas as implicações já mencionadas a respeito da concepção de uma *elite*, nos temos nativos, ou de um grupo “estabelecido”, segundo a conceptualização sociológica.

Com isso, retomaremos, afinal, a questão que ficou pendente: o que os mais antigos sentem como ameaça em relação aos mais novos, se não é o emprego em si? Recordemos uma situação trazida anteriormente, e que agora podemos compreender melhor. Denis e Marcão comentavam comigo e entre si a respeito de Lucas “querer aparecer” ao invés de somente dar suporte para os mais experientes fazerem o que sabem fazer.

(...)Aí você vê. tem dois caras experientes e novato quer botar eles pra lavar enquanto ele brilha no balcão? Não dá, se eles tem experiência, você vai ajudar como? Ali, lavando, vendo como pode ajudar as pessoas que sabem fazer o que elas sabem bem. Não chegar já se achando. Que que acontece, não dá 3 meses e vai embora.

Recordemos também de Rodolfo, alvo frequente desse tipo de reação mais forte: “Aí ele chega aqui e fala que tem que repreender o Denis que o cliente tá esperando o café. Pô! E vem e fala comigo que trouxe um suco mas que o cliente queria dois, que eu chamei errado. Nós temos muito mais experiência que ele! Ele não é nada!”

É no momento em que o novato se mostra mais ousado e busca impor sua presença para “brilhar no balcão”, expressão utilizada por Marcos naquela ocasião, que os mais estabelecidos o tomam como alvo de maneira contundente, explicitando todo o teor depreciativo da categoria novato, até que ele se enquadre em seu devido lugar. Sem acesso legítimo às possibilidades da fala, os balconistas mais novos veem reduzidas suas capacidades de atuação nas relações do balcão, seja para conceber-se discursivamente de forma mais nobre na rede de relações internas, seja para desenvolver uma clientela “pessoal”, isto é, construir aquele hábito de frequência e conversas em torno de si.

Por fim, cabe ressaltar, a distribuição desigual das possibilidades da fala não é sem consequências para a própria pesquisa etnográfica. Não é à toa que Marcão se tornou meu principal interlocutor: se aqueles que foram demitidos não possuem voz, senão como personagem na fala dos que ficam, e se os novatos dificilmente se expressam com tanta desenvoltura, não poderia ser outra minha fonte principal de dados. Resta ao pesquisador não apenas tentar obter os outros lados, mas sobretudo refletir sobre as condições de produção de sua pesquisa e buscar compreender como se dá e quais as implicações, naquele contexto, dessa divisão.

### **O eixo temporal**

Trouxe até aqui exemplos que explicitavam o conflito entre balconistas novatos e um grupo mais antigo na padaria. Lucas e Rodolfo, como vimos, se comportavam de tal modo que colocavam a hierarquia concebida pelos colegas mais antigos em risco, seja por quererem "brilhar no balcão" ou por não acatarem as ordens da maneira que era esperada, tentando impor suas qualidades e trabalhar a partir de uma configuração de forças mais nivelada. Com isso, foram duramente repreendidos, "colocados em seu devido lugar", isto é, levados a interiorizar um estado de relações onde ocupariam a posição de *novatos* diante seus *chefes*. Nem todos os novatos, no entanto, produzem o mesmo estado de excitação em Marcão e Denis a ponto de fazer eclodir repreensões de tais proporções. Se um balconista recém-chegado se comporta de acordo com o que é esperado, sem ameaçar a ordem idealizada pelos mais estabelecidos, mas ao mesmo tempo correspondendo de maneira adequada aos jogos de provocação correntes ao longo do expediente, a categoria *novato* perde parte de seu poder de ofensa, na medida em que a configuração de poderes é aceita sem maiores restrições.

Não é preciso ir longe para demonstrar que a ofensa intencionada está relacionada mais

aos aspectos dessa relação conflituosa que a uma suposta incapacidade para o trabalho ou a características pessoais supostamente inatas como "atrevimento" ou "rebeldia"<sup>40</sup>. Basta observar a mudança de atitude e de opinião de Marcão em relação a Rodolfo, alguns meses após seu início conturbado.

"Cadê meu misto quente? Vai lá fazer!" Ele pede um sanduíche a Rodolfo, que responde: "Tá derretendo o queijo, ele não derrete assim... de piscar não!". A resposta é aceita e Marcão comenta comigo, um pouco depois:

Ele é bom... faz tudo caprichado, sanduíche, é bem organizadinho, sabe? É trabalhador. Mas é assim, muita coisa ao mesmo tempo. Tá ficando maluco, já, fazer arquitetura e trabalhar aqui, tem que ficar maluco, né? ... Quem estuda né, tem aquela coisa, aquela pose, [endireita a postura], 'não, não vou fazer isso', e tal. Quando ele começou era meio marrento, não fazia as coisas direito, tava sempre sério, agora já tá aí rindo do nada [Rodolfo passa com alguns sanduíches, rindo de alguma coisa]. Tá pirado, viu? Ali, falando sozinho, ri do nada... [risos].

Avançando ainda mais no tempo, muito após a saída de Rodolfo da padaria, a relação já parece ser outra:

É, ele tá trabalhando ali na ..., de computador, trabalhando com informática. Bom rapaz, gosto muito dele. Foi lá em casa até... outro dia quis ligar pra ele, mas aí tava [no celular] "Rodolfo padaria", né? Ai eu fui mudar e sem querer apaguei! Aí ele outro dia veio aqui e eu falei com ele. Terminou com a namorada, né, cinco anos juntos, aí como ele veio de fora, não conhece muita gente aqui eu quis ligar pra bater um papo, né... gente boa, gosto dele.

Que diferença em relação a suas primeiras impressões sobre aquele novato inconveniente!

E tem o stress, todo dia aqui tem que dar bronca, brigar aí... Esses novatos enchem a cabeça, tem que botar eles nos eixos, dar uma enquadrada neles toda hora. Esse aí grandão é filho de dono de padaria... aí faliu e ele veio pra cá [de Minas Gerais]. Mas ele tem quase nada de experiência. Aí acha que sabe, tá ligado? Acha que aqui é o comércio dele... ["Filho do dono, ainda por cima", eu comento]. Pois é, ele pra mim, ele aqui não é ninguém, tem que começar ralando, do zero. Num quero saber. Aí ele chega aqui e fala que tem que repreender o Denis que o cliente tá esperando o café. Pô! E vem e fala comigo que trouxe um suco mas que o cliente queria dois, que eu chamei errado. Nós temos muito mais experiência que ele! Ele não é nada. Uma hora dessas eu

---

<sup>40</sup> Foote Whyte chama atenção para uma tendência a se considerar que os problemas são causados por "encrenqueiros", deixando de se levar em conta o aspecto sistêmico das relações. (1948, p. 146)

vou responder, vai ser uma vez só. Aqui ele tem que aprender a trabalhar, não é assim não. Claro, tem que dar espaço pro cara crescer, mas não é assim, primeiro ele tem que aprender, respeitar.

Analisar a participação dos balconistas ao longo do tempo implica considerar ainda alguns fatores que marcam a dinâmica daquelas relações. Afinal, a progressiva incorporação das regras do jogo para os balconistas novos é acompanhada por outro processo de suma importância, conforme vão resistindo aos primeiros dias e mantendo-se na padaria por um tempo maior. Trata-se da chegada de novos balconistas, novos novatos que devem ser devidamente socializados no ofício.

Quando um balconista ingressa na padaria (ou quando a abandona), ele geralmente o faz individualmente, normalmente em substituição a alguém que saiu, e não em grupo, acompanhado por outros. Ao entrar em um ambiente cujas convenções específicas ele desconhece, todos, independentemente da posição que ocupem nas hierarquias das relações de trabalho, podem lhe fornecer indicações de como se comportar, de como desempenhar suas atividades ou lidar com os clientes e colegas. Ele é um novato, de fato, que ainda está por assimilar toda aquela teia de hierarquizações que o cerca. Aos seus olhos, todos são superiores, na medida em que já estavam lá antes dele chegar e podem lhe orientar em seus primeiros dias.

Um novo balconista implica, enfim, todo um esforço de socialização envolvendo os mais antigos, como aponta Marcão, com um semblante sério e cansado:

[Tudo bem?] Mais ou menos... Tinha um rapaz aí que tava com a gente dois, três meses já, tava entrosado, pegando o jeito, aí [o patrão] tirou, botou esse aí. Veio hoje. Aí, pô, tem que começar tudo de novo, ensinar tudo... até pegar aquela afinidade, né? A turma precisa tá entrosada, se não fica assim, não vai direito... Aí dá dois meses e volta tudo de novo...

Perguntei o que houve: “Não, achou que tava pouco [esfrega os dedos indicando “dinheiro”]. Já faltou dois dias, hoje não veio... aí, né...”

Percebi no dia seguinte que havia uma certa confusão no serviço. Um cliente reclamava que seu pão na chapa estava demorando e disse que ia desistir do pedido. Vi Denis reclamar do

novato com Gustavo. O pão chegou, mas o cliente pareceu não gostar do que havia recebido, disse que não queria daquele jeito e foi embora, desistindo de fato do lanche. Eu também havia pedido um pão na chapa, e consegui impedir Gustavo de devolver aquele. “Aqui, aqui, dá pro Antônio!”, gritou Denis a tempo. Aproveitei para puxar assunto: “o menino tá enrolado lá?”. “Demais...” Ele comentou com Gustavo: “ó quanto tempo pra sair um batido!” - eles bufaram em desaprovação. O novato veio até a ponta do balcão com um pão na manteiga e perguntou para quem era. “Manteiga é pro bonitinho aqui”, Denis apontou um rapaz de blusa rosa, que perguntou pelo balconista que havia saído: “Já foi. [Esse aí] já vai também”, completou Denis com uma expressão de desgosto e um sinal de negativo com a cabeça.

Para Marcão e Denis, trata-se de mais um novato que tem de provar sua resistência e enquadrar-se no ritmo pesado e traiçoeiro do balcão. Para balconistas como Rodolfo, Lucas, Gustavo ou Vitor, no entanto, eles mesmos *novatos* para os primeiros, essa possibilidade de externar a condição de novato a um outro constitui um mecanismo privilegiado de atualização daquela lógica que os estigmatiza, conferindo-lhes a oportunidade de trabalhar sua posição a partir de outras correlações.

"Se tiver alguma dúvida me pergunta!", diz enfaticamente Vitor para uma balconista nova. "Faz tudo errado, não faz nada direito...", ele parece falar sozinho. Ela volta e confirma com ele os preços e os cálculos. "Não é mole não", desabafa comigo, levantando as sobrancelhas e suspirando irritado. No dia seguinte, sou surpreendido por uma balconista geralmente localizada no setor de pães servindo café no balcão. "Te passaram pra cá?"

Não, a gente aqui faz de tudo, não tem isso não. Eu fico lá, fico aqui... Mas quando fico aqui tenho que ficar de olho lá também, né? Eu não me dou de jeito nenhum com a loirinha. Muito atrevida ela. Mal chegou já quer sentar na janela! Nem eu que tô aqui há um ano já sento na janela! Tava tendo já muita reclamação dela aqui [na lanchonete]. O pessoal aqui tava reclamando. Aí tiveram que botar ela lá [servindo os pães].

Esse caso, o uso da categoria depreciativa pelos próprios sujeitos estigmatizados, revela aspectos importantes dessa dinâmica na medida em que permite observar como a relação é

interiorizada por diferentes personagens na configuração do balcão, em diferentes momentos.

Tomemos como exemplo o caso de Rodolfo. Já vimos ter sido ele um dos alvos preferidos dos balconistas mais antigos. Assim que entrou na padaria, no entanto, ele foi hostilizado não apenas por estes, mas também por alguns outros que, em outros contextos, seriam eles próprios tratados como novatos. Era o caso, então, de Lucas e de Jaqueline: "cadê meu balde?", Rodolfo gritava, "cadê o balde que tava aqui?". Jaqueline o manda "se virar", e que fosse lavar na outra pia, "aqui não. Quem manda aqui sou eu!" – ela grita de volta, e ele sai do balcão rumo à parte interna da padaria. Comento a cena com Lucas, que estava perto. "Poxa, Lucas, pegaram o balde dele?". "Tsc... Ele que leve pra casa!", retruca com irritação e um sorriso irônico disfarçado. Alguns dias depois, quando teve de emendar os dois turnos por uma semana, Rodolfo já se colocava do outro lado da relação: "Saiu um monte de gente de tarde... Aí eu vim completar pra organizar a coisa aqui. Tá só o novato ali, não dá conta."

Mais tarde, após um ou dois meses, percebi que os dias que sucederam a saída de André coincidiram com uma mudança de atitude de Rodolfo: ele já estava mais "solto", rindo, puxando assunto com clientes e provocando os demais colegas. Revendo minhas anotações, no entanto, notei que uma primeira mudança nesse sentido já havia sido esboçada algum tempo antes, não por coincidência no mesmo dia em que soube da demissão de Lucas, após quase um ano e meio no balcão. Denis não sabia dizer o que havia ocorrido (ou não queria dizer – de qualquer forma, a saída quase nunca é tratada com detalhes na fala dos que ficam). Rodolfo foi pouco específico também: "ficou fazendo lenha...". Eu estava, a essa altura, lidando com uma incidência de ratos em casa, e trocava idéias com Marcão sobre o assunto. Rodolfo estava por perto fatiando um empadão que seria servido no almoço e se inseriu na conversa: "se o chumbinho não resolver nos chama que a gente vai lá dá um jeito nisso!". Uma intervenção aparentemente corriqueira e banal, mas um movimento importante, analisando agora, para sua participação, ainda que

incipiente, nas dinâmicas de conversa do balcão<sup>41</sup>.

O correr do tempo, considerando a carreira de um novato no balcão, é marcado por dois fatores principais: de um lado, o aprendizado acumulado relativo às suas tarefas (não só o aprendizado “oficial”, mas também o não-dito, como a percepção de pontos cegos e brechas na vigilância de clientes e gerência); de outro, a incorporação progressiva tanto de um esquema de hierarquias (onde é um *novato* em relação a outros, que são *chefes*) quanto de uma lógica de hierarquização (onde o novato já não é mais ele, e sim o outro, o próximo) baseada na alta rotatividade que se enfrenta ali. Essa socialização na dinâmica de trabalho do balcão acompanha uma alteração nas formas de tratamento por parte dos mais estabelecidos, bem como a redução de eventos de conflito explícito em que ele é o elo frágil. Isto não significa, no entanto, que Rodolfo ou Lucas tenham sido incluídos por Marcão ou Denis naquela *elite*, mesmo depois de um ano de trabalho na padaria, tempo considerável em comparação a outros bem mais efêmeros. Eles não eram mais tratados como novatos que deveriam ser enquadrados com veemência (outros passaram a ocupar este lugar, que eles mesmos se empenhavam para demarcar), mas nem por isso deixavam de ser novatos, de certa forma, aos olhos dos mais antigos - certamente estavam longe de integrar com alguns deles as camadas “mais altas” das confabulações hierárquicas do balcão ou mesmo de compartilhar aquele sentimento de estabilidade e segurança no emprego. "Aqui é tudo chefe, só tem chefe", Marcão brinca com um cliente, se referindo tanto à legitimidade de alguns para "ser chefe" quanto, ironicamente, à pretensão de alguns novatos (ou nem tão novatos) em equiparar-se a eles. "É tudo assim, tem que vir de

---

<sup>41</sup> Foote Whyte (1948) observa como a saída de funcionários afeta as relações de amizade como um todo e que estas são muitas vezes fundamentais para o bom desempenho do grupo. O autor exemplifica com um caso em que a gerência demitiu um funcionário identificado como “encrenqueiro”, na expectativa de resolver certos problemas no atendimento, e que isso teve um efeito oposto ao esperado, pois toda a atmosfera da “clique” se alterou para pior. Na padaria, analiso a questão por outro viés, como apresentarei a seguir: a saída de um funcionário dá suporte para a atualização daquela lógica da distinção entre os que ficam e os que saíram, ao permitir a apropriação individual desta mesma lógica por aqueles que são estigmatizados como novatos. Não me parece coincidência o fato de que Rodolfo tenha se mostrado mais animado justamente quando Lucas foi demitido. Seria interessante, no entanto, observar, na linha do que Foote Whyte traz, as consequências de uma hipotética saída de Denis ou de Marcão para a dinâmica do balcão.

dentro, aqui já vem de dentro, tá no nosso DNA, é raça mesmo, é raça". "E esse aí?", um cliente pergunta sobre Rodolfo. "É guerreiro também, tá aprendendo... falta é mais maturidade".

“Aí, chega aí” – Vitor sussurra para um balconista relativamente novo, cujo nome eu ainda desconhecia. “Que foi?”. “Chega aí!” Ele fala em volume baixo alguma coisa como “fica esperto que tá sobrando um aí, vai rolar uma cabeça”. Não ouço exatamente, mas entendo que havia entrado mais um balconista e, com isso, havia um “sobrando”. “Pô, tenho um filho pra criar, sou guerreiro!”, Vitor demonstra preocupação. Falam sobre Deus e Jesus: “tô com ele, não tenho medo de nada não”. Ele me explica a situação: “o Seu Jairo perguntou pra mim se tinha algum colega que queria trabalhar. Aí eu disse que sim, né, aí ele veio aqui hoje, mas pô, ele botou ele no horário da manhã também!” Seus olhos arregalados indicavam sua preocupação, mesmo que, tendo indicado ele mesmo seu “concorrente”, sua permanência fosse muito mais provável que o contrário.

Rodolfo estava sentado arrumando garrafas de refrigerante, e Denis implicava com ele: “vai ficar sentado?” Marcão entrou na provocação. “Ó, tão com dois sobrando aí, se bobear vai levar um chute na bunda!”. Levando em consideração que Rodolfo, a esta altura, já estava lá há mais de um ano e que já havia sido ameaçado por seus colegas mais antigos inúmeras vezes, perguntei aos dois, rindo: “ainda pegam no pé dele?”

“Pô, ele é gente boa, mas não pode dar mole... Esses dias o Seu Jairo falou pra ele abrir a loja, né, aí foi pegar o ferro pra abrir, não tava achando, procurou, aí foi, abraçou o Valter... O patrão logo fez um tsc tsc [balança a cabeça negativamente]. “Ele não gosta dessas coisas não?”, pergunto. “Não, ele é tranquilo, não fica muito em cima não, mas na hora que ele te pede uma coisa que precisa, se você fica lá brincando, aí pega mal, né. Tem que ficar esperto...” Rodolfo escuta a conversa e a interrompe. “Já tão falando de mim de novo?”. Denis retruca: “Vai levar chute na bunda, fica esperto!” “Só digo uma coisa”, ele levanta os ombros como

quem diz não se importar: “tô com Jesus. Quando uma porta se fecha abrem cinco”. Eles continuam a trabalhar, dou boa sorte a Vitor e vou embora.

Algumas consequências desse momento de tensão entre os balconistas: como eu havia imaginado, Vitor não perdeu seu emprego naquele momento. Após alguns dias, no entanto, Rodolfo e aquele outro novato se foram de lá. Momentos como esse, em que os balconistas percebem que haverá uma demissão, são interessantes porque explicitam a relação ambígua entre cooperação e concorrência entre eles, bem como expõem as possibilidades e perspectivas de cada um no balcão. Quem demonstrava perceber um risco efetivo de sair era justamente aqueles que não eram considerados da *chefia*, ainda que não fossem necessariamente *novatos*. Vitor, tendo “um filho para criar”, se mostrava mais temeroso que Rodolfo, que cursava faculdade de arquitetura e sua mudança para um emprego mais condizente com a área de formação já era prevista desde que ingressara, mais de um ano antes. Marcão e Denis não aparentavam preocupar-se com seus cargos, embora se notasse que ambos estavam mais agitados que de costume, cobrando seus colegas com mais ênfase e imprimindo um ritmo mais acelerado ao serviço. Talvez se possa relacionar essa postura nesse momento crítico a uma tentativa de legitimar uma posição: ao aumentar a intensidade de suas ações e cobrar um desempenho melhor do colega, o balconista se coloca em uma posição superior a ele; ao explicitar e reforçar nos outros uma insegurança quanto à estabilidade de seus empregos, ele tenta demarcar (para o patrão, para os clientes, para si mesmo) seu próprio lugar. O que consiste, de todo modo, na tônica da apropriação individual dos princípios de hierarquização entre os funcionários na padaria.

Essa impressão foi corroborada por outro momento similar, duas semanas depois, quando novamente havia a perspectiva de que um dos balconistas seria mandado embora: “Tá rápido demais hoje, Marcão, vai com calma!”, diz Gustavo. “Tem que ser rápido, né, que o homem botou um a mais aí, aí tem que mostrar serviço pra não sobrar pra mim, né?”, ele

responde, rindo. Valter comenta com Seu Jairo, logo em seguida, que Vitor estava com medo, preocupado. O patrão rebate do lado de fora do balcão: “Não, não tem que ficar ninguém preocupado, é só cada um fazer sua parte...” Eles brincam sobre quem “rodará”. Vitor parece realmente estar preocupado com a situação e desconversa: “Ó, não brinca comigo, heim?”

Dias depois, soube que ele de fato havia sido demitido. “Tava de aviso prévio, aí o homem disse que se ele se comportasse direitinho tirava [o aviso]. Aí tirou, mas aí começou a faltar muito, aí botou o aviso de novo. Foi pra [o turno da] tarde... mas tá faltando, aí não tem jeito mesmo”, me contou Marcão. “Aí veio um da tarde pra de manhã e tem outro novo aí...”. “Baiano!” Ouço a voz de Gislaine, que gritava para chamar o novato. Ele se irrita e se vira com cara amarrada: “já te falei que não sou baiano!”. Sinais de que um novo ciclo se iniciava...

É justamente no momento em que o balconista começa a se apropriar dos mecanismos hierarquizantes e a construir oportunidades de trabalhar sua posição de uma maneira mais favorável que a carga ofensiva contida na categorização do *novato* assume seu auge. Tendo assimilado todo um modo de se portar diante do trabalho, participado ativamente da socialização de sucessivos *novatos* e acompanhado a partida de um número considerável de funcionários, o balconista já não se compreende no mesmo nível daqueles aos quais ele mesmo dirige o rótulo e (res)sente, assim, o fato de não ter essa condição distintiva reconhecida. Esse ressentimento não é tão facilmente verbalizado, mas contribui para a eclosão de conflitos que muitas vezes culminam na demissão ou no abandono do emprego. Indagado a esse respeito, certa vez, (“ainda pegam no seu pé? [como estivesse começando]”), Lucas se limitou a responder com uma expressão facial de incômodo. Algum tempo depois, já não se encontrava por lá.

Encontrei, em outra padaria das redondezas, um balconista que me parecia familiar. Ele me disse que já havia trabalhado na Serrana. O reconheci, mas como ele passava a maior parte do tempo fazendo entregas, nesse período, não pude me aproximar muito dele. Sua aparência

me lembrava a de Lucas, e soube depois, comentando com Denis, que eles eram de fato irmãos.

Perguntei o que havia acontecido, que não estava mais lá.

Não respeitam o funcionário, não querem saber dele. Muito ruim lá. Pô, chegava às três horas todo dia, aqui entro só as cinco. Fiquei três meses lá. Aí eu ficava na entrega, aí vem um novato, entra, puxa saco e em dois meses já é promovido. Pô, puta falta de respeito com funcionário, não quer saber, não quer ouvir não. Aqui é mais tranquilo.

Vemos em sua resposta que a categoria novato reaparece quando ele analisa sua passagem pela Padaria Serrana. Apesar do balconista apontar a carga horária excessiva, a reclamação principal se refere à noção de que a ordem das coisas não fora respeitada: mesmo estando na padaria há menos de três meses, ele se considerava superior ao *novato* promovido, e deixa transparecer em sua fala um rancor por não haverem respeitado essa hierarquia. Quando eu soube ser ele irmão de Lucas, voltei àquela padaria e o indaguei a seu respeito, sobre o que havia ocorrido. Sua visão em relação ao irmão seguia a mesma linha: “mesma coisa [que no meu caso], não respeitam o funcionário não, não querem saber... falta de respeito, muita encheção”. Assim como na Serrana, no entanto, ele não durou muito tempo no novo emprego, e não tornei a vê-lo.

### **Outros tempos e a positividade da ausência: considerações finais sobre o tema da rotatividade**

Ao elencar a rotatividade no balcão como tema de análise, enfatizei desde o início que meu objetivo não seria compreender seus motivos ou mesmo dar voz àqueles que se foram. Se as circunstâncias específicas da saída de cada balconista poucas vezes eram apresentadas de maneira clara e detalhada, me chamava a atenção a apropriação deste tema por parte dos que permaneciam na padaria de modo a enfatizar condições de trabalho difíceis e, com isso, conceber-se individualmente em oposição àqueles que haviam sucumbido.

Em um contexto de um cargo considerado de baixo prestígio dentro do comércio, onde

nem uma idéia de “balconista” como uma profissão nem as divisões internas das tarefas e funções pareciam desempenhar um papel importante na elaboração daqueles trabalhadores sobre seu lugar no mundo do trabalho (e além), a dinâmica da relação simbólica entre a persistência e a desistência - ou entre aqueles que permaneciam e os que não aguentaram – se estendia ao nível das relações internas através de uma oposição entre funcionários mais antigos e os mais novos. Vimos que a associação entre o *novato* e a rotatividade, particularmente a partir da noção da desistência, engendrava uma relação que pode ser compreendida através do que Elias e Scotson apresentam como uma dinâmica entre *estabelecidos e outsiders*, uma dinâmica de classificação e distinção dentro de um contingente de pessoas que, aparentemente homogêneas sociologicamente em relação umas às outras, se conformam enquanto grupos desigualmente valorizados e simbolicamente conflitantes, embora vinculados de forma interdependente. Dinâmicas de estigmatização e construção de reputações se assemelham nos dois casos, tendo em vista, inclusive, ser semelhante o eixo em torno do qual se estrutura a legitimidade do grupo estabelecido: a maior antiguidade no local.

O tempo, no entanto, além desse referente classificatório, se mostra um fator de complexificação da análise. Ao tratarem desse tipo de relação, os próprios Elias e Scotson apontam que

a abordagem de uma figuração estabelecidos-outsidere como um tipo de relação estática, entretanto, não pode ser mais que uma etapa preparatória. Os problemas com que nos confrontamos numa investigação como essa só se evidenciam quando se considera que o equilíbrio de poder entre esses grupos é mutável e compõe um modelo que mostra, pelo menos em linhas gerais, os problemas humanos – inclusive econômicos – inerentes a essas mudanças. (2000, p. 36)

A questão com que me deparei ao analisar a dinâmica específica entre estabelecidos e *outsiders* na padaria ao longo do tempo<sup>42</sup> é que, se de fato não seria prudente abordá-la a partir de uma configuração estática, isso não se daria tanto em relação ao equilíbrio de forças entre os

---

<sup>42</sup> Isto é, tendo como base uma rotina de interações que se prolongou por alguns anos, do final de 2012 até o momento da escrita.

grupos, e sim a quem faria parte deles e, no limite, à própria noção quais seriam de fato esses grupos. Seria apressado, com efeito, limitar os vínculos entre os balconistas da padaria a essa configuração de dois grupos bem definidos, um *estabelecido* e outro *outsider*, uma *elite* estável e reduzida e um contingente sempre variável de *novatos*.

Como vimos, por um lado, a insistência com que entram e saem funcionários (isto é, a sucessiva criação de *novatos* e de *abandonos*) cria distinções concomitantes ao possibilitar a um *novato*, cuja construção como *outsider* fundamenta a concepção de outros como *estabelecidos* na padaria, construir-se ele mesmo em relação a outros *novatos* e, ao fazê-lo, colocar em discussão a legitimidade daquelas outras configurações que o envolvem<sup>43</sup>.

Há, evidentemente, um aspecto mensurável nessas configurações. Alguém que esteja no cargo há 5 anos poderá confrontar outro com apenas 5 meses de modo a almejar certa vantagem. O que torna o cenário mais complexo é o lugar da rotatividade na maneira como os balconistas concebem sua atividade e seu valor próprio dentro dela - estar no cargo há cinco anos torna-se relevante sobretudo porque outros não aguentam mais que um dia. A atualização dessa lógica se manifesta na noção do *aguentar*, o “eu aguento” refletido pela elaboração das inúmeras saídas em termos de um “não aguentar”. A percepção e a denúncia de condições de trabalho degradantes ao corpo e à vida social do balconista são enfatizadas no sentido de se converterem em valorização pessoal, em uma virtude de um *trabalhador* que adquire um caráter essencialmente individual. Nesse sentido, o tempo de permanência na padaria não comporta somente um acúmulo de dias, semanas, meses ou anos – ele está atravessado de maneira decisiva por uma progressiva percepção e apropriação criativas de sucessivos desligamentos do cargo, sucessivas passagens efêmeras pelo balcão.

As implicações dessa concepção multifacetada do tempo são importantes no que tange ao lugar e às possibilidades do funcionário recém-chegado, como vimos, mas ela atua também

---

<sup>43</sup> Como vimos, é preciso não só se questionar por que (ou como) o dominado aceita a relação, seguindo inspiração em Weber (1986), mas como essa apreensão implica em apropriação e atualização criativas daquela lógica.

na problematização do outro pólo, que até aqui se manteve inabalado: os próprios estabelecidos, a elite. Recordemos as dores que incapacitavam Valter de levantar uma xícara; o esgotamento de Marcão, ávido por dividir as tarefas com os novatos; as propostas de fuga e alternativas àquela rotina, tanto a que Marcão e Denis me fizeram para abrir uma loja de pastelzinho quanto o dilema de Marcão entre retornar a um posto de gerência ou permanecer ligado ao seu posto como “chefia” no balcão. A maneira como descrevem o cotidiano de trabalho na padaria pode ser apropriado de forma positiva, como valorização da capacidade e do esforço individual, conforme argumentei ao longo dos capítulos, mas ela não deixa de transbordar dor, cansaço e incerteza à medida que passa o tempo e se lhes esvaem as forças físicas. “E a idade vai chegando a gente precisa de uma segurança maior, uma garantia...”, dizia Marcão. “Não parece mas é pesado. Muito pesado.”

O tempo, eixo em torno do qual se apegam para conceber seu valor, prova maior e “objetiva” de sua capacidade, revela-se ao mesmo tempo uma evidência de sua fragilidade, os desafiando como um limite do qual se luta para escapar, mas que se aproxima cada vez mais. Assim, de forma análoga ao modo como desestabiliza o lugar do novato, permitindo-lhe uma apropriação positiva de sua participação na padaria, o tempo marcado pela rotatividade faz refletir nos próprios estabelecidos, como uma via de mão dupla, aquela desconfiança que eles mesmos despejam no novato, questionando as certezas e a estabilidade que baseiam suas elaborações hierárquicas. “Até quando?”, parecem se perguntar, nas entrelinhas, os balconistas mais experientes, agonizando entre a manutenção de seu lugar simbólico construído dentre os funcionários e o próprio limite de suas forças.

A dinâmica da padaria não pode ser plenamente compreendida, portanto, sem que se leve em conta a presença (através da ausência) daquelas pessoas que “não aguentaram” o serviço no balcão e deixaram o emprego. Como um outro *outsider* (ou talvez como um princípio recorrente de “outsiderização”, de invenção de outsiders) que paira sobre os balconistas, a

rotatividade é um componente fundamental na compreensão da maneira como estes concebem suas relações. Primeiro, porque confere o sentido de estabilidade àquela *elite*. Segundo, porque alimenta nos recém-chegados a oportunidade de se apropriar individualmente daquela lógica hierarquizante e almejar um outro sentido para sua participação no balcão. Por fim, porque se volta aos próprios balconistas que se concebem como estabelecidos de modo a abalar-lhes as certezas que baseiam suas elaborações.

Ao reger percepções mutáveis e contraditas, conflituosas e desajustadas e deslocar o princípio de valorização e distinção de si para o frágil âmbito da capacidade individual de aguentar a dureza do trabalho, a rotatividade faz da própria concepção e esquematização dos grupos uma etapa preparatória da análise. Na medida em que o princípio da distinção, o tempo de permanência no cargo, se define de forma ambígua – como duração, sucessão de rupturas e evidência de um limite –, os marcadores objetivos das posições individuais se tornam também incertos e ambíguos.

Ter em conta esses aspectos é essencial para que se compreenda as peculiaridades que esta dinâmica específica entre *estabelecidos* e *outsiders* apresenta neste contexto, bem como suas possíveis contribuições para um inventário mais geral desse tipo de vínculo. Investir nos mecanismos empíricos, nas pequenas situações em que se desenvolvem essas questões, pode apontar para complexificações importantes da teoria de Elias e Scotson, na medida em que confere uma fluidez maior aos grupos envolvidos, que não podem ser tão rapidamente identificados de maneira objetiva ou subjetiva - a fluidez e a ambiguidade dos próprios referenciais marcam a relação complexa entre configurações hierárquicas que confluem de maneira conflituosa, dialogando e inventando-se mutuamente.

**PARTE II**

## 2.1 Do ensino ao trabalho

Ao fim da minha pesquisa sobre a qualificação profissional no SENAI (ou, mais especificamente, sobre um curso de formação de padeiros), concebia diante de mim duas possibilidades para dar prosseguimento a meus estudos durante o doutorado. Por um lado, um foco mais expandido sobre o próprio Sistema: ir além da relação sala de aula-oficina e enveredar pelo cotidiano dos demais funcionários - as tomadas de decisão, o gerenciamento de recursos e tudo aquilo que envolvia a chegada de um conteúdo programático até os alunos e que aparecia “pronto” nas lições dos professores (ainda que esses conteúdos fossem reinventados nas interações com os alunos). Por outro, uma fuga do ambiente escolar do SENAI em direção ao trabalho propriamente dito, um retorno a meu projeto de pesquisa original.

Minhas primeiras tentativas de conformar um novo “campo” de pesquisa foram dirigidas àquela primeira possibilidade. No entanto, uma vez que o lugar restrito do aluno se mostrara insuficiente para lidar com certas temáticas, seria preciso repensar minha relação com professores e funcionários para negociar uma nova inserção, não mais atrelada à relação de aprendizagem, mas enfatizando alguma espécie de “autoridade” ou “especificidade” de pesquisador. Esperava, para isso, que a circulação da dissertação consolidasse essa nova posição, esclarecendo procedimentos, objetivos e possibilidades de uma etnografia. Ao mesmo tempo, tinha boas expectativas de que o acompanhamento dessa circulação e das reações às leituras oferecessem dados interessantes sobre as diferentes posições e relações dentro do Sistema: como seria interpretada pelos professores, pelos alunos e secretárias de educação? Que trajetórias percorreria a partir de cada um desses leitores e sua inserção diferenciada na rede de relações que constitui o SENAI?

Entreguei cópias da dissertação a um dos professores com quem havia tido mais contato, à secretária de educação e a alguns alunos. À exceção dos alunos, que me cobravam o texto,

tanto o professor quanto a secretária receberam as cópias com surpresa: “não sabiam” que eu estava fazendo pesquisa, embora soubessem que era antropólogo e eu tivesse deixado claro desde o início meu duplo interesse no curso. Passaram os olhos no sumário e demonstraram curiosidade sobretudo por temas como o humor presente nas aulas - talvez não esperassem algo tão focado no cotidiano. Aparentemente entusiasmados, prometeram dar um retorno sobre as leituras.

Enquanto esperava o retorno prometido (que nunca ocorreu), dediquei-me às disciplinas oferecidas pelo PPGAS. Uma delas, Antropologia do Trabalho - Memórias, trajetórias e biografias, lecionada por José Sergio Leite Lopes e Marta Cioccarri, sugeria um exercício de pesquisa como trabalho final: produzir uma “entrevista biográfica”, algo que havia planejado antes, mas que não havia colocado em prática. Com o duplo pretexto de realizar este trabalho e retomar a pesquisa para o doutorado, voltei ao SENAI em novembro de 2011 para combinar uma entrevista com um dos professores.

A entrevista foi realizada em condições difíceis. Como professores e alunos conversavam muito sobre experiências de profissão e de vida, trocavam conselhos e avaliações sobre oportunidades de trabalho, esperava semelhante profusão de narrativas de meu informante. Apartado do contexto das aulas, no entanto, a qualidade e a quantidade das falas caíram consideravelmente. Era uma conversa engessada, dura, que muito pouco lembrava o ambiente descontraído e inspirador que havia encontrado durante os seis meses de duração do curso.

Se a dinâmica do curso estava fortemente relacionada a este contexto dialógico onde alunos e professores reinventavam o conteúdo previsto através de pequenos ganchos e encadeamentos nas falas, a proposta de isolar a produção dessas informações sob a forma de uma entrevista biográfica contribuía apenas para evidenciar e esclarecer a produtividade e a qualidade do contexto anterior. Pude, com isso, refletir sobre as dificuldades encontradas e

aprofundar certas características do contexto das aulas (Cariço, 2013), mas o segundo e principal objetivo - retomar as relações para uma nova pesquisa - parecia longe. Para completar, a entrevista não foi o único aspecto desanimador dessas primeiras investidas.

Logo ao atravessar o portão do prédio da panificação, algumas mudanças se faziam notar. A confeitaria estava vazia, em obras; os corredores, apertados por enormes equipamentos que modernizariam as instalações da oficina. Seria um momento ideal para conduzir a pesquisa, já que o acompanhamento de reformas como essa permitiria desvendar uma série de relações importantes. A responsável pela unidade, antes mesmo que eu expusesse minhas intenções, parecia receptiva à idéia de que eu seguisse pesquisando no SENAI: me incentivava a permanecer ali, a fazer outro curso, por exemplo, mas logo fazia uma ressalva: era preciso esperar “arrumar a casa, deixar a bagunça passar”. Tentei argumentar que era justamente a bagunça que me interessava, mas minha comunicação ali estava difícil. Suas preocupações voltavam-se para as muitas providências a serem tomadas, às demandas das muitas pessoas envolvidas com as obras, professores, funcionários das empresas responsáveis etc. Vi-me, enfim, sozinho no corredor, sem assunto, enquanto meus “nativos” andavam de sala em sala, de obra em obra, trocando idéias, informações, sugestões e avaliações daquele processo etnograficamente tão rico que estava ocorrendo no momento. As preocupações no SENAI eram muitas, e a presença de um pesquisador acompanhando todos os pormenores que envolviam as mudanças na unidade não parecia ser uma prioridade para ninguém. Reconhecia ali, enfim, uma preciosa fonte de dados, mas não conseguia senão lamentar o esgotamento de muito do seu frescor diante dos meus olhos. Insistir nesta linha de pesquisa sabendo que só poderia ter acesso retrospectivamente a algo que estava ocorrendo naquele momento me parecia um tanto quanto desestimulante.

Em meio às inquietações sobre os rumos da pesquisa, diluídas pelo cumprimento do restante das disciplinas de doutorado, não deixava de acompanhar o discurso institucional do

SENAI, que me chegava através de e-mails padronizados com propagandas de cursos, palestras e avaliações sobre o mercado de trabalho. Temas como a necessidade da qualificação, a falta de profissionais qualificados e a rápida inserção dos alunos no mercado, fundamentados por índices de até 100% de “absorção de mão de obra” (“só fica desempregado se quiser”, escutei em uma palestra), me chamavam atenção e me pareciam indicar um caminho viável para contornar as dificuldades que havia encontrado anteriormente de estabelecer contatos e inserções que me permitissem realizar de fato uma pesquisa etnográfica sobre o dia-a-dia da produção de alimentos. Afinal, eu tinha, além do meu diploma de mestre em Antropologia Social, um certificado de padeiro, um documento que poderia me abrir portas preciosas naquele meio. Decidi que tentaria, uma vez mais, portanto, abordar o trabalho na “prática”. Diferentemente da tentativa de aproximação anterior, em que me posicionava como um pesquisador, desta vez buscaria fazê-lo como um postulante a uma vaga no plantel de funcionários de uma empresa do setor.

### **Pesquisadores na fábrica**

Meu projeto não era de todo novo no âmbito da literatura sociológica. Ao decidir empregar-me eu mesmo em uma padaria, seguia inspiração em alguns intelectuais considerados clássicos que se colocaram em situação semelhante, isto é, que fizeram da própria participação no cotidiano das fábricas como trabalhadores material para suas reflexões.

A primeira autora que destaco é Simone Weil, que, em meados da década de 30, decidiu submeter-se a uma “vida operária”, isto é, mergulhar na condição de opressão dos trabalhadores para compreendê-la. Embora filósofa, é curiosa a maneira como sua trajetória e objetivos se assemelham ao método da etnografia proposto por Malinowski (1978), o “tornar-se nativo” para compreendê-lo: viver entre um povo tempo o bastante para participar de seu cotidiano,

acompanhar suas práticas, pensar e sentir, enfim, como um membro do grupo. É uma noção de entendimento que passa necessariamente pela capacidade de sentir como os trabalhadores das fábricas sentem, para então colocar-se em posição de construir uma agenda política que desse conta das questões que efetivamente os assolariam. Ciente das costumeiras críticas que essa proposta receberia, a própria autora defendeu sua validade:

Se alguém, vindo de fora, penetra numa dessas ilhas e se submete voluntariamente à infelicidade por um tempo limitado, mas longo o bastante para impregnar-se dela, e se conta depois o que sentiu, facilmente verá contestado o valor do seu testemunho. Dirão que sentiu diferente dos que estão lá de modo permanente. Terão razão, se essa pessoa se entregou apenas à introspecção; ou ainda se apenas observou. Mas se ela conseguiu esquecer que vem de outro meio e para ele vai voltar, e que está aí apenas como numa viagem, se comparou continuamente o que sente em relação a si própria com o que vê nos rostos, nos olhos, gestos, atitudes, palavras, acontecimentos grandes e pequenos, cria-se nela um sentimento de certeza infelizmente difícil de se comunicar. (Weil, 1996, p. 167)

De todo modo, é inegável que sua experiência esteve fortemente marcada por sua posição anterior de intelectual, engajada com as discussões de socialistas e comunistas, e que pressupostos do que seja o trabalho aparecem bem fortes. Quando Weil enfatiza a importância de sentir ela própria a condição operária (e isso aparece inúmeras vezes nos textos), uma grande parte desse sentimento significa sofrer, de várias maneiras, tal qual o operário deve sofrer. É impressionante a semelhança de seus relatos com aqueles que seriam produzidos mais tarde por sobreviventes de campos de concentração – temas como a fome, a dor, a infelicidade e a configuração da fábrica e do campo como mundos próprios e extremamente marcantes são trazidos e trabalhados de maneiras parecidas em relatos como os de Primo Levi, por exemplo, como destaque nos trechos a seguir, escolhidos dentre muitos possíveis. Tal como o Campo, a fábrica se apresenta nos textos de Weil como uma força própria, capaz de desumanizar o trabalhador através do jugo da obediência, da repetição, do cansaço, da fome.

Assim como a nossa fome não é apenas a sensação de quem deixou de almoçar, nossa maneira de termos frio mereceria uma denominação específica. Dizemos “fome”, dizemos “cansaço”, “medo” e “dor”, dizemos “inverno”, mas trata-se de outras coisas. Aquelas são palavras livres, criadas,

usadas por homens livres que viviam, entre alegrias e tristezas, em suas casas. Se os Campos de Extermínio tivessem durado mais tempo, teria nascido uma nova, áspera linguagem, e ela nos faz falta agora para explicar o que significa labutar o dia inteiro no vento, abaixo de zero, vestindo apenas camisa, cuecas, casaco e calças de brim e tendo dentro de si fraqueza, fome e a consciência da morte que chega. (Levi, 1988, p. 125-126)

Se a vida da fábrica fosse isso, seria belo demais. Mas não é isso. Estas alegrias são as alegrias dos homens livres, os que povoam as fábricas, não as sentem, a não ser em momentos curtos e raros, porque não são homens livres. Só as podem sentir quando esquecem que não são livres; mas raramente podem esquecer, porque a morsa da subordinação se torna sensível, através dos sentidos, do corpo de mil miudezas que preenchem os minutos que formam uma vida. (Weil, 1996, p. 157)

Sem qualquer tipo de subestimação das condições em que se trabalhava nas fábricas, não é possível deixar de apontar a influência de sua trajetória e expectativas na sua experiência de “trabalhadora”. Pode-se perceber uma busca incessante pelo sofrimento oriunda de sua condição de intelectual que deseja ser trabalhadora (e de certos pressupostos do que seja essa condição de trabalhador, do que é trabalho, sofrimento etc.), bem como uma certa homogeneização quase narcisista da “condição operária”. Por outro lado, talvez por essa própria capacidade discursiva de intelectual, a descrição de Weil apresenta uma enorme e inspiradora riqueza de detalhes de práticas, pequenos gestos e movimentos performados nas diversas atividades que desempenha em seus cargos. Outro aspecto importante de suas reflexões é a centralidade que assumem as relações internas à fábrica para a constituição da visão de mundo que os trabalhadores possuem, as disputas e tensões entre diferentes cargos, a relação com as máquinas, os momentos de cumplicidade e revolta. Não se trata, para a autora, de uma questão que se resolva com os conceitos de lucro ou mesmo de modo de produção capitalista ou comunista, mas da maneira como as relações de produção cotidianas conformam a vida e felicidade das pessoas.

De modo semelhante a Simone Weil, outro francês, Robert Linhart, fez parte daqueles intelectuais que, no final dos anos 60, procuraram utilizar sua entrada na fábrica para organizar politicamente os trabalhadores. Seus objetivos mais concretos ou imediatos, em comparação

com o projeto epistemológico de Weil, talvez tenham reduzido a ânsia pela conformação de uma “condição operária” a partir de sua experiência subjetiva. Tratava-se, para ele, de infiltrar-se na fábrica (chegou a inventar um passado de experiência como trabalhador) para analisar as relações em que se envolviam os trabalhadores na produção e fomentar redes de organização política. Uma vez dentro, passa aos poucos a conhecer seus colegas, compreender as particularidades das relações de trabalho e as possibilidades de resistência (Linhart, 1980).

Se o título original de sua obra mais conhecida, *L’Etabli*, enfatiza essa condição ambígua em que se colocava, a tradução brasileira destaca o que é, afinal, o outro mote da narrativa: uma greve na fábrica, sua gênese, suas dinâmicas e suas consequências. Acompanhar esse movimento, relatado em tom até mesmo literário, traz como consequência a elucidação de uma série de relações da fábrica. Nesse sentido, inclusive, sua inserção peculiar e a maneira como o autor a trabalha faz de sua obra um interessante eixo comparativo com análises mais “distanciadas” sobre o mesmo tema, como a de Loyd e Warner, *The social system of the modern factory. The strike: a social analysis* (1965).

A entrada na luta de classes pelo seu nível mais baixo, das “trincheiras”, como Linhart sugere, o coloca diante das condições reais, empíricas, com as quais essa luta deve lidar. É preciso superar o cansaço, a redução do pensamento, como já se desesperava Simone Weil, mais ainda quando se é um intelectual que pouco está acostumado ao trabalho físico pesado. Mais que isso, no entanto, a linha de montagem não oferece condições ideais para diálogos mais desenvolvidos. É preciso fazer propaganda em migalhas, entrecortadas pelo ritmo da produção, abafadas pelo cansaço e as dores que tentam se impor nos horários de “folga”. Há a vigilância dos chefes, o sindicato amarelo, a “organização racional do trabalho”...

É interessante também como o autor trabalha suas próprias angústias, derivadas de sua posição ambígua: valeria a pena, se no fim do dia ele ajuda a produzir 145 carros para a Citroen enquanto o avanço do movimento político se dá tão lenta e truncadamente? O que fazer quando

a greve, cuja eclosão se dá triunfante, sinaliza fragilidade logo na primeira semana? Essas questões, mais que simples angústias ou indícios da impossibilidade de vitória, são transformadas em motivação para se compreender as dificuldades reais de se superar a dominação do trabalho capitalista. Os fatores e valores capazes de desencadear a revolta, as estratégias para parar a produção sem pôr em risco os trabalhadores individuais, as contra-estratégias da empresa (as transferências, demissões, a individualização das ameaças); o valor da greve para além da disputa econômica e imediata, sua incorporação como memória, como experiência que alimenta outras e a própria dignidade dos trabalhadores, o orgulho pela luta, o prazer da disputa. Linhart discute relações de produção sob óticas a princípio estranhas à economia ou a uma conjuntura política, mas que operam de modo muito intenso na visão das pessoas envolvidas, sejam chefes ou funcionários.

Se a motivação política fundava toda a proposta de imersão de autores como Simone Weil e Robert Linhart, em que pese suas diferenças, Donald Roy, sociólogo norte-americano, parece ter adotado outro caminho: de origem popular, empregou-se em vários postos da indústria antes e durante a realização de seus estudos, para custeá-los<sup>44</sup>. As influências de Hughes e da Escola de Chicago se fazem presentes em seus artigos na atenção às dinâmicas da interação no cotidiano do trabalho, na preocupação em compreender como os trabalhadores percebem e significam suas posições em relação umas às outras. Assim, fala sobre a luta contra o tédio a partir do “banana time”, isto é, de certas provocações cotidianas que pontuam e ditam o ritmo do expediente (1959). Do mesmo modo, procura trazer a percepção e as estratégias dos trabalhadores quanto ao sistema de metas estabelecidas para a produção (1953). Se aspectos

---

<sup>44</sup> Ao aproveitar sua experiência de trabalhador nas fábricas, Roy leva a sério, através de outro prisma, o que já dizia Foote Whyte (1994): que o trabalho de campo envolve, afinal, a própria vida do pesquisador com seu objeto. Se em geral a vinculação acadêmica, nesses casos, precede a incursão a certos meios sociais, isto não é uma ordem necessária, desde que se saiba fazer bom uso das experiências. Não precisamos (e talvez não devamos) separar nossa trajetória “de vida” da “profissional”, embora procuremos em certos momentos distinguir e hierarquizar nossa participação em diferentes redes de relações: é na confluência dessas múltiplas influências que seguimos nossa trajetória de pesquisadores, professores etc – no fim, a própria vida. As trajetórias dos autores citados aqui apontam, de maneiras distintas, esse processo fundamental de uma etnografia cuidadosa.

como estes foram também abordados por Weil e Linhart, a ausência de um forte cunho político nos objetivos de Roy permite explorá-los em suas peculiaridades, que se destacam em si mesmas, na descrição<sup>45</sup>.

Um pouco antes das pesquisas de Donald Roy, Foote Whyte, mais conhecido por seu clássico estudo de gangues, envolveu-se em um projeto em conjunto com o Comitê de Relações Humanas da Indústria de Chicago para produzir um registro bastante interessante do tema. O resultado dessa associação entre academia e indústria foi publicado com o título de “*Human relations in the restaurant industry*” (1948), uma espécie de guia sociológico para supervisores e gerentes que, fortemente baseado em sua pesquisa de campo, consegue também ser de grande valor para pesquisadores da indústria. Para compreender as relações dentro de restaurantes, o autor esmiúça as interações entre as diferentes posições envolvidas, associadas às trajetórias e expectativas das pessoas que as compõe; seguindo a tradição de seu livro mais conhecido, dedica espaço também à importância da formação de grupos de amizade no cotidiano do trabalho e mesmo nas concepções e projetos que as pessoas concebem para suas vidas. Seu conteúdo, enfim, fornece pistas interessantes para se estar atento em uma etnografia. A pesquisa que originou esta obra foi realizada em conjunto por uma série de pesquisadores, muitos dos quais se puseram em contato direto com a indústria de restaurantes, ocupando eles mesmos cargos em variados estabelecimentos. Infelizmente, essa inserção não é aprofundada, muito em função, provavelmente, do próprio formato do empreendimento.

O mesmo não se pode dizer da última pesquisa que destaco aqui. Trata-se da pesquisa de Carmen Rial, que trabalhou durante três meses em uma rede de *fast food* na França como

---

<sup>45</sup> Não é meu objetivo aqui produzir uma revisão bibliográfica exaustiva sobre o tema, apenas apresentar algumas pesquisas que me serviram de inspiração e contribuíram para a conformação de um corpo de experiências que eu levaria comigo a campo. Registro, de toda forma, que poderiam ter sido incluídos autores como Burawoy, que ao longo de sua carreira inseriu-se em vários tipos de trabalho ao redor do mundo para repensar a teoria marxista desde um ponto de vista etnográfico. Ele revisitou, inclusive, a mesma fábrica que Donald Roy trabalhara trinta anos antes, podendo assim empreender um interessante caso de comparação entre o contexto do qual cada um fez parte e entre suas análises. (Burawoy, 1979 e 2009)

parte de um estudo mais amplo relativo a um “processo de globalização cultural, tais como a tendência a uma homogeneização planetária e a conseqüente norte-americanização da cultura francesa”<sup>46</sup>. A autora traz em ricos detalhes sua experiência no tumultuado ritmo de funcionamento de uma loja, bem como sua própria relação com essa jornada. Sua passagem por essa empresa, enfim, fez parte de todo um processo no qual procurou, através da combinação de uma série de técnicas e fontes diversas referentes a uma multiplicidade de locais e contextos, refletir na própria definição convencional de “campo” o que *o fast food* fez com a alimentação, imprimindo-lhe um caráter mais complexo, fragmentado e multifacetado. As aproximações e diferenças desse contexto de produção com uma padaria tal como apresento na minha pesquisa são ingredientes férteis para a comparação e a elaboração de questões e respostas.

Embora eu não tenha de fato ingressado na produção de pães na pesquisa realizada no mestrado, acredito que possa aproximar minha experiência a esse tipo de inserção, já que minha participação como aluno de um curso de formação de padeiros parecia dificultar uma separação mais clara entre pesquisador e pesquisados. Por mais que eu enfatizasse minha vinculação acadêmica e meus interesses de pesquisa, essa condição se diluía em um contexto onde, em primeiro lugar, se agrupavam pessoas das mais diversas formações e ocupações profissionais, do “universitário” à “culinarista”, da “estudante” à “desocupada”, do “almoxarife” ao “antropólogo” - eu era, nesse sentido estrito, apenas mais um atraído pela força de referência do SENAI. Em segundo lugar, minhas preocupações de pesquisa também se diluíam em um contexto altamente reflexivo, isto é, um contexto onde todos estavam explicitamente voltados a si mesmos em função de um projeto de vida, uma trajetória que se buscava influenciar através de uma formação no curso. Se se discutia uma série de questões que me interessavam enquanto

---

<sup>46</sup> Uma pesquisa sobre *fast food* justamente na França, o que torna seu objeto uma espécie de contraste bastante curioso e interessante com o que Bertaux e Bertaux-Wiame analisavam, de outras maneiras, sobre a permanência das padarias artesanais no país.

pesquisador, eu não precisava introduzi-las sempre ou forçosamente. Concepções de trabalho, salário, produção, trajetórias e valores se atualizavam a todo momento, independentemente da minha atuação voluntária. Eu era uma figura estranha, pouco compreendida, é verdade, mas não muito mais que isso. Não havia ali nenhum interesse maior na minha pesquisa ou nos seus possíveis desdobramentos.

Essa falta de uma motivação especial por parte das pessoas envolvidas para participar de uma pesquisa ou buscar uma visibilidade maior para algum aspecto se mostrou muito intensa no momento em que procurei alterar o tipo de perturbação que provocava, isto é, uma alteração no estilo das relações. Ao propor isolar a figura de pesquisador da de aluno através de entrevistas mais formais, afastadas de um contexto anterior, uma certa falta de assunto característica de um certo desinteresse ou ausência de questões latentes pareceram emperrar este tipo de abordagem. As dificuldades encontradas, por outro lado, confirmavam a importância da minha condição em campo: era sobretudo porque me colocava naquela posição de aluno, muito mais que de etnógrafo, que as interações se mostravam produtivas e eu podia me alimentar desse fluxo de falas, ações e reflexões. Trabalhar em padarias como forma de conduzir a pesquisa não seria, portanto, dar sequência apenas a um tema de pesquisa, mas também a um modo de construir um “campo” que se mostrara produtivo anteriormente.

Há, no entanto, uma questão de fundamental importância se se deseja enfrentar este tipo de empreendimento: como entrar na fábrica? Como ser aceito para trabalhar em atividades concebidas quase que em oposição ao trabalho de um intelectual acadêmico? Contatos com níveis mais elevados nas hierarquias do local onde se pretende trabalhar muitas vezes se constituem como a única possibilidade real de entrada (inclusive em relação a pesquisas que não se baseiam nesse tipo de inserção do pesquisador como “trabalhador”), mas apresentam também complicações em relação ao tipo de interação que se procura ter com os demais

trabalhadores<sup>47</sup>.

Roy não tinha isto como um problema, já que sua inserção como trabalhador precedia a relação de pesquisa. Linhart, por sua vez, argumenta em seu livro que não teve dificuldades de conseguir a vaga: simplesmente inventou um passado operário e, além disso, “tinha o ar suficientemente acobalhado para passar, sem suspeitas, por um candidato operário” (1980, p. 16). Mesmo Rial pôde contar com uma conjuntura de certa forma favorável, dado que o *fast food* era tido como um emprego ideal para estrangeiros sem documentação, inclusive, e com o tempo limitado. O próprio “handicap linguístico” se convertia em vantagem, na medida em que facilitava o trabalho de omissão da pesquisa e do ensino superior. (2003, p. 78)

Da minha parte, não possuía contatos com esse meio<sup>48</sup>, nenhuma experiência prévia e, definitivamente, não tinha “cara de padeiro”, o que quer que isso signifique, como me explicitou uma aluna do SENAI logo nas primeiras aulas, antes mesmo de saber da minha pesquisa. Possuía, sim, aquele certificado de padeiro, e esperava que essa pudesse ser a chave que me abriria as portas ao cotidiano da produção. Dessa forma, dei início, em setembro de 2012, a uma procura que já imaginava ser ingrata, mas que poderia revelar dados importantes justamente em sua peculiaridade: encontrar um emprego em uma padaria para, com isso, realizar minha pesquisa de doutorado.

---

<sup>47</sup> O que não significa de modo algum que estas complicações deslegitimem a relevância de uma pesquisa, que não possam ser contornadas e mesmo apropriadas como objeto de análise.

<sup>48</sup> De toda forma, queria evitar, ao menos de início, entrar “por cima”, o que abarcava inclusive uma mediação mais direta do próprio SENAI. Tinha certa pretensão de inserir-me “por baixo”, como uma pessoa qualquer supostamente faria.

## 2.2 Procura-se: em busca de um campo

"Estudante" desde os 3 anos de idade, meu investimento profissional se deu apenas em uma via, a acadêmica. Ingressei no curso de Ciências Sociais da UFRJ logo após terminar o ensino médio, com 17 anos, e da mesma forma prossegui os estudos no Museu Nacional, cursando mestrado e doutorado em sequência. Fui bolsista do CNPq durante parte da graduação e ao longo da pós-graduação. Com 26 anos recém-completados, portanto, meu primeiro passo seria providenciar uma carteira de trabalho.

Documento em mãos, me cadastrei no que chamam de "banco de empregos", um sistema onde "empregadores" registram suas demandas e os "trabalhadores" podem buscá-las, inclusive pela internet. Como ocorre em todo cadastro, esse preenchimento de dados onde os indicadores relevantes já estão definidos a priori, sem muita margem para meios termos, me vi constrangido, de certa forma, pela dificuldade de responder corretamente ao que a funcionária me perguntava: é chefe de família? Possui dependentes? Qual a renda familiar? Não sabia o que responder - não estava clara para mim a relevância que estas respostas teriam no decorrer do processo, e temia que minha condição objetivada pelo sistema fosse de alguma forma incompatível com os requisitos das ofertas de emprego. Alheios às ambiguidades que a minha pesquisa produzia naquele contexto, os dados precisavam ser preenchidos. "Tem que botar alguma coisa", insistia a funcionária. Estimei e inventei números e cifras, às vezes sugeridos por ela mesma. Pouco importava, creio.

Disse que procurava vagas de ajudante de padeiro, ajudante de confeitiro e de balconista de padaria. Em poucos minutos, o sistema já havia encontrado um lugar para mim: um supermercado procurava por um ajudante de padeiro. Um local que eu não conhecia, mas sabia onde era: nem perto nem longe demais, em um bairro próximo. "Que eficiente", pensei. Não esperava tanta facilidade.

Um supermercado não era meu ideal de pesquisa, exatamente. Faltavam o dinamismo da rua e o balcão com café, pão na chapa e conversas aleatórias. Além disso, lembrava com temor do que ouvira algumas vezes no SENAI: "trabalhar em supermercado é a maior exploração". Por outro lado, não poderia me dar ao luxo de dispensar oportunidades, pois correria o risco de não encontrar outras. De toda forma, poderia ser interessante investigar um momento talvez incipiente de um processo anunciado por alguns moradores da cidade: que, no futuro, só haveria padarias de mercado, as únicas capazes de se manter frente aos altos custos com aluguel. Começo a esboçar a tese na minha cabeça.

## **O Armazém**

Saí do balcão de empregos com carteira de trabalho e uma carta de recomendação em mãos, que dizia para procurar Juliana, no “Armazém”, em no máximo 5 dias. Conforme se aproximava a entrevista, uma série de preocupações se tornava latente e me deixava cada vez mais ansioso. Fiz a barba na véspera, mas com que roupa eu iria? Como me apresentar sem evidenciar ou enfatizar a estranheza da minha posição ali? Como falar de mim, do doutorado, da minha qualificação acadêmica e profissional? Seria melhor expor minha pesquisa ou tentar de alguma forma contornar esse assunto?

Me incomodava, ainda, não dispor de nenhuma informação prévia a respeito das condições de trabalho que encontraria. Não me haviam informado nada: horários, salário, tarefas, tudo isso era uma incógnita. Deveria aceitar a oferta, fossem quais fossem as condições? Seria capaz de aguentar o ritmo? Por quanto tempo? Como seriam meus colegas de trabalho, como me receberiam? Tento manter a calma e o foco. Seria apenas a primeira entrevista, e só tinha a ganhar: negativa ou aceitação, ela já produziria dados em si mesma.

Saltei do ônibus na hora indicada, entrei no Armazém e me dirigi a um balcão em um

canto, destacado dos caixas. Perguntei por Juliana, como indicava a carta, e informei ser a respeito da vaga de ajudante de padeiro. Após uma certa espera, ela apareceu: aparentemente mais nova que eu, me cumprimentou e perguntou se havia levado currículo. Sim, havia improvisado um de manhã, às pressas - não me veio à mente que seria conveniente ter um em mãos até uma hora antes de sair. "Tem experiência, já trabalhou antes?". Disse que não, mas que tinha cursos, apontando os poucos atrativos impressos na folha que havia lhe dado. Juliana olhou meu currículo por dois segundos, agradeceu e se despediu. Perguntei se entraria em contato, e ela disse que sim - a primeira das muitas recusas que receberia.

### **Os classificados**

Os jornais apresentam aos domingos uma certa profusão de ofertas de emprego em suas páginas de classificados. Na primeira semana em que os comprei, havia pelo menos quatro anúncios que me interessavam diretamente, vários com entrevista marcada para o dia seguinte, o que compunha um cenário bastante animador. Ao contrário da experiência no Armazém, onde a idéia de montar um currículo só me ocorrera na manhã da entrevista, agi com antecedência, dessa vez. Investi na preparação não de um, mas de várias versões. Algumas informando que possuía mestrado, outras que omitiam essa informação, indo até a graduação; o domínio de idiomas estrangeiros também era exposto ou não de acordo com a vaga pretendida ou pela imagem que eu construía da empresa; indicava em algumas que buscava certas vagas (as que eram anunciadas, além de outras que julgava possíveis em cada caso); por fim, uma foto minha estampava algumas dessas versões, já que este era um requisito de vários dos anúncios.

Deixei alguns currículos na portaria do jornal, como solicitado, em resposta a anúncios que não explicitavam as empresas a que se referiam. Apenas uma, que será mencionada mais adiante, entrou em contato comigo. Outros anúncios, no entanto, solicitavam a presença dos

interessados para entrevistas no local, o que me permitia uma certa margem de escolha e uma investigação prévia do tipo de estabelecimento (ainda que muitas vezes limitada a uma rápida e superficial visita de reconhecimento como cliente). Descartei alguns que julguei que jamais iriam me aceitar, mas outros me animavam especialmente.

### **"Não vou mentir pra você": investimentos e expectativas**

PADARIA precisa de Balconista salário da classe mais V.T + lanche, comparecer para entrevista segunda feira 15/10, das 8:30h as 10:30h, 14:30 as 16:30, Padaria ... Rua ...

A primeira entrevista do dia seguinte carregava uma série de expectativas. A padaria era do tipo que eu idealizava para a pesquisa. Menos perto da minha casa que outras, mas perto o bastante para ir a pé, em 10 minutos. Uma padaria "de rua", tradicional, movimentada. Havia um balcão onde serviam cafezinho e pão na chapa. Produtos bonitos também. Cheguei um pouco mais cedo que o indicado e perguntei pela vaga. Uma funcionária que arrumava alguns produtos em uma estante me indicou outro funcionário, no local onde se serviam os pães franceses, com uniforme de cor diferente. Ele chamou um terceiro, mais velho, que me convidou para entrar.

Subimos uma pequena escada e passamos por tetos baixos, cheios de vigas traiçoeiras ("cuidado com a cabeça!"). No curto caminho, pude ver a padaria. "Barra pesada", pensei: pequena e apertada, comparada a do SENAI, com muitos pães em assadeiras posicionadas em cima do forno. Chegamos a uma salinha, que devia ser a dele - um cubículo, na verdade. Me disse para sentar (felizmente, pois a altura da sala não era suficiente para que ficasse confortavelmente em pé) e preencher uma ficha enquanto terminava de tomar café. Comparada a outras fichas que já havia preenchido em outras oportunidades, esta era bem simples. Pedia

meu nome, idade, escolaridade, endereço, disponibilidade de horário e se fumava ou não. Nada a respeito de religião, horário dos cultos ou *hobbies*, desta vez. Meu currículo não seria necessário.

O senhor retornou à sala, olhou minha ficha e se mostrou surpreso ao ler que possuía ensino superior completo: afinal, se eu tinha superior completo, por que trabalhar lá? Respondi que, “na minha área”, era preciso doutorado para ser professor e que, fora isso, não havia muito mercado. Enquanto percorria esse longo trajeto, precisaria “arrumar alguma coisa”. Disse que havia feito mestrado “nessa área de panificação”, sobre a formação de padeiros, que havia feito os cursos do SENAI, e por isso procurava emprego em padaria.

"O que te falaram no curso?" Hesitei por um instante, sem saber o que responder. "Se trabalha muito aqui.", ele complementou. Concordei que sempre diziam que "aqui é só 1 quilinho, lá fora..." - "Aqui a gente faz 20 kg [de uma vez só, cada vez que usa a masseira]", me interrompeu, dizendo ser pesado o trabalho, todo dia. "Não tem domingo, feriado, natal, nada. São 2 turnos, de 6 às 14h e de 14 às 22h. Na prática é mais, porque tem que chegar antes pra ter pão e estar tudo pronto pras 6". Já sabia que a jornada não seria pequena, mas colocada daquela maneira, me fez parecer especialmente dura. Talvez tenha acusado o golpe, naquele momento. De forma simpática, ele seguiu comentando o que esperava do funcionário: "Eu preciso de um balconista, né? O profissional tem que ser ágil, lidar bem com o público e com os colegas... Fazer sanduíche, servir café... o que você acha disso, acha que dá conta?".

Ele demonstrou interesse em saber o que eu preferia fazer ali: se gostaria de trabalhar na lanchonete ou servindo os pães. Conversamos sobre minhas pretensões de ser realocado em algum momento para a padaria, o que me parece agora uma iniciativa precipitada. Foi sincero, enfim, e disse que tinha uma preocupação: que eu fizesse de lá um “estágio remunerado”, quer dizer, ganhar experiência e depois sair para ser professor. "Aqui eu tenho funcionário que tá com a gente há 12 anos. Tem funcionário que tá com a gente há 14 anos. Eu não vou mentir e

dizer ‘ah, que bom que você tem superior completo’. A minha preocupação é de que a padaria fique pequena para você. Entende? O salário é o da categoria [o piso, em torno de 700 reais - faz um gesto com os ombros de que aquele era o cenário e não haveria como eu almejar nada condizente com minha formação ali]”.

Se tivesse sido em outro momento, teria insistido e buscado maneiras de convencê-lo. Naquele contexto ainda inicial de busca, no entanto, me vi desarmado pelo que entendi como “sinceridade”, e tive que concordar que havia uma possibilidade grande que de fato saísse de lá dali a um tempo. Não me descartou, mas me parecia certo que ele teria opções melhores (além do mais, já se formava uma fila considerável do lado de fora.).

Saí de lá sem uma vaga, mas a entrevista gerou questionamentos e teve um impacto sobre minhas intenções de pesquisa, como se pode observar nas minhas anotações de campo:

    Não é mais a lógica da pesquisa x trabalho que me dificulta uma inserção no campo, mas de diferentes relações com o próprio trabalho, de diferentes relações com os empregadores e com as empresas. Eu sairia de lá em pouco tempo, pois meu vínculo mais forte é com a universidade. Meu investimento principal de carreira não é como padeiro, e sim como antropólogo. Nesse cenário, que parece envolver relações de ordem moral e uma imbricação entre vida “pessoal” e “profissional”, seria possível entrar e sair sem maiores consequências? Por um lado, se o funcionário é visto como um investimento de longo prazo, como eu poderia me inserir sem oferecer a contrapartida esperada? Por outro lado, estaria eu sendo uma espécie de agente da precarização das relações de trabalho ao buscar algo temporário, sem esses laços que se formam entre o funcionário e a empresa/dono? Enfim, vale a pena manter essa estratégia de pesquisa via trabalho?

Note-se que as preocupações geradas a partir dessa entrevista dizem respeito ao início da minha busca por um emprego. São anteriores, portanto, à minha percepção da rotatividade entre os funcionários das padarias, o que torna sua leitura um tanto quanto curiosa e relativiza a “sinceridade” que me chamava a atenção no gerente. Havia, de fato, funcionários que estavam ali há doze, quatorze anos, mas em torno desses funcionários estabelecidos havia, também naquela padaria, um grande fluxo de chegadas e saídas, como pude constatar depois, frequentando o local como cliente.

O momento da cooptação de empregados pode ser considerado, como sugerem Alvim e Leite Lopes (2007), como um ritual onde se manifesta uma apresentação “ideal” das relações de trabalho. Nesse sentido, a permanência dos funcionários aparece como um elemento importante da forma como este gerente concebe e se apresenta a padaria - os laços construídos entre empresa e empregados reforçam essa visão “oficial”, consciente, de que é através desses vínculos que se dá seu funcionamento cotidiano. Esse discurso sobre a longevidade dos funcionários na padaria contrasta com o discurso que predomina entre os próprios funcionários, especialmente balconistas, que privilegiam em suas falas justamente o oposto: o fato de que muitas pessoas têm uma passagem bastante efêmera pelos cargos. A permanência é um motivo de orgulho, mas é trazida como uma exceção, como um indício de sua própria capacidade de resistir ao exaustivo ritmo de trabalho, como vimos na Parte I. Talvez possamos afirmar, enfim, que, no contexto das padarias abarcadas em algum momento pela pesquisa, tanto a longevidade quanto seu reverso, a rotatividade, ocupam lugares análogos nas concepções que fazem de seu trabalho patrões e empregados, respectivamente<sup>49</sup>.

### **A loja de sucos: "Seu currículo é bom, vou te dar uma chance de entrar no mercado"**

"Admite-se auxiliar de lancheiro, lancheiro, balconista.". Percebo um pequeno cartaz fixado à parede enquanto tomo uma farta jarra de suco de laranja em uma das filiais de uma rede local de lanchonetes que, além dos sucos que lhe dão o nome, servem toda a variedade que se espera de uma lanchonete próxima ao estilo fast-food: hambúrgueres, batata frita, salgados fritos e assados, tortas doces e salgadas. Não é exatamente uma padaria, mas o anúncio me parece interessante: ainda poderia analisar um local onde se produzem e vendem alimentos.

---

<sup>49</sup> Para uma comparação mais completa e produtiva, no entanto, seria necessário um desenvolvimento das implicações do que chamo de “longevidade” no discurso dos patrões, tal como feito em relação ao lugar da rotatividade na concepção de si dos balconistas. Este aspecto poderá ser investigado em uma pesquisa futura.

Além disso, há muitos jovens trabalhando, provavelmente sem experiência prévia alguma.

Entreguei meu currículo a uma das balconistas alguns dias depois. Perguntei como era o esquema de horário: “ele monta de acordo com cada um”. Percebi que ficou olhando meu currículo. Para esta versão, retirei o mestrado e adicionei uma frase: “experiência mais importante que salário”

Meu telefone tocou no dia seguinte, pela manhã. Do outro lado da linha, uma moça simpática dizia que estava me ligando por causa do currículo deixado na loja de sucos e que queria marcar uma entrevista para o mesmo dia, à tarde. Me deu o endereço e o horário, e se manteve simpática mesmo quando perguntei se podia ligar novamente para confirmar o local exato, já que estava na rua e não tinha como anotar.

Foi ela, provavelmente, quem abriu a porta do escritório, localizado em um edifício próximo às lojas, mas foi Adriano quem me atendeu. Me entregou uma ficha para preencher enquanto conversávamos, como de praxe - uma ficha simples, mas que pedia meu número da carteira de trabalho, o suficiente para que me confundisse com os vários números possíveis.

Na medida em que lia meu currículo, Adriano tecia alguns comentários: "você gosta de trabalhar com cozinha, né? Tem vários cursos... nessa área." Apenas confirmei, inicialmente, mas, ansioso com o silêncio que se seguiu, mencionei alguma relação dos cursos com a faculdade: "Eu fiz um trabalho pra faculdade... eu fiz faculdade de ciências sociais, e eu fiz um trabalho sobre essa área de alimentação, então esses cursos eu fiz dentro desse" - "você tem um currículo bom. Um currículo bom", ele me interrompeu. "Você nunca trabalhou mesmo, mas..." - "É, a experiência mesmo eu não tenho", interrompi eu. Me indagou se os cursos eram apenas teóricos, e respondi que não: que havia um período de aulas teóricas, mas que a maior parte era na prática.

Adriano então me fez a recorrente questão, em uma de suas variações: por que não continuar os estudos? Respondi que não havia interrompido minha formação, e falei mais uma

vez sobre a ausência de oportunidades no mercado de trabalho de ciências sociais, a "justificativa" para procurar empregos como aqueles. Ao perceber que isto carregava outro ponto complicado, minha disponibilidade de horário, tentei enfatizar que não precisava mais frequentar aulas, as disciplinas já haviam sido completadas. "E essa oportunidade de trabalhar na área também acaba ajudando nisso, porque eu teria a experiência do cotidiano do trabalho mesmo", tento retomar a conversa a meu favor, aparentemente com sucesso, pelo tom da sua voz: "Com certeza. Para ser sincero, eu até me espantei, porque eu tô aqui com o currículo e é difícil a gente pegar aqui e chegar um cara com superior".

"Antônio, vamos lá pra prática, né? O horário que nós temos lá é um horário de seis às duas e, se eu não me engano, de oito às seis. Ou oito às cinco. O salário é pelo sindicato, né, de "ajudante". Eu não pago, ninguém recebe só isso hoje, nem balconista. Isso é só no começo, nos 3 primeiros meses, que é de experiência. Pô, tá trabalhando bem, não vou pagar só isso. Depende, né, do horário: segunda a sábado, 8 horas por dia, tem hora extra, gratificação por produção, não chega atrasado, não falta... Vai aumentando, depende de você.

Como é que a gente trabalha hoje? Você viu as lojas. A gente trabalha, cozinha não é nas lojas, a gente tem uma cozinha industrial separada. Antes cada loja tinha uma cozinha, mas era difícil manter o padrão, né, complicado, cada um fazia salgado de um jeito... Escolhi uma casa de dois andares pra ser a cozinha e produzir pra todas elas. Então, você não trabalha na loja, você trabalha nessa firma que é produção"

O tom da conversa me parecia cada vez mais animador. "Na loja você vai só passear - trabalho mesmo, na cozinha."

Adriano me explicou que na cozinha existiam dois andares: no primeiro, eram produzidos produtos assados, enquanto o segundo era destinado aos salgados de massa cozida - as frituras em geral. Eu ficaria no primeiro, auxiliando no uso de um enorme cilindro de 15 metros de comprimento: botaria recheio nas massas, levaria e tiraria os salgados do forno e daria o acabamento final nos produtos. Falou ainda sobre o horário de pico, logo no início do dia, quando tudo deve ficar pronto antes que as lojas se abram, e de nuances do trabalho entre o turno da manhã e o da tarde.

Depois você vai aprender. Dá um, dois meses, eu vou te cobrar, "Antônio, eu

quero que tu pegue o cilindro aí, vai pegando pra experimentar”. E por quê? Você não pode fazer o lancheiro... se o cara amanhã não vem trabalhar: pô, o Antônio sabe fazer aqui. Lancheiro você tem que fazer em casa. Eu boto anúncio de lancheiro e não aparece, não tem. Quem tem tá empregado. Todos eles lá já foram ajudantes, aí vai aprendendo. Pô, tá bem, já tá tirando, sabe usar o cilindro, tá tirando, eu boto como lancheiro, tem uma vaga de lancheiro, eu boto você como lancheiro e boto outro ajudante. Nessa área de confeitaria, padeiro, lancheiro, não tem. Hoje tem lancheiro por aí ganhando 1600, 1700. Pra contratar não tem, você tem que fazer.

Seguiu falando sobre salário:

No início eu pagava só o sindicato, mas aí quando aprende vai embora. Já começa a trabalhar pensando em outro lugar pra ir. Antes era assim. Balconista também. Não dá pra manter uma equipe boa. Tem funcionário aqui há 4, 10, 15 anos... Eu não assino na segunda. Dá uma semana, “Antônio, tá gostando?” - tá? então assina. Senão suja a carteira, não dá nem um mês e já largou a empresa – “ih, esse aí não quer nada”.

Após me fornecer uma série de detalhes sobre a produção, Adriano disse, finalmente, o que eu esperava ouvir: "seu currículo é bom, vou te dar uma chance de crescer, entrar no mercado". Falou, contudo, que não tinha pressa, alegando que estávamos ainda na metade do mês, e que por isso me ligaria no dia seguinte para voltarmos a conversar e para irmos até a cozinha, onde me explicaria tudo com mais calma para que eu pudesse, enfim, começar a trabalhar.

Empolgado com o resultado da entrevista, resolvi ir até a loja e comemorar tomando um suco. "Você deixou currículo aqui, né?" - um dos balconistas me reconheceu, para minha surpresa (havia entregue o currículo em outra loja, para uma mulher). Respondi que sim, que estava na entrevista agora mesmo. Me enrolei um pouco para dizer que trabalharia ali, mas na cozinha. De qualquer forma, o balconista disse que falou com "ele", que botava fé em mim. Que parecia um cara limpo, tranqüilo, transparente... Agradei.

**Eunice e o Super Mercado: "se não passar nessa, não passa em mais nenhuma"**

Fui enviado pelo balcão de empregos a um supermercado próximo ao Armazém, onde havia feito minha primeira entrevista. Cheguei cedo e perguntei por Eunice, conforme indicado. Me pediram para esperar, pois ela estava tomando café e não demoraria. Aproveitei para conhecer o local, uma grata combinação entre supermercado e padaria de rua, mesclando um balcão de café e sanduíches, um balcão de pães e os demais itens variados de supermercado. Aproveitei para tomar também um café e me familiarizar um pouco com o balcão onde eu trabalharia, se tudo desse certo. Enquanto esperava, fui surpreendido por uma funcionária do caixa: "Se você não passar nessa entrevista, não passa mais em nenhuma! [risos]". Sorri. Não sei o que a levou a pensar isso, mas não sabia se devia ficar otimista ou desesperado, dada minha condição peculiar.

Eunice chegou depois de um tempo e me entregou duas fichas para que preenchesse enquanto ela se preparava. Além do formulário de costume, a segunda ficha me parecia bastante curiosa: "Qual o maior valor para você?"; "Qual o seu maior defeito?"; "Que lugar você gostaria de visitar?"; "Quando se fala sobre os problemas da sociedade brasileira...". Esta foi, seguramente, a ficha que tive mais dificuldade de preencher.

Enquanto subíamos para seu escritório, uma pequena porém agradável sala com vista para a mata, me perguntou onde morava. "Mora bem, heim?". Tentei explicar que pagava apenas o condomínio, praticamente de favor, e que não teria condições de arcar com aluguel ou muito menos comprar um imóvel na região. Terminamos de subir as escadas ofegantes, ela bem mais que eu, e rimos da situação. Bem humorada, pediu alguns instantes para recuperar o fôlego.

Leu minhas respostas e me explicou que antes quem lidava com essas entrevistas era uma psicóloga, mas precisaram reduzir os custos e a dispensaram. Disse que sentia falta dela, de suas conversas, e que chegou a acompanhar algumas entrevistas antes de tomar seu lugar. O problema, segundo ela, é que ninguém passava nos testes que a psicóloga fazia. "Tem um cara

aqui na produção, por exemplo, ele tem algum problema mental, nunca passaria nos testes. Tem algum problema, mas trabalha direito, nunca falta, atrasa, sabe? Se pede ele faz tudo direito. Mas claro, né, nunca vai subir na vida. É gente simples, mas trabalha direito." Perguntou sobre faculdade, e respondi que era formado em Antropologia. Nunca tinha ouvido falar. Não me recordo de termos falado alguma coisa sobre os cursos do SENAI, pelo menos não em profundidade.

Me perguntou minha pretensão salarial. Hesitei, não sabia o que responder. Disse que não me importava muito com o valor, que queria a experiência. Ela não pareceu se contentar com a resposta evasiva: "Mas quanto? Quanto você paga de condomínio, por exemplo? O salário aqui é 750 reais. (pausa) Você acha que já ajuda?" Digo que sim, e ela anota: "acha que ajuda".

O horário aqui é de duas às dez. Assim, não é justo botar alguém novo já de manhã, que é a hora preferida aqui, que é mais tranquilo. A gente aqui procura dar preferência pra quem é de dentro aqui se tem alguma vaga, alguma coisa na produção, por exemplo, ou se tem alguma chance de mobilidade. Eu mesma era caixa, aí fui promovida...

Eunice explicou que a vaga era de balconista, e perguntou se conseguiria fazer sanduíches, servir café, esse tipo de coisa. Disse que sim, "sem problemas".

"Ih, você é ansioso?" Ela comenta, lendo o que havia respondido como maior defeito. "Eu tambéém!", ela se lamenta. "Deixa eu te fazer mais uma pergunta: a gente precisa trabalhar em equipe aqui, né? O que você faria se no seu grupo, um dos seus colegas estivesse trabalhando menos que você? Sempre tem, né?" Pensei rapidamente em uma resposta adequada: "Ah, o importante é fazer a minha parte, né? Cada um sabe o que faz...". Pareci ter agradado.

Foi uma entrevista bastante leve, uma conversa agradável. Muito simpática, Eunice disse que havia gostado de mim, e que o "gestor" normalmente chamava quem ela indicava. Eu deveria receber uma ligação até o fim da semana para marcar uma conversa com ele, diretamente (me advertiu que ele costumava "falar por horas"), e que então poderia começar a trabalhar já na segunda feira. Saí otimista, porém escaldado com a experiência na loja de sucos.

## **Ao ataque!**

Estava fazendo compras em um supermercado quando meu celular tocou. Era Mônica, da Padaria Santa Efigênia, uma movimentada padaria de uma rua nobre do centro da cidade. Pela primeira vez, recebia um retorno de um currículo deixado na portaria do jornal - queria saber se tinha experiência, onde tinha trabalhado... Já sabia no que isso daria, e não estava mais disposto a me fazer de bobo tentando contornar essa questão. Só não esperava que tivesse que ser por telefone.

Explicitei, desta vez, minha relação com a universidade: disse que era antropólogo, pesquisador da UFRJ, que estava fazendo uma pesquisa sobre o trabalho em padarias e que seria ótimo poder ter essa experiência do dia-a-dia do trabalho. Trouxe à tona ainda os cursos que havia feito na área para legitimar minha demanda. O sinal fraco não facilitou que ela entendesse o que eu queria dizer. Mônica demonstrou preocupação com relação a minha capacidade de cumprir os horários, já que estava envolvido com a faculdade, e a minhas expectativas quanto à vaga que eu ocuparia, incompatíveis, para ela, com minha formação. Apesar de tudo, consegui superar essa incômoda situação e agendar uma entrevista para o dia seguinte. Teria a chance, ao menos, de tentar convencê-la pessoalmente.

Mônica chegou bastante atrasada à padaria, onde eu a esperava, pois sua mãe estava no hospital. Me disse para esperar mais um pouco enquanto arrumava suas coisas e resolvia umas questões. Durante a entrevista, precisou ainda cumprimentar alguns amigos que chegavam ao local. Em pé, em um canto perto dos frios, dificultando por vezes a passagem dos funcionários, mencionou novamente minha falta de experiência, tendo em mãos meu currículo, rabiscado e meio amassado. Pediu minha carteira de trabalho e constatou que estava realmente vazia.

Retomei o assunto da minha pesquisa para mudar o rumo da entrevista e enfatizar a

importância da oportunidade que ela poderia me oferecer: "Não me importo nem com o salário, isso é o de menos pra mim". "O salário é o piso, não tem o que discutir", ela interrompeu, aparentando se defender. Me explicou que estava precisando de um auxiliar de confeitaria. Mônica parecia preocupada em enfatizar que ela queria um *ajudante*, não um *profissional*. Ao mesmo tempo, temia que eu não desse conta da produção, que não soubesse fazer o que era preciso. "A gente sabe como são esses cursos, a gente participa, funcionários nossos fazem... É aquilo, um dia faz bolo, outro dia num sei que, mas não aprende a pôr a mão na massa mesmo. A gente precisa de alguém que saiba fazer as coisas, saiba fazer um bolo de laranja, um pão de ló, um suspiro..."

Por mais que eu tentasse explicar o que pretendia na padaria, minha interlocutora parecia não se sensibilizar. Não compreendia que o fato de eu fazer uma pesquisa não se opunha à minha disponibilidade para trabalhar - que a pesquisa, pelo contrário, era o próprio trabalho. De maneira alguma, eu tentava enfatizar, minha ligação com a universidade seria um empecilho para meus afazeres cotidianos na padaria. Me irritava sua insistência em manter uma postura defensiva, sem ao menos se esforçar, a meu ver, para entender o que eu tentava dizer.

Mônica chamou um dos quatro sócios, irmãos, para consultá-lo a meu respeito. Ele pareceu bem mais disposto a me dar uma chance. "Bota ele pra fazer um serviço aí amanhã, ué, ver se ele dá conta.". Não convencida, me apresentou suas possibilidades: contratar um profissional já pronto, que soubesse trabalhar, ou contratar um para treinar. Iriam discutir isto nos próximos dias, os sócios. Só teria uma resposta, no entanto, depois do feriado prolongado que se aproximava.

Despedi-me enfatizando meu pedido: gostaria realmente de trabalhar lá, e pedi que me desse uma chance, mesmo que temporária. Na semana seguinte, vi o anúncio novamente no jornal, e entendi que tinham feito sua escolha.

## Um negócio da China

Na volta de uma das mal sucedidas entrevistas, parei em uma pequena confeitaria ao lado de casa e pedi uma fatia de pudim. Comentei que estava bom, e a atendente recomendou também o bolo de aipim com coco. Enquanto conversávamos, reparei em alguns cartazes da FIRJAN colados na parede: “A redução da jornada de trabalho é mesmo um negócio da China: é pra lá que os empregos vão”. Outro advertia sobre os perigos de se comprar pão “na rua”, e não em uma padaria. Vi uma reportagem e descobri, enfim, que o dono da padaria, Adalberto, que por acaso não estava no local, possuía ligações com o sindicato de panificação local - soube, depois, que era o atual presidente.

Sua esposa, que me atendia, me contou que estavam em processo de expansão, e que iriam anexar a loja ao lado. Um bom pretexto para saber se haveria uma vaga para mim, o que fiz no dia seguinte, enquanto tomava um café. Perguntei a Adalberto quando abririam a loja nova. “Quarta ou quinta. Tá arrumando, tem que estocar, pegar umas coisas em São Paulo, nunca fica 100 % pronto, mas vai abrir assim mesmo”. Perguntei, então, se estariam precisando de alguém para ajudar na padaria ou no balcão. “Pra você? Se tivesse falado antes...” Disse que estava com dois padeiros e que já vinha uma menina para o balcão. Mas que eu deixasse meu currículo.

Retornei no dia seguinte com uma folha impressa, na qual expunha, além dos dados de contato e formação no SENAI, minhas intenções de pesquisa. Adalberto a olhou, perguntou minha idade, (apesar de constar ali), se eu já tinha trabalhado, e então comentei sobre a minha pesquisa. Pareceu fazer sentido, para ele, mas repetiu o que me havia dito no dia anterior, de que não havia mais espaço lá. Contudo, me sugeriu que procurasse uma doceira, diretora do sindicato, que fazia tortas para ele e que talvez precisasse de gente. Liguei para o número indicado, mas ela já estava testando alguns confeitores. Me disse que entraria em contato na

semana seguinte, o que não fez, como eu já esperava.

Voltei a conversar com Adalberto alguns dias depois, e perguntei se o sindicato possuía alguma espécie de banco de dados ou algo do tipo que eu pudesse consultar para a minha pesquisa, e ele disse que não. “Nada? Nenhuma estatística, levantamento?”, insisti. “Não, não tem nada não...”

### **“Isso não é pra você não”**

Estava em uma padaria tomando um café quando ouvi comentários entre um gerente e alguns balconistas: “Cadê o rapaz? Não veio?”. Pelo que entendi, ele deveria ter vindo naquele dia, que seria seu primeiro. “Não precisa trabalhar, né?”, completou o gerente, de forma irônica, entrando para a área produção. Perguntei para a balconista se precisavam de gente lá, e ela confirmou. Perguntei o que deveria fazer, e ela chamou o gerente. Comentei sobre meu interesse na vaga, mas ele parecia reticente: “Já trabalhou em padaria?”. Prevendo a sequência da conversa, mencionei os cursos, mas ele novamente direcionou as questões para o tema da experiência de trabalho: “Você tava trabalhando onde?”.

Respondi que havia cursado faculdade de antropologia e que estava fazendo uma pesquisa para o doutorado sobre “padaria”, e tentei explicar meu interesse pelo aspecto cotidiano de seu funcionamento, em oposição a um questionário. “Você quer ver a prática”, resumiu o gerente, emendando: “isso não é pra você não, padaria, balcão... Você não vai gostar disso aqui não, tem doutorado...” Tentei persuadi-lo a me dar uma chance, mas ele parecia querer se esquivar – o que ficou explícito quando me ele ofereceu sua mão para me cumprimentar, me dispensando.

Já havia passado por várias padarias àquela altura, e me restavam poucas opções.

## Novas apostas: A Panificadora Amizade

"Leandro, você sabe se tão precisando de gente pra trabalhar aqui?" Pergunto a um dos balconistas enquanto tomo um café. "Não sei... Pra tu mesmo?". Leandro pede pra Marlene chamar Jaime, que acabara de entrar na parte de dentro da padaria. "Vê se ele tá aqui embaixo". Ela não entende e ele repete. "É a idade", ele comenta comigo e com ela, a provocando. Enquanto ela procura o gerente, vou ao caixa pagar meu lanche. Jaime aparece depois de um tempo, com as mãos cheias de mercadorias.

"Eu tava falando com o Leandro se tavam precisando de gente pra trabalhar aqui..." Jaime me diz que acabaram de entrar dois novos, mas que se um não ficasse eles chamariam outro. "Preencheu a ficha? Quer preencher? Tem foto aí?" Digo que não preenchi, nem tenho foto. "Não tem problema", ele responde, "leva pra casa e traz outra hora". Pergunto se ele teria algum horário mais calmo para que pudéssemos conversar, mas Jaime diz pra eu falar logo. Tento, então, explicar minha situação: "eu sou antropólogo, pesquisador da UFRJ, e faço uma pesquisa sobre trabalho em padarias". "A idéia seria eu trabalhar aqui por um tempo, pra ver o dia a dia, o cotidiano... Quer dizer, uma coisa seria eu chegar aqui e aplicar um questionário, mas trabalhando, convivendo, tem outro nível de conhecimento, né?" - "Sei, você quer trabalhar pra se aprofundar". Pareço confuso, como sempre que tenho que expor meus interesses de pesquisa. Falo que ganho uma bolsa e que poderia trabalhar sem receber deles, se necessário. Calejado, digo que de nada me serviria preencher a tal ficha, pois não teria nada a oferecer ali, sem experiência. Jaime discorda, diz que não se importam com isso: "todo mundo aqui começa assim, esses aí era tudo assim. Ninguém tinha experiência não". Apesar da minha relutância em fazer parte desse jogo novamente, ele insiste para eu preencher a ficha, "senão na hora que for ver pra te chamarem não vai ter você lá". Fico de voltar outro dia com a ficha preenchida, e me despeço.

Frequentava a Panificadora Amizade desde que começara a esboçar as idéias para minha pesquisa, mas havia intensificado minha presença nos meses anteriores. Sabia o nome da maioria dos funcionários do balcão e compartilhava com eles algumas histórias. Havia acompanhado, por exemplo, os primeiros dias de Cleiton na padaria e soube do seu drama ao perder logo depois o filho que esperava, tendo que se ausentar durante uma semana para cuidar da esposa. Ria com Lu cada vez que nos aproximávamos, lembrando de uma ocasião em que tirei da boca uma abelha, afogada no café que ela havia me servido - sabia também de algumas fofocas sobre seu modo de se vestir e seu comportamento pouco recatado. Marlene e Tábata podiam antecipar meus pedidos, e não se conformavam com o fato de eu não colocar açúcar no café com leite. Trocava com Leandro algumas palavras, impressões sobre seu trabalho ou qualquer coisa que se dispusesse a falar. Conhecia Jaime de vista, apenas.

Desiludido com minhas possibilidades de conseguir uma vaga através de anúncios ou do balcão de empregos, decidi investir na construção de relações a longo prazo com funcionários de algumas padarias. Esperava, com isso, contornar as barreiras que a impessoalidade do currículo ou a rapidez de uma entrevista me erguiam. Ao contrário das outras ocasiões, não respondi a uma demanda por empregados: fui eu quem tomou a iniciativa, quando julguei que já era o momento e que minhas conversas como cliente já estavam saturando em produtividade. Desta vez, também, não daria folga a Jaime: voltaria lá todos os dias, para tomar um café, me fazer notar e para constrangê-lo, de certa forma, de modo a forçar a minha lembrança no momento em que surgisse uma oportunidade.

"Jaimiiinho! Olha quem tá aqui! Quando é que vai chamar, ele vem todo dia aqui, coitado!". Jaime chega, sem graça, sorriso amarelo no rosto: "vai chegar sua vez, quando tiver vaga vai chegar... (risos constrangidos)". "Vem todo dia aqui, não desiste!", Laís continua. "É brasileiro!", diz Jaime. "Quero ver se vai desistir quando passar pra cá, hahaha", ela completa.

Em pouco tempo, todos sabiam que eu estava à procura de um trabalho lá, dos balconistas aos caixas, e mesmo quem não me conhecia anteriormente tinha alguma palavra de incentivo ou curiosidade. Assim como eu buscava mais informações sobre eles, durante meus lanches, agora também os funcionários procuravam me conhecer e me mapear: onde eu morava, se já tinha trabalhado em padaria... Expliquei a alguns minha pesquisa e, embora sempre enrolado, indicaram compreender minhas intenções. Mais que esse mapeamento, no entanto, via neles uma expectativa grande em saber se já tinham me chamado, quando iam me chamar.

"A patroa tá ali, não vai falar com ela?". Me faço de orgulhoso: "Ela que tem que falar comigo, ué." Laís diz então que havia saído uma balconista do turno da tarde. Pergunto quem. "Uma escurinha que trabalhava aqui". "Uma que entrou agora?". "Há um mês". Era Tábata. Me surpreendo por ter saído tão cedo, já que acabara de entrar e parecia estar pegando o jeito. Laís explica que ela foi trabalhar no restaurante ao lado. Agradeço e digo que voltaria à tarde para falar com Jaime. Outro balconista chega e me fala também: "ó, saiu uma aí...". Com a saída de Tábata, todos me perguntam sobre a vaga.

Conseguí encontrar Jaime dali a uns dias, mas ele, sempre com aquele sorriso amarelo, não sei se intimidado ou me evitando, disse que mandou "umas fichas pra patroa", e "agora é com ela. Ela que decide". Fiquei sem reação. Nas fichas não dizia nada sobre pesquisa, não constava nenhuma informação que me destacaria entre as demais. Desde que abordara Jaime pela primeira vez, confiava que seria ele que avaliaria os postulantes a uma vaga, e por isso aceitei fazer parte dessa lógica do formulário, por mais que soubesse que jamais seria chamado se dependesse apenas daquele pedaço de papel. O equívoco do meu planejamento me indicava uma pluralidade de hierarquias que eu não sabia avaliar, de fora: a "patroa", que Laís me indicou e que não quis procurar justamente por esse erro de avaliação, parecia aos meus olhos fazer o mesmo trabalho de Jaime, ela de manhã, ele de tarde. Ela era, como Jaime me explicou

tardamente, "da família", neta da primeira dona. Me irritei com ele por me incentivar a preencher a ficha ao invés de me permitir expor com mais calma minha situação, mas guardei o rancor para mim.

Sabia que precisava falar com a patroa antes que ela tomasse uma decisão, mas não a encontrava na loja. Laís comentou comigo que achava isso (não me chamarem) "uma sacanagem". Para eu procurar em outras padarias, outros lugares. Soube por Cleiton, mais tarde, que já haviam contratado uma pessoa.

Deixei de frequentar a Panificadora Amizade após o ocorrido. Apenas esporadicamente tomava um café ali, e o sorriso amarelo de Jaime não me caía bem. "Sumido, heim?". Foi em uma dessas despreziosas visitas, no entanto, ao final de 2014, que obtive a inesperada oportunidade de trabalhar no balcão. Como das outras vezes, tomava um café e acompanhava o movimento. Marlene e Laís diziam estar esgotadas por dobrarem o turno com frequência, pois estavam faltando funcionários no turno da tarde. Sabendo disso, mas sem qualquer pretensão, falei para Jaime, quando este me cumprimentou, que era preciso colocar alguém para trabalhar no balcão. "Tu quer mesmo trabalhar?", ele me respondeu, para minha surpresa. Já não contava com isso para a tese, mas disse que sim. "Preenche aqui a ficha que eu te recomendo lá pro patrão". Ao contrário de um ano antes, quando esperei um retorno em vão por duas semanas, meu telefone tocou no dia seguinte. Começaria a trabalhar naquela mesma tarde.

### **Propostas inesperadas na Padaria Serrana**

Almoço. Todos atarefados, reclamando. "A coisa tá feia e ninguém vê... tem que ser mais rápido o atendimento", Denis fala com Lucas enquanto anota alguns pedidos. Me oferece um café. Recuso, mas mudo de idéia e acabo aceitando, na esperança de entender melhor o que se passava ali. Um sujeito com touca e roupa branca me chama a atenção, procurando alguma

coisa nas prateleiras, do outro lado do balcão. O reconheço de algum lugar, mas não lembro de onde. Ele percebe meu olhar. Pergunto para Denis quem é, mas ele não sabe: “tá fazendo uns doces aí”. Tenho quase certeza, a essa altura, de que se trata de Aloísio, professor de um curso de “fabricação de panetone” que eu havia feito no SENAI, por motivos lúdicos apenas, muito antes de esboçar minha pesquisa de mestrado sobre aquela instituição. Vou em sua direção, mas ele volta para a padaria. Lucas percebe a situação e ri para mim: “estranho ele, heim?”. O balconista também não sabe quem é, e resolvo então perguntar para o gerente, Seu Jairo. “É o Aloísio?”. Ele confirma. Comento do curso de panetone, e Seu Jairo me pergunta se estou no ramo também. Digo que não, que sou antropólogo, mas fiz alguns cursos de padaria e confeitaria no SENAI. “Ele tá dando consultoria”, me explica. “Não trabalha aqui, vai ficar só hoje”.

Espero um pouco na expectativa de que ele voltasse a aparecer, e peço para Lucas ver se ele está ocupado e se pode sair um instante. “Tá vindo já”. Aloísio me cumprimenta. “Bom rever” – ele está sendo educado, é muito improvável que se lembre de mim, seis anos depois de uma única aula. Diz que está treinando “a turma nova” da Serrana.

O Antonio padeiro saiu e tão reformulando o pessoal aí, ensinando as coisas, dando uma atualizada. Ele é do tipo que guardava o conhecimento todo, as receitas. Agora vai ter uma turma de manhã e uma de tarde, vão dividir as funções. Aí os de tarde vão embalar, preparar pra de manhã, que é mais corrido, né, o pão doce tem que tá pronto às 10. Antes não tinha divisão, aí ficava muita coisa.

Pergunto se ele ainda trabalha para a empresa que patrocinou o curso de panetone, e ele confirma. “Eu e Seu Jairo tamos juntos há 13 anos. A gente revolucionou a Serrana. Só fazia ‘feijão com arroz’, a mesma massa pra tudo. Pouca coisa. Agora olha só como tá”, ele aponta para a vitrine. Nos despedimos e ele volta para dentro da padaria.

“Mundo pequeno, né?”, comento com Jairo. Aproveito para perguntar se precisam de gente para trabalhar. “Não tava nem pensando nisso, mas com essa coincidência...”. “Tem que ser, né? É um sinal... Olha, eu tô com uma turma nova aí, mas não tá fechada ainda...”. Como

de praxe, me pergunta sobre experiência de trabalho, e respondo que não tenho, que terminei os estudos recentemente. Menciono a pós-graduação e digo que pesquiso o trabalho em padarias, mas a conversa se picota pelos funcionários que vão até ele perguntar alguma coisa. Após resolver os problemas que apareceram, ele retoma a conversa e mostra interesse em saber sobre minha experiência em cursos de confeitaria. “Foi um curto, de uma semana. O de padeiro que foi mais longo, seis meses.” Ele fica pensativo, e interrompo o silêncio na tentativa de deixar o clima da conversa menos formal. “Bom, eu tô sempre aqui, qualquer coisa é só falar... se faltar alguém, tiver precisando... Eu moro aqui do lado”. Ele faz um sinal de positivo com a cabeça: “vou ver aí o que dá pra fazer por você...”

Seis meses depois, em julho de 2014, vou até a Serrana tomar um café e comprar pão, como todas as manhãs, com a roupa e a cara meio amassadas pelo sono e a barba grande e desleixada. Peço meu pingado e um pão na chapa a Denis (na verdade peço só "na chapa", pois o pingado já me havia sido servido antes que dissesse qualquer coisa e o pão, sugerido por ele mesmo). Marcão traz meu pedido, me cumprimenta e fala, em volume baixo e com um sorriso escondido: "ó, o patrão quer trocar uma palavrinha com você ali." Imagino o que possa ser, mas penso se caberia, a esta altura dos acontecimentos, aceitar um emprego ali. Seria no balcão? Lembro da minha conversa com ele e Aloísio. O momento não poderia ser pior: além de já ter enveredado por outros caminhos na tese, embarcaria em uma semana para Rosário, onde participaria do Congreso Argentino de Antropología Social; uma semana depois, seria a vez da Reunião Brasileira de Antropologia, em Natal; por fim, uma longa viagem para a Brazilian Studies Association, em Londres. Todas as viagens já pagas. Marcão me fala que “em 5 minutos já tá aqui dentro!” Me sinto recompensado, por um lado, por ter tido sucesso em minha avaliação do campo e ter investido na construção de relações próximas com aqueles balconistas como forma de contornar o estranhamento da minha condição. Péssimo momento, no entanto, para ouvir o que eu tanto havia procurado por quase dois anos...

Seu Jairo tem dificuldade para falar comigo por conta do movimento na fila, que ele divide com o caixa. “Tem que desafogar um pouco aqui pra eu falar com você”. Ele não faz questão alguma de ser simpático e me deixa em pé esperando alguns minutos, como se eu já fosse mais um de seus funcionários.

- Lembra daquela conversa que a gente teve... você disse que queria trabalhar, né, eu só não lembro se você já tinha alguma experiência em padaria

-Não.

- Não, né, tinha alguma coisa, curso...

- É, no SENAI.

- Então, eu tô com um padeiro de folga aqui e se você quiser de repente a gente podia fazer um teste aí, na parte da tarde...

Explico que seria ótimo, mas que nesse momento eu "estou com um problema": "eu tenho que viajar daqui a duas semanas pra um congresso, vou ficar 10 dias lá... e isso só vai acabar no final de agosto". Fui sincero, não tinha outra alternativa. “Ah, então não dá...”, ele diz. Explico que se fosse em outro momento eu cancelaria tudo, mas agora já está muito próximo e, com tudo pago, não teria mesmo como desmarcar. Ficamos de nos falar em uma próxima oportunidade, quando eu já estivesse de volta ou quando calhasse novamente de abrir uma vaga. Volto ao balcão para explicar a situação a Marcão. Agradeço novamente a lembrança e a oportunidade: “fica pra próxima, né?”.

Início do ano de 2015, meu quinto ano de doutorado e já com a prorrogação do prazo de defesa acertada. Fazia mais um almoço com muita comida e poucos dados novos. Já estava saindo e pagando a conta no cartão, com Jairo, quando ele me surpreendeu: “Tá trabalhando?” Disse que não, que estava “terminando a faculdade”. Me perguntou sobre o horário das aulas e respondi como de costume: que não precisava mais ir, “é tranquilo”. Já pressentia os rumos da

conversa, mas não sabia o que fazer. “Eu tô precisando de alguém lá pra dentro...”, ele seguiu como previsto. “Na padaria?”, perguntei como que para ganhar tempo. “No forno, pra botar e tirar do forno, ver o cozimento... Você tá interessado?” Hesitei. “Pode ser...”, disse sem qualquer convicção.

Havia acabado de sair da Panificadora Amizade de uma forma pouco agradável, e duvidava se seria capaz de dar conta dessa vez. Por outro lado, agora estaria dentro da padaria, não mais no balcão. A bolsa do CNPq, por sua vez, se encerraria dali a pouco, me deixando sem qualquer perspectiva de renda. Perguntei o horário; meio dia às oito. Me pareceu interessante, não ficaria até tarde nem começaria de madrugada. “Aí depois a gente vê, conforme for... Experiência na área você tem não, né?”, ele perguntou. “Não, só cursos do SENAI” – omiti propositadamente a frustrada experiência na Amizade. Disse que não sabia se daria conta, mas que podíamos tentar. “Não, é simples, a massa já tá pronta, é só mesmo cuidar do forno”, ele me tranquilizou. “Pode ser então...”

- Pode vir amanhã, quinze pra meio dia?
- Ok, pode ser.
- Tá certo então. Quinze pra meio dia aqui.

**PARTE III**

### 3.1 Apresentações

Cheguei à padaria no horário combinado, quinze para o meio dia. Sem muitas palavras, Jairo me levou para além da porta que delimita os setores visíveis aos clientes, me apresentou a Augusto, um dos padeiros, e disse que eu iria ficar por lá. “Como é o seu nome mesmo?”, me perguntou. Respondi que me chamava Antônio, ao que reagiu com uma expressão de preocupação. “Antônio? Vixe...”

Assim como ocorrera no balcão da Panificadora Amizade, o gerente não entrou em detalhes sobre o que eu iria fazer ou deu qualquer tipo de instrução. Tampouco Augusto foi de muitas palavras. Seguiu o que estava fazendo, passando um pano embebido em gemas em cima de uma fornada de pães de fôrma prestes a ser assada. Logo Jonathan se apresentou, estendendo a mão para me cumprimentar e perguntando meu nome. “Antônio? Ai meu deus...”. Eles riram, e Jonathan me explicou o motivo da reação ao meu nome. “Liga não, teve um Antonio aqui que não era mole não... Luiz Antonio... valia por uns trinta!”

“Aqui, vou te mostrar o que você vai faz... Seu Jairo não te deu avental não? Tá todo branquinho, vai sujar toda a roupa, pô! Arruma um avental aí pra ele!” - ele se dirige a alguém. Valter desce de uma sala por uma estreita e instável escada de madeira, com um avental. Fico em dúvida sobre o lado certo de vesti-lo, e Jonathan me instrui a usar o lado liso, com plástico, por fora. Ao contrário da Amizade, onde me haviam fornecido uma camiseta e um boné com logotipos da padaria, eu agora trajava minhas próprias vestes por baixo do avental. Alguns balconistas passam e me reconhecem com alguma surpresa.

Jonathan me diz para quebrar ovos. Saímos um instante do setor da produção e nos dirigimos até um frigorífico localizado logo após o balcão de pães, em um canto discreto da parte externa da padaria, de onde retiramos os ovos. “Quebra esses três inteiros aqui e os dois você separa”, ele me instrui. As unidades às quais se refere são de cartelas compostas por trinta

ovos cada, e “aqui” se refere a um balde de margarina reaproveitado<sup>50</sup>. Cento e cinquenta ovos no total, sessenta deles separando claras e gemas. Começo a quebrar, me preocupando apenas em não deixar cair nenhuma casca no balde, e logo minhas mãos estão cobertas por ovos. Não estou muito rápido, mas ninguém parece se importar.

Observo Augusto levantar a tampa da grande mesa ao lado, que se revela um enorme depósito de farinha. Ele enche um balde e o despeja na igualmente imponente masseira. Me impressiona o fato de não haver nenhum cuidado aparente com a precisão das quantidades. Ele repete a operação. Enquanto a masseira bate, Augusto tira alguns pães do forno e os coloca por toda parte: em cima das câmaras de fermentação, na mesa, na modeladora, no chão... Ele espera os pães esfriarem um pouco para serem desenformados.

Um ovo quebra na minha mão antes mesmo de sair da caixa: estava “colado” por baixo. Tento tirar o conteúdo com os dedos, mas não consigo. Ninguém viu, tento não me deter por isso. Passo para o próximo, e as caixas de ovos vão sendo empilhadas. Aviso a Jonathan que terminei de quebrar os ovos inteiros e que vou começar a separar os das duas cartelas restantes. Ele me mostra como, usando as cascas para separar e colocando clara e gema em baldes menores. Seus movimentos são apressados: ele força a clara que se prende ao ovo. “Se quiser fazer com a mão pode também, como preferir”. Ele joga a gema na mão e deixa a clara escorrer por seus dedos. Nenhuma novidade para mim, prossigo sem muitos problemas.

Augusto está no cilindro, terminando de preparar a massa que jogara na masseira<sup>51</sup>. Me impressiona o tamanho da massa e sua destreza em manipulá-la usando o braço inteiro, cotovelo e antebraço para dobrar e girar, sem deixá-la tocar a superfície do aparelho. Imagino que deva haver pelo menos uns trinta quilos de massa ali, e qualquer descuido ou ato falho acarretaria

---

<sup>50</sup> A margarina utilizada nas padarias é alocada em grandes baldes de vinte litros - um contraste e tanto para quem está acostumado a associar este produto ao café da manhã de famílias sorridentes, como veiculado em propagandas na televisão. Conforme se esgotam seus conteúdos, os baldes são limpos e reaproveitados de modos diversos, seja para armazenar ovos, como recipiente durante o preparo da farinha de rosca, ou mesmo para acumular água para a lavagem do piso e banheiro.

<sup>51</sup> O cilindro funciona como uma espécie de rolo que alisa a massa e complementa o trabalho da masseira.

um trabalho considerável para retomar o ritmo da sua engrenagem. Jonathan está retirando mais massa da masseira, que ainda se encontra ligada. "É mais fácil assim, senão gruda ali". Ele a leva para a divisora e depois para o cilindro, onde demonstra a mesma agilidade que Augusto, apesar de seu tipo físico bem mais franzino. Termina de quebrar os ovos, enfim.

“Vou te ensinar a fazer o creme”; Jonathan me leva para um canto da padaria, perto do banheiro, junto a um tanque e um fogão com duas bocas. Ao lado do tanque, há algumas assadeiras<sup>52</sup>.

Aí tu chega, se tiver folha aqui tu lava e coloca aqui. Essas já tão limpas, hoje eu já lavei tudo. Aí todo dia tu chega aqui, vê se tem coisa pra lavar, dá uma geral, se tiver massa na mesa tu dá uma mão lá, aí faz o creme. É todo dia a mesma coisa, é repetitivo, mas tu pega o jeito, acostuma. Eu fazia isso, eu pegava esse horário aí que tu vai pegar. Agora eu vim pra manhã que tava faltando um. É um horário bom esse, seu. Tranquilo. Eu ficava de 9 às 6, mas aí fode tudo, não sobra tempo pra nada.

“O creme é quatro litros de leite pra um quilo e meio de creme.”. Rodrigo o interrompe e corrige:

- é quatro litros!
- quatro litros, que que eu falei?

“Quatro litros! Quatro litros! Quatro litros!”, eles gritam a mesma coisa um para o outro, talvez se provocando ou brincando.

Vou conhecendo aos poucos os funcionários da confeitaria, localizada no andar de cima, e da cozinha, bem ao lado. Rodrigo é um dos confeitários: já o conheço de vista, pois está sempre indo ao balcão colocar algum doce na vitrine. Me cumprimenta efusivamente, com um tapa na mão e um encontro de mãos fechadas. Ele também comenta sobre meu nome.

Jonathan me pede para pegar leite com Seu Jairo. “Fala pra ele assim, Seu Jairo, eu

---

<sup>52</sup> Além de “assadeira”, usam-se também os termos “folhas”, “placas” e “fôrmas”. Embora haja diferentes tipos e formatos, as denominações são feitas de forma relativamente aleatória, não havendo uma referência definitiva de um nome a um dos tipos. Ao longo da tese, faço uso de todos eles, como sinônimos.

preciso de quatro litros de leite pra fazer o creme”. Valter está por perto e se intromete na conversa: “leite de vaca, heim? Se não ele vai querer te dar outra coisa, vai pedir leite pra ele?”. Os dois riem bastante. Saio da padaria e peço o leite para o gerente. “É pro creme, né?” - ele vai até a prateleira onde o produto se encontra à disposição dos clientes e me aponta um leite desnatado, de uma marca que não conheço. “Pega esses aqui”. Levo as quatro caixas até o fogão, mas Jonathan não aprova a escolha. “Foi ele que te deu esses? Que isso, que mão de vaca, Seu Jairo tá muito pão duro. Peraí...” Ele toma as caixas das minhas mãos, vai até a prateleira e as troca por caixas de leite integral de uma marca mais cara. Tenho a impressão de que Jairo não percebeu aquilo.

Uma grande panela está no fogo, e ele rasga as caixas de leite com a mão, para abri-las. Faço o mesmo. “Agora tu fica de olho aí. Quando ferver tu bota o creme e bate com isso aqui [um batedor de arame]. Tira do fogo, né, puxa ele pro lado... [ele usa o próprio batedor para puxar a panela para fora do fogo, o que eu depois perceberia ser mais complexo do que parecia naquele momento]”. O leite demora a ferver. Observo as brincadeiras e provocações entre Augusto, Jonathan, Rodrigo e Milton, auxiliar da cozinha, e também com eventuais balconistas que passassem por lá. Não entendo bem as provocações em seu contexto, mas pesco algumas frases: “Eu não faço mais besteira! Fala pra ele, depois do meu segundo filho não fiz mais besteira nenhuma!”; “Não gosto de preto, não vou falar isso pra ele não!”; “Filho da puta, bate na bunda da Gislaine, porra!”. Os ânimos às vezes se exaltam, mas o ambiente é descontraído.

- Tô desde 4:30 aqui, porra! Agora eu vou ganhar o que eu ganhava com hora extra pra caralho e dobrando no horário normal! Tem que persistir, permanecer! Fica que nem tu aí, não sai do lugar. Vai pra cozinha, ganhar 1.800 conto sem desconto!

- Você passa fome!

- Eu passo fome? [pausa] Vou te contar que já passei sim... quando fui morar sozinho, almoçava aqui todo dia! [Risos]. Salgado não mata fome, né, só incha e não adianta nada.

“Antônio? O leite vai demorar, dá uma ajuda aqui.” Saio de perto da panela em direção à mesa da padaria. Eles estão modelando pães e colocando-os nas assadeiras. Vejo Jonathan alongar a massa que sai da modeladora com as duas mãos e faço igual. Surpreendo-me ao me dar conta de que o movimento se revelava familiar para mim, sem maiores problemas: no SENAI, modelar os pães era uma das maiores dificuldades dos alunos (minha também) e demandava bastante insistência até que conseguíssemos alcançar um resultado satisfatório. “Pode esticar mais um pouco, é pra bisnaguinha”. Logo pego o jeito. Coloco na assadeira uma, duas, três. “Bota mais separado aqui, assim”. Sigo os padrões que Jonathan faz, quatro pães ligeiramente separados por fileira. Terminada a folha, ele a coloca no armário, onde a massa fermentará até a hora de ir para o forno, e passamos imediatamente para a próxima.

Há uma montanha de massa a ser modelada, diversos “discos” já divididos e cortados. Augusto coloca os discos maiores na divisora, que os divide em 30 pedaços, e passa cada um desses pedaços menores na modeladora, de onde sai já “enrolado”, com seu formato característico. Eu e Jonathan, cada um de um lado da mesa, completamos o serviço, finalizando a modelagem. Ele está mais próximo da modeladora, e joga dezenas de pedaços para o meu lado de uma vez só, um pouco grudados entre si. Tento acelerar, mas me demoro, preocupado em posicioná-los da maneira correta. “Dobra pra baixo, Antônio, isso é básico”, ecoam as palavras do professor do SENAI na minha cabeça. Tento observar se Jonathan compartilha da mesma preocupação: ele é rápido, mas não vejo nenhuma dobra errada. Tampouco parece perder um instante sequer pensando sobre isso: a massa já sai de suas mãos do lado certo. Ele a alonga e, em um só movimento, a coloca na assadeira e a pressiona para alongá-la ainda mais e fixá-la melhor.

Vou pegando o ritmo. Uma, duas, três, quatro, cinco, seis folhas já foram para os armários. Fazemos pães franceses agora. Consigo fazer com as duas mãos ao mesmo tempo,

um pedaço de massa em cada uma, já que o pão francês é mais “curto” que a bisnaguinha. Vejo que Jonathan, por sua vez, faz de um em um, usando apenas uma das mãos. Não posso me gabar por muito tempo de minha técnica: preencho uma fileira e vejo que ele já preencheu duas ou três. Passo também a colocar as folhas no armário; já preenchamos por completo os outros, e o da vez está mais perto de mim. Pouco a pouco, vamos dando conta de toda a massa. Esse seria o pão para hoje, e também para amanhã de manhã.

São quase 14:00. Aos poucos os funcionários da tarde chegam e me cumprimentam, de passagem para se trocar. Os da manhã também se dirigem ao segundo andar, onde trocarão de roupa para ir embora. Reconheço alguns e alguns me reconhecem. Gislaine, Gustavo, Henrique, Josué, Denis. Marcão não me viu, pois saiu quando cheguei. Os balconistas perguntam se já trabalhei com isso, há quanto tempo trabalho na área. “Há duas horas”, brinco com Gislaine. Ela diz estar há seis anos no ramo. “No balcão?”, pergunto. “Não, faço de tudo. Cozinha, balcão, caixa... de tudo” (“fazer de tudo”, aquela elaboração característica dos balconistas...). Falo com alguns a respeito dos cursos do SENAI. Vou conhecendo os que entram de tarde também. Perguntam meu nome, querem saber onde eu moro.

Jonathan me mostra o que vou fazer durante a tarde. “Elas [as balconistas] vão pedir ‘cinco e uma’, quer dizer cinco [assadeiras] de francês e uma de bisnaguinha, aí você pega e corta”, ele me mostra cortando um pão. “É tranquilo, facinho, É sempre isso, é repetitivo.” Ele vai se trocar, já são quase 14:00. “Aí o Luizinho é que vai te passar o esquema, ele que fica aqui de tarde. Aí se o Seu Jairo aparecer aí você fala que a gente foi se trocar pra adiantar, mas que só saímos quando ele chegar pra te passar as coisas aí, falou?”. Eles sobem e eu fico sozinho na padaria.

### 3.2 O padeiro da tarde

O setor da produção da Padaria Serrana, na época em que ali estive, era composto por dez funcionários: quatro confeitores, uma cozinheira, seu ajudante e quatro padeiros, contando comigo. Ao contrário dos balconistas, que possuíam uma divisão mais estrita entre manhã e tarde, a produção se concentrava pela manhã. Os padeiros saíam às 14h, e os demais ficavam até as 16h. Com o horário de meio dia às 20h, eu era o último a entrar e a sair, o que me proporcionava um contato breve com essas pessoas. A partir das 14h, eu era o único funcionário reconhecido como padeiro.

Não posso almejar, tendo permanecido pouco tempo ali, uma compreensão profunda da maneira como se auto classificam os funcionários da produção. Pude perceber que eu era referido como “padeiro” por balconistas, confeitores, cozinheiros e gerentes, mas não pelos próprios padeiros, que me viam como algo sem denominação, que talvez não fosse sequer um ajudante de padeiro - um aspirante, talvez, ou um *novato*, simplesmente. Se nomenclaturas exatas fossem relevantes nesse contexto e realmente indicassem as atividades de fato exercidas pelas pessoas, então talvez me chamassem de “fornheiro”. Afinal, meu trabalho, durante a tarde, para o qual havia sido chamado, era basicamente fornecer os pães franceses. Era essa minha participação no processo de produção dos pães, à exceção de uma pequena ajuda para modelá-los.

A preparação da massa – a mistura dos ingredientes – era feita toda pela manhã, e os padeiros me entregavam sete “carrinhos”, como eram chamados aqueles armários que compunham o espaço da padaria, cheios de massa fermentando. Cada carrinho tinha dois metros de altura e carregava vinte assadeiras (alguns, mais fundos, carregavam quarenta), cada uma com vinte e quatro pães franceses. Alguns já estavam no ponto certo, prontos para as minhas primeiras fornadas, outros mais atrasados, para serem assados ao longo da tarde. Bastaria, dessa

forma, assar os pães na medida em eles atingissem seu ponto ótimo de fermentação.

É difícil dizer até que ponto a formação no SENAI me foi de utilidade. Todos os equipamentos me eram familiares, e me surpreendi com a “naturalidade” com que modelava os pães, como mencionado anteriormente. Logo percebi algumas diferenças - já esperadas - em relação ao ambiente pasteurizado do curso: as masseiras, as divisoras, os armários e os utensílios impecáveis davam lugar a crostas de um uso acumulado, e as unidades precisas de medida se tornavam bem pouco “universais” nas mãos de Augusto e Jonathan. Estes, padeiros formados pelo próprio trabalho, não pareciam ver maiores méritos nesse tipo de ensino profissionalizante, como demonstra a fala de Jonathan:

Já fiz alguns, panetone... mas não aprendi nada. Aquela padaria lá não existe. A masseira tem só uma janelinha, é toda cercada de grade, mal dá pra enfiar a mão lá. Não dá pra trabalhar assim. Aquele cilindro lá não aguenta nada, que nem esse aqui [aponta para um cilindro encostado, igual ao que eu usava no SENAI]

Se os padeiros viam o SENAI com certo desdém, os balconistas tinham na formação através dos cursos uma justificativa legítima para minha presença naquela função – cabe lembrar a participação fundamental de um deles, Marcão, no convite que recebi para trabalhar ali. Além disso, quando nos primeiros dias um gerente elogiou os pães, que estavam “saindo direitinho, bonito”, para uma balconista, ela trouxe o curso como explicação do bom desempenho daquele novato ainda pouco conhecido.

Independentemente do que os diferentes funcionários pensavam a respeito dessa formação apartada do cotidiano de trabalho de uma padaria, eu estava muito mais à vontade naquele ambiente que jamais estive no balcão da Amizade. No entanto, as quantidades e as urgências de uma padaria “de verdade” tornavam minha principal função ali muito diferente do ambiente controlado do curso.

Quando um pão estava pronto, no SENAI, o retirávamos do forno e colocávamos as assadeiras cuidadosamente sobre uma mesa. Seleccionávamos os melhores e os levávamos como amostra para a direção. Comíamos quantos pães quiséssemos, acompanhados por frios e

bebidas levadas pelos próprios alunos, e nunca soubemos ao certo que fim levava o restante. Fazíamos uma pequena fornada cada grupo, três ou quatro tipos de pão no total. Na padaria, por outro lado, as seis fôrmas saíam direto do forno para dois ou três grandes cestos de palha, já gastos pelo uso, que eram levados por um balconista para o balcão. Era apenas mais uma das muitasavas que compunham a produção daquele dia.



**Pães franceses no forno e nos cestos**



**Interior de um carrinho e fôrmas empilhadas**



É Luizinho quem me orienta a manipular o forno e os demais instrumentos envolvidos na minha função. Apesar do uniforme de balconista, ele se divide entre o balcão de pães e a padaria. Avalia quais pães devem ir para a geladeira, quais vão para o forno, se é preciso assar pão careca, de hambúrguer... É ele o principal responsável pela mediação entre esses dois setores durante a tarde, a venda e a produção dos pães. Há 22 anos na Serrana, ele tira qualquer dúvida que eu possa ter. Tira dúvidas dos outros também, a respeito de assuntos variados: resultados da mega-sena, do bicho, que ele fala com exatidão e empolgação<sup>53</sup>, notícias da cidade, sobre um roubo que terminou com facadas (e detalhes de como saíram as tripas da vítima), a fuga de outro ladrão...

Ele abre o carrinho mais próximo do forno (este não é exatamente um carrinho, pois, ao contrário dos outros, que são movidos conforme a necessidade, se mantém estático na mesma posição, além de dispor de um controle de temperatura e umidade) e me mostra como fazer os cortes que os pães levam imediatamente antes de ir ao forno: “inclina aqui no carrinho mesmo” – ele puxa a folha quase totalmente para fora, o bastante para que ela possa ser inclinada em um ângulo que facilite o movimento da lâmina. Com um rápido movimento, ela percorre as fileiras inteiras, uma a uma. Ele a empurra de volta para o carrinho e repete o procedimento com o número necessário para a fornada, na maioria das vezes cinco de francês e uma de bisnaguinha.

De volta ao tema do SENAI e à comparação com o que encontrava no curso e na padaria, me surpreende o contraste entre a performance do corte nos dois contextos. O que fazíamos meticulosa e trabalhosamente no SENAI, pão a pão, uma lâmina ligeiramente inclinada de modo a permitir que o ar fosse conduzido para fora da massa e com isso produzir uma abertura

---

<sup>53</sup> O bicho provavelmente ocuparia um lugar de destaque na tese, tivesse eu um conhecimento prévio de seu funcionamento ou, ainda, permanecido tempo suficiente para entendê-lo. Fica a indicação de que este era um tema especialmente compartilhado e discutido entre os balconistas em seu cotidiano – Luizinho sobretudo -, bem como a sugestão para futuros investimentos de pesquisa.

satisfatória da pestana<sup>54</sup>, com grande esmero, agora é simplificado ao máximo. A gilete não está mais em contato direto com a minha mão, e sim presa na ponta de um “pauzinho”, um pedaço fino de madeira. Ela passa por todos de uma vez, de fileira em fileira, “em pé” mesmo, sem qualquer inclinação ou sofisticação. Horas e horas de treinamento em sala de aula, frustrações sucessivas e detalhadas explicações técnicas - sem contar algumas boas páginas da minha dissertação - quase que jogadas fora, resumidas a um rápido movimento autoexplicativo: “assim, ó!”. Vou devagar no início, confiando no que aprendera antes, inclinando a lâmina e percorrendo cuidadosamente pão a pão. Não demoro a perceber que teria que acelerar minha ação se quisesse dar conta das seis assadeiras a tempo. Sou cobrado por mais rapidez na segunda vez, mas logo pego o jeito e domino a nova técnica simplificada do corte sem problemas. Talvez o SENAI tenha me proporcionado mãos mais “leves” que me facilitassem aquele ato. Difícil saber.

Cometo um erro logo na primeira fornada: faço os cortes nos pães de uma das folhas e a coloco no forno antes de cortar o resto. Um erro básico, fruto dos anos longe daqueles instrumentos: somente quando todas as seis estão com os pães cortados é que devo levá-las ao forno. Luizinho me corrige e conseguimos salvar a massa a tempo. Pego uma delas aleatoriamente, mas sou novamente interrompido. “Bisnaguinha não, deixa mais pra fora, que é mais fina e queima mais rápido, deixa por último”, me instrui.

Puxo a alavanca que abre metade de um dos três estreitos andares do forno, que funciona sem interrupções desde o início do dia. Todas as folhas estão com os pães devidamente cortados, e vou preenchendo o forno com elas. Coloco uma, do tamanho exato para passar por aquela metade aberta, e a empurro mais para dentro ao colocar a segunda. Luizinho me interrompe: “tá vendo aqui os ganchinhos? É pra encaixar pra na hora de puxar vir mais fácil”. Ele retira a primeira fôrma e a recoloca, agora com os dois ganchos virados para fora. “Vai,

---

<sup>54</sup> A “aba” do pão francês, que deve se levantar durante o cozimento.

mete bronca aí”. Eu coloco a segunda, que se encaixa na primeira por baixo, e empurro as duas mais para dentro. Faço o mesmo com a terceira, engatando-a na segunda, empurro até o fundo do forno e fecho a porta. Vou para o outro lado, abro a outra metade e tento repetir a operação. Engato a segunda na primeira, mas não consigo fazer o mesmo com a bisnaguinha que entraria por último. Os ganchos da segunda fôrma estão danificados e impossibilitam a junção. “Não tem problema, vai assim mesmo, fecha logo aí”.

“Aí tu dá o vapor aqui. Ele tá meio capenga, tem que dar umas bombadas. Ó, tu segura pra baixo o botão, segura um pouquinho e dá umas bombadas pra cima. Fica atento pro som, se tá saindo mesmo, ó...” Não ouço nada em meio ao barulho de funcionários passando, mas percebo, pelo excesso de vapor que sai pelas frestas da porta, que funcionou. “Quando der uns dez minutos, ó ali, quando for hora e vinte, tu abre que é pra ele secar um pouco, deixa uns dois minutos secando, aí tira.” Luizinho volta para o balcão. Dez minutos de expectativa, marcados no relógio na parede, acima da porta que dá acesso à saída.

Luizinho volta para conferir os pães. “Tá vendo a cor? Já começa a morenar, assim, aí tu abre e deixa secar um pouco”. Ele abre uma das portas e esperamos mais alguns instantes. Coloco uma pesada e felpuda luva cinza (possivelmente não era essa sua cor original), mas encontro dificuldades de puxar a fôrma com apenas aquela mão. “Puxa aqui com o pau, ó”. O pau, um cabo de madeira com aproximadamente um metro e meio de comprimento e uma ponta de ferro em forma de gancho no final, instrumento indispensável para o manuseio do forno. Com a ajuda do gancho, puxo com facilidade a primeira forma, e sinto que as do fundo a acompanham em minha direção. Conforme puxo, a forma se mostra pesada, pesada demais para minha mão esquerda, a única coberta pela luva. “Usa o pau aqui pra apoiar, ó!”. Ele pega do chão outra luva e me mostra como fazer. Sua mão esquerda terminava de puxar, em uma ponta, e o pau apoiava a outra, para que não caísse ao sair do forno. Com esses dois pontos de apoio, a mão e o pau, ele inclina a assadeira de forma a jogar os pães diretamente em um dos três

grandes cestos de palha que havia posicionado no chão. Em tempo: no curso do SENAI, também utilizávamos o pau para retirar os pães do forno, e a metáfora sexual de seu uso, naquele contexto, era um dos principais motes para piadas. Curiosamente, não ouvi na padaria nenhuma brincadeira ou provocação a esse respeito.

Mesmo tendo observado seus movimentos, demoro um pouco para pegar o jeito. O pau não parece facilitar tanto o suporte, e faço uma força com os dois braços que me parece exagerada, comparada à que Luizinho parecia dispender. “Bota o pau mais na ponta que fica mais fácil...” Inclino a assadeira em direção ao cesto, mas nem todos os pães caem dela. A própria assadeira, por sua vez, se mostra complicada de sustentar de modo que não ela caia por cima dos pães. “Bate com pau por trás, ó!”. Transferindo toda a sustentação para a mão esquerda, dou uma paulada nos pães, por trás da fôrma. E nada. Bato com mais força e eles pulam dali, alguns no cesto, outros no chão. Coloco a assadeira vazia em um canto, ao lado de um carrinho imediatamente em frente ao forno, onde uma pilha delas já começava a se erguer. Enquanto isso, Luizinho retira os pães do chão para o cesto, e eu me volto às fôrmas restantes.

Puxo um pouco a da frente com o pau, seguro com a mão esquerda, coberta pela luva, e logo percebo que não poderia confiar nela para me proteger. Sinto uma queimadura no engate do polegar e solto a assadeira, ainda apoiada no forno. Lembro de já ter experimentado isso no SENAI – a luva, muito desgastada, acaba por permitir a passagem de calor em alguns pontos estratégicos, onde a força da mão é concentrada e o atrito é maior. Embora vesti-la normalmente fosse a maneira mais confortável, se confiássemos demais nela e segurássemos com vontade a assadeira, havia o risco de queimadura. Passo a usá-la, então, da maneira como já havia visto alguém – talvez algum professor do SENAI ou mesmo Jonathan, mais cedo – usar: como um pano, segurando por fora e envolvendo a fôrma com ela.

Com a luva recolocada (agora *sob* a mão esquerda) e com o pau já encostado no forno, quase paralelo a ele, preparado para apoiar a outra ponta, sigo puxando até que saia totalmente.

Luto uma vez mais com os dois pontos de suporte para incliná-los em direção ao cesto – desta vez, ao menos, nenhum pão fica grudado. Parto para a segunda fileira. Retiro a de bisnaguinhas e as jogo em um cesto à parte. A seguinte está mais ao fundo do forno – como o ganchinho estava danificado, ela não veio para frente junto com a primeira. Para retirá-la, portanto, preciso enfiar uma parte do braço no forno e contar com o auxílio daquele longo pau com um gancho de metal na ponta para puxá-las. Cerca de 7 cm separam meu braço, para cima e para baixo, do lastro e do teto, responsáveis por manter a temperatura em torno de 245 graus, no caso de um pão francês. Vou devagar. Não quero nem pensar o que acontece se me descuidar e dobrar o braço. “Sai a pele toda”, diz Luizinho, “toma cuidado aí”. Pergunto se ele já se queimou muitas vezes, mas – “ai!” – já quase fora do forno, encosto de leve a mão na assadeira e minha questão é interrompida. “Aí, foi só falar...”. Por sorte, não foi nada, sequer me incomoda. “Bom pra ficar esperto...”. A última fôrma, devidamente enganchada à da frente, já estava mais próxima da saída, e não precisei desta vez arriscar-me a alcançá-la no fundo do forno. Vou enchendo os cestos com mais rapidez, embora ainda pouco habituado ao movimento e com a impressão de estar fazendo mais força que deveria para sustentar as assadeiras. “Isso aí... daqui a uma meia hora, quarenta minutos, a gente bota mais meia dúzia”. Luizinho carrega os cestos para fora e aproveito a brecha para alongar os braços.

Sábado, meu primeiro dia, tem um movimento muito acima do esperado, e os pães não dão mais conta. Os carrinhos estão vazios, já assamos quase tudo que os padeiros da manhã nos deixaram. Sem opção (não se cogita preparar uma nova massa, provavelmente, tanto por ser meu primeiro dia quanto por já não haver tempo hábil para isso), começamos a pegar os pães da geladeira, que continha a massa a ser assada apenas no dia seguinte.

Há um problema, no entanto. Como estão condicionados desde que foram modelados em um ambiente de baixa temperatura – afinal, só iriam para o forno muito tempo depois –, esses pães estão ainda muito pequenos, longe de terem fermentado o bastante. Precisamos deles

o quanto antes, e a única maneira de acelerar seu crescimento é expondo-os a uma temperatura mais alta, perto dos 40°. O ambiente da padaria é quente, mas nem de perto é tão quente quanto eu imaginava, ao menos naquele dia. Ao lado dessa geladeira se localiza o outro carrinho climatizado. Está também em temperatura baixa, embora não tão baixa – é dali que os pães saem para o forno, depois de crescerem nos demais carrinhos sem controle de temperatura. Precisamos aquecê-lo o máximo possível.

Luizinho aperta os botões para ajustá-lo, mas após algumas tentativas percebemos que ele não está funcionando. Uma espécie de mal contato, talvez, já que os indicadores numéricos somem e reaparecem sucessivamente. Não me surpreende, visto que os controles estão todos remendados, a placa com os botões quase solta do resto do aparelho. “Parece que deram um murro nela, né não? Ó só? Que que esses caras tão fazendo aí de manhã?”, Luizinho se pergunta. Insistimos, mas a máquina não responde e não entendemos o porquê.

Ele chama Hélio, um dos gerentes (Jairo já foi embora, ao que parece), e explica a situação: “Desse jeito vai faltar pão, tem só mais três placas, e duas de coió [um pão francês menor], que quase não tem saída.... Vai faltar pão”. São 7:30, meia hora para o meu horário de saída e duas horas e meia para o fechamento da padaria. Hélio liga para alguém na tentativa de resolver o caso. Na falta do aquecimento, eles resolvem ferver água em uma panela e colocá-la dentro do carrinho.

“Esses padeiros aí calcularam errado, fizeram muito pouco! Tem que falar com o Augusto e o Jonathan aí...” Ele logo retira o que disse, para Hélio: “Não, não erraram não, o movimento foi fora do normal mesmo... muito movimento prum sábado”. Hélio conta que outra padaria acabou de ligar. “Perguntaram se a gente tinha dez pães pro cliente dele, que o pão acabou lá também!”. O relógio marca 20h. “Tá na sua hora, né? Pode ir lá, bom descanso.” Vou embora e os dois ficam ali. As balconistas me perguntam quantos pães eu quero levar para casa. “A gente tem direito, pode levar!”. Me oferecem dez, mas acho pouco apropriado levar

tantos pães em meio a uma certa escassez deles. De toda forma, não preciso de tantos. Levo quatro pães franceses comigo, além do avental.

### **Mais movimento**

Sábado havia sido um dia fora do normal, mas as dificuldades vieram muito em função da produção insuficiente pela manhã. Não foi o caso dos dias seguintes. Pães havia de sobra, e entravam e saíam dos fornos sucessivamente. Vinte minutos separavam os “cinco e uma” dos balconistas, ao invés dos quarenta costumeiros.

Luizinho lutava com o vapor, que já não dava conta do ritmo. Ele aperta com força e insistência, mas não parece funcionar mais. Como último recurso, ele joga um copinho de água dentro do forno. “Mas aí ferra a resistência, né?” comentam depois. O andar do meio do forno está sobrecarregado, e passamos a usar os outros dois. O de cima para francês, o de baixo, ajustado com uma temperatura menor, para assar os salgados e pizzas vindos da cozinha e outros tipos de pães. Se o do meio fica em uma altura confortável para mim, usar os outros dois demanda posições corporais pouco estáveis e um cuidado ainda maior para evitar qualquer descuido. Isso não parecia ser uma preocupação para os outros padeiros, que durante a manhã fluíam pelos três andares com uma destreza que não deixava de me impressionar, usando como apoio um pouquíssimo estável “degrau” de ferro para alcançar o de cima e enfiando os braços sem qualquer temor ou cuidado aparentes. Luizinho, por outro lado, talvez pela idade mais avançada e pela estatura mais baixa, evita usar o andar de cima, e se a ocasião exige seu uso, o faz sem atingir sua capacidade máxima, com apenas duas assadeiras por fileira, sem alcançar o fundo.

Durante o lanche de Luizinho, em um momento em que estou sozinho, Viviane, outra balconista, me pede para assar rosetas, um pão diferente do francês. “Não tem”, respondo com

um misto de torcida (para poupar esforço) e certeza, já que tinha vistoriado os carrinhos quando os padeiros saíram e não lembrava de ter visto uma roseta. Ela volta a pedir, e sua insistência me faz procurá-las novamente. Descubro que sim, haviam deixado uma assadeira de rosetas. Ela está na geladeira, mas não em um dos dois carrinhos que chamamos de geladeira. Trata-se de um estreito frigorífico que comporta dois carrinhos, um atrás do outro. O lugar é apenas um dedo mais largo que os carrinhos, e, para chegar no segundo, tenho que tirar o primeiro de lá. Ele está um pouco emperrado; faço força para puxá-lo e, no tranco, quase prendo meu dedo entre o carrinho e a porta. Puxo o suficiente para que eu consiga entrar na geladeira.

Vista de dentro, ela revela uma estante à esquerda, onde se guardam alguns restos de massa e cremes. É lá que eu guardo também os ovos que quebro todos os dias, cobertos com um filme plástico para não ressecarem. Não é o ambiente mais agradável ou limpo da padaria - um certo aroma de substâncias velhas ou em vias de decomposição dá um toque característico ao local. Algumas concentrações de algo marrom se distribuem pelo teto e pelas bordas da estante - talvez ferrugem ou algo do tipo -, dais quais se precipitam algumas gotas. Tento evitar esses pontos e proteger cuidadosamente os baldes de ovos ao guardá-los nas proximidades.

Mas é pela roseta que estou ali. Abro o carrinho do fundo, e ela está nas prateleiras mais altas, onde eu alcanço, mas já não enxergo muito bem. Puxo para fora e sinto minhas mãos molhadas. Um líquido escuro escorre pelo meu antebraço. Limpo no avental e saio de marcha-ré, já que não há espaço para me virar dentro da geladeira, usando os pés e a própria assadeira para fechar a porta do carrinho enquanto me movo.

Uma escada de madeira em diagonal, que leva ao escritório, atrapalha o meu caminho, e tenho que me espremer para sair de lá com a assadeira. Ela não passa pelo espaço entre a escada e o carrinho que eu tirei. Inclino a fôrma para passar por baixo, como faz Luizinho, mas os pães caem: perco um, quase dois ou três, consigo salvá-los. Como vou sair de lá? Sou alto, estico os braços para cima e encontro uma brecha por cima do carrinho e por baixo da escada.

Apóio os pães na mesa, empurro de volta para a geladeira o carrinho que havia retirado para passar e fecho o local.

A roseta ainda precisa crescer, a aloco em um dos armários. Enquanto isso, tenho que fazer seis placas de francês, e Viviane me diz que precisam de pão careca. Vasculho os carrinhos na expectativa de encontrá-los, em vão. Estão também na geladeira, de onde acabei de sair. Não há alternativa: abro a porta, puxo o carrinho, entro no frigorífico, puxo a fôrma... Deixo na mesa, que tem cada vez menos espaço. Devolvo o carrinho para a geladeira, e eles parecem cada vez mais pesados. Me apresso para cortar os pães franceses e colocá-los no forno. O vapor já não dá qualquer sinal de vida. Forço o comando e creio ter escutado um leve jato dentro do forno.

Vou colocando as placas vazias perto do forno, ao lado de um carrinho. As primeiras em pé, uma em frente à outra, de modo a formar uma base para empilhar as seguintes, deitadas por cima. O dia vai passando e a pilha já é maior que eu em algumas dezenas de centímetros. Dessa forma, colocar uma nova no topo já não é tão simples. A mão esquerda sozinha não dá mais conta de erguê-la fumegante ao topo, e faço uso mais uma vez do auxílio do pau como alavanca. Com um movimento em conjunto dos braços e um giro do quadril, sigo fazendo crescer aquela pilha, tomando cuidado para que não saiam demais do prumo e desabem. Se no SENAI eu havia aprendido a usar as mãos, isto é, a obter leveza e agilidade para perceber, sentir e cortar a massa<sup>55</sup>, na padaria eu estava aprendendo a usar o resto do corpo: cotovelos, antebraços, ombro, coxas e tudo mais que pudesse servir de alavanca e suporte para carregar e mover as placas (o pau, a certa altura, se tornou um prolongamento do corpo) e também para carregar sacos de vinte e cinco quilos de farinha por dois andares sem cair ou bater a cabeça na escada, empurrar os carrinhos (altos e pesados) por um espaço limitado, retirar cestos

---

<sup>55</sup> Eu havia dedicado o que talvez seja o capítulo principal da dissertação ao desenvolvimento de um “toque do padeiro”, isto é, o aprendizado de uma sensibilidade em relação à massa que envolvia a percepção de seu ponto de fermentação e a performance do corte. O que via na padaria, no entanto, era em muitos sentidos o oposto.

superlotados de pães velhos de cima do forno para fazer farinha de rosca...

O pão careca está grande. Acho que já podemos assá-lo, mas espero Luizinho voltar de seu demorado lanche. A roseta ainda pode esperar, na minha avaliação, mas Viviane segue me apressando: “tem que preparar elas!”<sup>56</sup>. Assamos o careca. Luizinho volta e tenta novamente regular a câmara para acelerar a fermentação. “Por que não desistem?”, penso. “Não aquece, não esfria...” Consigo convencê-lo de que a roseta precisa sair, pois já pediram muito. Ele tem a idéia de transferí-la para o carrinho em frente ao forno, ao lado do qual se empilham as assadeiras usadas. Está bem quente, e parece funcionar. Passamos a guardar as fôrmas quentes dentro desse armário.

Oito horas, fim de expediente para mim. Alongo os braços, estão cansados. Tenho a impressão de que amanhã será pior, de que irá doer mais. Ouço rumores de que quinta-feira é dia de limpeza da padaria, “aí que eu quero ver...”, me dizem alguns. Mas ainda não é hora de tratar do meu cansaço - há mais a ser dito a respeito dos ritmos de funcionamento da padaria e a maneira como se relacionam os funcionários em função dele. Isso porque, apesar dos efeitos desgastantes e acumulativos que um dia movimentado como este produz sobre o corpo, um dia de poucas vendas é igualmente importante para a compreensão de certos aspectos daquele cotidiano.

### **Dia de pouco movimento**

A segunda-feira havia me deixado bastante cansado, e a perspectiva do dia seguinte

---

<sup>56</sup> As rosetas demandam uma técnica diferente de corte, como me ensina Luizinho. É um pão redondo, e, para cortá-lo, devo apertar de leve pelos lados, roseta a roseta, e passar a lâmina; em seguida, repetir a operação perpendicularmente de forma a obter uma “cruz”. Ele enfatiza para eu ter muito cuidado: “vai com calma, presta atenção que isso aí é danado de pegar no dedo. Teve uma vez que o padeiro aí se distraiu, a lâmina pegou o dedo dele e jorrou sangue pra todo lado, ‘tchá!’. Teve que jogar tudo fora!”. Assim que começam a ganhar cor em cima, as rosetas já estão prontas (“Não deixa queimar, heim!”). Ao contrário do pão francês, e assim como o careca, não joga o conteúdo das assadeiras em cestos; apenas coloco em cima da mesa (embaixo, no chão, se esta estiver ocupada) ou de um carrinho para que sejam colocadas em uma bandeja e levadas ao balcão.

ecoava minha malsucedida experiência no balcão. Meus braços doíam um pouco e começava a desenvolver uma espécie de tendinite na mão esquerda, fruto do manuseio das assadeiras. Iniciei o quarto dia temendo pelo meu futuro na padaria.

O dia começou como os anteriores: quebrar ovos, lavar fôrmas, modelar pães. Os ovos eram os mesmos, mas o tanque parecia menos entulhado que de costume. Além de ser cansativo lavar tudo aquilo, a localização do tanque limitava minha interação praticamente ao ir e vir dos funcionários ao banheiro, logo ao lado, para fumar às escondidas ou fazer suas necessidades – e comentar sobre o que os outros fizeram ali: “puta merda, que cheiro de urubu! Aposto que foi o Josué que uso isso aqui...”. De costas para os padeiros, escondido por dois carrinhos e ainda com a audição comprometida pelo barulho da água, apenas fragmentos de conversas chegavam a mim: “A bunda da Gislaine fica redondinha nessa calça, heim? ... Aí eu falei ela gostou, o Milton falou ela já falou logo ‘credo, velho tarado, nojento’, esculachou logo, hahaha”; “Já briguei com a Diana, já xinguei ela de filha da puta, ela disse que não sou padeiro, sou só ajudante. Mas falo com ela normal, beijo no rosto e tudo. Com ele não dá, não dá. Ele deve ser boa gente – eu sei que eu sou gente boa –, mas não bate.”; “Esse aí não fala nada, não. Eu no primeiro dia já tava falando sozinho...” Fico aliviado, nesse dia, por sair logo dali e me juntar a Augusto, Jonathan e Pablo, que voltava de férias, na modelagem dos pães.

“É repetitivo”, me dizia Jonathan sobre a rotina na padaria. De fato, pouco mudava até as 14h. Colocava a primeira leva de “cinco e uma” por volta de 13:30, 13:45, ainda a pedido dos balconistas da manhã, e a partir daí esperava o comando dos funcionários da tarde. Em dias de muitas vendas, o chamado vinha a cada vinte ou trinta minutos, a partir de 14:30, e se intensificavam por volta das cinco ou seis da tarde, quando chegavam a ser quase simultâneos – colocava uma fornada enquanto a outra ainda assava, em andares diferentes do forno.

Nesta segunda feira em questão, tirei uma leva do forno perto das duas horas, coloquei os cestos em cima da mesa, para facilitar seu transporte pelos balconistas, lavei as mãos no

tanque e fui buscar o prato que Dona Dolores havia preparado para mim e que esfriava na cozinha (esperei terminar de assar os pães antes de começar a almoçar). Puxei uma cadeirinha de ferro da cozinha e me sentei junto ao cilindro menor, que, desativado, servia como uma mesa individual improvisada. Um dia de sorte: ao invés de frango pela terceira vez seguida, tutu com arroz, couve e peito de boi – era ela quem definia meu almoço, de acordo com a disponibilidade do cardápio do dia oferecido no balcão. Terminei o almoço e esperei por uma hora, uma hora e meia, e nada. Nem sinal de Luizinho, Viviane ou qualquer outro balconista, à exceção de Henrique, que volta e meia retornava de alguma entrega e reclamava de um calor que eu, junto ao forno, não sentia.

Estou sozinho na padaria. Milton e Dolores começam a arrumar a cozinha para sair e os confeitores estão no andar de cima. Poderia buscar uma vassoura e varrer o chão, mas isso não me parece nem um pouco necessário, a essa hora, tão longe das oito. Mais interessante é acompanhar o movimento na parte externa da padaria, através da porta de dupla abertura que, além da janela de onde saem os pratos do almoço, é a única ligação entre os espaços.

Encostado na porta, posso ver que, de fato, é pequeno o fluxo de clientes. O sol forte que castiga a cidade no verão não me incomoda do lado de dentro, mas já tangencia a ponta da lanchonete e aos poucos ilumina as prateleiras. “Tá devagar hoje, heim?”, comento. Ao meu lado estão as balconistas da tarde, o grupo responsável pela venda de pães e frios. Além de Luizinho, Viviane, Alessandra, Daiane e Cleusa compõem o plantel. Cleusa é a novata. Entrou no sábado, assim como eu, e está aprendendo a pesar e embalar os frios, bolos e biscoitos. Frequentemente é deslocada do posto para fazer entregas. Me encosto na porta bem a tempo de vê-la contar sobre a entrega que acabara de realizar, ainda recolocando a touca que acompanha as balconistas dentro da padaria: “Aí, né mole não! Eu fui ali fazer uma entrega e não é que o cara me abre a porta peladão, com as coisas tudo balançando?! Aí ele me viu, fez uma cara assim e ainda falou ‘ah, desculpa, pensei que fosse um rapaz que vinha entregar’... Te juro!”.

As outras riam, mas não parecem demonstrar tanta surpresa com o relato.

Cleusa está desde segunda feira com ferimentos no corpo: um olho roxo, cotovelo e joelhos ralados. Disse que caiu no ônibus. Luizinho tem outra versão: uma briga com outra mulher, na qual teria levado a pior. “Olha só, raciocina comigo: ela disse que caiu no ônibus, não foi? Mas como é que pode ela bater o olho direito, o braço esquerdo, esse joelho... né não? Isso foi é briga de mulher, fala aí! Tinha uma nega maior que tu e tu levou no olho, caiu de joelho...”. Ela nega sua “dedução” e reforça a própria história, mas Luizinho segue retrucando: “Vou mostrar como foi, reconstituição dos fatos! Primeiro ela foi e – pá! – levou um direto na cara, aí deu com o braço no muro, no poste... aí tomou outra porrada e ‘pum!’ tombou de joelho”. Ele se divertiria por alguns dias contando e encenando sua versão para quem fosse possível, e repetiria sua detalhada “reconstituição dos fatos” inclusive para clientes. Na presença de Cleusa, as demais balconistas apenas riam com Luizinho e instigavam a novata, sem uma preocupação maior de saber o que de fato ocorrera. Quando ela não estava perto, deixavam mais claro seu julgamento:

- Tá na cara que foi briga... e não era só uma não, ela arrumou confusão com um bando aí. Barraqueira do jeito que ela é... já viu? Tem o maior jeitão de barraqueira.

-Também, né? Olha onde ela mora... [complementado por um olhar de reprovação]

Em dias como esse, posso acompanhar a movimentação de clientes e funcionários no balcão de pães com alguma tranquilidade e me familiarizar com certos tipos que aparecem por lá, bem como com a maneira como são tratados pelos balconistas com ou sem seu consentimento e ciência. Alguns bem marcantes e caricatos, visivelmente portadores de alguma deficiência mental, mas chamados simplesmente de *malucos*. “Quem gosta de homem é viado!”, diz um sujeito a Viviane, que apenas concorda e ri. Eu já o reconhecia de vista, andando pela cidade. “Achei que ia falar do Botafogo de novo”, elas se divertem: “Botafogo é preto e branco, Flamengo é vermelho e preto!”. Não compra nada, apenas fala com as balconistas e se

vai. Possui um repertório de frases limitado, ao que parece.

Não é o único que chama a atenção e diverte os funcionários. Há um outro, este mais articulado, mas também *maluco*. Pensei que estivesse brigando com alguém na primeira vez que o vi chegar, mas era apenas seu jeito de chamar por Luizinho e compartilhar resultados e previsões do jogo do bicho. Talvez pelo costume, Luizinho consegue compreender suas palavras literalmente cuspidas e um tanto briosas, e se aproveita da condição de seu interlocutor para pregar peças ou fazê-lo cair em piadas provocativas. “Sabe que arrombaram a porta?”, perguntou maliciosamente. Eu já estava a par da sequência de respostas, repetida por Rodrigo durante toda a tarde, e saí de perto, com um sorriso um tanto quanto constrangido. Voltei enquanto todos riam da situação: ao invés de perguntar “que porta?” e dar margem para o fechamento da piada, ele havia ido até a porta da padaria verificar, e retornava para pedir mais explicações. Luizinho, então, após alguma insistência e em meio às gargalhadas mal disfarçadas de Viviane e Daiane, desistiu da piada e disse que já tinham consertado.

Não é preciso tanto para entreter o grupo do balcão, que comenta detalhes aparentemente irrelevantes da maneira como se portam aquelas pessoas que por ali passam. “Por essa eu virava flamenguista, meu deus...”, comenta Luizinho sobre uma mulher com o uniforme do time. Alessandra também repara nas vestes de uma cliente: “olha essa aí, veio de pijama! Ó só, camisola, botou uma blusa por cima e veio comprar pão. E é rica, heim?”. Luizinho, enfim, parodiando a canção do biquíni de bolinha amarelinha, cantarola sozinho enquanto uma moça sai do balcão em direção ao caixa para pagar seus pães: “era um vestido vermelhinho, bonitinho...”

“É rapaz, hoje vai sobrar pão aí...”, ele observa diante do pouco movimento, que se prolonga para além do período considerado normal dentro da variação esperada durante o dia. “E aí, a gente bota um pão no forno?”, pergunto ansioso. “Não, tem que esperar aí... tem pão

pra caramba ainda”. Alguns minutos depois, ele muda de idéia: “Antônio, dá cinco e uma aí... não, bota meia dúzia, seis placas de francês. Vamos adiantar um pouco aí que senão depois o pão não aguenta”. Finalmente abro a geladeira mais próxima do forno, faço os cortes nos pães e os coloco para assar. O vapor é abundante, dada sua pouca utilização. “Faz o seguinte”, ele diz abrindo a geladeira novamente e se dirigindo a um carrinho na outra ponta, “pega esses pães aqui desse carrinho e vai passando pra lá pro gelo. Aí tu vai botando eles aí conforme for tirando pro forno.” São doze espaços vazios, deixados pelas duas fornadas anteriores. Preencho cada um deles com novas fôrmas, esvaziando pela metade o outro carrinho. Ali, em uma atmosfera mais fria, seu crescimento seria retardado, em contraposição ao calor do carrinho sem climatizador, onde a massa seguiria crescendo rapidamente.

Embora tenha sido me apresentado como um trabalho simples, que mesmo eu, sem experiência na área, poderia fazer, controlar o fluxo de pães apresentava algumas armadilhas, principalmente nos dias em que as vendas eram inferiores ao esperado e não condiziam com a quantidade de massa preparada pela manhã.

Uma massa de pão é feita a partir da mistura dos ingredientes, basicamente farinha, fermento, sal e água<sup>57</sup>, que são batidos na masseira até que se alcance o ponto desejado. Após dividida e modelada, ela precisa fermentar e crescer. A massa, já modelada, começa pequena e firme e, após certo tempo, devido à ação do fermento, está inflada a ponto de estourar. Nesse momento, ela recebe seu corte característico, se houver, e vai ao forno. Passado esse auge, ela de fato “estoura” (“arria”), não responde adequadamente ao corte e não deve mais ser forneada, podendo apenas ser reaproveitada como parte de uma nova massa. É possível controlar esse processo através da quantidade de fermento utilizada e da temperatura do ambiente no qual se encontra a massa. Quanto mais baixa a temperatura, mais devagar ocorre a fermentação. Aditivos são também adicionados durante a mistura dos ingredientes para que a estrutura obtida

---

<sup>57</sup> Aos quais se adicionam outros, como gordura (margarina ou banha de porco, nesta padaria), açúcar, ovos e aditivos químicos.

se sustente por mais tempo.

É por esse motivo que um dia de pouco movimento podia ser tão ou mais desafiador que o ritmo acelerado de vendas em abundância. Trazendo outro contexto, o da indústria de açúcar estudada por Leite Lopes na década de 70, para esboçar uma analogia, podemos, com alguma cautela, aproximar a relação que eu e Luizinho estabelecíamos com a massa em fermentação, na padaria, com a noção de *responsabilidade com o material do homem* que acompanhava o trato do profissionalista, especialmente o caldeireiro, na usina (Leite Lopes, 1978). Aliados do início do processo, mas responsáveis pelo final, pela consumação do projeto iniciado pelos outros padeiros, gerenciar os pães de modo a evitar o desperdício de toda aquela produção – além, é claro, de assá-los corretamente - era enfatizado por Luizinho como a nossa responsabilidade<sup>58</sup>, e, em dias de vendas baixas, era esse risco o motivo da tensão que se acumulava conforme as horas passavam.

A divisão dos funcionários em turnos tem importância aqui, no sentido de estruturar a maneira como os trabalhadores se relacionam com suas funções. Afinal, se era nossa a “responsabilidade pelo material do homem”, ou pelos pães a nós outorgados às duas horas, parte da culpa por falhas encontradas podiam ser deslocadas para o turno oposto. Foi assim que Luizinho respondeu a Seu Jairo, quando este o perguntou a respeito da má qualidade dos pães, secos e brancos, segundo o patrão:

Mas eu falei que eles têm que botar menos fermento, aí, fizeram pão demais, não deu vazão. Tu encosta a lâmina neles, já arria. Tem que botar menos, cem gramas que seja, pra aguentar mais. Aí no inverno eles botam pouco fermento e tem que esquentar pra caramba a máquina...

De forma inversa, Augusto pareceu responder a alguma crítica quando, aparentemente sem motivo, foi enfático comigo, na passagem de turno, para que não deixasse os pães

---

<sup>58</sup> Não de modo explícito e direto. A ênfase que aponto é uma indução minha a partir das preocupações elencadas por ele durante o expediente. Era isso que parecia preocupá-lo mais. Ao contrário também do que ocorria na usina de açúcar, não cheguei a perceber uma reapropriação dessa responsabilidade como uma dívida imaginada do patrão em relação ao funcionário, como indica Leite Lopes em sua pesquisa.

crecerem demais antes de colocá-los na geladeira<sup>59</sup>.

Quatro e meia da tarde, apenas três fornadas produzidas. Os pães, espalhados pelos sete carrinhos, crescem perigosamente. Procuo Luizinho para consultá-lo: “e aí? Vai estourar tudo lá, tá tudo grande”. Ele olha o estado dos pães e pensa em uma estratégia. “Faz o seguinte... Tira o carrinho que tá na geladeira e vamos botar esse aqui lá”. “Ele todo?”, pergunto. “É, tira ele de lá. Tá gelado, ainda vai segurar. Aí os desse aqui [aponta para outro] você vai botando no armário [na geladeira ao lado do forno]”. “Não tem espaço lá”, digo, abrindo o armário todo ocupado. “Então bota mais cinco e uma aí, que daqui a pouco é cinco horas o pessoal vai começar a vir aí, aí a gente manda brasa”. “Vamos ver, né...”, respondo desconfiado. “Tem que vender, né? Também os cara tão botando fermento demais nessa porra aí, nesse calor rapidinho fica grande. Tem que botar menos, senão nos complica! Mas agora vai dar movimento aí, essa hora o povo sai”. Ele volta para o balcão enquanto eu faço as movimentações necessárias.

Conto cinco de francês, uma de bisnaguinha, faço os cortes e coloco no forno. Enquanto os pães assam, vou até a geladeira, mas primeiro empurro para o meio da padaria um dos carrinhos localizados em frente a ela, para que o que estava refrigerado pudesse passar. Abro a geladeira, puxo de lá o carrinho e o trago para perto do que acabara de mover. Empurro o que Luizinho me indicou para o frigorífico e coloco em seu lugar o que havia retirado de lá, e então o outro, ao lado, de volta a sua posição original.

Começo a tirar os pães do forno e colocá-los no cesto quando Alessandra me interroga com um tom mais sério: “Quem foi que te pediu pão? Tem muito pão ainda lá!”. “Eles iam tudo estourar, a gente teve que botar algum no forno pra...” ela me interrompe novamente: “mas tem que esperar a gente pedir, ainda tem muito pão, vai ficar aí esperando...” Retomo minha justificativa, e ela parece mais convencida quando menciono que partiu de Luizinho a fornada

---

<sup>59</sup> Também os próprios instrumentos disponíveis são apropriados como instrumentos para a expiação da culpa, como veremos mais adiante: o forno que não funciona como deveria, o vapor insuficiente, a geladeira que não gela ou que seca demais a massa...

do que pelas razões que nos levaram a adotar esta medida.

As horas passam e a previsão de Luizinho parece se confirmar. Pouco a pouco, os pães vão saindo da geladeira para o forno e dos carrinhos para a geladeira. Logo restavam apenas dez placas não refrigeradas, o que poderia ser facilmente resolvido com duas fornadas. Pães ainda havia de sobra. Quarenta assadeiras na geladeira próxima ao forno, vinte no carrinho movido para dentro do frigorífico. Mas Luizinho não aparentava mais preocupação. “Eles que se virem agora”. O risco iminente de perder o “material do homem” já não existia mais, ao menos não imediatamente, no nosso turno. Deixo, às oito, um ambiente bem mais relaxado.

Uma pergunta pertinente: se o risco de perder a produção é o que mais parece preocupar os funcionários responsáveis pelo fornecimento dos pães, por que não assá-los todos de uma vez, ou ao menos em intervalos curtos, de modo a livrar-se de qualquer possibilidade nesse sentido? A resposta vem de Alessandra: “o Seu Jairo gosta de pão fresquinho...” Seu Jairo, o “patrão”, não come dos pães cada vez que saem do forno. Raramente se mostra preocupado em avaliá-los, mesmo com um novato no comando do forno, a não ser que chegue a ele uma reclamação de algum cliente. Mas ele “gosta de pão fresquinho”, e isso diz mais do que parece<sup>60</sup>.

O pão francês, em algum momento, se tornou uma espécie de símbolo desse tipo de padaria presente nas grandes cidades brasileiras, o produto mais imediatamente associado a elas. De acordo com o que foi dito durante uma aula por um professor do SENAI,

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... A gente tem que saber jogar com a concorrência, tentar induzir o consumidor.<sup>61</sup>

---

<sup>60</sup> Curiosamente, a justificativa que leva em conta um “gostar” específico aparece de forma semelhante também no contexto francês analisado por Bertaux e Bertaux-Wiame: “Como é que, entre todos os países capitalistas, a França é o único (embora talvez devamos incluir a Itália) no qual o pão é ainda feito e vendido através de relações artesanais de produção? Quando formulamos essa questão, recebemos a mesma e unânime resposta: *C'est parce que les Français aiment le bon pain!*” (1987, p.119)

<sup>61</sup> Dizia, também, que, em uma venda por peso, o pão fresco é mais caro que o velho, pois o primeiro ainda conservava parte da umidade que se perderia com o tempo.

Difícil de se fazer em casa, diferente dos outros pães, devido à sua casca fina e crocante associada com o miolo macio e úmido, o pão francês está presente em abundância em qualquer padaria na cidade. Conforme se convencionou, ele deve ser consumido o mais fresco possível<sup>62</sup>, e a simplicidade de sua receita – apenas farinha, fermento, água, sal e um pouco de banha, neste caso – contribui para que suas características iniciais não se mantenham por muito tempo, dando lugar a um produto duro e seco<sup>63</sup>. Embora haja uma variação nas preferências dos fregueses da Padaria Serrana, a maioria pedindo pães “mais clarinhos” ou “bem branquinhos”, uma minoria atrás de pães mais “moreninhos”, é visível que um pão recém-saído do forno, ainda quente, tem aceitação muito maior do que um que já esfriou e está na prateleira há mais tempo<sup>64</sup>.

Escrevi, em textos apresentados em congressos, no contexto da descrição da parte externa da padaria, que os pães “...se esgotam diante de uma fila de clientes que já aprenderam a acompanhar os tempos da produção” (Carriço, 2014). Uma frase que pode até ser bem escrita e funcionar para a função para a qual foi cunhada, mas que encobre particularidades importantes da dinâmica de venda de pães naquela padaria. Não obstante, é fruto da percepção de um cliente que ainda buscava uma aproximação com os “mistérios” da produção, trazendo o termo usado por Bertaux e Bertaux-Wiame (1987) para tratar da *baguete*, e faz parte da própria lógica de negociação tácita e sorrateira entre balconistas, clientes e padeiro. Vejamos como se dá essa negociação.

Se um cliente pode escolher entre um pão mais fresco e um menos fresco, ele quase

---

<sup>62</sup> Bertaux e Bertaux-Wiame (1987) apontam que, no contexto francês de padarias artesanais, a ênfase no frescor do pão, bem como a consolidação de um “pão-como-casca” em detrimento de um “pão-como-miolo” se inserem em uma disputa inconsciente dos padeiros artesãos contra a indústria capitalista, incapaz de manter essas características em um produto embalado e transportado.

<sup>63</sup> Que pode, por sua vez, se transformar em ingredientes para outros produtos, como torradas, farinha de rosca, rabanada e o pudim de pão.

<sup>64</sup> Os demais tipos de pão não sofrem com uma variação tão grande quanto a seu frescor. Diferentemente do francês, pães como rosetas e carecas não “precisam” ser comprados e consumidos tão imediatamente, podendo inclusive ser embalados em sacos plásticos para venda no dia seguinte. Dessa forma, não é percebido qualquer risco maior em perdê-los para a fermentação, uma vez que podem ser forneados a qualquer momento.

certamente optará pelo mais novo. Se um cesto de pães chega ao balcão enquanto algum cliente tem seus pães pesados, é bem possível que ele peça para que os troquem pela nova leva. Se a prateleira está quase vazia, muitos clientes esperam pela próxima fornada, ainda que tenham de aguardar cinco ou dez minutos, ao invés de levar os que já estão prontos. Nesse sentido, ter “pão quentinho a toda hora”, slogan de várias padarias, é uma maneira de potencializar as vendas, dado que um pão velho oferece poucos atrativos. Por isso a insistência das balconistas em que eu espere seu comando para assar novos pães. De nada adiantaria assá-los todos somente para vê-los esfriar em um cesto. Por outro lado, a fermentação dos pães não pode ser totalmente controlada, dadas as condições concretas da padaria.

A chave para elucidar essa espécie de dilema entre duas prioridades por vezes conflitantes – o frescor dos pães e a urgência de seu ciclo de fermentação – está na pequena e discreta porta que separa a padaria do balcão: uma porta estreita e de abertura “dupla”, estilo “cowboy”, que dificulta a passagem dos funcionários com grandes cestos de pães, biscoitos, assadeiras com bolos e outros tipos de pães que vão para a vitrine. Como veremos, é justamente o tamanho reduzido e a dificuldades impostas por essa passagem que propicia o jogo que se trava entre as três partes envolvidas: clientes, balconistas e padeiros.

Um pequeno desvio antes de chegar ao ponto: se observarmos os atos das balconistas, veremos que elas não tocam diretamente o produto ao servi-lo. Elas usam pinças e luvas para servir pães, bolos, biscoitos, frios ou qualquer outra coisa. Uma questão de higiene, se apressariam a dizer gerentes ou gestores das “boas práticas da produção”. Mais sincera, Jéssica já me alertava, meses antes, no balcão da Panificadora Amizade, que “não é bom que o cliente veja a gente botando a mão nas coisas”.

A figura do cliente é fundamental aqui: fora de seu alcance, a contaminação pela mão humana deixa de ser um fator. Passada aquela porta em direção ao interior da padaria, a mesma balconista toca à vontade qualquer produto, sem qualquer preocupação com a suposta assepsia

promovida pelos frios instrumentos exibidos do lado de fora. Em meio a assadeiras velhas, carrinhos enferrujados e eventuais baratas, suas mãos são provavelmente uma das coisas mais limpas pela qual o pão passou, mas isso não vem ao caso: a higiene é muito mais algo a ser exibido do que algo de fato mensurável e perseguido internamente na produção. Assim, um pão que caia no chão do lado de dentro da padaria, esteja ele cru ou assado, é colocado de volta em seu lugar, sem qualquer separação entre ele e os demais, como se nada tivesse acontecido. No balcão, por outro lado, um pão caído é rapidamente pegado *com as mãos* – ele já não é mais apresentável, e o uso das mãos deixa isso o mais explícito possível – e é posto de lado para ser jogado no lixo... Ou ao menos é a impressão que se quer passar para quem possa ter presenciado o ocorrido: na primeira oportunidade, este pão é levado para dentro e colocado de volta no cesto (se estiver muito danificado pela queda, é jogado em uma das caixas de pães velhos, ao lado do forno, para um dia virar farinha de rosca), de onde voltará para a venda como um novo e fresco pão. O ponto é que o cliente não sabe o que se passa do outro lado daquela porta, e é possível jogar com isso de acordo com as lógicas e urgências próprias da produção.

Três cestos estão na mesa: dois com franceses, um com bisnaguinhas. Vou até a saída para o balcão e aviso Viviane que já estão prontos os pães que ela havia pedido. Ela olha rapidamente para a prateleira e diz para esperar um pouco. Logo a seguir, busca apenas as bisnaguinhas. Alguns minutos depois, volta e carrega consigo um dos cestos de pão francês, deixando o outro ali. Como estou à toa e vejo que todas estão atarefadas no balcão, me ofereço para ajudar: “quer que eu traga o outro?”. Viviane recusa: “não, deixa acabar esses aqui... senão o cliente vê chegando um novo e aí ficam esses aí”.

Daiane busca o outro cesto dali a quase dez minutos, e, segurando a porta para facilitar sua passagem, observo a fila ficar mais animada com a chegada de uma nova leva de pães: “olha, tá saindo fresquinho!”, ouço alguém dizer do lado de fora. Trata-se da mesma fornada, tão fresca quanto a que ali estava – mas eles não sabem disso. Vejo uma mulher pedir para

trocar seus pães, que já estavam dentro da embalagem, sendo pesados, pelos novos. Em outras ocasiões, Viviane diria tratar-se do mesmo pão; desta vez, talvez pela excitação provocada pela perspectiva de um produto mais fresco, efetuou a troca, olhando para mim com as sobrancelhas levantadas. “Viu só? Mal sabe ela...”, foi como entendi seu olhar, retribuído com um sorriso discreto.

## **O grande dia**

Embora fosse eu o padeiro, aquele que vestia avental branco e permanecia ao lado do forno e dos carrinhos durante quase todo o tempo, era Luizinho, o balconista de uniforme azul e boné, que me orientava, e era dele a palavra final. Muito experiente, escapava à sua função mais explícita – recordemos que a função “original” diz muito pouco sobre o que efetivamente se faz na padaria – e organizava de fato a mediação entre a venda e a produção dos pães durante a tarde<sup>65</sup>. Eu estava, ao menos nesse período inicial em que ainda aprendia a me situar naquele contexto da produção, subordinado a ele. Contudo, assim como os demais funcionários, Luizinho possuía um dia de folga por semana. Dessa forma, durante as quartas-feiras, não havia ninguém ali que pudesse se apropriar de sua influência e condicionar minhas ações com a mesma legitimidade. “Amanhã é o grande dia, é tu e nós, chega com aquele pique amanhã!”, me incentivava Daiane no dia anterior, indicando que ambos estávamos de certa forma sem uma referência importante e que dependeríamos apenas uns do outros.

---

<sup>65</sup> Luizinho desempenhava, nesse sentido, uma tarefa semelhante ao que Carmen Rial (2003) identifica como o “intermediário” nas cadeias de fast-food das quais fez parte. O trabalho desse profissional consistiria em otimizar o fluxo de pedidos, se esforçando para não faltarem sanduíches prontos para serem servidos, por um lado, e nem perdê-los para seus 10 minutos de validade. Nesse caso, ele deveria ainda antecipar a produção dentre vários pedidos e combinações possíveis (o que não ocorre na padaria), baseado tão somente em sua intuição e em uma análise dos clientes que compunham as filas. No entanto, as diferenças entre os contextos parecem residir sobretudo no tipo de volatilidade de seus produtos. Enquanto o início da contagem regressiva é determinado pelo próprio intermediário, no caso do fast food, a fermentação dos pães já foi engatilhada muito antes, por outras pessoas, restando a mim e a Luizinho, no caso, tentar conduzir seu andamento através do maquinário disponível, o que muda bastante o cenário com que nos deparamos na padaria. Além disso, a prática de se jogar no lixo os hambúrgueres após 10 minutos é algo impensável na padaria, onde tudo se aproveita e reaproveita ao máximo.

Soube desde o meu primeiro dia, um sábado, que na quarta-feira estaria sozinho ali. Luizinho repetia isso várias vezes, ao me mostrar como assar os pães, como manipular os carrinhos e apontar as especificidades e armadilhas relativas à temperatura e ao crescimento dos pães. A passagem dos dias, assim, me aparecia como uma contagem regressiva. Quarta estaria sozinho, sem Luizinho para tirar dúvidas ou assumir alguma responsabilidade. Apenas eu, aquele forno imponente e centenas de pães. Um encargo considerável para um novato que até então jamais havia estado dentro de uma padaria “de verdade”. Temia, às vezes, pelo que poderia acontecer naquele dia.

Luizinho, no entanto, achava que estava pronto. Que havia sido instruído e tinha entendido bem como funcionava a produção. Augusto parecia um pouco mais preocupado, e ao final de seu turno foi mais enfático que de costume ao me mostrar com o que iria trabalhar ao longo da tarde: onde estavam os pães já mais crescidos e que deveriam ser assados primeiro, onde estavam os menores, as bisnaguinhas, o que fora colocado nas geladeiras...

Por sorte, após um domingo movimentado e uma segunda-feira extremamente exaustiva, que me fez inclusive repensar meu futuro na padaria, a terça-feira havia sido de pouca intensidade. Minhas pernas estavam um pouco cansadas e me incomodava a mão esquerda, mas julgava ter condições de chegar até o fim, ao menos desse dia de prova. O serviço, como já me alertara Jonathan, era repetitivo, e não tinha tido grandes problemas até então: os pães vinham saindo bem e não havia chegado a mim qualquer reclamação sobre a limpeza das assadeiras, sobre os ovos quebrados ou sobre o creme, de minha inteira responsabilidade.

Cheguei à padaria com uma estratégia de sobrevivência definida: terminar de lavar a louça e quebrar os ovos o mais rápido possível para que as primeiras fornadas não me pegassem já atrasado. Se pudesse poupar meus braços, ainda se recuperando da segunda-feira, melhor ainda. A realidade, porém, foi bem diferente do que planejava. Jonathan estava de folga, e o silêncio da padaria contrastava com o ritmo intenso de Augusto e Pablo, que tinham que suprir

a ausência do colega de modo a dar conta da mesma quantidade de sempre. “Dá uma mão aqui?”, me chamou Augusto antes mesmo que eu pudesse avançar no tanque de limpeza. “Vamos pegar uns sacos de farinha ali em cima”. Deixei a esponja e o detergente de lado e subi com eles pela escadaria até o segundo andar, onde encontramos, à nossa frente, antes de adentrarmos a área da confeitaria, um enorme depósito de sacos de farinha. Pablo já carregava um saco sobre o ombro.

“Pega desses aqui”, Augusto me instrui e levanta com facilidade dois sacos, empilhados também em seu ombro direito. Tento levantar um, mas logo vejo que aqueles vinte e cinco quilos formam um peso que é bem maior do que posso suportar confortavelmente – além disso, a farinha que escapa ao saco reduz o atrito externo e torna o objeto um tanto quanto escorregadio. Carregar o saco nos ombros está fora de cogitação. Não há alças nem nenhum tipo de suporte que facilite o manuseio, então uso os dois braços para elevá-lo até a altura do joelho, que, dobrado, me ajuda a reposicionar os braços e carregar o saco na altura da barriga. Visivelmente desengonçado, desço até a padaria, tomando cuidado para não tropeçar nos degraus irregulares nem bater a cabeça na viga entre os andares. Pablo está jogando o saco que carregava na mesa da padaria, por cima de uma pilha de outros sacos. Coloco o meu com dificuldade ao lado da mesma pilha, e pergunto a Augusto quantos mais deveria trazer. “Vai trazendo”. Repito a operação mais umas duas vezes, num ritmo muito inferior mesmo ao de Pablo, experimentando maneiras menos incômodas de sustentar a farinha: abraçado, ao lado do corpo... Augusto rasga os sacos e joga seu conteúdo dentro da mesa, que, como mencionado anteriormente, funciona também um grande depósito de farinha. Alongo os braços e me apresso a lavar as fôrmas.

Onde está o creme? Não encontro a embalagem. “Tem que pegar no depósito”, me diz Augusto. “Lá em cima, tem uma escada que sobe”. Subo, não acho a escada, desço, subo novamente e pergunto a Rodrigo, que me mostra o caminho. Já estou no telhado do prédio, um

antigo casarão, e tenho que me abaixar quase metade da minha altura para passar pelas vigas que bloqueiam a passagem - mais um pouco e poderia passar por cima delas. Valter está ali, sentado e sem camisa, verificando alguma coisa em uma prancheta. Procuro o creme em meio a vários outros caixotes surpreendentemente bem organizados. “Mistura para pão doce”, “mistura para pão australiano”, “mistura para pão de ló”... mistura para todo tipo de pão ou bolo produzido ali. Encontro a caixa de “mistura para creme” e desço com ela, novamente contornando as vigas e as escadas.

Faço o creme e corro para a geladeira externa, onde ficam os ovos. Empilho as cinco caixas em um canto do tanque, mas antes que pudesse começar sou chamado para ajudar a modelar os pães. Com um padeiro a menos, minha ajuda é indispensável. Começo, enfim, a quebrar os ovos.

“Faz um favor pra mim?” Valter já está devidamente uniformizado e me chama da entrada do balcão. “Pega uns sacos de farinha lá em cima pra mim? Uns sacos vazios?” Não entendo bem o pedido e reluto. Tento dizer que estou sozinho ali com os pães, mas ele insiste. Subo e encontro alguns grandes sacos vazios embolados junto ao montante de onde havíamos retirado os sacos - cheios - mais cedo. Pego alguns e levo até ele.

- Pegou?

- Peguei uns que tinham ali.

- Tem quantos?

- Não sei, peguei os que tinha.

- São 20 sacos, preciso de 20 sacos. Tem uma senhora pequenininha, ali fora, cê dá pra ela, é uma senhora pequenininha, pequenininha, entrega pra ela.

Subo novamente, separo e conto, com alguma dificuldade e certa má vontade, os vinte sacos.

Vou até o balcão e logo identifico a senhora, entregando-lhe o pedido inusitado.

- 25? – ela me pergunta

- Tem 20.

- 25, não tem não? 25.

- Não, é o que tem lá.

“Tenho mais o que fazer”, penso para mim. Ela se satisfaz com os vinte e Valter me agradece no caminho de volta. Ainda tenho que quebrar os ovos... Quinze para as duas, consigo terminar tudo. “Ufa!”. Não consegui me poupar, mas ao menos pude terminar dentro do horário.

Chegou a hora. Me pedem cinco e uma pela primeira vez no dia. Faço os cortes, coloco no forno, pressiono o vapor. Tudo certo. Meu almoço está pronto, mas vou esperar os pães. Já estão com uma cor boa, começando a morenar. Abro a porta do forno e deixo secar um pouco enquanto posiciono os cestos no chão. Retiro as assadeiras e deixo os cestos em cima da mesa. Sucesso! Um bom começo, ao menos. Sento-me para almoçar meu prato, já um pouco frio, mas atento para os chamados do balcão. “Fica aqui por perto”, me diz Viviane.

Forneio mais alguns pães nas horas seguintes, uma assadeira de careca e duas de roseta, para uma encomenda. Pela primeira (talvez única?) vez, vejo Seu Jairo vir até a mim para verificar o andamento da produção, provavelmente preocupado com aquele novato responsável pelos pães da tarde: “tudo bem aí? Tudo certinho? Qualquer coisa fala com o Hélio, se precisar”

Sim, tudo certo. No entanto, é fraco o movimento, e me preocupam os pães já bastante crescidos que vejo dentro dos carrinhos. Pergunto insistentemente às balconistas se podia “botar mais [pães no forno]”, mas apenas recebo negativas. Luizinho não está lá para assumir a responsabilidade pelo gerenciamento da produção – sequer cogito me consultar com o gerente –, e começo a pensar em maneiras de desafogar a geladeira para preenchê-la com os pães maiores.

Abro o frigorífico, mas ele já está cheio de pães em estágio avançado de fermentação. Não posso tirá-los de lá a não ser direto para o forno. O tempo passa e a ansiedade aumenta.

Sem mais idéias, decido que é hora de antecipar o pedido das balconistas e colocar meia dúzia de placas no forno. De toda forma, já são quase quatro e meia da tarde, e imagino que o movimento vá crescer em breve. Sabedor da resposta que receberia, não me preocupo em avisá-las. Sou eu o padeiro, afinal.

Abro seis lacunas na geladeira, e posso enfim escoar um pouco da produção para lá. Já é um grande alívio. Coloco os cestos cheios em cima da mesa e fico na expectativa da reação de alguma delas, mais cedo ou mais tarde.

Não demorou. Daiane logo entrou na padaria para buscar pães de hambúrguer em um armário e não entendeu o que aqueles pães faziam ali. “Ué, alguém pediu?” – ela perguntou desconfiada. As frases seguintes foram ditas quase ao mesmo tempo, em uma disputa pela legitimidade não só da fala, mas do controle das iniciativas. “Não, tinha que assar, tavam grandes demais, vai perder pão, tá enorme”, eu dizia, enquanto ela me repreendia: “mas não pode ser assim não, tem que esperar a gente pedir, não pode ter pão sobrando aí, a gente que pede”. Insisto na minha decisão e subimos o tom da discussão, mais uma vez atropelando um ao outro. “Não tem jeito, ia estourar tudo, não tá saindo pão, ficam aí no calor” – “não é assim, não pode ter pão sobrando, entendeu? Só pode botar quando a gente falar, entendeu?”. “É, é, eu sei...”, começo a concordar com um tom mais irônico. Ela não vai me escutar e eu estou convicto do que fiz. “Melhor fazer mesmo, não tem jeito, ia estragar.” Encerro minha defesa e me afasto dali, enquanto ela volta para o balcão. Os pães já estavam prontos, de toda forma.

Daiane volta pouco depois e leva com ela dois cestos. Voltamos a negociar a legitimidade da iniciativa e a marcar nossas posições.

- Deu certo, mas tu espera, heim?

- Eu sei, é que tem pão demais aí, eles deixaram uma bomba-relógio aí pra mim

- Não, que senão fica muito pão ali do lado, entendeu? E aí, Antônio, agora tu espera a gente pedir, entendeu?

- Desse tamanho aqui, fora da geladeira - abro um carrinho e mostro como estão os pães
- Aí tu bota no gelo...
- Mas não dá, tá cheio lá
- É, porque aí tem que esperar a gente pedir...

Começamos a falar ao mesmo tempo novamente, mas agora com um tom de apaziguamento dos ânimos. Ela me pede para assar mais meia dúzia e eu disfarço um sorriso triunfante diante da fila de clientes que se forma. Minha aposta deu certo.

As fornadas se sucedem e o forno já mostra sinais de cansaço. Os pães estão saindo com a cor mais apagada, sinal que o vapor não está acompanhando o ritmo, e assados de modo inconsistente: muito claros por baixo e escuros por cima, os da direita mais que os da esquerda. Sem Luizinho, fico mais à vontade para alternar os fornos e poupar o vapor do andar do meio (aparentemente os andares funcionam de forma relativamente independente também quanto ao vapor). Ao contrário do balconista, consigo utilizar o andar de cima com sua capacidade máxima, atentando somente para que os ganchos do fundo funcionem corretamente e não precise me arriscar tanto para buscá-los no fundo. Quanto ao cozimento irregular, pouco consigo fazer. “Tira mais clarinho na próxima”, me pede Viviane. Se tiro os pães clarinhos por cima, estão ainda crus por baixo. Se espero secar corretamente, fica escuro em cima. Os de um lado saem bons, do outro não. “Não dá, o forno tá desregulado”. Uma pessoa responsável pela manutenção veio no dia anterior, mas trabalhou apenas no conserto da geladeira, que exibia visores novos, embora se notasse um vazamento de água vindo dela.

Aos poucos, a preocupação com cada fornada supera aquela referente ao conjunto dos pães. Procuro encontrar maneiras de entender e me ajustar ao funcionamento errático do forno e consigo com algum sucesso não comprometer o padrão da padaria. Os pães saem todos, alguns mais bonitos, outros nem tanto, mas são todos colocados à venda e logo são levados pelos

clientes. De repente entra Hélio, me pergunta alguma coisa, abre um carrinho, transfere algumas fôrmas para a geladeira e sai. Já havia declinado sua ajuda antes, mas acabei me distraíndo e esquecendo de colocar no gelo as últimas assadeiras. Fico um pouco envergonhado e preocupado, mas sua iniciativa veio a tempo. Agora sim, não havia mais risco de perder a produção para a fermentação.

Dez minutos para as oito horas. Coloco no forno minha última leva de *cinco e uma* e me preparo para sair. Varro o chão e fico à espera dos pães – vou sair alguns minutos mais tarde por conta deles. Faltando cinco minutos, chamo Hélio e mostro o que havia ainda para assar: a geladeira cheia e algumas assadeiras no frigorífico, de onde estava tirando os pães para as últimas fornadas. Termino de assá-los, coloco-os nos cestos, tiro o avental e me despeço das balconistas. Sobrevivemos ao novato.

### 3.3 Em manutenção

Terça feira novamente; chego ao nono dia de trabalho. O relógio se aproxima das seis e meia da tarde quando vejo Adilson, da manutenção, entrar na padaria. Nos cumprimentamos, enquanto preparo uma fornada, mas ele está um pouco hesitante; parece surpreso com alguma coisa. “Não te falaram nada, não?”, me pergunta com um olhar preocupado. Não sei do que se trata. “Não te falaram nada, né?”, ele esboça um sorriso irônico e me explica a situação. “Falaram que iam desligar o forno às seis pra eu ver ele...”. Não me falaram nada. Sem o que dizer, respondo seu sorriso com outro. Não há como parar a produção agora, o movimento é razoável e o forno está a todo vapor.

Seu Jairo me ligou de manhã, que o forno tava quebrado. Aí eu vim correndo, cheguei aqui ele tava funcionando. “Ah, demos um jeito”. Seu Jairo ainda gritou com os padeiros de manhã, “não falaram que tava quebrado?”. Aí a geladeira tava vazia, eu queria ver ela e não deixaram, falaram pra eu vir de tarde. Aí ele falou pra vir aqui às seis que o forno ia tá parado, desligado, a geladeira vazia...

Luizinho se aproxima e também ele se surpreende. Acabamos de encher tanto o forno quanto a geladeira. “O Seu Jairo tá pirado, só pode ser”, diz Luizinho. Outros gerentes se juntam a nós, mas não há nada a se fazer, de fato. Adilson desliga o andar do meio e começa a abrir o forno assim mesmo, em funcionamento, nos deixando apenas com os andares de cima e de baixo.

Conforme é retirado seu revestimento metálico externo, o forno revela um material acinzentado de aparência macia, como algum tipo de algodão. Faço menção de tocá-lo, curioso, mas sou advertido pelo mecânico: “isso aí é lã de vidro. Se você tocar aí vai te pinicar o dia inteiro. Tem que saber mexer...”. Desisto da ação e apenas observo seu trabalho enquanto espero pelos pães. “Só aqui e na Santa Efigênia usam esse forno elétrico”, ele comenta comigo. “O resto é a gás”. Pergunto se nas outras padarias também guardam queijo em cima da geladeira, em referência a uma outra conversa que tivemos. “Não, só aqui. Nas outras é pior.

Aqui é das melhores, um dos lugares mais limpos. Já viu camundongo andar aí?”. Digo que não. “Tu é um abençoado então...”

Luizinho tateia em vão o local onde guardamos as lâminas, na lateral do forno, sobre o disjuntor. “Cadê a gilete, Antônio?” Mostro que está em cima da mesa, em um canto. “Achei que tinha ido parar no pão! Ia ser foda, rapaz!”. Rimos.

É sério, isso já aconteceu na [Padaria] Cidade, a mulher processou. O Mauro [algum padeiro dessa padaria] deixou cair e não viu. Imagina só? Se some, a gente tem que parar tudo, olhar cada pão... até achar. Imagina um troço afiado desse num pão?

“Eu já vi guimba de cigarro num pão”, comenta Adilson. “Padaria com cigarro, né? É aquilo... Padeiro faz a massa fumando... Já achei um besouro também, tava lá inteirinho. Mas não dá pra processar, né, senão eu tô ferrado, não ia mais trabalhar! Aí eu falei no cantinho”. Eles seguem contando causos de outros lugares. “Tem padaria que tem problema com rato, aí eles botam um gato pra espantar. Aí eles tão lá passando pão e fica o gato deitado em cima da modeladora! E fica aquele cheiro, cheio de pelo...”, diz Adilson. Luizinho traz um último exemplo antes de voltar para o balcão: “e aquele bar ali no terminal? Sabe qual é? Porra, aí, aquele eu passo longe. Já foi lá? Os cara tudo fumando, aí a escada é de madeira, tu só ouve um ‘ic! ic!’, cheio de rato naquela porra, dá pra ouvir eles andando!”.

Me causa algum desconforto ouvir Luizinho reclamar de outras padarias. Logo ele, que sabe muito melhor que eu das baratas que volta e meia passeiam pelas assadeiras e carrinhos e que vez ou outra encontram seu destino no calor do forno. Ou do estado das assadeiras, que seguem em uso mesmo com grandes amassados e rachaduras pontiagudas. O que dizer então dos acúmulos de ferrugem na geladeira, ou dos salgados resfriados que já estão visivelmente vencidos, mas que são colocados no forno por sua própria decisão e seguem para o balcão? Ou dos cestos de pães descobertos que envelhecem ao lado e em cima do forno, antes de virarem farinha de rosca? Talvez os anos de convívio com o forte cheiro das dezenas de frangos não exatamente frescos que ele mesmo prepara quase diariamente tenham afetado sua percepção

das coisas...

Adilson é um caso à parte no leque de personagens que compõe o cotidiano da padaria. Parte do dia-a-dia de várias delas, ele não está exatamente imbricado por suas urgências da mesma forma que aqueles que trabalham exclusivamente em uma. Ele entra e sai, e com isso consegue participar daquele contexto sem afogar-se em sua lógica própria de funcionamento. Também não está submetido da mesma forma às relações de dominação e força que afetam balconistas, padeiros, confeitheiros, cozinheiros e gerentes - o que não significa que não esteja vinculado de maneira alguma, como o próprio comentário que faz sobre a impossibilidade de processar uma padaria indica. Nesse sentido, sua posição guarda semelhanças com a minha, a de um etnógrafo que busca imbuir-se da dinâmica social interna da produção ao mesmo tempo em que é capaz de (ou que necessita) distanciar-se dela para objetivar um conhecimento a seu respeito. Por motivos diferentes, oriundos de trajetórias distintas, estamos, eu e ele, inseridos na produção de maneiras peculiares. Apesar de trabalharmos ali, não temos completamente naturalizada aquela urgência cotidiana do funcionamento de uma padaria que se atualiza nas apropriações improvisadas do espaço e das relações entre aquelas pessoas.

Nos conhecemos uma semana antes, na minha primeira terça feira, quando ele apareceu para consertar a geladeira próxima ao forno – aquela que não esquentava e cujos comandos estavam todos danificados. Montado sobre ela, Adilson buscava entender o problema do regulador de temperatura.

“Você é novato, né? Já tá aprendendo isso aqui também?”, ele me pergunta, jogando lá de cima pedaços de queijo e potinhos com temperos. Apenas rio e digo que não tenho nada com isso. Ele segue retirando aparelhos e substâncias do seu caminho. Um ralador de queijo, alguns sacos plásticos de conteúdo já difícil de identificar... Até que encontra, enfim, a causa do problema. “Olha isso!”, me diz, com algo na mão. É um gravetinho quebrado. Um pedaço de palha, talvez? “Como é que isso veio parar aqui? Isso é um pedaço do cesto! Tava preso na

hélice do exaustor! Aí travou tudo, claro...”. Adilson mostra a Luizinho e a Ramiro, confeitiro que fritava os salgados durante a tarde. Ninguém tem uma explicação plausível para aquilo, e apenas sugerem espanto. Colocam na conta dos padeiros da manhã, aqueles “porcos” e “malucos”: “tem que dar uma dura neles”, alguém diz.

Não me surpreendo ao constatar, no dia seguinte, que tudo aquilo que fora retirado de cima da geladeira estava novamente ali, com exceção ao pedaço do cesto. Adilson também não parecia surpreso, e, ao retornar para consertar os comandos e o visor, começou a preparar uma barreira para impedir que fossem colocadas coisas indevidas naquele lugar.

Enquanto serrava e moldava as bases de ferro que sustentariam o novo visor, ele me vê fazendo os cortes no pão e comenta: “você sabe que existe um instrumento próprio pra isso, né? Sabia? No SENAI usam o que, isso também?”. Digo que não sabia, que no curso usávamos também aquela lâmina de barbear, mas somente a lâmina, sem o pauzinho. “Tem um instrumento próprio, mas ninguém usa. Em todo lugar é isso aqui. Padaria é uma coisa...”

Seu Jairo acompanha seu trabalho desta vez. Parecem ter algum assunto pendente sobre alguma reforma na padaria. “Agora ninguém vai mais jogar nada aqui”, diz Adilson, mas interrompe a instalação da placa e me pede a espátula que usamos. Ele raspa com força a parte superior da geladeira, provocando uma chuva de detritos. “Cara, isso é cheio de bactéria... é nojento, por que fazem isso?” O patrão está na minha frente, apenas sorriu em concordância. Seu Jairo demonstra indignação com seus padeiros, que não estão ali: “e não é por falta de disposição! Por que não falam comigo isso? A gente dá todas as condições, vê o que precisa, dá um jeito!”

Cínico, vê isso todo dia. Sabe melhor do que ninguém que restringir essas apropriações práticas do espaço significa engessar a dinâmica de funcionamento da padaria. Ou por acaso se esqueceu que nunca me deu instrução alguma, simplesmente jogando para os demais funcionários a tarefa de me apresentar à padaria? Faz-se de ignorante sobre o quanto sua figura

ganha em respeito e temor pelo fato de não se desgastar com pequenos incidentes ou decisões corriqueiras. Se existe na padaria uma lógica de distinção em torno do tempo de permanência que atravessa inclusive as hierarquias e cargos mais aparentes, é porque fecha os olhos para isso e confia aos próprios funcionários a organização das atividades ao nível mais cotidiano.

Lembro-me de uma situação narrada por Robert Linhart na fábrica da Citroen onde trabalhou. A situação envolvia um retocador de portas e a reformulação da produção na fábrica. O autor nos apresenta um profissional habilidoso que manjava um instrumento – uma “banca” – que ele próprio havia cunhado e que impressionava pela sua engenhosidade. Aparentemente “inquietante” e instável, aquela banca era na verdade fruto de sua apropriação criativa a partir de sua experiência na função. Como tal, era plenamente funcional às demandas práticas com as quais ele lidava.

Em certo momento, em função de um projeto de modernização da produção, de uma “organização científica do trabalho”, trocam-se as máquinas por outras. O novo maquinário fora pensado e desenvolvido de acordo com as mais precisas normativas técnicas, mas longe do chão da fábrica, por burocratas que jamais haviam trabalhado de fato. O operário, diante daquele instrumento que já não reconhecia, perdeu seu ritmo e se via como um novato que não fazia idéia de como trabalhar.

Nesse momento a fábrica recebe a vistoria de um grupo de burocratas de alto escalão, liderados pelo que Linhart descreve como o “Senhor Diretor”, e a cena se torna ainda mais patética, com a previsível repreensão do operário, flagrado em seu momento de vulnerabilidade frente àquele estranho instrumento. Disse-lhe o diretor:

(...) Você não sabe o que está fazendo! A melhor das máquinas não serve para nada se quem a utiliza não se esforça para compreender o seu funcionamento e para dela se servir corretamente. Monta-se para você uma instalação moderna, projetada com cuidado, e veja o que você faz! (Linhart, 1978. pp. 142-143)

O contramestre, aquele que acompanhava de fato o cotidiano da produção, mesmo ciente do que ocorria, limitou-se a bajular o ilustre visitante e a reforçar a reprimenda. “Escute, meu

velho, não vá querer contar sua vida ao Senhor Diretor. É melhor escutar o que ele tem a dizer e tentar trabalhar corretamente.” (idem, p. 143) Poucos dias depois, longe da avaliação da “Organização do trabalho”, era retirado o novo instrumento, sabidamente falho para o que fora destinado. Devolveram ao operário sua banca antiga.

A situação que presenciei na padaria não era tão emblemática quanto a narrada por Linhart, mas remetia a essas diferentes maneiras de se relacionar com algo cotidiano de acordo com o contexto de interlocução. Na fábrica tínhamos um agente externo: um público de gerenciadores avaliando a postura dos operários frente à implementação de novas e modernas máquinas; neste caso, o supervisor era aquele que fechava os olhos para a injustiça cometida contra o esforçado e criativo funcionário. Na padaria, papéis similares cabiam a Adilson e Seu Jairo, que explicitavam e rejeitavam algo que todos conheciam bem, embora muitas vezes tacitamente: que a padaria funciona por conta dos próprios funcionários, que reinventam seu espaço, aproveitam instrumentos de maneiras diversas e se arriscam no calor do forno, colocando em segundo plano a própria segurança em troca da velocidade de execução das tarefas. Seria interessante acompanhar como se desenrolaria a situação caso estivessem presentes também os padeiros da manhã, aqueles que funcionaram como bodes expiatórios.

A questão da higiene levantada por Adilson, em especial, ecoa algo que já discuti na dissertação e que retorna de forma muito similar. O curso do SENAI era composto por aulas práticas, mas também por um mês e meio de aulas teóricas. Ali, sentados em uma sala de aula, os alunos eram apresentados a toda uma preocupação com a assepsia da produção: como lavar as mãos corretamente, como manter o ambiente de trabalho limpo, os perigos e riscos de uma contaminação do produto etc. São as chamadas “boas práticas de produção”, ilustradas por guias, vídeos institucionais, noções de microbiologia e histórias compartilhadas entre alunos e professores. Nesse contexto, tais práticas e preocupações se consolidavam como necessárias à produção e indissociáveis da atitude de cada um de nós. Ultrapassado o corredor entre a sala de

aula e a oficina onde de fato produzíamos os pães, no entanto, aquele discurso bem-acabado e abstrato, de difícil refutação, dava lugar a questões mais “materiais”: um pão que caía no chão, uma masseira por lavar, um ingrediente já vencido. A partir dessa perspectiva mais concreta e urgente, preocupações com o que se pretende inculcar como “higiene” se dissolviam em interações entre sujeitos: “assoprou tá limpo”, “o pão é meu, e daí se caiu no chão?”, “pode vir com essa barba mal feita, professor?”, “cadê a touca dele?”, “isso é problema do outro professor” (ver Carriço, 2011, capítulo 1.2).

De forma semelhante, a denúncia do mecânico e a cínica “surpresa” indignada do patrão fazem parte de um discurso que se pretende hegemônico e irrefutável, universal e impessoal. Sim, é “nojenta” a crosta de bactérias sob a geladeira, assim como é desagradável o odor que sai da geladeira ou o líquido marrom que escorre pelo meu braço ao manusear o carrinho dentro dela. Ninguém irá discordar que é indispensável prezar pela assepsia do local de trabalho e que a produção deve pautar-se pelas melhores condições de higiene. Limpar, esfregar, esterilizar, não tocar. Basta descer para o plano concreto das interações entre sujeitos envolvidos em uma empresa que se reproduz sobretudo através de seu capital humano e de sua capacidade criativa, contudo, para se dar conta de que são outras as urgências e as preocupações no trabalho. Se tenho que fazer mais coisas do que uma jornada de trabalho me permite realizar confortavelmente, algo será priorizado. Não passa pela cabeça de um gerente se existe um acúmulo de dejetos em cima de um carrinho ou se a ponta de uma assadeira está rachada. Os pães estão sendo vendidos? Os clientes estão satisfeitos? A receita está aumentando? É possível vender ainda mais? Essas sim são questões. Tampouco o empregado dispõe de muita margem de ação nesse sentido. O que vou fazer? Dizer que devem jogar fora metade das assadeiras? Que é hora de uma faxina pesada na geladeira ou na masseira – que aliás, provavelmente caberia a mim, sem qualquer contrapartida financeira? Recém-chegado e carregando aquela formação

no SENAI, percebo e me incomodam todas essas coisas<sup>66</sup>. Mas outros, imbuídos do ritmo interno da padaria e acostumados com aquelas condições, dirão que está tudo bem. Que podem aproveitar um instrumento até que ele se desmonte em suas mãos. Que o calor do forno resolve tudo, que basta não encostar nos cantos enferrujados da geladeira, que não tem ninguém passando mal ou reclamando, que não é problema seu... “Quem esse novato pensa que é?”, se perguntariam, em uma manifestação particular da célebre questão - “você sabe com quem está falando?” - destacada por Roberto DaMatta<sup>67</sup>.

Explicitar e explorar as contradições de um imaginário ideal - eis uma das potencialidades de se trabalhar a produção de conhecimento etnográfico não apenas através de entrevistas formais ou de abstrações discursivas, mas no contexto da interação com uma fornada de pães, um cesto velho, uma geladeira entulhada, uma encomenda... Com efeito, se há algo que aproxima o SENAI e a padaria, em meio a tantos contrastes, é a diferença entre um discurso que se apresenta como “oficial” e “racional” sobre a importância da “higiene” – as boas práticas de fabricação, por um lado, e a indignação do patrão, por outro – e a sua apropriação prática pelos sujeitos em suas interações. Não que não haja de fato uma preocupação e um esforço em manter o local limpo e bem organizado – é evidente que há. Recordemos, por exemplo, que um tema recorrente eram os comentários incomodados sobre o estado do banheiro e o que os outros haviam feito ali, ao que adiciono a preocupação do balconista responsável por sua limpeza em deixá-lo “cheiroso e perfumado”. Mas o que se percebe aí são diferentes *sujeiras* que se concebem durante seu trato cotidiano, classificações distintas que se revelam em relação às

---

<sup>66</sup> “Tem muita gente que odeia o SENAI”, me diziam os professores. “O aluno sai daqui chato. Não pode chegar dizendo que tá tudo errado, tem que ir aos poucos...”

<sup>67</sup> DaMatta (1981) trata essa pergunta como um ritual privilegiado onde se opera a passagem de uma ordem de relações a outra, onde se explicitam e se manipulam noções de *indivíduo* e *pessoa*. A discussão apresentada pelo autor a respeito da interação entre princípios aparentemente díspares de ordenação de sociabilidades pode ser útil para pensar o caso tratado aqui. Na confrontação proposta, podemos observar como a ritualização da situação coloca os termos em seu “devido lugar”: àqueles parâmetros “objetivos” de higiene trazidos pelo funcionário se contrapõem – e se impõem – as relações de poder na padaria. As presumidamente impessoais e universais noções de higiene não se estabelecem senão em um emaranhado de hierarquias e princípios de regulação social.

demandas práticas da produção<sup>68</sup>.

Um queijo colocado – ou mesmo esquecido – em cima de um carrinho, por exemplo, não é considerado lixo, ou um elemento de “contaminação”, nos termos de Mary Douglas (1966). Apenas está ali, não exige nenhum tipo de mobilização ou apresenta algum inconveniente. Da mesma forma, a parte externa da masseira, que torna visíveis as toneladas de massa que já foram produzidas ali, não é propriamente suja, nessa concepção – diferente seria se a parte *interna* estivesse em semelhante estado.

Não posso dizer que me empenhava ao máximo para deixar as assadeiras impecáveis. De tão desgastadas pelo tempo, era difícil para mim, por vezes, distinguir o que era sujeira do que era parte integrante do material, de tão embrenhados que estavam. Ainda assim, as esfregava com esponja e detergente de modo a retirar ao menos o que havia de mais explícito – o que me parecia o “excesso”, pode-se dizer –, e nunca ouvi uma reclamação a esse respeito. Por outro lado, se eu deixasse um pedaço de pão doce grudado no meio de uma forma, certamente isso seria notado. Teriam de interromper o ritmo para no mínimo colocá-la novamente junto à pilha de instrumentos sujos - o que acontecia com certa frequência com as folhas de pão francês, que eram simplesmente deixadas de lado até que algum de nós as esfregasse com uma escova de aço para livrá-las dos restos de pães grudados. Não se fala em sujeira, enfim, se ela não está de fato impedindo ou ao menos dificultando o fluxo da produção.

Isso não significa que se desconheça aquela concepção impessoal e universalizante de “higiene”, tampouco que esta lógica interna seja a única operante no cotidiano da padaria: tratam-se de lógicas que coexistem e que se atravessam em situações específicas. Prova desse

---

<sup>68</sup> Discutir limpeza e sujeira nesse contexto apresenta algumas dificuldades. Por um lado, estou consciente que estes são termos que só fazem sentido dentro de determinada lógica cultural, e que dizer que algo está limpo ou sujo vai muito além de uma mera constatação. Por outro, como se trata de um contexto em muitos sentidos próximo à minha experiência (ocidental, urbana, moderna, brasileira e muitos outros marcadores), essas particularidades da maneira como noções de limpeza e sujeira estão inseridas em um complexo simbólico mais amplo se veem de certa forma encobertas e facilmente naturalizáveis. É preciso, portanto, fazer aquele esforço de “estranhar o familiar” proposto por Velho (1978) e DaMatta (*idem*), e é nesse sentido que me empenho ao pensar nas maneiras concretas como se apresentam tais princípios de classificação no cotidiano da padaria.

diálogo é que o trato com o cliente se baseia não nas urgências e classificações próprias da produção, mas naqueles mesmos princípios de assepsia que povoam o discurso mais abstrato e normativo das “boas práticas”: o uso de luvas e pinças no balcão, a restrição ao contato direto do produto com o balconistas, o aparente descarte do produto que vai ao chão...

Deste modo, o diálogo entre Adilson e Seu Jairo sobre a geladeira não se deu entre duas pessoas que falavam línguas diferentes ou ainda entre dois sujeitos ingênuos. Ambos estavam cientes das duas lógicas aparentemente contraditórias, mas que coexistem no dia-a-dia das pessoas em ação, e manipulavam repertórios específicos dentro deste encontro. Adilson, fazendo uso de sua condição ao mesmo tempo “de dentro” e “de fora”, forçava a concepção de sujeira atuante na produção para abarcar aquele tipo de coisa. Seu Jairo, colocado na defensiva pelo mecânico, não reagia defendendo a lógica da produção, como se podia esperar: ele aceitava a classificação proposta, articulando-a pelo viés da indignação e pela transferência da responsabilidade para os padeiros da manhã – que, convenientemente, não estavam ali<sup>69</sup>.

O que me parece interessante, seja no SENAI ou na padaria (é provável que também em outros contextos), é perceber como a “impessoalidade” e a “objetividade” das “boas práticas de produção” não se atualizam senão em função de situações e pessoas específicas, e surgem sempre em função de um “outro” (ou mesmo de “outros”). Mais que uma meta ou um objetivo perseguido por si próprio, incessantemente, as noções de higiene aparecem como uma categoria de acusação articulada em determinados momentos em que a dinâmica interna é surpreendida ou explicitada por alguém. E é justamente seu caráter de categoria “ideal” e “impessoal” que se manipula, nestas situações, pelos sujeitos envolvidos; sejam eles um aluno, um diretor, um mecânico, um cliente ou o próprio patrão.

---

<sup>69</sup> Se os padeiros da manhã não estavam ali, eu estava, e esse talvez seja um ponto importante para a concepção da cena: uma demarcação de posturas e posicionamentos diante do *novato*.

### 3.4 Sobre esforço e exploração, folgas e descanso

Quando pedi as contas na Panificadora Amizade, Laís foi enfática sobre minhas escolhas futuras: “padaria não, já viu que não dá! Procura outra coisa”. Ao aceitar a proposta de trabalho como padeiro, sabia que teria de lidar com esse espectro sobre minha própria capacidade de suportá-lo. Ciente de que havia em jogo muito investimento de minha parte naquelas relações, na Padaria Serrana, não poderia me dar ao luxo de desistir e sair “por baixo” novamente.

Foi de certa forma uma surpresa constatar, ao voltar para casa após meu primeiro dia no novo trabalho, que, ao contrário de minha traumática experiência no balcão da outra padaria, eu era, sim, capaz de desempenhar a função de forneiro. Estava, desta vez, em um ambiente de certa forma familiar, devido à formação que havia obtido no SENAI, e, ainda que estivesse me adaptando às particularidades de uma produção “de verdade”, conseguia vislumbrar uma alternativa à via acadêmica após defender a tese. O segundo dia confirmou essa impressão, mas ao final do terceiro comecei a sentir os efeitos do acúmulo daqueles movimentos brutos que realizava durante a tarde e que meu corpo ainda assimilava.

Primeiro eram as fôrmas: uma pilha com cerca de um metro de altura colocada sem muito cuidado em um tanque invariavelmente cheio e entupido pelos restos da produção. Pesadas e volumosas, requeriam força e alguma habilidade para serem manipuladas sob a água corrente, com risco constante de que os respingos ou mesmo jatos d’água fossem mais que o avental pudesse conter. Com uma espátula de metal – a mesma que os padeiros usavam para auxiliá-los a preparar a massa – raspava pedaços de pães que ficaram grudados e partes de recheios doces que haviam transbordado dos pães dentro do forno. Em seguida, as esfregava com detergente e uma esponja de aço, ambos retirados das prateleiras do lado de fora da padaria. Nos primeiros dias, conforme limpava as assadeiras, as colocava no chão, em um canto, ao lado de um carrinho, para secar. Mais adiante, Jonathan me passou uma orientação adicional sobre

essa tarefa: ao invés de deixar todas secando, deveria ao longo do dia untá-las com óleo e guardá-las em cima de um dos armários: “já adianta pra caramba o nosso lado, que de manhã aqui é sinistro, a chapa é quente!”.

Desenvolvi uma técnica para lidar com os grandes volumes: contava quantas placas eram, por alto, (ou quantos ovos faltavam, ou quanto tempo faltava para as 20 horas) e acrescentava um montante adicional. Se via cinco placas, contava sete ou oito. Assim ficava menos ansioso para terminar e me surpreendia positivamente quando acabavam mais cedo que o esperado. Essa técnica não durou mais que dois ou três dias, como se pode deduzir a partir das minhas anotações:

Hoje lavei as assadeiras, novamente. Parecia menor a pilha, e não me apressei muito. Fui descobrindo arestas no tanque para apoiá-las e não sobrecarregar meus braços, já um pouco cansados desde ontem. Vou chegando ao final e conto quantas faltam. Uma, duas, três. Ótimo, só faltam seis [acrescentei três]. Mas as três, que contei seis, eram na verdade pelo menos dez, talvez quinze! Quanto mais eu lavo mais aparece, não sei de onde, uma enfiada na outra...

Fazer o creme não era nem de longe tão desgastante, mas também apresentava certas dificuldades. Primeiro porque eu tinha de lavar a grande panela utilizada, invariavelmente submergida no tanque ou empilhada junto com as fôrmas, ainda exibindo os restos não utilizados do creme preparado no dia anterior. Depois porque, uma vez fervidos os quatro litros de leite e adicionado – de uma vez só – o quilo e meio da mistura em pó, era preciso bater a mistura vigorosamente com um batedor de arame até que atingisse o ponto certo. Dois ou três minutos de um esforço considerável, já que ela se adensava cada vez mais. O fim da limpeza do material e do preparo do creme era apenas o início do que viria, e meu corpo já sentia essa amostra.

Embora minha função principal fosse gerenciar os carrinhos e assar os pães franceses, rosetas e carecas, eu acabava desempenhando uma série de outras atividades esporádicas durante a tarde. Assava pizzas e pães de queijo, fazia torradas, carregava sacos de farinha, varria

o chão e preparava a farinha de rosca. Esta última merece algum detalhamento em um capítulo dedicado ao tema do esforço.

“A gente tem que fazer a farinha de rosca, já tá atrasada já.” É Luizinho, voltando de seu demorado lanche. Ele me mostra a máquina e os pães, ambos ao lado esquerdo do forno. Arrasto a máquina - uma espécie de funil com um motor, muito mais pesada que aqueles sacos de farinha - de um canto ao outro da padaria, até a única tomada disponível. Quanto aos pães, são os que não encontraram um comprador enquanto frescos ou que não estavam dentro dos padrões (queimados ou não assados o suficiente), e que foram deixados descobertos, naquele ambiente mais quente, junto ao forno, para que perdessem toda sua umidade. Após alguns dias de espera, já duros e secos, estão prontos para voltar ao mercado como farinha de rosca. Eles estão em cestos antigos, já quebradiços e frágeis, alguns ao lado, mas a maioria em cima do forno. São quatro cestos ali, duas pilhas de dois. Não alcanço os de cima e não consigo retirá-los de lá nem com a ajuda do pau, pois eles parecem estar “entalados” nos de baixo. Não ajuda em nada estarem posicionados depois de uma fina barreira de uns cinco centímetros de altura, espécie de versão reduzida da proteção instalada por Adilson em cima da geladeira.

Luizinho não se interessa pelo meu problema. Sem nenhuma idéia ou plano engenhoso, levanto uma pilha de cestos e puxo pelo de baixo, com o pau, sabendo que o de cima cairá sobre mim, mas confiando que conseguiria segurá-los. Ledo engano, é muito mais do que aguento, e os cestos caem sobre mim e daí direto ao chão, afrouxando ainda mais os entrelaçados de palha que os compõem. Sem jeito, coloco de volta a maioria dos pães que escaparam e levo um dos carregamentos até a máquina.

Luizinho me diz para pegar alguns baldes de margarina atrás do forno (até então eu sequer sabia que existia um “atrás do forno”), e os colocamos no local onde a farinha sairia. Ligamos a máquina e seu ruído toma conta da padaria. Ele começa a jogar os pães e, com a ajuda de um socador, uma espécie de rolo de macarrão cortado ao meio, forçá-los por aquele

funil até que o moedor os transformasse em uma fina farinha. “Mete bronca”.

Logo estou branco do boné ao tênis, coberto por aquele pó. Jogo os pães aos punhados e soco-os máquina abaixo. Um saco plástico tenta, em vão, impedir que a farinha se perca pelos ares. Começo a ser atacado pela máquina, que “cospe” pedaços de pão de volta para mim. “Passou perto esse!”, se diverte Luizinho, que me observa. O pão não acaba. Restam ainda três cestos, e torço para que não sejam necessários. Passo a jogar com força, em uma espécie de luta contra a máquina, e tento rebater seus disparos com o socador. Ao menos me divirto com isso e consigo levar adiante a tarefa. Enchemos cinco baldes, e tenho a impressão de que alguns mais se perderam no chão, enquanto varro aquela sujeira. Luizinho diz que já seria o suficiente, por hoje, e me fala para guardar de volta a máquina e os cestos. Do balcão, Viviane já me avisa para botar mais “cinco e uma”.

“Tu quer ser padeiro?”, me perguntou Augusto em determinado momento, como que me desafiando: “é muita ralação, desde as 4h”. Já não sei. Meu estado lembra o do dia seguinte à Panificadora Amizade: sinto meu corpo exausto, tremendo, cansado. Não sei até quando suporte. Se minha função já começa a me incomodar, a perspectiva de ascensão no cargo não é das mais reconfortantes: vejo o ritmo intenso que imprimem os padeiros pela manhã, e percebo que não estou disposto a me submeter a tanto para seguir na profissão. A chapa parece mesmo quente, como disse Jonathan. Por outro lado, não quero queimar meu filme com Marcão e agora também com Luizinho e as balconistas, que me tratam bem e parecem depositar alguma confiança em mim. Moro perto demais da padaria, inclusive, para romper dessa forma os laços que se construíram e que se construíam lá dentro. A essa altura, penso em aguentar até quarta-feira, o alardeado dia em que seria eu o único responsável pelo forno – não admitiria sair antes de ter essa experiência. Ou talvez completar uma semana e sair na sexta-feira. Depois já não sei.

Respondo despistando meus conflitos. “Acho que tô velho pra começar”, resumo. “Que

nada. Tinha um coroa aí de cinquenta anos que aprendeu tudo direitinho...”, me interrompe Augusto. De toda forma, eu não sou o único a pensar em seu futuro ali. Jonathan pensa em ficar mais cinco anos na Serrana “pra pegar experiência. Com trinta anos já quero ser dono de alguma coisa, pô”. Ele já tem tudo planejado: “A mulher vai ser professora, ganhar dois mil, aí com mil e seiscentos eu gasto no carro - pra família, né? – e em móvel.” Diz não confiar em mulher, e deixa algumas portas abertas. “Vamos alugar a minha casa e morar na dela, mas não vendo não, vai que separa?”

Mais velho, Augusto também quer trabalhar por mais cinco anos, mas já planeja a aposentaria. “Pra tu compensa ficar aqui mais esse tempo, né?” - Jonathan o interrompe - “muito tempo já de casa”. Augusto confirma o que seu colega disse, e acrescenta não querer saber de seguro desemprego: “dinheiro do governo dá azar”. Todos rimos, mas ele parece falar sério. “Se tu ganhar tu me dá então?”, pergunta Pablo. “Dou”.

Conforme modelamos os pães, em volta da mesa, percebo que não sou o único a sentir os efeitos do trabalho na padaria. Longe de simplesmente fortalecer sua resistência e sua força, os anos de experiência parecem apenas pesar cada vez mais sobre os ombros dos meus colegas de trabalho.

“Tô brocha... tem quinze dias que eu não faço”, Augusto fala em um tom sério, e eu debocho de seu diagnóstico: “quinze dias inteiros?”. Jonathan ri de meu comentário. “Cansaço, idade, trabalho...” Ele insiste que acorda às três da manhã todo dia, e que se eu ficasse lá um dia de manhã veria como é. “Você já dá pra ter uma idéia com o que você vê da gente aqui, né?”, ele diz. Jonathan puxa para Pablo: “ó, o Pablo todo dia faz, por isso tá doente assim, cansado”, eles riem. Estão todos cansados, e brincam com isso.

“Hoje o Augusto vai bater no vidro a viagem toda. Hoje tu vai levar cabeçada dele, Pablo, olha só a cara de sono.” Pablo comenta virado para mim: “essa hora nós já tamo assim, tudo zumbi, molenga, dormindo em pé, batendo cabeça...” Augusto conta que costumava

dormir na modeladora, quando trabalhava de madrugada (isto é, dormia em pé durante o serviço, enquanto deveria passar os pães pela modeladora). “De vez em quando ia um dedo lá” (um dedo era puxado pela máquina). Pablo conta que uma vez dormiu em pé e ficou “dando tchau” na frente da modeladora: “é que eu sonhei que era um cantor e tava assim no palco [faz o gesto]... putz, aí, fui zoado na hora”. Outros padeiros se utilizavam de instrumentos mais diretos que o riso para regular o sono de seus companheiros, como indica Augusto: “tinha um que quando via que tava dormindo, um padeiro ia lá e cortava o braço do cara com gilete, jorrava sangue. Ele ia lá e ‘tchá!’ Esse era foda”. Jonathan abaixa a cabeça e encerra o assunto: “mas nem é tão velho assim, o Antonio [o antigo padeiro, não eu] fazia isso, batia, humilhava...”

Eu ainda não estava nesse ponto, de dormir em pé, mas era latente uma certa lerdeza e um visível desânimo que me acompanhavam ao longo do dia, seja para modelar pães, quebrar ovos ou manipular as assadeiras. Buscar água na cozinha ou um refresco na lanchonete me parecia necessário cada vez com mais frequência, e tinha a impressão de que nem todo o café da padaria me reavivaria as energias. Me identificava, nesse sentido, com Pablo. Sem portar nem a força de Augusto nem a agilidade hiperativa de Jonathan, sua postura se tornava uma espécie de referência mais tangível para mim. Não por acaso, foi ele a questionar sua própria atividade:

“Um dia de folga não dá, tô cansadão... Bom era quando eu fazia bolo. As pessoas comem pão demais, né não? Bolo é fácil, eu me amarrava...”. Jonathan o interrompe, rindo:

- Então porque virou padeiro?

- Sei lá...

- Tu gosta, ué!

- Você gosta, Antônio? [Jonathan se vira para mim]

- Eu gosto é de ficar em casa.

- Hahaha, eu me divirto, chega aí Ramiro? Esse aí diz que gosta de ser confeitoiro, o

outro tem faculdade de administração de empresas, podia tá ganhando cinco mil, mas é padeiro... eles gostam pra caramba, né não?

“Tu não disse que queria ser caminhoneiro outro dia?”, Ramiro questiona Pablo. “Não adianta fugir, tu não vai conseguir sair da padaria! (risos)”

## **Folgas**

Ainda que eu estivesse sentindo o acúmulo dos dias de trabalho, e mesmo considerando-se o ritmo muito mais intenso da manhã, o cargo de padeiro se fazia acompanhar de certas prerrogativas diante dos balconistas. Não limpávamos o chão ou o banheiro, nem era um de nós a carregar o lixo para fora da padaria. A confusão do atendimento aos clientes, apenas a observávamos pela porta, e jamais éramos deslocados de nossos postos para realizar uma entrega. Sentia certo constrangimento em reclamar das minhas condições de trabalho quando via um dos balconistas subir e descer as escadas com enormes sacos cheios de bagaço de laranja e outros dejetos, até porque já havia experimentado aquilo na pele.

Henrique, por outro lado, era um dos que faziam tudo isso. Franzino e inquieto, ele parecia estar o tempo todo correndo pela padaria. “Saiu pão?”, ele me pergunta, pois tem uma entrega para fazer e depende de mim. Há alguns salgados na mesa. Recém-saídos do forno, eles transbordam queijo e presunto para a assadeira. Não havia nem cinco minutos que Henrique reclamara comigo de estar sofrendo de diarreia, mas lá estava ele se aproveitando do excesso de queijo ainda quente - “bom pra caramba isso aqui, né?”. O pão ainda não está pronto: “tem que esperar, mais uns cinco minutos”, respondo. “Esperar me atrasa... esperar me atrasa muito...”; ele se impacienta e logo sai falando sozinho em direção aos andares superiores.

É ele quem faz o serviço mais pesado de limpeza: o banheiro e o piso da padaria, além dos baldes vazios porém engordurados de margarina. No mesmo tanque que eu limpo as fômas

e que Luizinho deixa os frangos de molho antes de temperá-los, Henrique lava as peças da máquina que assa os frangos, ao final do dia. “Tá limpinho ó!”, ele me mostra orgulhoso. “Tava preta, viu? Usei soda cáustica e um ácido lá”. Reparo que ele usa apenas luvinhas de plástico finas e descartáveis nas mãos, as mesmas usadas pelos balconistas para lidar com os produtos na vitrine. “Tem que botar luva mesmo, né?”, comento com certo sarcasmo. “É, mas essa aqui é muito fina, rasga à toa. Mas é boa que dá pra trocar no meio...”

Foi logo após fazer farinha de rosca outra vez que vi Henrique ir em direção ao banheiro com algum produto em mãos: “vai ficar cheirosinho agora!”. Como de costume, há alguém pegando em seu pé, e a repreensão vem tarde demais: “Tem que lavar só lá pelas sete horas, agora vai ter trabalho dobrado, vai ter que fazer o serviço duas vezes. Não concorda comigo?”. Ele não responde ao gerente, mas protesta comigo depois.

“Se eu faço reclama, se não lavo reclama também. Como é que eu vou lavar às sete, é cheio de entrega pra fazer! Não dá, aí vai Henrique correndo pra lá e pra cá. Pô, tenho que agilizar aqui, agora que tá mais tranquilo eu lavo, que depois aperta pro meu lado, aí não dá pra lavar direito”.

“Balconista sofre, né?”, me solidarizo. “Que?” Ele não me entende, parece ter algum problema na audição. Repito. Se o cansaço proveniente da minha função não me incomodava ainda mais, era porque fazia idéia do que estavam passando balconistas como ele, correndo de um lado para o outro o dia inteiro. Já havia estado naquele posto, e a experiência ainda estava fresca em minha memória. “Eu entrei de balconista, mas agora eu sou faz-tudo aqui. Mas aí, eu tô loco pra sair daqui”, ele responde. Sua decisão me parece totalmente lógica, e o incentivo a procurar outra coisa: “é, você tá novo ainda, dá pra fazer muita coisa, né? Muito trabalho, né? Muita exploração”.

Não, é que eu tô chateado aí, que querem trocar a minha folga de novo, de terça pra segunda... aí isso me magoa, sabe? Querem passar num sei quem pra amanhã, mas aí, eu vou vim amanhã mesmo e faltar na terça, quero nem saber. Segunda não dá não, é muito ruim pra resolver os problema, né? Não dá pra resolver os troços não, segunda.

Sua resposta me surpreende ao trazer um aspecto que parecia ser mais importante para

ele que a minha avaliação das condições de trabalho em uma padaria. Além disso, explicitava que nossas experiências em relação àquela atividade não eram tão facilmente aproximáveis, como reforça a sequência da conversa:

Pergunto o que ele faria saindo de seu emprego. “Cara, padaria eu não boto mais o pé! Mas é bom que agora eu tenho experiência em um monte de coisa, né? Antes só tinha experiência em restaurante. Agora tenho em balcão, entrega, limpeza, tudo...”. Ele pergunta de mim, em que trabalhava antes. Respondo que estou terminando a faculdade de ciências sociais, para simplificar a situação.

- Então aqui é só pra hobby mesmo?<sup>70</sup>

- Não, vou ganhando um dinheiro enquanto não dá pra trabalhar na área

- É muito cara a faculdade?

- Não, é a UFRJ, é pública... é de graça.

- Ah tá... tem curso de que lá?

- ... [não sei o que responder, tento pensar rapidamente em alguma coisa] é... de tudo [a resposta me parece sair pior que a pergunta]

- tem faculdade de concurso público também?

- ...não...

Ele não faz idéia do que eu estou falando – a recíproca é verdadeira –, e nem cheguei perto de mencionar o doutorado. Luizinho grita meu nome: tenho que ver os pães, o que faço de certa forma aliviado.

Quando via Henrique subir e descer escadas carregando sacos enormes de restos de laranjas, lavando minuciosamente a máquina de assar frangos com soda cáustica e “um ácido lá” protegido apenas por uma luvinha descartável ou reclamando por trabalhar acometido por

---

<sup>70</sup> Também no SENAI tive a minha relação com o curso associada a um hobby, embora naquele caso tivesse explicitado minhas intenções de pesquisa durante as apresentações que cada um fez de si para os demais alunos e professores.

uma diarreia, me chamava a atenção o nível de exploração a que se submetia. Reclamava de seu trabalho, mas em momento algum diminuía o ritmo ou parecia se preservar. Do meu ponto de vista, não havia muita diferença entre ele e os bagaços de laranja que carregava. No entanto, apesar de tudo o que eu via ali, é uma “simples” troca do dia de folga que o magoa e o faz desejar trocar de emprego, e é a respeito de sua folga que ele procura agir.

Esse contraste de visões é importante e diz mais que uma simples “consciência de classe”, “politização” ou algum conceito do tipo. Com efeito, o dia de folga aparece na fala de outros balconistas, e apresenta certa centralidade na maneira como concebem uma relação entre trabalho e vida. Daiane, por exemplo, afirmou em uma conversa comigo: “Tô cansada... se me mandarem embora hoje ia até gostar. Um ano e oito meses nisso, fica muito cansada, não tem vida! Te prende, todo dia..” Disse que tirou folga na sexta-feira, mas teve que fazer faxina. Na sexta seguinte levaria o filho ao médico, e só na outra poderia descansar. Incentivei seu desabafo: “e não sobra nada, né? Eu tô só há oito dias e o cansaço vai acumulando...” Ela me perguntou se era recém-casado e contou o que lhe havia acontecido.

Por exemplo, tu pega meio dia às oito, que que sobra? Meu casamento acabou por isso. Dois anos de casada. Eu não tinha tempo pra sair com ele, pra ficar com ele, que que aconteceu? Ele me trocou por uma que tinha tempo pra ele, né? Agora só que eu percebi isso, só depois de um ano e oito meses. E trabalhava. Tinha que trabalhar, né? Trabalhar pra que, se ganha o dinheiro e não tem tempo de usar pra você?

Luizinho fala sobre o assunto de maneira semelhante, trabalhando a metáfora de uma prisão: “só aqui tô há 22 anos. Só aqui. Mas já trabalhei em restaurante por aí, bar... já trabalhei também com solda, em mecânica... Quando sair daqui não quero mais saber de padaria não. É muito peso. Fica muito preso, não tem domingo... fica muito preso”.

Como meu trabalho dependia do chamado dos balconistas, eu ficava bastante tempo esperando e acompanhando a venda dos pães. Encostado na porta que separava os setores externo e interno da padaria, tentava acompanhar algumas conversas. Soube, assim, que haviam pedido para Alessandra trocar seu dia de folga. “Pediram assim, né”, ela dizia, “vamos trocar

sua folga de quinta pra terça.’ Aí eu não posso fazer meu curso [um tio seu trabalha com edição e áudio para televisão]. Eu sou nova na casa, não posso falar nada, né? Tenho seis meses só”. Viviane observou que, com a entrada de Cleusa no balcão, Alessandra teria preferência sobre a novata, e poderia usá-la como argumento na negociação: “ela pode folgar terça e tu folga na quinta”. Quando Glauco, um dos gerentes, passou por ali, Alessandra o chamou e lhe explicou a situação. Ele se esquivou, alegando que no dia seguinte (uma segunda-feira) não estaria ali; que ela procurasse, então, Hélio ou Seu Jairo. Daiane insistiu com ela para resolver logo isso: “senão vai bobear e perder... Tu tem mais direito, tá há mais tempo na casa”. Como previsto, Alessandra não teve sucesso em seu pedido: “o Hélio disse que na semana que vem muda... mas fica nisso, né?”. Era visível o ar de frustração.

As conversas narradas parecem indicar que, mais que o desgaste físico e mais até que a questão financeira, é o próprio tempo que aparece como tomado pelo trabalho. Não é à toa. Analisemos brevemente o tempo dispendido por essas pessoas em seus empregos na padaria: o turno da manhã começa às 6h e termina às 14h; o da tarde vai de 14h às 22h. Seriam oito horas diárias, não fosse o fato de que, para abrir às 6h, a padaria passa por preparativos que se iniciam por volta das 4 da manhã: fazer café, assar pães e salgados, esquentar a chapa, arrumar a vitrine... Da mesma forma, se a padaria fecha as portas às 22h, os funcionários não saem antes das 22:30, até que se limpe o chão, a chapa, o balcão, que se recolha o lixo etc. Trata-se, portanto, de uma jornada que se estende por até duas horas além das oito horas de duração de um turno da padaria<sup>71</sup>. Embora presente na rotina desses funcionários, as horas trabalhadas na preparação da padaria não parecem ser contabilizadas no cálculo do salário – ao menos não na percepção dos próprios trabalhadores, que, quando perguntados por mim a esse respeito, reagiram com a conformação diante de algo inevitável, mas sem qualquer esboço de ação<sup>72</sup>.

---

<sup>71</sup> De meio dia às oito, meu horário escapava a essas zonas de abertura e fechamento, “reduzindo” minha jornada real para oito horas diárias.

<sup>72</sup> Feriados, por outro lado, eram amplamente antecipados e calculados, pois implicavam um ganho maior nesse dia. Folgar em um feriado, nesse sentido, era considerado como algo ruim.

“Mas e o sindicato?”, perguntava, tentando contornar a postura conformada que encontrava. “É tudo comprado, Antônio. Você tá só começando, não sabe de nada...”

É nesse sentido que podemos compreender a mágoa sentida por Henrique ou a frustração de Daiane e Alessandra com os rumos que suas vidas tomavam. Pressionadas por uma rotina de trabalho que ocupa pelo menos seis dos sete dias da semana (uma folga por semana em um dia pré-definido, que é trocado pelo domingo uma vez por mês) durante todo o ano, essas pessoas apontam, nas conversas narradas, para um dado importante a respeito das folgas: mais que um simples “descanso” - que aparece, mas sem a centralidade que eu imaginava e lhe concedia<sup>73</sup> - a folga aparece como um elo fundamental entre a pessoa e sua vida além do trabalho.

Deste modo, alterar um dia de folga não é apenas adiar ou adiantar um dia de descanso nas folhas de um calendário. Vai além, afetando de forma significativa as possibilidades de ação daqueles envolvidos. O produto da manobra é visto, assim, sob a ótica de uma privação: seja de se recuperar as energias, de se conviver com o marido, de cuidar da casa, de “resolver as coisas” ou de se fazer um curso que poderia alterar seu campo de possibilidades (Velho, 2003) de modo a, talvez, “libertar-se” da *prisão*, a metáfora que vemos recorrente nas falas de balconistas e funcionários da produção<sup>74</sup>.

No entanto, a centralidade da folga na fala dos trabalhadores das padarias que aparecem aqui vai além da sua influência para fora do trabalho. A folga, esse dia em que não se trabalha na padaria, é um elemento fundamental para a própria dinâmica laboral do estabelecimento, conforme me indicavam certas conversas e fofocas que conseguia “pescar” durante o

---

<sup>73</sup> A própria Consolidação das Leis do Trabalho fala em “descanso semanal”, conforme seu Artigo 67: “Será assegurado a todo empregado um descanso semanal de 24 (vinte e quatro) horas consecutivas, o qual, salvo motivo de conveniência pública ou necessidade imperiosa do serviço, deverá coincidir com o domingo, no todo ou em parte.”

<sup>74</sup> “Tem vida social?”, já me alertava Cleiton sobre as consequências da jornada de trabalho, quando eu ainda tentava uma vaga na Panificadora Amizade.

expediente.<sup>75</sup>

Em primeiro lugar, a folga aparece como um instrumento de manobra, como já foi visto, e como moeda de troca, tanto pelo patrão quanto pelo empregado. Trabalhar em sequência para acumular um crédito de folgas é uma solução, por exemplo, se é preciso ausentar-se por um período mais longo. Foi o que fez Marcão, para poder passar uma semana com sua neta recém-nascida, e Cleiton, na Panificadora Amizade, para cuidar de sua esposa após a morte de seu filho. Em casos mais pontuais, pode-se negociar entre os próprios funcionários algumas trocas. Vejamos essa situação envolvendo Denis, por exemplo, que presenciei ainda como cliente:

Ele falava com um outro balconista a respeito de um plano para alterar sua folga naquela semana: “vou falar com a Jaqueline pra trocar aí, aí eu fico domingo e segunda”. Seu interlocutor quis apontar um problema (“Mas vai faltar gente, eu folgo também...”), mas Denis o interrompeu: “Não, tu é da entrega, tu faz só entrega. Não tem nada a ver. Tem que ver um dia aí que esteja tranquilo, aí eu vou ali pra padaria, fico ali o dia todo”. Seu Jairo chegou próximo ao balcão e os repreendeu com humor: “ó, se não estiverem fazendo nada aí... [tem gente no balcão para ser atendida]”. Denis aproveitou a deixa para comunicar ao patrão seu plano. Ele disse para Valter, que estava também do lado de fora: “já avisa o Seu Jairo aí que eu fico em casa domingo e segunda”. “Não quer ficar terça também não?”, lhe respondeu diretamente o patrão. “Pode ser...”, eles riram.

Casos como esse são interessantes porque trazem à tona algumas contradições daquelas relações e hierarquias “informais” próprias ao funcionamento da padaria. No discurso corrente dos balconistas, como vimos na Parte I, as funções são pouco enfatizadas, preponderando a

---

<sup>75</sup> Novato que era, eu tinha alguma dificuldade de compreender boa parte das conversas que escutava, tanto por não estar devidamente inserido naquele circuito de informação quanto por não conhecer as pessoas às quais se referiam. Das fofocas, feitas de meias palavras, para bons entendedores, não pegava senão o espírito da coisa, o cheiro de intriga no ar. Ainda assim, percebia claramente essa importância em uma série de picuinhas, conflitos e intrigas envolvendo faltas, folgas e férias, que infelizmente não tenho como reproduzir aqui justamente pela dificuldade de captá-las em totalidade ou de narrar seu caráter fragmentado de modo consistente (as conversas no balcão que basearam a primeira parte da tese tinham ao menos a coerência gerada pelo hábito).

idéia de que “se faz de tudo”. Isso aparece na cena citada, quando Denis precisa levar em conta e explicitar, para eles mesmos, aquilo que fica em segundo plano no discurso: que existem posições e funções diferentes e distribuídas entre os funcionários, embora somente em algumas circunstâncias seja relevante demarcá-las. O diálogo constitui também uma espécie de exceção que confirma a regra, já que mesmo aí as posições exatas aparecem não como dadas, e sim como objeto de discussão, nebulosas e incertas, no momento em que se forjam estratégias para folgas.

Outra prática comum em relação à folga é sua supressão pela própria padaria (através de algum gerente), que assim dispõe de um funcionário em seu dia livre. Essa “compra” pode ser acordada antes ou, caso alguma pessoa tenha faltado, vir de surpresa, de madrugada inclusive, com um simples chamado por telefone. Trata-se, por um lado, de uma demonstração clara da relação assimétrica em que se envolvem patrões e empregados na padaria e dos meios que os primeiros dispõem de ter os segundos a seu alcance para além dos limites físicos da loja e da duração da jornada de trabalho. Por outro lado, contudo, deve-se considerar que, também para aquele que se vê submisso a estas aparentes arbitrariedades em relação à condução da sua vida, mostrar-se disposto a trocar sua cama pela empresa significa buscar a confiança do patrão e sua afirmação entre os funcionários, uma estratégia para assegurar seu emprego que se baseia em uma espécie de dívida moral do dominante para com o dominado. Essa relação ambígua dita o clima das relações hierárquicas mais agudas entre empregador e empregado: uma tensão permanente, misto de rancor e dependência, lealdades e expectativas: “qual vai ser a cara do patrão quando eu pedir trinta dias de férias?”, diz Cristina, a caixa, a Luizinho. Ela própria responde: “vai ser a mesma que ele faz quando fala que eu não vou tirar folga...”

Mais que isso, porém, o fato de que este chamado em pleno dia de folga é normalmente acatado revela um outro aspecto da folga: sua dimensão de ausência. Nota-se, neste caso, a ausência de um outro, que deve ser suprida por aquele que está de folga, e uma outra ausência

que seria produzida pela negação a esse “pedido” – uma ausência física, mas também simbólica, a falta de um “dispor-se ao trabalho”, que poderia ser cobrada mais adiante. Há, enfim, uma dimensão de perigo inerente à ausência. Ausentar-se, seja através de uma folga, de férias, de uma falta ou mesmo de uma recusa a trocar a necessária folga por mais um dia de trabalho, é mostrar-se dispensável e arriscar perder seu lugar para alguém. “Eu entro com a bunda e ele [o patrão] com pé”, ouvi algumas vezes em situações que não pude contextualizar totalmente, mas com essa idéia de que se está colocando o emprego em risco, ou mesmo que se está “dando motivo” para isso.

O reverso do perigo é a oportunidade: a ausência de um funcionário é a chance de se trocar de turno ou de função, como vimos nas tentativas de Lucas e Valdemar de sair do balcão para a produção, ou mesmo de se provar dentro da própria função, caso de Jonathan, Pablo e Augusto, com a saída do antigo padeiro Antonio. Não podemos deixar de ressaltar que a folga de Luizinho, para mim, era sobretudo esse momento onde se colocava em jogo meu lugar na padaria, o momento em que eu estaria sendo testado de maneira mais direta.

Tratar da folga, portanto, permite enveredar pelo que seria a vida pessoal do trabalhador - as atividades que este desempenha além do posto de trabalho -, ao mesmo tempo em que se revela uma maneira produtiva de analisar as relações, conflitos e estratégias que se tecem no próprio cotidiano da padaria. Apresentados os lugares que a folga ocupa nesse emaranhado, compreende-se a centralidade que ela assume nas falas e nos ressentimentos desses trabalhadores.

Resta, no entanto, um último aspecto a destacar em relação à folga, e ele se refere justamente àquela primeira idéia que trouxe ao introduzir o tema, mas que deixei em segundo plano para avançar nos caminhos que as conversas apontavam: o descanso e a recuperação de energias. Embora não seja este o ponto elaborado como central nos argumentos desses trabalhadores (este lugar é ocupado pelo tempo e pelos perigos e oportunidades que a folga

produz, associada à ausência), ele aparece em muitas de suas falas. Marcão já discutia comigo essa questão, como mencionado no capítulo 1.2, de onde recupero dois trechos de falas suas:

É muito puxado. Acordo três da manhã... fica em pé nove horas por dia aqui, faz isso, aquilo, a semana inteira. Aí quando folga, o cansaço tá acumulado. Um dia só o cara não descansa, só com dois, três dias, no terceiro dia que ele se sente melhor. Eu folguei ontem. Aí fiquei, descansei, descansei mesmo, sexta de tarde, sábado inteiro e aí chega sábado de noite, hoje de manhã que começa a se sentir mais disposto, melhor, aí já pega aqui de novo.

A gente fica alterado. O sono fica alterado, a fome fica alterada... às vezes tá com fome e não pode comer, tem que segurar a onda que não dá pra sair aqui, aí quando tem que tomar um café o estômago não tá direito, tá sem fome, aí força um pouco. Não dorme direito, fica cansado...

Os padeiros também deixavam bem claro, enquanto modelávamos os pães, o quanto estavam cansados. Pablo, em especial, chamou atenção para a mesma coisa que Marcão: “um dia só de folga não dá, tô cansadão”.

A insuficiência da folga no que se refere à recuperação física é algo que aparece de forma recorrente e merece destaque, nesse sentido. Por um lado, não é possível descansar plenamente no dia em que não se trabalha na padaria; por outro, não sendo possível uma plena recuperação, o trabalho fica também afetado pelo cansaço. Na medida em que o tempo disponível não é suficiente para que se recupere as energias, produz-se uma simbiose entre o trabalho, que se estende pelo dia livre na forma de esgotamento, e o descanso, que retorna sobre a forma de exaustão e sono no ambiente de trabalho, como demonstram as anedotas contadas por Pablo e Augusto, em uma constante negociação do que seriam as fronteiras que definem essas dimensões da existência<sup>76</sup>.

Os efeitos da insuficiência da folga se fazem notar de maneiras ainda mais sutis no que diz respeito ao ritmo de trabalho quando visto em relação à passagem do tempo. Foquemos

---

<sup>76</sup> Leite Lopes (1978) apresenta uma situação semelhante na usina de açúcar, onde o sono “está como que incorporado à própria condição do profissionalista” (p. 77) e aparece relacionado a um aspecto de monotonia do seu trabalho de vigilância sobre as máquinas e o “material do homem”. Ambos os casos apontam a interpenetração do que seriam as esferas “doméstica” e “do trabalho”, bem como a relação fundamental entre a reprodução do processo de produção e a reprodução fisiológica e social do trabalhador.

apenas o caso dos padeiros: Pablo folga na terça, Jonathan, na quarta e Augusto, na sexta. Quando Pablo volta depois de um dia de “descanso”, encontra apenas Augusto e eu. Não podemos contar com Jonathan, neste dia, mas o número de pães a serem feitos é o de costume. Precisamos produzir a mesma quantidade de pães com um padeiro a menos.

Pablo não está totalmente recuperado, mas já retorna tendo que suprir a ausência de seu colega (sem contar que eu sou apenas um novato que pouco contribui, de fato, de meio dia até as 14h). Se somos quatro padeiros e a semana tem sete dias, percebe-se que somente em três dias a produção conta com todos os seus braços. Nos outros quatro, isto é, na maior parte do tempo, estamos trabalhando em um ritmo acelerado, sem termos conseguido descansar o suficiente, porque algum de nós não está lá. Uma espécie de princípio de mais-valia que se baseia (ou que visa compensar) justamente na concessão de um dia de descanso ao trabalhador (mais especificamente, na distribuição desses dias de descanso entre os trabalhadores de forma individual e espalhada). Mesmo, portanto, quando a folga diz respeito ao domínio do que seria estritamente privado ou individual, a recuperação do próprio organismo fisiológico, ela ainda assim se mostra indissociável do trabalho e da produção.

Mas por falar em folga, e a minha? Já estava no nono dia de trabalho e não havia qualquer sinal de que poderia descansar em breve. Minha admissão (ver o final da Parte II) havia sido uma conversa rápida, em que combinamos um período de teste sem qualquer condição explicitada: prazos, indicação de salário, dias de folga... apenas o horário me fora dito, além de que seria responsável por fornecer os pães. Tampouco um contrato formal de qualquer espécie fora acordado.

Conforme os dias se passavam e o desgaste oriundo daquele tipo de serviço se acumulava, um dia de descanso me parecia cada vez mais necessário. Comecei a perceber os efeitos de forma mais intensa na sexta-feira, meu sétimo dia de trabalho. Já me encaminhava

para as últimas horas na padaria, e a pilha de assadeiras esvaziadas alcançava a minha altura. Elas estavam um pouco desalinhadas e, para evitar que caíssem, dei um tapa com força para ajeita-las, pelo lado, com a mão nua, sem me dar conta de que muitas ainda estavam quentes. Por sorte, foi uma queimadura leve, mas o bastante para chamar minha própria atenção para meu estado. O dia seguinte evidenciou que eu já não conseguia manter o mesmo nível de concentração e eficiência.

Distraído com a preparação de uma roseta e de um pão careca, esqueci quatro folhas de pão francês no forno. Uma balconista me chamava por algum motivo qualquer, mas estava ocupado avaliando o estrago e não podia dar atenção a ela. Alguns pães se perderam, de fato. “Tá bom”, diz Luizinho, mas ele logo muda de idéia: “você não deu foi vapor, né?”. Me defendo dizendo que sim, havia dado vapor. “Não deu não, olha como tá cinza aqui, esqueceu do vapor”. Insisto: “eu dei - se o forno não deu não posso fazer nada”. Ficamos nisso um tempo. “Não abriu nada ... pão feio da porra... vai assim mesmo...”. Insisto que “apenas” esqueci no forno, e por isso o pão queimou. “O resto [abertura da pestana e vapor] não posso fazer nada, não faço milagre”. Me irrita com ele: em uma semana, foi a primeira fornada que de fato deu errado - pensava ter algum crédito a essa altura. Fico pensando se seria o bastante para que me demitissem.

De toda forma, teria que me redimir na próxima. “Cinco e uma!”. A massa está muito grande e sensível, e tenho dificuldade para fazer o corte (com o pouco movimento durante as primeiras horas, a massa cresceu demais e não houve vazão para botar na geladeira). A lâmina também não está muito nova – seu fio já se perdeu há algumas fornadas. Coloco os pães no forno mesmo assim. Fico atento e retiro na hora certa, mas o pão fica “branco” e “molhado”, sem sustentação. “Ih, não deixou secar, Antônio, aqui! Vai voltar tudo”. Argumento que havia ficado muito tempo secando, que o forno estava desregulado. Reparo que os pães do fundo não abrem e “morenam” demais, enquanto os da frente não secam e não ganham cor. “Tá tudo

fodido, não posso fazer milagre”, digo irritado. Viviane me cobra na seguinte, com certo tom de deboche. “Dá vapor, hein Antônio?”. Me defendo novamente, mas a essa altura já não importa o que eu diga.

O próprio Luizinho se responsabiliza pela fornada seguinte. Seleciona as assadeiras, faz os cortes, coloca no forno e tira de lá. “E agora, Luizinho?”, penso para mim com o orgulho intacto, vendo que saíram tão feios quanto os meus. Agora a culpa é da massa: “foi pouco fermento, ó só, tá dando bolha [não sei o que ele quis dizer com isso], esses padeiros só fazem merda... a massa tá ruim mesmo, não dá pra ficar bonito não”, ele se defende. “Vai assim mesmo, que se foda...”, completa, levando os pães para venda. O importante é transferir a culpa para alguém.

Já sem poder reclamar de mim, Luizinho troca a lâmina por uma nova, recém-saída das prateleiras da padaria. Munido do instrumento renovado, eu tento caprichar: pego somente as folhas geladas, que respondem melhor ao corte, e faço um movimento contundente e profundo com a lâmina, de modo a não dar margem para dúvidas. Deixo o pão por muito tempo no forno, para que não saiam “molhados” como os anteriores, mas vejo que os da frente não secam de jeito nenhum. Começo a temer perder as folhas de trás. Adilson está ao meu lado, desta vez com um ajudante: vieram consertar a geladeira novamente. “Tem que pôr pra cima [para o forno de cima] os da frente e tirar os de trás”, me sugere. “O pulo do gato eles não dão, né? [risos]”. Faço algo parecido com o que ele sugeriu: tiro o da frente, ainda “molhado”, e boto na mesa. Tiro os de trás, que estão prontos, e devolvo os da frente mais uns minutos, posicionando-os ao fundo. Dá certo, mas com algum sacrifício.

Apesar da ajuda, a presença dos mecânicos apenas torna a situação ainda mais caótica. Geladeira funcionando com metade da capacidade, muitos pães à mercê da própria fermentação nos carrinhos, além do forno desregulado, que teria de esperar a vez para ser consertado. A água que escorre da geladeira deixa o chão perigosamente escorregadio perto do forno, e presencio

alguns deslizes que quase se tornam acidentes mais sérios. Começo a perder a paciência, e o cansaço parece bater mais forte. E o calor, muito calor. Um calor do qual sempre via os balconistas reclamando e que estranhava não sentir nos primeiros dias, mas que parecia agora me cobrar os juros. Vejo Henrique voltar de uma entrega. Está todo molhado. “Tá chovendo?”, pergunto surpreso. “Pode tá o fim do mundo lá fora que você não fica sabendo, né?”, ele responde e prossegue: “sabe o que eu faria se o mundo fosse acabar amanhã? Eu...” Luizinho adentra a padaria gritando meu nome e pedindo mais pão, e temos que interromper a conversa.

Por sorte, nem todos os dias eram tão movimentados ou conturbados, e com isso o aspecto físico da estafa se dissolvia um pouco. Ainda assim, eu parecia cansado e sem disposição para realizar as tarefas que me cabiam e mesmo para ir atrás das conversas ou tentar compreendê-las. Meu semblante começava a externar sinais de descontentamento e insatisfação com a falta de perspectiva de ter um dia de folga e com o próprio ambiente da padaria.

“Novato folga com quinze dias, depois é toda semana”, me haviam dito as balconistas. No início, reagia com preocupação: “não sei se duro até lá”. À medida que se passavam os dias, fui assumindo um tom de maior irritação e ameaça: “Quinze dias sem folga? Eu saio antes”; “não sei se volto amanhã”. São sérias as consequências de uma distração em uma padaria, e a necessidade de descansar regularmente deveria ser algo básico, a meu ver. Mas essa não parecia ser uma questão tão importante. “Mas quinze dias é logo ali”, “já é essa semana”, insistiam as balconistas. Talvez quisessem apenas me incentivar, mas me intrigava o que eu percebia como uma naturalização ou aparente apatia frente a essa sobre-exploração da força de trabalho. Por que tanta conivência, por que tanto medo? “É só agora, depois folga toda semana”; “você sabe que tão te testando, né?”.

Eu não era o único que estava sendo testado ali. Pouco após minha entrada, Henrique ganhou um companheiro para acompanhá-lo. Seu nome era Claudio, e seus quinze anos de idade, aliados ao cabelo loiro, logo lhe renderam o apelido de Bieber, em alusão ao cantor.

“Quinze anos, é idade que ou vira homem ou vira bicha”, provoca Luizinho. “Macho já sou”, ele responde. “Pra ser macho tem que comer muita perereca ainda”, comenta Viviane, e ele retruca: “a menina que eu tô pegando tem vinte e dois anos, pô!”. “Tá aprendendo ou ensinando?”, pergunta a balconista, rindo. “Tô aprendendo, né...”, ele encerra, um pouco sem graça.

Logo circulam entre nós informações sobre ele: parece que já trabalhou em outra padaria, e Alessandra comenta que “já tem mulher reclamando... o Luizinho ouviu no celular viva voz ela dando um esporro xingando à beça porque ele foi arrumar serviço e não avisou, e aí pegou logo de cara”. Ele passa correndo de um lado para o outro com Henrique. Têm a mesma altura e, como Henrique aparenta pouca idade, à primeira vista, lembram dois amiguinhos de escola, um correndo atrás do outro. “Calma que assim você não passa dos quarenta anos”, brinco com Henrique, e digo também para Claudio: “que furada, heim?”. Ele mal chegou e já ouve repreensões de todo lado.

Em seu terceiro dia, sentado em um canto da escada, perto do lixo, disse para mim que seu nariz estava sangrando (de novo, aparentemente), e me pediu que chamasse Hélio. “Assim não dá, não tem condições de trabalhar. De novo? Vamos ter que arrumar outra pessoa, não pode ficar sem entregador.” Cleusa teve de substituí-lo pela segunda vez nas entregas, e todos especulavam sobre sua situação.

Em princípio, a tônica das conversas era a de uma denúncia da relação abusiva dos patrões com seus empregados. Logo em seguida, no entanto, se apropriavam do discurso incisivo da gerência para repreender o novato. “Aqui se a pessoa fica doente passa mal ninguém quer saber não, descansa um pouco, senta lá um pouco, levanta e bola pra frente, vamos lá. Tão pouco se fodendo, o bicho pega”, Viviane parecia enfática. Compartilhei a cena que havia presenciado, bem como comentário do gerente, acrescentando que “também, botam uma criança pra fazer isso...” A resposta da mesma Viviane me surpreendeu, aparentemente

contradizendo o que acabara de afirmar: “Tem que agarrar a chance, aqui. Se não tu roda. Tem que ir com tudo, não pode ficar assim de moleza não. E os caras enchem o saco mesmo, pegam no pé. A sorte tua é que ainda não tão pegando no teu pé - não sei como...”. Ao fim do diálogo, outro gerente passou por mim resmungando com raiva: “esse pessoal novo não quer saber de trabalhar, porra...” Uma situação que se mostra interessante ao revelar nuances entre a sensação de injustiça e exploração e a valorização do esforço individual. Explicitam-se, aí, o caráter ambíguo e as possibilidades, naquele contexto, de um discurso de denúncia das condições de trabalho.

Bieber voltou no dia seguinte, para minha surpresa, mas os gerentes todos já estavam a seu encalce. Uma entrega errada e é possível escutá-los de longe. “Cadê o Claudio?”, me pergunta Hélio. Não sei. Ele me manda bater na porta do banheiro para ver quem está lá – é ele. “Cara, vamos lá, tá cheio de entrega pra fazer!”. Se Bieber começa a encher os baldes para limpar o piso às 19h, como faz Henrique, Hélio o repreende: “que que tu tá fazendo? Não, tá cedo, tem muita coisa pra fazer, vai lá, deixa isso aí!”. Claudio reclama comigo sobre essa “perseguição”. Reclama de novo, dali a pouco. E mais uma vez, de passagem: “não pode nem comer chiclete? Porra...”

Sua folga entrou em questão nos meus últimos dias na padaria. “Dez dias, tá cansado”, “tem que folgar”, comentávamos. “Só semana que vem”, decretou o gerente. Logo fazemos as contas: “vai trabalhar três semanas direto?”. Luizinho resume a impressão que temos com a elegância própria daquele circuito de conversas: “eles querem é que tu tome no cu. Não vai aguentar... Se já é assim normal, cansado vai se foder”. O próprio Bieber já chegou à padaria reclamando, às duas horas: “vai tomar no cu!”, parecia reclamar sozinho ao cruzar a porta de entrada. “Já tá assim a essa hora?”, observei, rindo. “Porra, ontem bebi pra caralho, véio, vomitei, caí no chão, bebi muito, o Pedro [um balconista] teve que me levar pra casa... nem dormi, mermão”. Após saber que não folgaria tão cedo, tentou aparentar indiferença e manter

a pose, conversando comigo: “foda-se, vou sair daqui e fumar pra cacete”, disse, com um gesto que aludia à maconha. Fiz fofoca discretamente com Daiane e logo a informação se espalhou. Viviane se mostrou preocupada e o mandou ir direto para casa, quando saíssem da padaria. “Vou dar um pulinho ali na praça”, ele tentava se esquivar, mas ela estava firme: “não vai não, tu vai comigo até o ponto e de lá vai subir pra casa”.

Se estávamos sendo testados, tanto eu quanto ele, era evidente que não era por nossas habilidades para os respectivos serviços. O que estava em jogo era nossa capacidade de suportar aquela carga pesada, tanto material (assadeiras, baldes, sacos de farinha ou de lixo, bem como a jornada longa e intensa) quanto simbólica (essa valorização do esforço individual acima de qualquer sensação de injustiça e assimetria). Quanto teríamos a oferecer?

Percebia, então, aquilo que Bertaux e Bertaux-Wiame já alertavam, e que eu já havia usado inclusive como citação na dissertação, mas que agora adquiria contornos bastante concretos:

O mais fácil é aprender como fazer o pão: um intelectual pode fazê-lo. (...) Aprender o ofício não significa aprender como fazer o pão, mas adquirir o ritmo necessário para fazê-lo nas relações artesanais de produção atuais. Isso também significa ser capaz de trabalhar rapidamente por dez horas, comer, dormir um pouco, e retornar ao trabalho por umas poucas horas durante a tarde, dia após dia. (1987, p. 137)

Ao contrário dos outros funcionários, que pareciam encarar com certa naturalidade (ou inevitabilidade) esse dispor-se quase incondicional ao trabalho, aquilo me incomodava bastante, principalmente a falta de descanso. Não apenas pelo desgaste que me causava (físico e mental, embora não se possa separá-los na prática), mas sobretudo pelos riscos a que me submetia ali ao enfiar o braço no forno, lidar com lâminas etc. As consequências eram sérias, e não estava disposto a me submeter a isso sem contestação. Se ninguém me procurava para discutir minha folga ou mesmo minha permanência na padaria, tomaria a iniciativa de procurar o patrão eu mesmo.

Antes que o padeiro-etnógrafo possa (enfim) ter seu dia de folga, no entanto, acredito

que seja interessante deter-nos por um momento nessa questão da valorização simbólica do trabalho e do esforço individual. Era freqüente, como já vimos no início deste capítulo, que os padeiros, reunidos em volta da mesa de modelagem, tomassem seu cotidiano de trabalho como assunto de conversação. Entre o cansaço crônico e os planos para o futuro, nem sempre o assunto remetia diretamente ao trabalho na padaria. Mesmo assim, essas conversas eram importantes no sentido de moldar simbolicamente essa noção do esforço e do trabalho como valores fundamentais através do contraste estabelecido entre os personagens nas narrativas.

“Aí, na moral... se eu fosse prefeito eu ia tacar uma bomba no morro ... [nome de uma favela]. Não ia fazer falta nenhuma! 99% é ladrão, é traficante. Na moral. Só querem saber de roubar, não descem o morro pra trabalhar não”. Augusto concorda:

“Não tem que ter dó não. Roubou tem que matar. Tem que ser assim mesmo. Você vê, ninguém mexe com esses caras não. Sabe o que aconteceu com o infeliz que invadiu a casa do [apresentador de TV]? Sabe? Vou te falar o que aconteceu. Ele foi lá na penitenciária e falou assim, ó, cinco milhões. Te dou cinco milhões, some com esse cara. Não vai mais ver o sol. O outro foi assaltar a casa, né, e a casa era do [outro apresentador]. Aí o cara conseguiu fugir, não pegaram ele. O [apresentador] chamou o delegado, o [apresentador], do [jornal televisivo], e deu um milhão pra ele. Deu dois dias e acharam o cara. Meteram ferro. É assim que tem que ser, dar tiro na cara mesmo. É tudo expressidiário isso aí. A polícia prende e a justiça solta. Aí vai fazer o que?”.

“Eu vejo isso com a minha própria mãe”, diz Jonathan em outro momento.

...vou te falar. Meu irmão tá metido aí com esse lance, droga, tráfico... Aí que que acontece, dá merda, os homem tão atrás dele, ele bate na porta da minha mãe, “mãe, a senhora tem que me ajudar”, e ela tem coração mole, né, aí fica lá até baixar a poeira. Lá em casa ele não bate que sabe que eu não vou abrir. Ele vai na minha mãe porque sabe que ela na hora abre, acha que ele vai mudar. Não tem jeito não, já falei pra ela. O dia que pegarem ele vai ser uma benção na nossa vida. Teve a mesma criação que eu, podia tá ralando, trabalhando. Na moral, não tenho pena não. Não foi por falta de oportunidade. É meu irmão, mas aí maluco, só dando tiro mesmo. Vai ser uma benção.

Pablo e Augusto concordam e reforçam a opinião do colega. “Tô ligado, é isso mesmo... Na moral, com todo respeito, pode ser teu irmão, mas não tem jeito não.”

Ainda que não se refiram explicitamente a seu cotidiano na padaria, é importante observar como nesses assuntos se elaboram noções como *vagabundo*, *ladrão* e *traficante*, que

são manipuladas em contraposição à categoria *trabalhador* de modo a basear toda uma inclinação e disposição ao trabalho quase que como um antídoto a estes destinos. Recordemos o caso-limite, e talvez por isso mesmo passível de deboche, da idéia, apresentada por Augusto, segundo a qual o seguro-desemprego e o “dinheiro do governo” dariam azar. Viviane também relatava sua preocupação com a criação da filha e seu orgulho em vê-la hoje uma administradora de empresas formada e atuante como sócia de um empreendimento. “Se dependesse do pai tava na rua, hoje. Ele não queria que ela fizesse nada, que mulher tinha que ficar em casa. Que que ela faria da vida hoje? Eu fiz questão de botar ela em tudo que eu podia, escola, inglês... até pro coral ela foi.” Impossível não remeter também essa construção de uma oposição entre trabalhador e vagabundo/ladrão/etc. à maneira como se apropriam da rotatividade os balconistas: aquele orgulho em “aguentar”, em contraposição a uma idéia de *desistência*, bem como os marcadores elencados na estigmatização dos novatos: “não queria trabalhar”, “preguiçoso”, “folgado”, “bebedeira” etc.

Associadas às anedotas compartilhadas e às reflexões sobre o próprio desgaste, essas oposições parecem compor um diálogo em que se negociam posturas e atitudes esperadas e rechaçadas em relação à vida e à construção de si enquanto pessoa através do trabalho. Dessa forma, parecem constituir um importante suporte ideológico que confere significado às adversidades de seu dia-a-dia. Talvez seja nesse sentido que se deva considerar a persistência – teimosa aos meus olhos – de Henrique, mesmo quando não parece haver muita perspectiva de melhora das condições em que trabalha nem da sua própria posição dentro da padaria. Ou de Milton, ajudante de cozinha que, ao perceber que seu nariz sangrava enquanto mexia um enorme panelão de massa cozida, ao meu lado, me perguntou o que eu achava daquilo, dizendo ter ouvido falar que se tratava de um “sinal de saúde”. Tentei convencê-lo do contrário, argumentando que “sangue foi feito pra ficar dentro do corpo” e o incentivando a descansar ou procurar ajuda. Milton, no entanto, ao invés de seguir minha sugestão de parar um instante e ir

tomar um ar, apenas colocou um papel higiênico no local e seguiu por mais algumas horas, até que seu expediente se encerrasse.

Voltemos, enfim, à minha folga: eu completava, naquela terça-feira, onze dias de trabalho na padaria, sem qualquer indício de que teria um dia para descansar. Não me importava mais ser demitido, já havia tomado a decisão: ou folgava ou me demitia. Por minha própria iniciativa, algumas horas antes do meio dia, fui à padaria procurar Seu Jairo para definir minha situação. Ele estava conversando com a caixa e parecia surpreso em me ver tão cedo: “Tem um minuto? Eu queria saber como é o esquema de folga aqui...”, disse. “É, eu não consegui falar com você ainda direito,” ele se esquivou, “mas quinta agora, com certeza, você folga”. Sua resposta tinha um tom simpático e compreensivo que me fez aceitar repensar meu plano e aguentar mais dois dias<sup>77</sup>. “É que vai cansando, né?”, me justifiquei. “Claro, claro”.

Ao mesmo tempo em que a perspectiva de descanso me dava algum ânimo, ela apenas explicitava sua urgência. Faltava força e energia até para modelar os pães, sem falar nos pesados carrinhos e assadeiras. Cometia erros cada vez maiores e perigosos, sem a paciência e a atenção necessárias. Fazia já alguns dias que eu alertava a quem quisesse me ouvir: “tô cansado, tô sem cabeça, vai dar merda...” Todo aquele ambiente me causava certo desconforto, a essa altura.

A primeira fornada do dia já deu mostras do meu estado e do que viria. Estava começando a almoçar naquele cilindro improvisado como mesa, e Luizinho queria que botasse “cinco e uma” no forno. Disse que não o faria, pois estava almoçando. “Bota primeiro depois almoça, fica de olho aí”, ele diz e sai.

Faço com pressa e com raiva. Puxo as assadeiras do carrinho como de costume, faço o corte e ponho no forno. Conto uma, duas, três, quatro, cinco; coloco a bisnaguinha por último e estranho ainda ter espaço no forno. Penso que devo ter errado as contas. Puxo de volta a

---

<sup>77</sup> Por outro lado, talvez tenha sido esse gesto a me custar o emprego, sete dias depois, quando me dispensaram.

bisnaguinha (que deve ficar sempre próxima à porta), corto mais uma folha de francês às pressas e preencho o vazio. Volto a me sentar para comer. Já sem paciência, descarto o frango do meu prato, de sabor estranho, imaginando ser o mesmo que Luizinho havia preparado no dia anterior e cujo cheiro desagradável havia tomado a padaria. Ao retirá-las do forno, compreendo o que ocorreu: uma das formas, já empenada e amassada, acabou passando por cima da outra, a esmagando, daí a impressão de haver faltado uma. O resultado: duas assadeiras perdidas (quarenta e oito pães), uma com a massa toda achatada pela que estava em cima, a de cima crua por não receber o calor devido por baixo. Me apresso para jogá-las diretamente no lixo. Ao menos consigo esconder meu erro dos balconistas, que parecem não perceber a quantidade menor de pães no cesto - somente mais tarde comento com Daiane o que aconteceu. De toda forma, já é um consenso entre nós que o forno não está funcionando corretamente, e isto me serve de alibi em momentos como esse.

Me apresso para terminar de comer (Luizinho, em compensação, não parece se preocupar em seguir os quinze minutos oficiais de que dispomos para lanchar, quando é a sua vez, mesmo que precisemos dele). Ainda tenho que ficar de olho em uma roseta que Luizinho colocou no forno...

Mais tarde, aproveito uma brecha entre as fornadas para cortar uma fatia de mortadela e observar o movimento no balcão. Falo da conversa que tive com Jairo, e Cleusa se anima com a promessa feita pelo patrão. Começamos no mesmo dia e ela espera folgar na quinta-feira também. “Vamos ver, né?”, digo ainda desconfiado, completando que “quinta eu não venho, folgando ou não”. Reconheço um cliente e prevejo corretamente seu pedido: “me vê três franceses, por favor? Quer dizer, três francesas! Melhor assim, né?” – a mesma piada infame repetida todos os dias. Daiane percebe um rapaz na padaria pedindo emprego a Glauco. “Hum... Nossa, é desses aí que eu gosto”, ela se assanha. Ele abre uma bíblia e tira o que parece ser um currículo. Estávamos há pouco reclamando do cansaço e da prisão que o cotidiano da padaria

conforma, e falo para ela que “se ele quiser, pode ficar no meu lugar”. “Se quiser entrar no meu lugar tiro logo a roupa e dou pra ele”, ela responde, me deixando na dúvida sobre a intencionalidade do duplo sentido de sua frase naquele contexto.

Não tenho muito tempo para conversar, nesse dia. São muitos os pães a assar e os carrinhos a empurrar; abro e fecho a geladeira em busca das rosetas e dos carecas, me pedem pizzas e pães de queijo também. Adilson está lá novamente, e trabalhamos apenas com dois andares do forno. Sinto minhas mãos pinicando, uma dor relativamente aguda que me surpreende e me faz soltar por um instante uma assadeira dentro do carrinho, o suficiente para que ela caia sob uma outra e me faça perder alguns pães esmagados. Embora não tivesse tocado na lâ de vidro que envolve o forno, fragmentos do material se soltaram e se espalharam pelo seu entorno, tendo se concentrado provavelmente na luva, tornando o contato inevitável. Inevitável e persistente, aliás: mesmo algumas semanas após sair da padaria, ainda era surpreendido de forma aleatória por alguma farpa quase invisível ao segurar um garfo, por exemplo.

No meio da confusão, esqueço um pão no forno, sob os olhares de Luizinho, Adilson e um dos gerentes. Lembro a tempo de salvá-los, embora tenham saído bem mais “escurinhos” que o de costume. A padaria está apertada, com tanta gente perto do forno, e o andar do meio está desligado; além do esforço para driblar as pessoas e seguir minhas tarefas, tenho que me contorcer para usar os outros dois andares, o de cima e o de baixo. Minha falta de traquejo com a situação se evidencia pouco depois: tendo que me agachar para usar o andar mais baixo, mas com o corpo já duro e cansado, uso o pau para abrir sua porta - algo que fazia constantemente nos andares mais altos - ao invés de dobrar os joelhos até alcançar a alavanca. O pau escorrega da porta metálica e vai de encontro a uma das resistências do teto do forno, tocando-a com seu gancho e chamando a atenção de todos: “caraca, maluco! Mil e duzentos volts essa porra, se fosse de ferro tu se ferrava! Sorte que a madeira não conduz!”. Não duvido de Luizinho, vendo

as faíscas que provoquei, na frente de todos. Terminei o dia com a nítida impressão de que perderia um braço se o expediente durasse mais dez minutos.

Foi apenas na quarta-feira que tive enfim confirmada minha folga. A temida quarta-feira, em que a padaria se via sobre minha responsabilidade. Minha estratégia para chegar até o final desse dia era a mesma da semana anterior: me poupar ao máximo nas tarefas iniciais, sobretudo costas, mãos e braços. Também como na outra quarta-feira, fui convocado por Augusto a buscar os sacos de farinha no piso superior. Me surpreendi, de início, com a facilidade com que levantei os primeiros sacos. Estaria mais forte, afinal? Logo entendi que a facilidade estava relacionada com a altura da pilha: retirá-los de uma pilha mais alta era muito mais fácil que levantar um do chão - estes seguiam me torturando da mesma forma. Estava atrasado novamente, mas isso já não me preocupava tanto: uma vez que os ovos só seriam utilizados no dia seguinte, passei a quebrá-los ao longo da tarde, aos poucos e com calma, de modo que não precisasse correr desde o início com a limpeza das assadeiras.

Estendi também a contenção das minhas energias para além das 14h, evitando ao máximo fazer movimentos pesados sem que fossem estritamente necessários. Disse a Daiane que não havia mais pão careca, embora soubesse que havia uma forma no carrinho dos fundos da geladeira. Havia acabado de sair de lá e não faria todo aquele esforço novamente. Mais tarde, cobrado por Hélio, que precisava dos carecas para uma encomenda, não tive como recusar. Abri a geladeira, puxei o carrinho, tirei a forma, a levei para outro lugar para fermentar... Daiane não parecia muito contente ao ver os pães prontos, e tentei despistar dizendo que não os tinha visto antes.

Mais habituado com os instrumentos e as condições materiais da produção e sem Luizinho me controlando, alternei desde o início os andares em que os pães eram assados, e com isso fui obtendo resultados melhores. Os pães saíam mais uniformes e o vapor parecia resistir por mais tempo. Com algum esforço, consegui alocar todos os pães crus nas geladeiras.

Foi o mesmo gerente que no dia anterior presenciara meus erros que me confirmou, enfim, que teria minha folga na quinta-feira, assim como Cleusa: “ó, amanhã é tua folga, tá?”, me disse rapidamente após desligar o andar de cima do forno “para economizar”. O alívio pela confirmação e a perspectiva de não trabalhar no dia seguinte me davam a força que eu precisava para suportar aquelas últimas horas e seguir jogando os pães no cesto e empilhando as assadeiras umas sobre as outras. Acompanhei atentamente o relógio enquanto untava as últimas fôrmas e embalava alguns pães de hambúrguer esquecidos no armário. Oito horas, estava livre, enfim.

Procurei me manter longe da padaria na quinta-feira e fui almoçar com minha namorada em outro bairro. No caminho de volta, nos deparamos com Glauco, saindo de uma casa com um belo jardim. “É um dos gerentes”, comentei discretamente enquanto caminhávamos em sua direção. Nos cumprimentamos rapidamente, e ele me perguntou se estava de folga. Disse que sim, e segui andando com passos mais largos.

### 3.5 Provoações, brigas e ameaças

“Vixe!”, “ai, meu deus”, “ih”... Sons e palavras que exprimem preocupação e certa reprovação a uma informação recém-obtida. Se associadas a um nome e seguidas a uma apresentação formal entre pessoas até então desconhecidas, podem ser causadoras de algum mal-estar entre elas. O que dizer se a ocorrência dessa reação é sistemática e provém de diferentes pessoas? “Liga não, é que teve um Antonio aqui que valia por uns trinta...”, me explicou enfim Jonathan, dissolvendo o sorriso sarcástico que aparecia espontaneamente na boca de cada um deles.

Luiz Antonio era seu nome. Padeiro antigo da Padaria Serrana, a quem Augusto, Pablo e Jonathan se referiam com um misto de respeito e raiva. Figura recorrente nas conversas que tínhamos enquanto modelávamos os pães, seu nome aparecia associado a um certo corte geracional.<sup>78</sup> “Padeiro antigo, se tu ficasse que nem ele [eu, no caso] aí, olhando, falava logo: não tem nada pra fazer não? Vai arrumar o que fazer, moleque! Não queria que a gente visse a marcação [as proporções dos ingredientes] não. Não deixava a gente ver não, não queria que aprendesse as paradas.”, contou Pablo, interrompido por Jonathan: “Hoje em dia a gente tá ‘por favor, olha aqui, aprende isso!’”, ele encena um cansaço extremo em meio a risos.

Não cheguei a saber ao certo quanto tempo decorria desde que Luiz Antonio se fora<sup>79</sup>, mas sua partida ainda se notava fresca no clima de descontração e mesmo alívio de seus antigos colegas. Sem a sua presença, podiam agora falar livremente. “Como é que era que ele cantava?”,

---

<sup>78</sup> Jonathan tentava se apropriar dessa saída como uma mudança de seu status como padeiro. Portando uma fala apressada que preenchia todo o espaço sonoro da padaria – ao contrário dos outros dois, mais contidos e de fala mais calma – se vangloriava de fazer o mesmo pão doce que Antonio com muito menos ovos. “ele usava dez cartelas, eu faço com duas só. Pergunta se fez diferença?”. Luizinho chamou atenção para sua pretensão quando Jonathan esqueceu de me avisar sobre uma broa que estava no forno e que só fui perceber três horas depois. “Fica falando que ‘agora é a minha vez’... Vez de quê? Tá doido esse aí.”

<sup>79</sup> Fazia exatamente um ano que ouvira falar pela primeira vez no Padeiro Antonio. Foi em meu encontro inesperado com Aloísio na Padaria Serrana (ver Parte II), em que me contou que estava “treinando a turma nova” porque o padeiro antigo havia saído.

se perguntava Pablo. “Tem a falta de cariiinho tem a faaalta de atençããããão...”, cantarolou Jonathan, com a voz esganiçada e um tanto desafinada, performance aprovada pelos outros dois e repetida ao longo do dia: “tem a falta de cariiinho tem a falta de atençããããão...” O que se comentava a seu respeito, no entanto, aparecia sobretudo como parte do enredo que culminou em sua demissão.

Luizinho abordou o tema certa vez, quando lhe perguntei: “ótimo profissional, bom de serviço *pra caramba* [ele enfatiza com a voz o “pra caramba”]. Mas arrumou confusão com todo mundo. Tá na Santa Efigênia agora.” Questionei o que havia acontecido e ele prosseguiu:

Brigou com o Jonathan, com o Rodrigo... Ele ficou com ciúme que o Jonathan tava aprendendo rápido, aí ele começou a brigar com ele. Aí o Seu Jairo teve que mandar ele embora antes que acontecesse alguma coisa pior aqui, alguém desse facada... Não, a última briga foi com o Rodrigo, eles quase se pegaram aí dentro. Uma pena. Ótimo profissional. Só que maluco, né?

Os padeiros da manhã tinham mais detalhes para contar, e o assunto parecia lhes interessar bastante, ainda mobilizando suas energias e atenção. “O Antonio humilhava, falava que não prestava, não sabia fazer nada, que só queria brincar... Quatro anos assim. Aí um dia eu respondi [nesse momento ele acelera a fala, como que atropelando todas as vírgulas] que na minha idade ele não fazia nem metade do que eu faço e que ele era um velho inútil e aí o cara ficou muito puto.” Jonathan se afasta um passo da mesa e encena a reação de Antonio com caretas e uma atitude corporal de ameaça que escapa à contenção. Voltando a si, dá seqüência à cena narrada: “Na moral, ele me deu um empurrão que eu fui parar ali no carrinho [ele se posiciona em um ponto da padaria e aponta para um carrinho mais distante]. Só não socou porque o Luizinho segurou o braço dele na hora. A minha sorte. Me salvou! [Risos]”

Não foi essa, no entanto, a desavença que finalmente determinou sua demissão, como indica o desenrolar da história.

... foi com o Rodrigo. O Antonio falou da filha dele [filha do Rodrigo], que veio aqui ver ele, né, aí tava ali na entrada esperando, aí o Antonio falou ‘essa menina tá aí de novo, não deve ter comida em casa não’. Mas a merda é que o outro confeitiro ouviu e falou pro Rodrigo. Mermão, ele veio lá de cima

xingando muito, muito puto, ‘seu filho da puta, que foi que tu falou? [em tom de grito]’, aí nisso o Antonio puxou um faca. Cara, aí eu corri lá pra fora e falei: ‘Seu Jairo, é hoje, você tem que mandar ele embora antes que ele mate alguém’. Aí ele disse pra eu ficar longe e quando foi de noite o Antonio achou que ia embora normal, o Seu Jairo chamou ele e ele não voltou até hoje.

Essa sequência de brigas parece ter sido uma situação marcante na padaria, e presenciei sua encenação algumas vezes enquanto ali estive. Fazer jus à maneira como ela se apresentava para mim no cotidiano das interações com os padeiros implicaria repeti-la várias vezes, em detalhes que se consolidavam pela repetição: expressões corporais, seqüências de empurrões, xingamentos... Não irei aqui repetir à exaustão o que era narrado, apenas observar que cada repetição trazia também novos contornos e novas perspectivas sobre o que havia ocorrido.

“...o Pablo se escondeu lá atrás do carrinho”, dizia Jonathan sobre a própria briga, rindo do colega, que retrucou a provocação:

- pô, achei que tu ia dar conta, né? O cara novinho...
- Eu ia bater nele? Não podia, tenho muito dinheiro pra receber do Seu Jairo!
- É que tu nunca me viu brigando. Só ia parar quando visse aquela cabeleira branca dele vermelha de sangue...

As brigas envolvendo Luiz Antonio marcaram de forma importante a história da padaria segundo os próprios trabalhadores, principalmente para aqueles padeiros e funcionários que delas fizeram parte diretamente. Alguns motivos corroboram esse lugar de destaque: primeiro, porque foram situações que envolviam um funcionário importante, um profissional “antigo na casa” e “bom de serviço”; segundo, porque chegaram às vias de fato, com socos, empurrões e facas. Isso não quer dizer, contudo, que o ambiente da padaria seja predominantemente “calmo” e “pacífico”. Pelo contrário, ele é composto de interações que frequentemente flertam com a hostilidade e experimentam os limites entre a provocação bem-humorada (de acordo com um tipo específico de humor) e a agressão, seja ela verbal ou física. É sobre esse aspecto do que Machado (2004) chama de “sociabilidade violenta” que irei me deter neste capítulo, antes de

encerrar minha passagem pela padaria.

### **Partidas mal resolvidas**

Quando elenquei o tema da rotatividade como eixo para minha pesquisa, estabeleci como proposta partir daí para desenvolver e analisar a relação entre os balconistas e a maneira como concebiam suas atividades. Um olhar sobre a ausência a partir da permanência, onde a percepção dos próprios afetados negativamente pelo fenômeno, aqueles que não estavam mais no posto de trabalho, me interessava menos que o lugar para eles construído pelos balconistas que ali permaneciam. Como essa apropriação era baseada sobretudo na ênfase nas condições duras com que lidavam diariamente e na contraposição do antigo colega ao próprio narrador (aquele que seguia “aguentando”), a figura do ex-funcionário adquiria contornos de algo distante e pouco concreto, uma espécie de personagem de um mito.

Isso não significa, evidentemente, que essas pessoas não tenham uma própria versão dos fatos, e que não se apropriem de seu desligamento da padaria de formas particulares<sup>80</sup>. Não seria nenhuma surpresa constatar uma multiplicidade de perspectivas a respeito do mesmo fato, perspectivas não apenas diferentes, mas opostas e conflitantes, inclusive. Foi o que presenciei, de início curioso, depois surpreso e preocupado, enquanto acompanhava, detrás da porta, o movimento no balcão, naquela quarta-feira.

Havia um homem alto e magro conversando com Glauco, em frente ao balcão de pães. Até aí nada fora do comum. Percebi, porém, que embora Glauco mantivesse a mesma postura imóvel e calada, seu interlocutor parecia se tornar mais incisivo e com feições de raiva. Não conseguia entender suas palavras, mas me dei conta de que era uma discussão mais acalorada quando ele bateu com a mão no peito do gerente em uma espécie de provocação ou desafio. As

---

<sup>80</sup> Vimos algumas ao longo da Parte 1.

balconistas exibiam um olhar mais preocupado também, embora discretas e contidas. Por via das dúvidas, saí de perto; não sabia até onde podia ir o clima de agressão e não queria me ver envolvido naquilo. A cena terminou sem maiores incidentes, no entanto, e me apressei para inteirar-me da situação: “o que houve? Quem era ele?”

“Um ex-funcionário”, me disse Viviane. “Trabalhava aqui, aí parece que ligaram de outro lugar pedindo referência e o Glauco falou mal dele. Aí veio aqui tirar satisfação.” Ela segue com sua opinião sobre a situação: “eu acho assim, não tem que ficar atrapalhando a vida do cara não, deixa ele viver a vida dele... Mas os caras falam mesmo, aí dá nisso”.

Luizinho, em seu dia de folga, não presenciou a cena, mas ficou sabendo do que havia acontecido no dia seguinte. Daiane, que havia acompanhado tudo de perto, se divertia imitando o sujeito: “só te digo uma coisa, só te digo uma coisa, vou te dar uma idéia: eu não rezo não!’ Num foi?”, ela se vira para mim buscando confirmação. Completo com o detalhe das batidas no peito do gerente, e ela adiciona mais uma camada: “Foi mesmo! E ele ainda falou: ‘te prepara, te bato aqui mesmo. Te estouro aqui mesmo’, não foi?”. A reação de Luizinho é semelhante às de Viviane e Ramiro: “quando o cara sai deixa ele viver a vida dele, vai falar coisa errada pra quê? Diz que não sabe, não lembra...”

Comenta-se que colocaram dois seguranças na padaria, ambos no turno da tarde, para garantir. “O Glauco sozinho não dá conta não... nem o Valter, se vem um cara com arma aí...” – Valter aparentemente esteve envolvido em algo parecido, embora eu não tenha conseguido saber exatamente no quê: “teve que pagar oitocentos conto pro cara, arreventou o nariz dele!”, dizia Luizinho a Ramiro.

Alguns dias depois, estava às voltas com minhas tarefas costumeiras com os pães quando Cristina entrou na padaria e fez o sinal da cruz em direção a um crucifixo preso na parede acima da porta. Era sua entrada de praxe, mas a súplica era outra: “livrai-nos dos maus funcionários...” Rimos. Luizinho estava na cozinha, e ela foi em sua direção. Percebi que

cochichavam e me aproximei. Não consegui entender o que diziam em detalhes, mas entendi tratar-se do mesmo tema. “Foi aquele que veio ontem?”, perguntei, intrometendo-me na conversa. “Não, além daquele, só no sábado vieram dois aí atrás do Fábio e do Valter!”, me respondeu Luizinho, para minha surpresa. “Queriam bater neles aí!”.

Por isso os seguranças. “Levou o Glauco pra casa ontem”, Viviane comentava discretamente com Alessandra: “foi daqui até a casa dele”. Mais tarde, ouvi Luizinho e Daiane sussurrando um para o outro, não tão discretamente, enquanto apontavam para um dos que seriam os seguranças, um sujeito sentado no balcão:

- Ali, aquele de verde e o de preto. Ó o tamanho dele!

- Mas tem que botar segurança armado, né?

- Mas tá armado sim, ali na bolsa dele. Não tem registro, né, aí se a polícia pega ele, ele que se fode, vai preso, perde a arma... e fode com a padaria também, né?

### **Casos, acidentes, filmes**

Esse tipo de conflito não era visto como uma novidade pelos que ali trabalhavam – pelo contrário, parecia fazer parte de um repertório cotidiano de interações, dentro e fora da padaria. Interpretações sobre as implicações e desdobramentos daqueles atos não faltavam, assim como especulações sobre os prováveis cursos e os desenvolvimentos mais indicados. “Mas se o cara só ameaça, ameaça e não faz nada dá a chance do cara vir e pegar uma arma, pô, o cara vai vir aqui de novo e o Glauco pode tá armado, dá um tiro nele e aí? Todo mundo viu que ele tava sendo ameaçado, se fode ele”, pondera Ramiro, seguido pela analogia de Luizinho: “Que nem no boxe, já viu? O cara fica dando soquinho, fingindo, ameaçando, vem o outro e encaixa um no queixo que mata o cara, aqui, esse osso do maxilar enfia no cérebro, o cara morre”. Eles trocam detalhes de lutas de Eder Jofre e Mike Tyson: um olho enfiado no rosto, uma morte após

uma vitória inesperada... “Porra, se tem que resolver alguma coisa, tu dá logo umas porradas, junta um pessoal, encontra o cara e dá umas porradas pra resolver logo, não ficar ameaçando”, encerra Ramiro. “E outra, se acontece alguma coisa, qualquer coisa por aí com o Glauco vão logo ir pra cima dele, vão investigar ele. Todo mundo viu, tá cheio de testemunha, vai dizer o quê?”

A maneira como são tratadas essas brigas não difere muito do leque de assuntos acionado entre os funcionários. Me chamava a atenção, em muitas das conversas que poderiam ser chamadas de “triviais” - conversas que não dizem respeito nem ao trabalho, nem à vida particular de cada um, tampouco à relação entre os interlocutores -, o lugar que acontecimentos “violentos” ocupavam, bem como a ênfase em certos detalhes.

Um exemplo: Milton, Viviane e Ramiro conversavam sobre programas de televisão e foi mencionado por alguém o programa “Chaves”, que todos conheciam. Um rápido elogio ao humorístico foi seguido por comentários sobre relações conjugais e traições envolvendo os atores. Aproveitando o tema da televisão, Ramiro mencionou um filme que havia visto no dia anterior, quando estava de folga. “Justiceiro, o nome do filme. Aí, o cara é mau... o cara é foda”. Ele contou a história, detalhando cada uma das mortes promovidas pelo protagonista em sua busca por vingança.

Essa preocupação com certos detalhes extrapola os limites do que seriam a “ficção” e o “entretenimento” para permear também casos reais envolvendo mortes e usos exacerbados da violência física. “Vocês viram aquela família que morreu no carro? Eu conhecia”, disse Andrea, uma das balconistas da lanchonete, antes de prosseguir com o que o jornal não havia noticiado com tanta atenção: “a cabeça tava preta”, “ficou toda azul”... Luizinho também dispunha de um acidente automobilístico para compartilhar:

Só não morreu porque o filho que tava no colo serviu de escudo humano. O filho morreu, ele não. Mas quebrou a clavícula, a costela, tá em estado de choque no hospital. Ainda nem sabe do filho... O motorista do caminhão também ficou em choque quando viu aquelas crianças tudo esmagada no vidro.

O gosto pelo detalhe vai além da descrição física e articula também as consequências financeiras do ocorrido: “a empresa tá pagando tudo, já foi dois mil pra cada corpo, só de enterro já foi uns vinte mil, e cirurgia em hospital particular e o escambau...”

Ultrapassa os objetivos deste capítulo buscar as raízes por esse gosto pela violência ou mesmo uma conceituação mais precisa e complexa do fenômeno. Gostaria apenas de apresentar este aspecto do cotidiano de trabalho na padaria, que me parece relevante para uma descrição mais fidedigna e que teve uma certa importância na minha decisão de abandonar o projeto de “conversão” em padeiro após a defesa da tese - até porque, como já veremos, ele ultrapassa o “meramente” trivial e se mostra um fundamento das interações travadas entre os funcionários.<sup>81</sup>

O que torno a enfatizar, dessa forma, é o fascínio que parece exercer sobre narradores e interlocutores aqueles elementos que poderiam ser identificados desde determinado ponto de vista como “violência”. E reforço que se trata de um interesse genuíno, que vai além da mera repetição de fatos, pelas condições concretas em que se deu cada caso contado. Quando Luizinho contou sobre uma menina de dezessete anos que havia cortado o pênis de seu ex-namorado, por exemplo, além do fato em si, parecia interessar toda a confabulação em torno da veracidade da cena. “Seria mesmo possível para uma ‘de menor’ de dezessete anos cortar o pênis do ex-namorado?”, se perguntavam Ramiro, Andrea e o próprio Luizinho, imaginando situações e testando a verossimilhança do que supostamente teria ocorrido. Em outra ocasião, esta concernente a um assalto que originara uma perseguição entre populares, o ladrão e a polícia, não bastava descrever em detalhes a cena e o trágico final envolvendo uma barra de ferro: procurava-se entender os pormenores do desenrolar da situação - como ele teria entrado

---

<sup>81</sup> Poderia fazer coro à idéia de que a violência é um tema presente na vida daqueles que compõem as chamadas “camadas populares”, mas não creio que possa fazê-lo a partir dos meus dados. Não discuto que este seja um aspecto muito próximo à vida dessas pessoas, mas incorreria em uma série de generalizações infundadas inclusive sobre o que seriam “classes populares”. Explicar a centralidade da violência nas conversas dessas pessoas através de sua associação a um “nível social”, creio, apenas reforçaria certos preconceitos que pouco contribuiriam para a compreensão de qualquer coisa. Reificaria também um conceito corrente do que seria “violência” e do que não se incluiria aí (embora me seja inevitável fazê-lo, em certos sentidos).

na loja, abordado as vítimas, tentado escapar, as razões da demora da polícia, a interferência de alguém por meio da barra de ferro e, enfim, as condições para que um corte na barriga pudesse pôr para fora suas vísceras.

Não era apenas nas conversas, contudo, que a centralidade desse “elemento violento” se manifestava: as próprias interações entre os funcionários, durante e além do trabalho pareciam permeadas por uma agressividade que se manifestava em palavras e gestos. Dessa forma, essa sociabilidade violenta ditava o clima da Padaria, mesmo que sob a forma de brincadeiras e provocações<sup>82</sup>.

O tom de conflito nas interações era algo que me chamava atenção desde o início. Ainda que não eu fosse propriamente um neófito completo no assunto, aquela era a primeira vez que entrava de fato em uma padaria como um padeiro (não mais como um aluno ou balconista). Minha primeira impressão do ambiente da produção foi a de uma certa confusão de movimentos e fatos simultâneos: várias pessoas apressadas carregando grandes quantidades de massa ou colocando várias formas recém-saídas do forno no chão, em cima dos carrinhos, na mesa... Pareciam todos bastante atarefados, e ainda assim interagiam uns com os outros. Jonathan imitava sua ex-namorada, Rodrigo comentava sobre as pernas de outra balconista, Augusto ria dos demais enquanto conduzia a massa pelo cilindro, falando alguma coisa com sua voz grave e pouco articulada, que ainda não conseguia compreender muito bem. Milton, mais recatado, tentava cozinhar a massa dos salgados, mas parecia disputar aquele espaço com os outros (as duas bocas do fogão se localizavam de tal modo que atrapalhavam a passagem para o tanque e o banheiro, para o forno e para os andares de cima). Eles se provocavam: “Tá me atrapalhando Milton, porra! Fica ligado, Milton, tu tem seis meses de casa só, aqui é quatro anos e ele tem quinze ó! Tu vai rodar!”

Nesse princípio de discussão entre os dois, essa agressividade trazia à tona aquela

---

<sup>82</sup> Ao contrário das relações pautadas pelo que Duarte (1987) denominou de “padrões de agressividade verbal”, no entanto, estas podiam, sim, chegar às vias de fato, como demonstram as brigas envolvendo o Padeiro Antonio.

hierarquização através da explicitação do tempo de trabalho na padaria, dando à situação a forma de uma ameaça relacionada ao próprio emprego. Contudo, podia-se notar uma agressividade difusa e inerente às interações de modo geral, sem que houvesse um motivo propriamente dito para um conflito, além da própria provocação em si mesma. Empurrões, socos e pontapés que desafiavam a todo momento as fronteiras entre a brincadeira e a briga, xingamentos e provocações que pareciam testar até onde podiam avançar<sup>83</sup>.

Jonathan estava no fogão mexendo uma grande panela para fazer uma broa. Ocupado com o calor do fogo, não tinha como evitar, muito menos revidar, o golpe que levou de Rodrigo, que acertou-lhe por trás com uma enorme colher de pau. Estava claro tratar-se de uma provocação – e não de uma briga “de verdade” –, mas Jonathan não pareceu ter recebido a colherada com qualquer boa vontade. Parecia realmente bravo, embora ainda conseguisse fazer piada da situação. “Porra, eu já não tenho muita bunda pra proteger, né”. Pablo se divertia: “Ele quer que tua bunda cresça. [risos] Tá crescendo, Rodrigo?” [mais risos].

Quanto a mim, como qualquer etnógrafo que se inicia em um contexto de relações pouco conhecido, não sabia dizer exatamente o que era brincadeira e o que era conflito, nem qual a linha que separava as duas coisas. Sabia, sim, que estava protegido dessas provocações, ao menos naqueles primeiros dias: “Aqui eu só respeito o Antônio e o Augusto”, disse certa vez Rodrigo, em referência ao fato de que éramos os maiores em estatura dentre os funcionários. Meu tamanho me protegia dessas provocações, embora qualquer um ali, por mais franzino que fosse, estivesse acostumado a fazer muito mais força que eu e, mais importante, estivesse muito mais familiarizado com esse tipo de interação. Minha preocupação, no entanto, ia além dessas brincadeiras e dizia respeito mais ao quanto eu estaria disposto a me envolver nessa dinâmica de relações que compunham o cotidiano daquelas pessoas.

Lembrava de um episódio contado por Marcão a respeito de uma briga envolvendo

---

<sup>83</sup> Recordemos dos pontapés “amigáveis” que Marcão e Denis trocavam no balcão ao ilustrarem a possibilidade da brincadeira na função.

Josué na hora de abrir a padaria. Não soube exatamente o motivo nem as circunstâncias precisas, mas a briga acabou abarcando todos os presentes. Os conflitos dessa natureza, indicavam todas as histórias que ouvia, não eram simplesmente individuais, mas se desenvolviam a partir de uma dinâmica de alianças, comunhões e oposições. “Vou chamar fulano e ciclano pra meter porrada nele”, era dito com certa frequência. Até quando estaria livre dessas implicações, que envolveriam inclusive as consequências prováveis de uma recusa a tomar partido?

Um dos pontos que mais me preocupava era a proximidade física entre minha residência e a padaria, inversamente proporcional a tudo o que me distanciava daquele meio e que tanto me havia dificultado minha inserção como empregado de uma padaria. Eu morava perto demais de lá, nesse sentido, e todos sabiam disso. “Olha, Rodrigo, ele mora aqui pertinho... não quer levar o Rodrigo pra casa não?”. Conforme me esgotava fisicamente devido à sequência de trabalho, crescia em mim uma sensação de que seria melhor sair da padaria antes que fosse inevitável me posicionar nessas dinâmicas conflituosas, antes que me visse imbricado demais. Sair antes de uma socialização mais efetiva poderia, nesse sentido específico, ter suas vantagens, pois pressentia que, mais cedo ou mais tarde, seriam esperadas e cobradas de mim certas atitudes diante de situações com as quais não gostaria de me envolver. Motivos não faltariam: estava a menos de uma semana e já havia presenciado duas discussões mais sérias entre gerentes e ex-funcionários, dois seguranças armados, algumas ameaças no limite entre a brincadeira e a agressão, fora as histórias que se contavam a respeito de rixas antigas e renovadas.

A briga entre Jonathan, Rodrigo e o antigo padeiro Antonio era apenas mais uma em um ambiente onde os ânimos pareciam se exaltar muito facilmente. Seu enredo não me parecia muito diferente das costumeiras provocações entre todos, mas esta eclodiu em uma briga, realmente: Antonio fez um comentário sobre a filha de Rodrigo; um comentário que poderia ter

sido encarado como brincadeira ou provocação, mas que por algum motivo chegou até o confeitiro como algo sério o suficiente para que se chegassem às vias de fato. Duas pessoas tomadas pelas desgastantes demandas diárias de suas atividades, dispostas a brigar em um ambiente onde incentivos e instrumentos não faltam. Bastava uma gota d'água para que alguém com a reputação de Antonio provocasse um incidente de proporções maiores.

“O capeta humano!”, contou Jonathan em outra ocasião, seus olhos um pouco arregalados. Pablo continuou: “batia com o pau, mandava esfregar a parede toda, aí se não fizesse falava pra caramba: ‘tu não serve pra nada, não presta, pode ir embora!’”. Jonathan faz um semblante sério:

Não pode nunca humilhar ninguém, que amanhã ele pode ser seu patrão. Ou a pessoa que vai te contratar. Já pensou? Vou falar pra ele: não, devo tudo a você, o senhor me ensinou tudo que eu sei, vai ganhar dois mil e seiscentos mais um carro! Aí quando tiver endividado eu mando embora, ferro com ele! [Risos].

“E é Antonio, viu? Que nem você!”, Pablo se dirigiu a mim enquanto eu voltava para o tanque para terminar de lavar as assadeiras. “Pois é, ainda vou ficar que nem ele...”, respondi jocosamente e retomei a limpeza. “Viu Jonathan? Falou que vai ficar que nem ele...”. A água já batia sobre as fôrmas metálicas e seu barulho limitava minha percepção do que se falava no entorno. Mas escutei claramente o que julguei ser a resposta de Jonathan: “Não vai dar tempo...”. Eu não sabia ainda, mas aquele seria meu último dia de trabalho na padaria.

### 3.6 Saída

Minha entrada na Padaria Serrana se deu em um contexto bastante particular e em muitos sentidos distintos daquele que eu imaginara anos antes, ao esboçar meu projeto de pesquisa e dar início à busca por uma vaga como padeiro. Os quatro anos regulamentares do doutorado já se haviam esgotado, e estava no início do processo de escrita, esboçando os capítulos da tese. No entanto, estava sem bolsa, e a perspectiva de testar minhas supostas habilidades como padeiro de forma remunerada me parecia interessante, apesar da frustrada experiência no balcão da Panificadora Amizade. Para além da tese, trabalhar como padeiro aparecia naquele momento como uma possibilidade real de carreira, sobretudo durante o período de incertezas que se segue ao final do doutorado.

Esta inserção multifacetada, porém, possuía uma implicação clara: minha saída, mais cedo ou mais tarde, era certa. Ainda que eu decidisse seguir trabalhando como padeiro, eu precisaria entregar uma tese em no máximo um ano e dificilmente conseguiria conciliar as duas atividades. Mesmo que temporariamente, em algum momento eu teria de sair da padaria.

O passar dos dias como padeiro, no entanto, faziam a balança pesar para o lado acadêmico da minha inserção e indicar que o momento de sair era cada vez mais iminente. Embora estivesse suportando relativamente bem o ritmo exigido pela minha função de “fornheiro”, o acúmulo dos dias começava a pesar, e tampouco as perspectivas de ascensão me pareciam animadoras. Via o ritmo frenético com que trabalhavam os padeiros da manhã para aprontar toda a produção a tempo, a maneira como lidavam com quantidades enormes e muito pesadas de massas e de equipamentos. Eles estavam lá desde as 4:30 da manhã, dia após dia, e eu não estava disposto a me submeter a tamanho nível de esforço diário para me manter na profissão, que dirá para ascender de cargo. A ausência de um dia de folga apenas tornava mais urgente e imediata essa questão.

Me preocupava também, como mencionado no capítulo anterior, com o clima de agressividade (e sobretudo as implicações sociais dessa agressividade) que constituía as interações entre os funcionários na padaria. Logo meu tamanho não me serviria mais como proteção e, pior, seria alvo de disputas e expectativas de engajamento em conflitos alheios. Conforme sentia e compreendia certas feições daquela rotina diária, enfim, percebia que aquele era um caminho que eu não estava disposto a seguir como profissão. O cansaço físico era um elemento fundamental, o receio em socializar-me um complemento importante, mas havia ainda outros aspectos mais sutis que permeavam minha relação com a padaria.

Já não levava para casa, após o expediente, os pães que me eram de direito. Vendo como eram feitos, por onde passavam e o que passava por eles, não me pareciam mais tão apetecíveis. Independentemente disso, no entanto, já não tinha com o resultado final do meu trabalho – o pão – uma relação que me desse qualquer tipo de orgulho. A primeira fornada do dia saía bonita, a segunda também. A partir daí, o forno parecia não aguentar o ritmo, falhando em dar vapor e assando de forma irregular ao longo de sua dimensão. O resultado, nos dias de maior movimento em que o forno se mostrava especialmente debilitado, eram pães pão muito “secos” e “feios”. Provei um, após uma fornada que voltou a apresentar alguns desses problemas e constatei que de fato estava horrível, mesmo o mais fresco possível, direto do forno. Precisei de água para ajudar a engolir o pedaço.

De forma semelhante, as desavenças, manipulações e intrigas entre os funcionários se tornavam cada vez mais irritantes aos meus olhos, a ponto de me fazer sentir falta até mesmo de certos ambientes acadêmicos e seus egos inflados. “...se fodeu bonito! Eu fiquei torcendo pra dar muito movimento naquele dia”, dizia Alessandra, com um misto de risadas e raiva. Viviane ratifica a impressão no mesmo tom: “tu bem que falou, Luizinho, ‘tomara que amanhã dê movimento pra caralho’. Ela disse que de manhã trabalha mais, que de tarde não tem muito trabalho, ó, se fodeu legal, a fila vinha até aqui, só não ia mais que não tinha espaço”. “Se ela

der mole a Ju vai pra de manhã e ela fica aí pra ver o que é bom”, completou Luizinho. “Vai pedir arrego, não vai aguentar não. De manhã é moleza, ninguém trabalha”<sup>84</sup>. Me intrigava como dispendiam tamanha energia para o que eu entendia como “picuinhas” irrelevantes ao passo que não dirigiam uma palavra contra uma série de coisas que eu julgava ter maior importância, como a extensa jornada de trabalho e a insuficiência do descanso.

A partir de certo momento, enfim, o dilema sobre minha permanência na padaria como algo além da pesquisa parecia resolvido: não seguiria na profissão. Sair, no entanto, não era simples assim: se como cliente eu podia deixar de frequentar uma padaria sem dar muitas satisfações, como funcionário esse movimento estava condicionado por relações que envolviam justificativas e sobretudo consequências. Era lá que havia investido mais na aproximação com os balconistas, e terminar minha passagem sem “me queimar” (em todos os sentidos) era fundamental. Queria evitar ao máximo pedir para sair, e lutava para manter-me firme em minha decisão – a iniciativa partiria deles, dessa vez.

Ao decidir permanecer na padaria até que me pusessem para fora, escolhi seguir lidando indefinidamente com aquela rotina que, além de desgastante, passava a carecer de sentido. Lavar assadeiras, quebrar ovos, empurrar carrinhos, carregar sacos de farinha... Continuar a desempenhar essas tarefas seguia sendo necessário, mas ao menos nesse aspecto a dinâmica de funcionamento da padaria, que deixa a cargo dos próprios funcionários o modo como fazem seu trabalho<sup>85</sup>, me trazia certas prerrogativas. Afinal, se minha empreitada como padeiro era acompanhada pela alcunha de “não ter experiência”, eu estava, por outro lado, acompanhado

---

<sup>84</sup> Os balconistas da manhã dizem o mesmo sobre os da tarde, no que constitui talvez uma autoafirmação através da ênfase na própria capacidade de suportar o ritmo mais pesado e intenso.

<sup>85</sup> Nesse sentido, o funcionamento da padaria é bastante diferente do cenário descrito por Rial sobre o fast food, onde a homogeneização atinge os gestos dos trabalhadores, forçados a “desaprender o gestual anteriormente conhecido, culturalmente determinado e – no Ocidente – fundado na idéia de um trabalho individual e autônomo em nome de um gesto pré- projetado”. (2003, p. 83). Na padaria, de modo geral, especialmente na produção, não importava muito como o serviço seria feito, desde que fosse feito. Apropriações particulares e criativas em relação às tarefas eram incentivadas, deste modo, até porque se mostravam uma maneira de contornar as dificuldades materiais encontradas sem implicar em uma reformulação que envolvesse gastos maiores, por exemplo.

de várias etnografias sobre o trabalho, que me forneciam, por vias outras, a experiência de muitos trabalhadores. A arte de remanchar, em especial, me parecia particularmente útil.

Não deixava de fazer meu trabalho nem o fazia mal. Apenas fazia no meu tempo, com a velocidade estritamente necessária para que a tarefa fosse executada. Se era preciso botar “cinco e uma”, eu o fazia sem pressa. Se as assadeiras tinham que ser esfregadas, o fazia sem grande empenho. Não media mais um quilo e meio de mistura para creme na balança, e sim separava uma quantidade que me parecesse visualmente próxima, “no olho”; tampouco me preocupava com a marca ou preço do leite, indo direto na caixa mais fácil de abrir. Quanto aos ovos, fiz uma experiência, após me deparar por duas vezes com alguns ovos completamente podres: passei a quebrar apenas quatro cartelas ao invés de cinco. O fato passou despercebido por quatro dias, até que Jonathan me questionou a respeito: “Vem cá, quantas cartelas tu tá quebrando?” Me fiz de desentendido no momento e coloquei a culpa em Hélio, que havia usado uma parte da gema para dourar salgados no dia anterior, mas, descoberto, voltei a quebrar a quantidade normal.

Ao longo das duas semanas que passei na padaria, vários funcionários vinham me perguntar o que estava achando da experiência: “tá gostando?”. Me preocupava em manifestar alguma empolgação nos primeiros dias, ciente de que esses comentários circulariam. Conforme fui percebendo que não permaneceria trabalhando ali por muito tempo, no entanto, minhas respostas foram perdendo animação, até chegar a um sincero “não”.

Comecei a externar meu desconforto com certas situações para colegas balconistas e padeiros. Reclamava de não ter folgas, manifestava insatisfação porque o forno não estava bem regulado ou porque era obrigado a interromper meu almoço para providenciar uma fornada. Confiava, enfim, que as redes de informação e fofoca fariam seu trabalho e que eu não precisaria tomar a iniciativa da saída diante do patrão. Além disso, externar meu descontentamento com certas características daquele contexto se revelava uma estratégia de pesquisa interessante, na

medida em que era também uma maneira de forçar um posicionamento dos meus interlocutores sobre temas muitas vezes encarados com uma naturalidade até mesmo irritante para mim.

Já estava atravessando a rua em frente à padaria, às 20h do meu terceiro domingo de trabalho, quando escutei Glauco me chamar de longe. Voltei imaginando do que se trataria: “Esqueci alguma coisa? Ficou um pão no forno? Vai me mandar varrer melhor o chão?”. Nada disso:

Seu Jairo me ligou agora há meia hora e disse que vai ter umas reformulações na padaria, que vai dar uma parada na produção, pra você não vir segunda. Que vai dar uma parada, tem que subir umas coisas aí... Aí ele pediu pra na terça você vir aqui conversar com ele.

Fiquei feliz, de início, por ter outra folga tão cedo, apenas quatro dias após a primeira. Mas logo comecei a desconfiar que talvez não se tratasse de uma folga, e sim da minha demissão. Tive certeza quando, na segunda-feira, encontrei com Bieber passando em frente ao meu prédio. “E aí, quem tá fazendo os pães lá?”, perguntei, curioso com meu próprio destino. Ele não sabia dizer ao certo: “Tem um cara lá, um alto, magro”. Perguntei se era Jonathan, mas ele não o conhecia. “Não sei, é um cara lá. Um careca”. “É, então me mandaram embora mesmo”, concluí. Ele me perguntou onde eu morava, e apontei o prédio. “Tá bem então”, disse. “Não te deram folga mesmo não?”, perguntei, já me despedindo, em referência à discussão que vínhamos tendo entre os funcionários sobre quando ele folgaria. “Não, tô fodido... [risos].”

Fui para a padaria na terça-feira no horário de costume, com o avental em mãos, embora soubesse que não precisaria dele. Pensava no que dizer e no que podia acontecer. Seu Jairo logo me cumprimentou com um aperto de mão, o que não havia feito até então. “Passa pra esse lado. Não, pra lá, do outro lado”: um de cada lado da geladeira de sorvete, no meio da padaria. “Eu vou acertar com você por esses dias... aí depois mais adiante a gente volta a se falar, se estiver disposto, não estiver trabalhando. Agora a gente tá precisando de alguém mais experiente pra tarde... e vai ter as reformas aí na padaria.” Ele para de falar um instante e aproveitou a deixa

para eliminar qualquer mal-estar. “Ok, aí qualquer coisa mais adiante a gente se fala”, repito suas próprias palavras e agradeço a oportunidade. Digo que aprendi muito e que todos me trataram bem. “Deu pra aprender?”, ele sorri - “pelo menos vê como é a coisa real, né?” Dou sequência ao tom mais relaxado na resposta: “É, e não quebrei nada, a padaria tá de pé... então tá tudo certo.” Ele ri e começa a contar um maço de dinheiro que já estava separado. Quinhentos e trinta reais por aqueles dezesseis dias, do primeiro sábado ao terceiro e último domingo. Tive que assinar um recibo, “para constar”, sem qualquer informação minha, o que fiz com um garrancho irreconhecível de assinatura.

Quase me arrependi do meu empenho em sair ao ver o dinheiro, mas estava convicto e, sobretudo, aliviado. Aliviado por não ter mais que suportar tudo aquilo, mas principalmente por ter conseguido sair sem criar uma situação ruim para mim mesmo. A justificativa dada por Seu Jairo não era das mais convincentes, mas funcionava por sua certa polidez. De fato, já havia escutado conversas que davam conta de uma reformulação no plantel: “Se for ver bem, que que faz de tarde? Nada!”, ele mesmo comentava com Jonathan a necessidade de ampliar a produção no turno da tarde, enquanto eu lavava as fôrmas, ainda no meu segundo dia. A alegada reforma, no entanto – a passagem de toda a produção para o segundo andar e a ampliação da área externa da padaria –, já se arrastava há pelo menos dois anos, e mesmo um ano após minha saída, enquanto escrevo, continua bastante incompleta. De toda forma, tendo sido demitido, não era eu quem precisava dar justificativas, e isso simplificava muito minha vida. Poderia, inclusive, retomar como cliente a frequência no balcão, que tanto me havia rendido, sem esse constrangimento de, mais uma vez, assumir que “não havia aguentado”.

Passei por Josué ao atravessar de volta a rua, logo após acertar minha saída. “E aí padeiro?” Não disse nada, apenas o cumprimentei com um gesto.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estas últimas páginas não conformam propriamente uma conclusão. Irei retomar alguns pontos, mas tampouco pretendo amarrar toda a discussão em uma explicação fechada e onisciente em relação ao que foi exposto até aqui. O que proponho, neste espaço que me resta, é esboçar algumas reflexões a partir das situações narradas e questões levantadas ao longo da pesquisa, mas ao mesmo tempo descolar-me um pouco do contexto etnográfico mais concreto em direção a algumas idéias mais gerais.

A pesquisa que fundamentou esta tese foi composta de diferentes momentos e etapas: um período longo e frustrante de busca por um emprego na área, o estabelecimento de uma rotina de lanches e conversas em balcões de algumas padarias e, ao final, duas inesperadas experiências de trabalho como balconista e padeiro. Mais que uma ordenação temporal, no entanto, trataram-se de diferentes perspectivas sobre o tema do trabalho em padarias, perspectivas estas que, em conjunto, creio terem possibilitado uma ilustração bastante fértil do contexto estudado.

A idéia da complementariedade é importante aqui, pois quer dizer mais que apenas lados ou visões possíveis sobre um mesmo objeto. Dificilmente teria chegado ao tema da rotatividade entre os trabalhadores do balcão se não tivesse me frustrado em minha busca por uma vaga e avaliado que seria uma estratégia interessante me aproximar deles antes de postular o cargo. Ainda assim, a maneira como realizei essa aproximação, deixando que os assuntos fluíssem de forma relativamente espontânea e confiando em uma relação de longo prazo, me parece fundamental para que tenha podido perceber esta questão em sua abrangência: se tivesse imposto minhas próprias questões, como um pesquisador que deseja extrair seus dados de seus informantes, é possível que a pesquisa enveredasse por outros rumos.

Deter-me sobre a questão da rotatividade me levou a tratar sobretudo das relações

internas à própria padaria, visto que a maneira como se elaborava o tema nas conversas que eu acompanhava no balcão enfatizava as condições difíceis do cargo para justificar as saídas. Mais que isso, porém, promovia uma associação entre as frequentes saídas de funcionários e a permanência daquele que falava. Os primeiros “não aguentaram”, o que produzia um contraste em relação à permanência do meu interlocutor. Essa oposição se estendia - e nesse ponto a rotatividade se mostrava um aspecto fundamental das dinâmicas entre os balconistas - em direção ao trato que os mais antigos dispensavam aos recém-chegados, os *novatos*. Concebidos pelos antigos através de uma associação de suas habilidades incipientes para o complexo trabalho no balcão com o espectro da desistência e da incapacidade geral para o trabalho, os novatos se viam no epicentro de uma série de conflitos e apuros que os desafiavam a lutar contra o destino esperado, a saída da padaria.

A perspectiva que ainda guiava minhas interações – obter uma entrada para a produção –, no entanto, me permitiu acompanhar estas relações muitas vezes turbulentas por um período de tempo mais longo, o que contribuiu para qualificar e complexificar alguns aspectos importantes no que diz respeito à maneira como aquelas pessoas encaravam seus lugares na padaria (e além dela). À medida que alguns daqueles novatos permaneciam em seus cargos por uma semana, um mês ou um ano, inevitavelmente acompanhavam novas chegadas – e também saídas – de funcionários para aquela função. Dessa forma, eles reproduziam e atualizavam a lógica de hierarquização que os colocava como trabalhadores menos capazes em direção aos novos novatos, sem que no entanto sua própria posição fosse alterada de forma tão significativa na concepção de seus companheiros mais experientes.

O tempo se mostrou importante para que eu pudesse acompanhar e contextualizar certas situações e questões, mas as nuances pelas quais ele próprio era concebido - como duração, como sucessão de rupturas e como esgotamento inevitável - se revelaram um elemento fundamental daquelas dinâmicas. A conjugação de concepções específicas de rotatividade e

tempo baseia, enfim, tanto a concepção do “eu aguento”, por parte daqueles que por vezes se pensam como uma *elite*, quanto a estigmatização dos *novatos*, através da associação destes às noções de desistência e incapacidade. Mas ela apresenta um componente adicional ao ser apropriada também pelos “novatos” em direção a outros novatos e, de forma aparentemente paradoxal, ao fazer refletir nos próprios estabelecidos a desconfiança e o desdém com que estes concebem seus *outsiders*, conformando o que talvez possamos chamar de um princípio recorrente de “outsiderização” que torna os marcadores objetivos da relação entre os funcionários e a própria conformação de grupos delimitados bastante ambíguos e incertos.

Além de me permitir desenvolver o tema das relações entre balconistas sob o prisma da rotatividade e dos processos envolvendo os novatos, esta estratégia de estabelecer uma rotina de interações como maneira de superar o estranhamento que me impedia de realizar meu projeto de pesquisa original se revelou acertada e me permitiu, afinal, passar para o lado de dentro das padarias. Embora curtas, as duas experiências se mostraram muito produtivas no sentido de trazer à tona certos aspectos do trabalho cotidiano que não chegavam ao discurso daquelas pessoas, ao menos não com a força com que se impunham em meu corpo. A multiplicidade das tarefas a serem desempenhadas, por exemplo, já aparecia com destaque sob a forma discursiva do “fazer de tudo” na fala dos balconistas, mas adquiriam um aspecto muito mais potente quando de fato eu me colocava naquela situação e me punha a correr de um lado para o outro, sem descanso, na padaria - do lado de fora, não tinha a noção exata do que estava implicado nessa “polivalência”. Da mesma forma, os efeitos da rotina diária de trabalho pesado me chegavam como uma amostra muito direta e marcante do que seria encará-la dia após dia por anos a fio. Ao mesmo tempo repetitivo e exaustivo, trata-se de um cotidiano que deixa marcas profundas no sujeito que lhe dá corpo, rompendo com fronteiras entre o que seria social e fisiológico, pessoal e profissional, como indicam também vários exemplos trazidos ao longo da tese.

Embora inserir-me como empregado de uma padaria fosse minha idéia inicial de pesquisa, foi apenas no final do prazo previsto para o doutorado (após o prazo regular, inclusive) que pude concretizar meu objetivo. Era hora de escrever a tese, não de começar a pesquisar algo novo, e trabalhar como padeiro já não me parecia necessário. Contudo, essa oportunidade se mostrou interessante para aprofundar certas questões e trazer novos ângulos para aquilo que tentava analisar a respeito do balcão. Apesar de não dizer respeito exatamente ao tema da rotatividade, o cotidiano da produção na padaria trazia elementos de uma questão mais ampla que era fundamental para a sua compreensão: a importância do esforço como valor estruturante da prática daquelas pessoas. Aquela mesma disposição que eu julguei não ter para permanecer e crescer profissionalmente naquele meio era justamente o que parecia mover dia após dia padeiros, balconistas e mesmo gerentes em uma atividade extremamente extenuante. Desenvolver ao menos alguns aspectos desse *ethos* na tese me parecia importante, ainda que minha breve passagem como padeiro não tenha durado o suficiente para que eu pudesse esmiuçar todas as complexidades das relações entre os funcionários e destes com seu trabalho.

Termino este texto, desta forma, me apropriando de uma questão que me perseguia durante boa parte da pesquisa e que foi também colocada por Bertaux e Bertaux-Wiame em sua própria pesquisa com padeiros na França.

...por que essas pessoas aceitam trabalhar tanto? Ou melhor, considerando que padeiros e empregados de padarias sempre trabalharam muito, por que continuam a aceitar tais condições de vida, quando o mundo ao redor deles mudou enormemente, proporcionando muito mais tempo para a diversão? (1987, p.125)

Não pretendo aqui dar uma resposta exata ou definitiva. A dos autores, que passa pelo aprendizado do ofício e as possibilidades de tornar-se patrão<sup>86</sup>, cobre uma parte importante da

---

<sup>86</sup> Pode-se dizer que a resposta está sintetizada neste parágrafo: “Esses jovens começaram aprender seu ofício muito cedo na vida. Se aceitaram todo o sofrimento do aprendizado, o trabalho noturno, as longas horas e o baixo pagamento (o salário é pago por hora, e, apesar de ser especializado, é remunerado como não especializado), é porque tiveram sempre um projeto em mente: tornarem-se trabalhadores autônomos. Com efeito, são os próprios padeiros que constantemente falam a seus aprendizes e a seus empregados jovens, *quand tu seras patron...* (quando você for patrão...), e essa frase é crucial para fazer com que esses jovens aceitem as agruras de sua profissão. Se eles se considerassem empregados, não aceitariam coisas que, como futuros padeiros, aceitam. De fato, quando

questão, mas creio que o contexto de padarias exposto nesta tese é diferente o bastante para que não me prenda a ele através de analogias e aproximações apressadas (o próprio formato físico e social do que chamamos de padaria nos dois casos é muito diferente). A resposta dos próprios trabalhadores das padarias que tomei como objeto seria mais curta, mas não menos complexa: imagino que diriam que trabalham tanto porque “precisam”, simplesmente.

Esta provável resposta diz mais do que parece, e aponta alguns caminhos importantes de análise. “Precisar” se refere ao dinheiro advindo do trabalho, sem dúvidas, mas vai além. Não me proponho nestas últimas páginas esgotar seus possíveis significados, mas gostaria de tecer algumas breves reflexões inconclusivas sobre o tema a partir da maneira como percebem a relação entre esforço e exploração os trabalhadores de padarias que conheci. Nesse sentido, tomo como eixo alguns trechos em que Marx discorre sobre a jornada de trabalho e a relação entre força de trabalho e a produção de valor no processo de produção capitalista.

O autor traça uma distinção entre o que seria o trabalho necessário, relativo diretamente à reprodução da força de trabalho, e o trabalho excedente, gerador da mais-valia. Esse período excedente, diz Marx,

...quando o trabalhador opera além dos limites do trabalho necessário, embora constitua trabalho, dispêndio de força de trabalho, não representa para ele nenhum valor. Gera a mais-valia, que tem, para o capitalista, o encanto de uma criação que surge do nada. (2003, p.253)

Não irei dispendir meu tempo tentando estabelecer o que seria “necessário” e o que seria “excedente” no cotidiano de uma padaria, o que resultaria, no máximo, em equações vazias de qualquer significado. Creio, por outro lado, que os termos usados podem ser tomados como eixos para se refletir sobre o processo de produção de forma produtiva. Afinal, se expandirmos as variáveis semânticas que a palavra “valor” pode assumir, talvez possamos complexificar essa

---

retornam do serviço militar - onde encontraram-se com trabalhadores de indústrias e compreenderam que estes são mais bem remunerados e que levam uma vida melhor trabalhando durante o dia e somente por nove horas -, todos seguem a mesma linha de raciocínio: "ou me torno autônomo, ou me demito". E realmente muitos se demitem, como o demonstra a curiosa pirâmide de idade dessa profissão.” (Bertaux e Bertaux-Wiame, 1987, p. 128)

idéia de que o trabalho excedente não representa nenhum valor para o trabalhador. Não é, afinal, precisamente porque o trabalhador vê na sua capacidade de produzir sob circunstâncias adversas um *valor* o que sustenta ideologicamente esse sistema?

Pois é disso que falam os balconistas, sobretudo: de “raça”, “força de vontade”, “ralação”, ser “guerreiro”... Na ausência de uma “grande honra” que confira algum sentido maior ou mais nobre à profissão de balconista, trazendo os conceitos utilizados por Cioccarri (2011) em relação a comunidades de mineiros de carvão, no Brasil e na França<sup>87</sup>, é como se as “pequenas honras” da competência e sobretudo da afirmação do esforço (e da persistência a ele atrelada) como algo a se valorar se engrandessem e se impusessem como princípios reguladores de suas vidas.

Seguindo essa linha, trago mais um trecho da leitura d’O Capital:

... possui a jornada de trabalho um limite máximo (...) Esse limite máximo é determinado duplamente. Há primeiro, o limite físico da força de trabalho. (...) Além de encontrar esse limite puramente físico, o prolongamento da jornada de trabalho esbarra em fronteiras morais. O trabalhador precisa de tempo para satisfazer necessidades espirituais e sociais... (2003, p. 270-271).

Novamente, observa-se aí uma aparente oposição entre uma fronteira moral e um limite físico. Em primeiro lugar, como vimos, a própria idéia de que a jornada se contém em limites definidos é problemática, dada a interpenetração do período de “descanso” com o período de trabalho. Ainda assim, no entanto, o que o campo nos mostra quando lidamos com as pessoas de fato envolvidas é que o próprio aspecto moral se converte em alicerce para expandir o “limite” físico. Recordemos os sangramentos de Milton e Bieber, a diarreia de Henrique, as dores inúmeras de Valter, o cansaço dos padeiros.... A ênfase que o próprio trabalhador dá ao seu potencial de produção e à sua capacidade de suportar as dificuldades com as quais se defronta torna nebulosa, enfim, a linha entre o que seria um trabalho “necessário” e um “excedente”, ou

---

<sup>87</sup> Estes se pautariam por uma “grande honra” historicamente relacionada ao heroísmo e a todo um simbolismo referente às minas e aos mineiros, bem como por “pequenas honras” relacionadas também a valorização do esforço e ao próprio *métier* no dia-a-dia, incluindo aí as formas de malandragem empregadas na esquivar a uma disciplina de trabalho industrial.

as fronteiras entre o “moral”, o “espiritual”, o “social” e o “físico”.

Não se trata, é evidente, de descartar Marx, e sim de, através de uma leitura menos engessada, qualificar alguns de seus apontes e trabalhar a partir de sua inspiração e caminhos indicados. Tampouco pretendo aqui qualquer originalidade nesse sentido. A literatura antropológica está repleta de análises efetivamente baseadas nos problemas e questões apresentados em cada contexto, e mesmo em uma perspectiva histórica já se trabalhou a respeito de uma passagem de uma concepção degradante de trabalho para a sua valorização como elemento de nobreza humana. Chalhoub, por exemplo, ao tratar da transição de uma sociedade escravocrata para uma “ordem burguesa no Brasil”, aponta que “Para o liberto, se tornar bom cidadão deve significar acima de tudo, amar o trabalho em si, independentemente das vantagens materiais que possam daí advir. Educar o liberto significa transmitir-lhe a noção de que o trabalho é o valor supremo da vida em sociedade.” (1986, p. 43). O que o leva, mais adiante, à observação de que

(...) se parece simples constatar que a classe trabalhadora é mero objeto no que diz respeito a exploração econômica, não parece tão simples apreender o caráter da dominação compreendida num sentido mais amplo (...) O que parece ocorrer, de fato, é que a classe trabalhadora é em certa medida, sujeito de sua própria dominação. (idem, p.102)

O que gostaria de observar, para encerrar (a tese, não a discussão), é que o próprio conceito de trabalhador, proletário ou classe trabalhadora deve ser repensado etnograficamente. Não ignoro que essas pessoas tenham muitas experiências comuns de exploração e subordinação que possam lhes aproximar, mas me parece problemática uma transposição automática dessa noção mais abstrata de um potencial de solidariedade a uma oposição política efetiva em algum tipo de “luta de classes”. Me pergunto: dada a lógica fundamentalmente individual da maneira como os funcionários das padarias estudadas se concebem em relação a seu trabalho, lógica esta que se baseia muito mais nessa valorização do esforço e da persistência do que na própria atividade profissional em si (mesmo no caso dos padeiros), seria possível

pensar em classe - ou ao menos em algum sentimento de vinculação simbólica – entre essas pessoas a partir de sua participação no processo de produção?

Para tentar responder a esta pergunta, sugiro que voltemos ao contexto de conversas em torno da modelagem dos pães. Ali, Jonathan, Augusto e Pablo compartilhavam, na presença do novato, o esgotamento produzido pelo desempenho de suas atividades. De forma semelhante ao caso apresentado por Leite Lopes (1978), a auto ironia dava o tom das encenações e dos discursos sobre o sono que se lhes impunha para além do que seria o período legítimo de descanso.<sup>88</sup> Mas era também naquela mesa que se elaborava, além dos pães, todo um contexto simbólico no qual o enfrentamento desse cansaço que lhes constituía era provido de um sentido maior. Ao se compartilharem histórias como a de um irmão que trazia preocupações sérias para sua mãe por estar envolvido com drogas, de transtornos causados por “vagabundos que descem o morro somente para roubar” ou de ladrões devidamente punidos com “tiro na cara”, era a própria noção de “trabalhador” que se cunhava através de oposições: um trabalhador “honesto”, que se sustenta com os recursos advindos da própria força de trabalho, de seu esforço e persistência. Não se pode diminuir, creio, o lugar que tais contrapartidas negativas ocupam nessa concepção particular de trabalhador, nem as implicações morais dessa relação.

Se há algo, nesse sentido, que pode ser remotamente aproximado a uma noção de classe, grupo ou coletivo de trabalhadores, até onde pude perceber, esta categoria se desenvolve não em oposição a patrões, capitalistas ou burgueses – a uma classe dominante, enfim -, mas ao *vagabundo*, ao *ladrão* e, indo além, mesmo ao *novato* e àqueles que “*não aguentaram*” o trabalho. Uma união por oposição aos ainda mais “de baixo”, e não aos “de cima”, que permanecem sobretudo como objetivo e aspiração de vida. Os prognósticos de tal constatação podem não ser os mais animadores do ponto de vista de uma agenda política concreta, mas acredito que sua observação seja bastante necessária para que se tenha consciência das

---

<sup>88</sup> Da mesma forma, a contrapartida da ironia aparece quando referente à constatação de que suas vidas estão marcadas de modo irreversível por este cotidiano.

diferentes idealizações implicadas em noções fundamentais como “trabalhador”; para que não se vá a campo com uma idéia fixa e carregada de pressupostos, ou, ao menos, que se contraste essa concepção com outras idealizações que se observam, se reforçam e se positivam através das relações de determinadas pessoas que, em contextos particulares, concebem suas perspectivas de formas complexas e originais - ainda que aparentem uma série de contradições a um analista.

É mais complexo do que pode parecer, portanto, tomar com eixo analítico uma idéia de “exploração” a partir das próprias pessoas afetadas por essa relação de subordinação no processo de produção e venda de mercadorias. Como vimos, o conceito de exploração faz parte, sim, do repertório dos funcionários de padaria com quem dialoguei e interagi, mas ele não se revela puro e cristalino: pelo contrário, é indissociável de uma valorização do esforço individual e da capacidade de suportar as adversidades que a vida – e não só o trabalho – apresenta. Nesse sentido, seu uso como categoria de análise se revela produtivo sobretudo e conquanto que remetido à condição e ao tratamento de uma categoria “nativa”. Creio, enfim, que explorar essas ambiguidades e duplas-verdades da relação das pessoas com seus trabalhos possa ser um caminho interessante para se pensar em diálogos possíveis com contextos mais amplos dos quais fazem parte as relações de trabalho com que nos deparamos em nossas pesquisas.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVIM, Maria Rosilene Barbosa. **A arte do ouro**: um estudo sobre os ourives de Juazeiro do Norte. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 1972

ALVIM, Maria Rosilene Barbosa e LOPES, José Sergio Leite. “**A usina e a varanda**: a teatralização da dominação patronal”. *Revista de Ciências Sociais*, v. 38, n. 2, 2007

BEAUD, Stephane; PIALOUX, Michel. **Retorno à condição a operária**: investigação em fábricas da Peugeot na França. São Paulo: Boitempo, 2009. 331p.

BECKER, Howard. **Outsiders**: Estudos de Sociologia do desvio. Rio de Janeiro: Zahar, 2008

BERTAUX, Daniel; BERTAUX-WIAME, Isabelle, **Une enquête sur la boulangerie artisanale**, Paris, Rapport Final, 1980

\_\_\_\_\_. **Mistérios da Baguete – Padarias Artesanais na França**: como vivem e por que sobrevivem. São Paulo: Novos Estudos Cebrap, no 19, 1987.

BOURDIEU, Pierre. **A ilusão biográfica**. In: Ferreira, Marieta de Moraes; Amado, Janaína (orgs.). *Usos e abusos da História Oral*. Rio de Janeiro: Editora da FGV. 1996

BURAWOY, Michael. **Manufacturing Consent**: Changes in the Labor Process Under Monopoly Capitalism. Chicago: University of Chicago Press, 1979

\_\_\_\_\_. **The Extended Case Method**: Four Countries, Four Decades, Four Great Transformations, and One Theoretical Tradition (University of California Press), 2009

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

\_\_\_\_\_. “Uma abordagem etnográfica do ensino profissionalizante”. in: **Iluminuras** v. 13, p. 280-292. Porto Alegre, 2012. Disponível em <http://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/download/27946/pdf>

\_\_\_\_\_. “De(s)ilusões biográficas”. In: LEITE LOPES, José Sergio; CIOCCARI, Marta (orgs). **Narrativas da desigualdade: memórias, trajetórias e conflitos**. Rio de Janeiro, Mauad, 2013a. ISBN: 978-85-74785-18-9.

\_\_\_\_\_. “**Discutindo metodologia**: contribuições de uma pesquisa etnográfica sobre a qualificação profissional”. In: XIII Encontro Nacional da ABET, 2013, Curitiba. ANAIS do XIII Encontro Nacional da ABET – 2013b.

\_\_\_\_\_. **Configurações hierárquicas em um balcão de padaria.** Trabalho apresentado no XICAAS, 2014. UNR, Rosário, Argentina, 2014.

\_\_\_\_\_. **Sensibilidades técnicas e práticas etnográficas.** In: Cioccarri, Carriço, Coutinho e Gomes (orgs) “Etnografias, engajamentos e subjetividades”. Rio de Janeiro: iVentura, 2016 (no prelo).

CIOCCARI, Marta. “**Risco, riso e respeito:** notas sobre a construção da honra entre trabalhadores em minas de carvão no Brasil e na França”. Em: Revista Brasileira de História & Ciências Sociais (RBHCS). Dossiê - Os trabalhadores: experiências, cotidiano e identidades. v. 3, n. 6, Dezembro de 2011, pp. 17-27.

COUTINHO, Priscila de Oliveira. “**Meu sonho era maior que eu**”: biografia sociológica de uma trãnsfuga de classe. Tese de doutorado: IESP – UERJ. 2015

\_\_\_\_\_. **Entre a negociação e o afeto:** uma análise das intersubjetividades na pesquisa biográfica. In: Cioccarri, Carriço, Coutinho e Gomes (orgs) “Etnografias, engajamentos e subjetividades”. Rio de Janeiro: iVentura, 2016 (no prelo).

DA MATTA, Roberto. **Carnavais, malandros e heróis.** Rio de Janeiro, Zahar, 1981.

\_\_\_\_\_. **O ofício do etnólogo, ou como ter “antropological blues”.** In: NUNES, Edson de Oliveira. A aventura sociológica: objetividade, paixão, imprevisto e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978, p. 23-35.

DEVEREUX, Georges. **De l’angoisse à la methode dans les sciences du comportement.** Paris: Aubier, [1967] 1980.

DIEESE. **Rotatividade e flexibilidade no mercado de trabalho** – São Paulo: DIEESE, 2011.

DOUGLAS, M. **Purity and Danger.** Harmondsworth: Penguin Books, 1966.

DUARTE, Luís Fernando Dias. **Identidade social e padrões de agressividade verbal em um grupo de trabalhadores urbanos.** In: LOPES, José Sergio Leite (Coord.). Cultura e Identidade Operária: aspectos da cultura da classe trabalhadora. Rio de Janeiro: UFRJ/Marco Zero, 1987.

ELIAS, Norbert e SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 2000

FAVRET-SAADA, Jeanne. **Deadly words – Witchcraft in the Bocage.** Cambridge University Press, 1980 [1977].

\_\_\_\_\_. “**Ser afetado**”. In: Cadernos de Campo 13, Ano 14, USP, 2005.

FIRTH, Raymond William. **Malay fishermen: their peasant economy.** London: Routledge &

K. Paul, 1968.

\_\_\_\_\_. “Social organization and social change [1954]”, “Some principles of social organization [1955]”. In: **Essays in social organization and values**. London: Athlone, 1964.

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

\_\_\_\_\_. **Human relations in the restaurant industry**. New York, McGraw-Hill Book Co. 1948.

\_\_\_\_\_. **Participant Observer; an autobiography**. Ithaca, N.Y.: ILR PRESS, 1994.

GOFFMAN, Erving. **The Presentation of Self in Everyday Life**. NY: Doubleday Anchor Books, 1959.

HUGUES, Everett. **The sociological eye (selected papers)**. Chicago: Aldine-Atherton. 1971.

LEVI, PRIMO. **É isto um homem?** Rio de Janeiro: Rocco, 1988.

LINHART, Robert. **Greve na Fábrica**. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1980.

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

MACHADO DA SILVA, Luiz Antônio. “**O Significado do Botequim**”. In: Revista América Latina nº 12 (3) jul-set, pag. 160-182, 1969.

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

MARX, Karl. **O Capital** – crítica da economia política, Livro 1 (O Processo de Produção do Capital), v. 1. Tradução de Reginaldo Sant’Anna. 24. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006a.

MINTZ, Sidney W. “Encontrando Taso, me descobrindo”. In: **Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, 1981 vol. 27, nº1.

POLLAK, MICHAEL. “Memória, Esquecimento, Silêncio” in **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15. < <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/43.pdf> >.

\_\_\_\_\_, **L'expérience concentrationnaire**. Essai sur le maintien de l'identité sociale, Paris, Métailié, 1990.

\_\_\_\_\_. “Memória e identidade social” in **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212. < <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/104.pdf> >.

RIAL, Carmen. “Os fast-foods: uma homogeneidade contestável na globalização cultural”. in: **Horizontes Antropológicos – Diferenças Culturais**. Programa de Pós Graduação em Antropologia Social. Santa Catarina: UFSC, vol 5, julho 1997

\_\_\_\_\_. “Pesquisando em uma Grande Metrópole: Fast-Foods e Studios em Paris”. In VELHO, Gilberto; KUSCHNIR, Karina (Org.). **Pesquisas urbanas: desafios do trabalho antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003. 235 p.

ROY, Donald F. "Work Satisfaction and Social Reward in Quota Achievement: An Analysis of Piecework Incentive," **American Sociological Review**, XVIII (October, 1953), 507- 514.

\_\_\_\_\_. "Banana Time: Job Satisfaction and Informal Interaction". **Human Organization** 18 (04): 158–168, 1959.

VEDANA, V. **No mercado tem tudo que a boca come**: estudo antropológico da duração das práticas cotidianas de mercado de rua no mundo urbano contemporâneo. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

VELHO, Gilberto. **Observando o familiar**. In: NUNES, Edson de Oliveira. A aventura sociológica: objetividade, paixão, improviso e método na pesquisa social. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978, p. 36-46.

\_\_\_\_\_. **Projeto e Metamorfose**: Antropologia das Sociedades Complexas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

WARNER, W. Lloyd & LOW, J. O. **The social system of the modern factory**. The strike: a social analysis. New Haven and London: Yale University Press. 1965 [1947].

WEBER, Max. “Os Três Tipos Puros de Dominação Legítima”. In: Cohn, Gabriel. **Weber**. São Paulo, Ática 1986.

WEIL, Simone. **A condição operária e outros escritos sobre a opressão**. Rio de Janeiro: Paz e Terra. 1979.