

MISTÉRIOS DA BAGUETE

PADARIAS ARTESANAIS NA FRANÇA: COMO VIVEM E POR QUE SOBREVIVEM

Daniel Bertaux e Isabelle Bertaux-Wiame

Tradução: Mauricio Garcia Chiarello

Aquilo que os anglo-saxões chamam "pão francês" é, na verdade, encontrado em toda a Europa latina; ele é a forma ancestral do pão, se o compararmos ao alimento industrializado embrulhado em papel celofane que é vendido nos supermercados do mundo ocidental sob o rótulo um tanto eufemístico de "pão".

Este "pão" industrial, que é responsável por quase todo o pão dos Estados Unidos e do Canadá, é também produzido e vendido na Europa, incluindo a latina. Hoje em dia, ele participa com menos de 10% do mercado, mas sua participação cresce gradativamente. Virá o dia, talvez, em que serão os franceses a comer desse pão. Quando isso acontecer tornar-se-á muito claro que o pão "francês" não era específico da França, nem de nenhuma outra região geográfica, mas de um particular *modo de produção*.

Enquanto o "pão" industrial é o produto de relações capitalistas de produção, aquilo que é chamado de pão "francês" é o produto de relações *artesanais* de produção. E ele é chamado "francês" somente porque a França é, de fato, entre as nações industrializadas, a única que ainda mantém um amplo setor de pequenas produções familiares "pré-capitalistas"; os camponeses, os pequenos lojistas e os artesãos juntos ainda contribuem com cerca de 20% da população.

Por que isso é assim? Em outras palavras, por que as relações artesanais de produção em geral, e aquelas de produção do pão em particular, sobrevivem na França? Não são elas nada além de "sobreviventes" condenados a desaparecer em breve? E, se assim é, como esses "sobreviventes" resistiram por tanto tempo na França, e não em outros lugares? Por outro

lado, se argumentarmos como Claude Servolin e outros que essas relações "pré-capitalistas" de produção são na verdade funcionais, mesmo em meio a uma economia capitalista, porque elas permitem um baixo custo de produção de certos tipos de mercadorias (tais como aves domésticas, leite ou carne de porco), cuja produção é difícil de ser industrializada, então temos que encarar a seguinte questão: por que essas relações "funcionais" de produção desapareceram em outros lugares do mundo industrializado?

Depois de estudar as padarias artesanais durante alguns anos, busquei responder essas questões alterando seus termos, pois, a despeito de sua aparência marxista, recendem fortemente a funcionalismo. Como podemos explicar ou, antes, descrever em profundidade as razões do grande número de padarias artesanais na França sem ter que recorrer à circularidade funcionalista? Eis o assunto desse artigo.

A França tem hoje cerca de 52 milhões de habitantes e 50 mil padarias; uma padaria para cada mil pessoas — essa é a proporção média. E isso quer dizer, evidentemente, uma rede dispersa e descentralizada de pequenas padarias independentes. Nas estatísticas oficiais, pequenas padarias são incluídas na categoria de "comércio". Contudo, uma grande diferença entre padarias e muitas outras lojas é que o pão, antes de ser posto a venda, é previamente *feito* na loja. Não somente o pão, mas também bolos, *croissants* e outros são *produzidos* pelo padeiro (que é, pelo treino e pela função, um artesão melhor que o lojista) e por seus empregados, quando há algum. O balconista aqui é a mulher do padeiro, e o casal é a efetiva unidade econômica; o marido como artesão, a mulher como balconista, e o laço matrimonial entre eles funcionando, de certo modo, como uma relação de produção.

As 50 mil padarias empregam cerca de 80 mil trabalhadores, e isso diz muito sobre o pequeno tamanho da maioria das padarias: estimamos que elas empregam menos do que três trabalhadores em média. Mais ainda, 40% desses "trabalhadores" têm menos de 20 anos; eles são na verdade aprendizes (com idade entre 15 e 17 anos) ou jovens trabalhadores com 18 ou 19 anos. A pirâmide de idade da população masculina é absolutamente incomum; apresenta uma base extremamente larga, composta por estes jovens. Semelhante estrutura indica que a maioria deles abandona o emprego entre 20 e 25 anos, isto é, logo depois de retornar do serviço militar (que é compulsório para todos, começando aos 20 anos e prolongando-se por pelo menos um ano).

Para indicar com maior e melhor precisão a estrutura dessa atividade, temos que lançar mão de estatísticas detalhadas, a mais recente das quais data de 1962. Naquele ano, o número total das padarias era de 48 mil. Destas, 13 mil não empregavam ninguém além dos membros da família. O marido no forno, a mulher na caixa registradora, quem sabe o filho ajudando a vender nas manhãs de domingo e feriados, ou uma jovem de família vizinha trabalhando como balconista não registrada: era essa toda força de trabalho dessas minúsculas padarias. Fora isso, 5.500 faziam e vendiam ex-

clusivamente pão (nada de bolos ou massas), o que significa que seus rendimentos eram bem pequenos. Visitamos algumas dessas padarias; você as encontrará naqueles povoados cuja população jovem migra para as cidades; em cidades, você as encontrará naquelas áreas antigas que costumam ter uma densa rede de lojas, correspondente a uma alta densidade populacional.

Nas grandes cidades, a nova população de "classe média" dirigiu-se para os bairros recém-construídos, a população das classes trabalhadoras foi expulsa para moradias em subúrbios acinzentados. A rede de lojas ficou, deteriorando lentamente. Suas pequenas padarias são conduzidas por um velho casal que espera pela aposentadoria, ou algumas vezes por um jovem casal cujo marido, um ex-empregado de padaria, tenta agora tornar-se um padeiro autônomo.

Em 1962, 28 mil padarias ainda empregavam somente uma ou duas pessoas, normalmente um trabalhador e um aprendiz ou uma balconista. Se adicionarmos as 5.700 padarias que empregam de três a cinco pessoas e as 13 mil sem empregados, o total resulta em 46.700, o que é quase a totalidade (97%) das padarias. A existência de semelhante atividade dispersa de produção em meio a uma sociedade industrializada parece uma aberração sócio-histórica.

Os restantes 3% do total (1.300 padarias com mais de cinco empregados) empregam 45 mil pessoas, o que significa 40% da força de trabalho assalariada das padarias (em 1962). Isso parece muito, mas essa percentagem é enganosa, uma vez que os artesãos e suas esposas deveriam também ser incluídos como força de trabalho; levando isto em conta, as grandes padarias empregariam não mais que 20% do total da força de trabalho.

Nem todas estas padarias são do tipo industrial. De fato, a maioria delas são grandes *boulangeries-pâtisseries*, fazendo não somente pão e *viennoiserie* (*croissants*, *petit pains*), mas vários tipos de bolos e massas, o que requer muito trabalho. O número de verdadeiras padarias *industriais* era pequeno em 1962 (33 estabelecimentos empregando mais de 20 pessoas, entre os quais 4 empregavam mais de 100 e um mais de 500). Em 1978 seu número era ainda pequeno, e sua participação no mercado de pão ficava abaixo de 20%.

Até onde sabemos, não ocorreu nenhuma mudança drástica desde 1962. Por exemplo, o número de padarias permaneceu estável; em verdade ele aumentou entre 1962 e 1966 (de 48 mil para 55 mil), acompanhando desse modo o aumento da população da França nessa época. Seu número diminuiu desde então, mas bem lentamente (53.700 padarias em 1970; 51 mil em 1977).

De acordo com nossas pesquisas, esse decréscimo geral é o resultado de um duplo movimento. Por um lado, muitos dos negócios mais pobres cerraram suas portas, ou em povoados abandonados ou em bairros citadinos que perderam população. Neste último caso, é interessante notar

que muito freqüentemente o que tomou o lugar de uma pequena padaria foi a filial de um banco. Os grandes bancos desenvolveram consideravelmente sua rede nacional de agências durante os anos 60; eles gostavam de comprar padarias não somente porque podiam colocar os cofres no subsolo anteriormente usado para o forno e para fazer o pão, mas também porque padarias são em geral extremamente bem localizadas; ademais, se você tem o hábito de caminhar todo dia até um determinado lugar para comprar pão, será fácil persuadi-lo a dirigir-se para lá toda semana para sacar um pouco do dinheiro que o banco gentilmente guarda para você.

Por outro lado, novas padarias foram construídas, não nas cidades, mas em subúrbios desenvolvidos recentemente. Desde os anos 50 elas têm surgido inesperadamente nos arredores de todas as cidades, onde os projetos de moradias plantam seus alicerces e suas torres numa lamacenta terra de ninguém. As padarias que aí foram construídas são de um tipo maior que o usual; mas como empregam de dez a quinze pessoas e fazem pão para 10 mil ou 20 mil, elas produzem o mesmo tipo de pão das padarias artesanais, usando o mesmo processo de produção. Apesar de resultarem de uma nova forma de urbanização, essas "novas" padarias não representam o início de uma passagem para a industrialização. Ao contrário, elas significam que a forma artesanal adaptou-se às novas formas suburbanas.

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!*

Como é óbvio, claro e simples: os franceses gostam de bom pão! Suficientemente verdadeiro; mas o que dizer dos ingleses, ou dos norte-americanos, que também, podemos pensar, gostavam de "bom pão"; o que não impediu as pequenas padarias de serem expulsas pelas fábricas de pão.

Poderia-se, então, argumentar que na *cultura* francesa a alimentação ocupa um lugar central. Esse é um fato bem conhecido e podemos todos presumivelmente comprová-lo; aliás ele é verificado por estudos comparativos. Os franceses não só gastam uma grande parte de seus rendimentos em comida, mas também despendem muito mais *tempo* comendo. Análises comparativas de tempo são extremamente reveladoras. Enquanto, por exemplo, os alemães ocidentais alimentam-se bem rapidamente e em ambos os extremos da jornada de trabalho, os franceses param de uma a duas horas ao meio-dia. É quase como se, enquanto em outras nações industrializadas a refeição ocupasse os interstícios da jornada de trabalho, o trabalho dos franceses ocupasse o intervalo entre uma refeição e outra. Mas essa efetiva necessidade de "comida" (ou melhor, de refeições, refeições como eventos sociais) tem alguma força social? Não há dúvida de que os franceses gostam de bons vinhos, de aves saborosas, de bom queijo; e isso não impediu que todas estas comidas se tornassem gêneros alimentícios industrializados, padronizados, homogeneizados; coisas mortas. Ainda as-

sim os franceses os comem, se bem que com uma careta.

O pão, porém, tem resistido até agora. Seu próprio *formato* pode indicar isso de modo mais seguro que as estatísticas. Quando os alimentos passam de um modo artesanal de produção para um modo capitalista, sua forma muda (e também, infelizmente, seu conteúdo). Todo bom capitalista deve adaptar-se às necessidades de *armazenamento* e *transporte*. Como um bom produto de massa ele torna-se padronizado; sua qualidade torna-se invariável (ou invariavelmente inferior). Na América do Norte, o pão que é vendido e consumido é mais que um pão industrializado (consegue-se produzir pão fresco nas fábricas, mas não se consegue armazená-lo ou transportá-lo para muito longe ainda fresco); ele é um pão "capitalista", um produto conservado num envelope de celofane; um pão enlatado (ou em conserva).

Feita a distinção entre esses dois tipos de pão, o "artesanal" e o "capitalista", cada qual correspondendo a modos de produção inteiramente distintos, qual a razão para o desaparecimento do pão artesanal na maioria dos países industrializados e para sua persistência na França? Não acreditamos que isso possa ser explicado pelo gosto dos franceses: antes, é esse gosto que é uma consequência da persistência das padarias artesanais. Mas nem um nem outro devem ser explicados por características "estruturais" que somente valem como explicações *ex post facto*. Achamos mais adequado, para o processo que observamos, pensar essa sobrevivência como o resultado de uma contínua *luta* da forma artesanal de produção contra as tentativas dos grandes grupos financeiros (e especificamente os proprietários das usinas de farinha de trigo) para assumir o enorme mercado de pão.

Essa luta não é mera hipótese. Com efeito, desde o início do século já ocorreram várias tentativas para o estabelecimento de fábricas de pão industrial. A maior parte dessas tentativas fracassou. É a constatação dessas sucessivas tentativas que nos conduz à hipótese de uma constante luta contra um inimigo *potencial* (retornaremos a ele); e é no contexto dessa luta que o gosto dos franceses como consumidores pode estar desempenhando um papel-chave. Durante todo o tempo em que houve a possibilidade de escolha entre o pão artesanal e o industrial, o consumidor optou pelo primeiro, arruinando assim as expectativas dos "industrialistas".

Ao que parece, os grupos financeiros que procuram assumir o mercado de pão têm tirado suas lições de falências recentes, e têm incorporado em sua definição da situação uma clara compreensão da necessidade de derrotar os pequenos artesãos *antes* do pão industrial ser promovido no mercado. O pão artesanal, que somos levados a conceber como um produto de luxo vendido ao preço de um produto de massa, é muito competitivo; ele precisa ser suprimido através de meios não-econômicos. Mas como fazê-lo?

Uma variedade de estratégias tem sido experimentada. Durante a década de 50, por exemplo, uma série de artigos apareceram aqui e acolá,

em muitas revistas femininas e em jornais, afirmando que o pão faz engordar. Era aconselhado pelos dietistas (geralmente americanos) substituir o pão por biscoitos e bolachas. Muito rapidamente essa idéia de que o pão é ruim para a silhueta tornou-se senso comum (note-se, de passagem, a contradição existencial entre gastronomia e esbelteza, o prazer de comer e o prazer de agradar: o alvo da campanha contra o pão tradicional, mulheres jovens, foi muito cuidadosamente escolhido).

Reagindo ao que parecia ser uma campanha cuidadosamente elaborada, o Syndicat de la Boulangerie (União Profissional de Padeiros) pediu a alguns nutricionistas de grande reputação científica que estabelecessem objetivamente se era verdade que o pão fazia engordar. O relatório deles, que temos toda razão de considerar imparcial e apartidário, apontou para a falsidade, ou pelo menos para a inconsistência, da maioria dos argumentos contra o pão. Mas se essas conclusões confortaram os padeiros, elas não atingiram o grande público. Boa ciência, como sabemos, normalmente é má lida.

O pão fresco foi provavelmente salvo por um movimento em outro campo, afinal de contas muito mais eficiente que o ideológico: o campo material, onde o pão é uma coisa. Pois foi precisamente durante o mesmo período histórico (a década de 50) que o pão mudou seu formato: do filão de 1 libra para a cascuda baguete (pão de meia libra). Mais casca, menos miolo. Nas grandes cidades, o público urbano voltou-se massivamente para a baguete; aqueles padeiros que primeiro a introduziram (isso significa uma mudança na própria técnica) obtiveram muito mais sucesso que os seguintes. Ao modificar a imagem do pão de pão-como-miolo para pão-como-casca, e acreditando que simplesmente acompanhavam "o gosto do público", os padeiros muito inconscientemente venceram a batalha. A enorme propaganda promovida em favor dos biscoitos e contra o pão (pão-como-miolo) foi por esse meio invalidada, e seu efeito pode parecer retrospectivamente como o de ter preparado a emergência da baguete, pão-como-casca, o novo momento de força das padarias artesanais. Devemos acrescentar, entretanto, que para todos os padeiros que entrevistamos essa modificação no formato do pão é vista exclusivamente como o resultado de uma mudança do "gosto do público"; a interpretação acima proposta é nossa.

Durante a década de 60 outro ataque maciço foi, ao que parece, lançado pelos industriais contra os padeiros artesãos da Grande Paris. Nós ouvimos a seguinte história, que somos incapazes de confirmar inteiramente por enquanto, mas que acreditamos verdadeira em suas linhas gerais. Em 1966, o maior grupo de produtores de farinha da França, que detinha o monopólio do fornecimento de farinha para a área da Grande Paris (9 milhões de habitantes naquela época), decidiu tentar assumir o mercado de pão. Planos de uma enorme fábrica de pão a ser construída na própria Paris, perto do Sena, foram traçados. Bancos e, ao que parece, funcionários do governo apoiaram o projeto. Mas antes de mais nada fazia-se necessá-

rio enfraquecer os artesãos. Certo dia, sem qualquer aviso prévio, o moinho comunicou aos pequenos padeiros que a farinha deveria, a partir daquele dia, ser somente entregue em carregamentos completos de um caminhão. Como muitos dos padeiros não dispunham de nenhuma capacidade de armazenamento e tampouco do poder de compra correspondente aos carregamentos completos de um caminhão, viram-se em grandes apuros. O que podiam fazer?

Depois de uma semana de pânico, eles descobriram que alguns pequenos moinhos ainda funcionavam nas regiões rurais dos arredores de Paris. Esses moinhos encontravam-se a ponto de fechar, funcionando com apenas 20% de sua capacidade. Ficaram, por certo, extremamente contentes em atender aos pedidos dos pequenos padeiros, e assim atingir capacidade total de operação. Depois de um mês de incertezas, evidenciou-se que a nova rede de negociações poderia, com grande possibilidade, funcionar tranqüilamente. O moinho compreendeu que havia perdido a luta; retornou a sua antiga política de entrega a varejo, baixou seus preços para recuperar seus antigos fregueses, e pôs na gaveta os planos da fábrica, onde esperam pela próxima oportunidade.

Ao que nos parece, essa história, que mostra como as relações entre os grandes moinhos e os pequenos artesãos pode por vezes assumir o estatuto de uma guerra declarada, revela a verdade oculta da situação cotidiana *normal* das padarias artesanais. Enquanto poderia parecer, à primeira vista, que esse setor leva a pacata vida de um encantador anacronismo mantido vivo pela complexidade de 50 milhões de franceses amantes de pão, em realidade a ganância latente das grandes empresas agroindustriais pelo mercado dos fabricantes de pão torna problemática a sobrevivência das padarias artesanais, e força a um combate diário contra o inimigo potencial. Mas porque a ameaça é latente, porque o inimigo é invisível, o combate não é reconhecido como combate; é concebido simplesmente como o modo de ser dessa atividade. Um modo difícil, certamente, mas *c'est la boulange!*, tal como os padeiros exclamam com resignação.

II

Essa caracterização do árduo trabalho dos padeiros como um tipo de militância, do opressor ritmo de vida nessa atividade como um sinal da crônica mobilização de todos os seus membros, é, como já dissemos, uma interpretação nossa. Ela pode não estar correta, mas os fatos em que se baseia permanecerão. Ao colher relatos sobre suas vidas, perguntamos sempre a respeito da duração da jornada de trabalho em cada diferente período da vida. Os resultados foram absolutamente surpreendentes. Antes da última guerra, o "dia" de trabalho de um padeiro, que terminava por volta das 7 da noite, muito comumente começava não às 8 da manhã,

nem às 6 ou 4, mas à meia-noite — e por vezes ainda mais cedo! Tinha-se que preparar a massa do pão para a primeira fornada; então, enquanto ela crescia, podia-se dormir por duas horas. Depois, o forno devia estar aquecido, o que implicava previamente cortar madeira, acender o fogo, e outras coisas mais. Quando o forno estava limpo e quente, a primeira fornada era assada (por volta das 2 da manhã); as fornadas seguintes eram preparadas e assadas no decorrer do resto da noite e da manhã, até o meio-dia.

Ao meio-dia, o padeiro e seus empregados almoçavam (eles às vezes caíam no sono sobre seus pratos enquanto comiam), e dormiam por uma par de horas. Mas já pelas 4 o padeiro devia acordar os jovens aprendizes, carregar a carroça com os pães e começar a andar pela zona rural distribuindo pão nas fazendas. Retornando duas horas mais tarde, eles faziam um rápido jantar e voltavam a dormir até às 11 ou meia-noite, quanto reiniciavam todo o processo.

Até antes de 1936 as padarias *nunca* fechavam: elas abriam todos os dias da semana, inclusive domingo. O que significa que o "dia de trabalho" que descrevemos repetia-se dia após dia, semana após semana, durante todo o ano. Quanto aos feriados, para os padeiros eram os piores dias: enquanto todos os demais descansavam, mais trabalho fazia-se necessário para a confecção de bolos. Imagine esse tipo de vida: dezesseis horas de trabalho para o padeiro, doze horas pelo menos para o empregado adulto, e muitas horas para os jovens aprendizes (de 13 a 16 anos). E a mulher do padeiro sentada atrás da máquina registradora por doze horas, dia após dia, semana após semana, todos os dias do ano. Parece um outro mundo — e de fato era¹.

Em 1936, através de um decreto do governo, foi decidido que todas as padarias poderiam fechar por um dia na semana. Na maioria dos povoados e bairros das cidades isso tornou a situação ainda pior. Os padeiros não gostavam de fechar suas portas quando a padaria concorrente do outro lado da rua mantinha-se aberta. Assim, todos os padeiros de uma dada região fechavam num mesmo dia. Em decorrência, os fregueses compravam duas vezes mais pão no dia anterior ao fechamento, o que exigia que os padeiros e seu(s) empregado(s) fizessem duas vezes mais pão na noite anterior (o que é chamado *le doublage*). Como se empregavam os mesmos utensílios e o mesmo número de trabalhadores, duas vezes mais trabalho era necessário, e o "dia de trabalho", em lugar de dez horas seguidas durava vinte. O resto do dia era usado na tentativa de repor o enorme dispêndio de energia das horas de sono perdidas. O que não podia evitar que o corpo, e especialmente o coração e os nervos, se esgotassem.

A situação mudou desde então, mas não tanto quanto poderíamos supor. Os combustíveis substituíram o forno de lenha e a árdua tarefa de cortar e secar a madeira. As máquinas substituíram o trabalho manual em várias operações, não somente para amassar (o que era feito já em 1914, em virtude da falta de trabalho ocasionada pela I Guerra Mundial), mas também para dividir a massa de pão em pedaços, para pesar cada pedaço

(1) Relatos confirmam o testemunho de Bernard Clavel, um jovem aprendiz que mais tarde tomou-se romancista. Ele escreveu um livro intitulado *La Maison des Autres*, em que descreve a vida numa confeitaria do início da década de 30.

separadamente e para colocá-los e retirá-los do forno. Atualmente o "dia" de trabalho normal, na realidade uma noite de trabalho, começa por volta das 3 ou 4 horas da manhã e dura não mais que nove ou dez horas. Mas isso ainda significa 54 horas por semana de trabalho noturno, não levando em conta a *doublage*. Além disso, em decorrência da mecanização, tem-se agora que trabalhar mais rápido; "agora estamos sempre correndo", dizem os antigos trabalhadores de padarias, eles que podem comparar as duas épocas.

A lei realmente não permite que o artesão empregue um trabalhador por mais de 54 horas semanais, mas jamais encontramos alguém que trabalhasse de fato *menos* de 54 horas. A maioria deles trabalhava mais horas (um, com 63 anos, fazia 72 horas por semana). Horas extras são pagas em dinheiro, "por baixo do pano". Elas nunca aparecem em documentos, o que significa que aqui, como em muitos outros lugares, a palavra *dita* é mais digna de confiança que a escrita.

A lei também proíbe aos artesãos empregar aprendizes para trabalhar antes das 6 da manhã. Concessões podem ser dadas, permitindo que o trabalho comece até as 4 horas. Mas a maioria dos aprendizes que entrevistamos levantava-se às 2 da manhã e por vezes ainda mais cedo. Os aprendizes quase sempre têm um quarto no mesmo prédio da padaria, e quando o padeiro se levanta ele os acorda. E a "noite" começa. Vários aprendizes disseram-nos que trabalhavam catorze horas por dia...

III

Em tudo isso, tampouco cabe às mulheres dos padeiros a melhor parte. Elas têm que manter a loja aberta das 8 da manhã (7, em bairros de classe operária) às 8 da noite, às vezes sem interrupção (normalmente a loja é fechada da 1 às 4). A esse trabalho como vendedora seis vezes por semana — trabalho que, a propósito, não é remunerado, não fornece quaisquer direitos sociais e tampouco nenhum direito de propriedade — elas devem acrescentar o trabalho de toda mãe e de toda dona-de-casa. O dia em que a padaria fecha é usado não para descanso ou, lazer, mas para a execução do trabalho acumulado de limpeza e da lavagem de roupas, para fazer compras...

As padarias são negócios em família, o que significa que são unidades de produção nas quais ambos, marido e mulher, investem suas energias. O papel-chave, porém, é desempenhado não pelo padeiro, mas por sua mulher. Na concorrência entre as pequenas padarias, o encanto da mulher do padeiro desempenha um papel mais importante que o da qualidade do pão, a qual não varia muito de uma padaria para outra. Pequenas lojas revelam a personalidade de seus donos, e os fregueses as escolhem (ou as abandonam) de acordo com ela.

Além do que uma esposa "imprudente" pode muito rapidamente arruinar seu marido. Quando um jovem casal começa com sua primeira padaria, não é difícil que a esposa se iluda de que o dinheiro que entra na gaveta da caixa registradora pertença à família, e então o gaste. Mas ao chegar o final do mês eles devem pagar as contas da farinha, do combustível, as taxas incluídas no preço do pão; o dinheiro da venda do pão que deve erguer o negócio foi gasto: a bancarrota é iminente.

Por último, um padeiro não pode ser um padeiro sem uma esposa para ser caixa. Ele tem que pôr alguém atrás da máquina registradora, e esse alguém tem que ser sua mulher. Uma esposa é uma pessoa em quem se pode confiar e a quem não se tem que pagar. Caso um jovem padeiro tivesse que pagar um salário para o caixa, e correr o risco de ser logrado, ele simplesmente não conseguiria viver dentro de seus orçamentos. Quando um padeiro morre, sua esposa pode contratar um padeiro para fazer o trabalho de seu marido; encontramos tais casos. Mas se é a mulher que morre, ou se ela deixa seu marido, o padeiro tem que fechar a loja imediatamente (encontrar outra mulher leva algum tempo). Com isso ele perderá seus fregueses, que representam a maior parte do valor de seu negócio. O que ocorre normalmente nesse caso é que ele torna-se empregado de uma outra padaria até que possa juntar-se a uma nova mulher através dos laços matrimoniais.

IV

Mas por que essa forma artesanal sobrevive até hoje? O que fornece a ela a força para sobreviver? E, se admitimos que essa força advém da enorme quantidade de trabalho que é investida no fabrico do pão por todo o pessoal da padaria, 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? Para compreender seus motivos, os quais encontram-se tão profundamente arraigados neles que só com muita dificuldade conseguem articulá-los, temos que compreender quem são eles. O que nos tomou algum tempo.

Os padeiros de hoje não nasceram padeiros; essa é a chave da questão. Uma vez descoberta, tudo parece muito simples. Em nossa pesquisa, entretanto, tudo apontava na direção oposta. O estudo histórico das padarias que empreendemos indicava que o negócio tinha sido sempre transmitido de pai para filho. Não apenas antes da revolução de 1789, mas mesmo depois de um século, a única maneira de se tornar um padeiro era nascer filho de um padeiro. A organização profissional de padeiros (sua corporação antes de 1789, seu sindicato depois) dizia a respeito disso que ne-

nhum auxiliar de padeiro, que nenhum empregado de padaria montava seu próprio negócio — exceto no caso raro do padeiro que, tendo tido como aprendiz um jovem que depois tornou-se seu auxiliar (um jovem que ele tinha totalmente sob seu controle), decidiu deixar-lhe seu próprio negócio, eventualmente casando-o com sua filha. Se esse homem afortunado não foi biologicamente um filho de padeiro, através da educação, da promessa de casamento e, mais freqüentemente, do próprio casamento, ele tornou-se um.

Nenhuma estatística relativa aos tempos atuais sobre a origem social dos padeiros era-nos disponível. Tampouco pudemos conhecê-la através de uma pesquisa significativa. De fato, tentamos realizar tal pesquisa; bem que elaboramos um minucioso questionário longitudinal. Mas não conseguimos que os padeiros respondessem pelo correio (a primeira tentativa foi absolutamente conclusiva a esse respeito: lojistas, desconfiados que são de tudo que vem do Estado, pressentem o cheiro de mais taxas e sistematicamente fingem-se de "mortos"). Assim, não conseguimos entrevistar várias centenas de padeiros². Em verdade, de qualquer modo foi difícil entrevistá-los. Assim que Daniel, que iniciou essa pesquisa, se apresentava como um pesquisador contratado pelo Estado trabalhando numa pesquisa sobre "padarias" (nem sobre padeiros!), uma espécie de escudo invisível se interpunha entre ele e o padeiro. Uma longa experiência ensinou os lojistas que a curiosidade do Estado, qualquer que seja sua forma, leva a um único e exclusivo resultado: mais taxas. Depois da calorosa recepção dos empregados da padaria, a frieza dos padeiros era especialmente desconfortante.

Algumas tentativas para contornar essa dificuldade — tais como o acompanhamento por encantadoras ajudantes, ou a tentativa de conseguir o apoio da organização profissional dos padeiros — davam poucos resultados. A solução para esse espinhoso problema de trabalho de campo foi encontrada por acaso. Isabelle, que é historiadora, interessou-se por essa pesquisa e começou a estudar a história econômico-social das padarias. Então, um dia, quando passávamos nossas férias nos Pireneus, resolvemos, nós dois, ir ver o padeiro da vila. Como era de se esperar, encontramos primeiro com a mulher do padeiro, e lhe propusemos uma entrevista. Ela ficou bem surpresa e chamou seu marido. "Para que você faz essa pesquisa?", ele nos perguntou como de costume. Então explicamos que, sendo marido e mulher, trabalhávamos para... "Marido e mulher?", disse ele, interrompendo-nos. "Então vocês trabalham como nós, *en couple*. A única diferença é que nós fazemos pão, e vocês fazem... pesquisa? Vocês são um tipo de artesãos como nós, não é?" Os casais entreolharam-se e algum processo de mútua identificação, algum processo não verbal de comunicação aconteceu. O que resolveu nosso problema. Depois disso conduzimos as entrevistas de modo semelhante, como casal (ou, se Isabelle ia só, tinha a precaução de mencionar que a pesquisa, apesar de financiada pelo Estado, era assunto de família). Isso, mais o auxílio tardio do sindicato dos

(2) Existem na verdade três excelentes levantamentos de mobilidade social relativos a toda população francesa; eles foram fornecidos pelo INSEE em 1964, 1970 e 1976. O levantamento de 1970 possui uma amostra representativa de $N = 60.000$. A socióloga Nonna Mayer, analisando os homens dessa amostra que montaram seu próprio negócio entre 1965 e 1970, concluiu que eles pertenciam principalmente a dois ofícios — construção e padarias. Ela também observou que a maioria dos padeiros não eram filhos de padeiros. Esta conclusão foi extraída a partir dos 23 padeiros incluídos na amostra de 60.000 — um número pequeno, porém, nos cuidadosos levantamentos fornecidos pelo INSEE, mesmo pequenos números são significativos. Veja Nonna Mayer (1977).

padeiros, permitiu-nos juntar cerca de quarenta entrevistas com padeiros e esposas de padeiros que relatavam suas vidas³.

Assim que começamos a entrevistar os padeiros, compreendemos que um grande número deles (a maioria deles, de fato) não eram filhos de padeiros, mas antigos trabalhadores de padarias que se haviam tornado proprietários em idade jovem (25 a 35 anos). Em seguida, encontramos com a secretária do sindicato dos padeiros numa província do Sul. Essa mulher, que ocupa seu cargo há 25 anos, foi-nos de grande valia. Juntos examinamos casos de 180 padeiros que ela conhecia pessoalmente, e revelou-se que mais de dois terços deles não haviam de modo algum herdado suas padarias; eles eram *self-made men*.

Essa descoberta era desconcertante. A maioria dos trabalhadores de padaria que entrevistamos disseram-nos que pensavam tornar-se autônomos, mas isso era impossível: onde poderiam conseguir os 100 mil francos necessários para abrir mesmo o menor dos negócios? Era bastante óbvio que do salário que recebiam como trabalhadores eles não conseguiam poupar muito, e poupar 100 mil francos estava completamente fora de cogitação. Era também óbvio que nenhum banco correria o risco de empréstimo a um trabalhador de padaria, que não tem propriedades que possa oferecer em garantia.

O mistério, assim, continuava. Experimentamos perguntar aos padeiros se outros padeiros conhecidos deles haviam sido antes trabalhadores em padarias, mas essa pergunta mostrou-se sem sentido. *Todo* padeiro, mesmo um filho de padeiro, foi inicialmente um aprendiz e depois um trabalhador em padaria por vários anos. O que importa saber é se, quando abre seu próprio negócio, o trabalhador de padaria que torna-se um padeiro pode ou não "mobilizar recursos" (isto é, obter fundos) de seus parentes. Mas esse é o tipo de assunto que permanece confidencial.

V

Foi necessário mais trabalho de campo, mais relatos sobre a vida dos padeiros, e algumas entrevistas com um corretor de negócios aposentado para compor todo o quadro. O mecanismo social oculto que permite a alguns empregados de padaria tornarem-se trabalhadores autônomos é o que exporemos a seguir. Tomemos um velho casal que deseja se aposentar. Suponhamos que não tenham nenhum filho, tampouco sobrinho ou filha para quem pudessem deixar o negócio. O problema deles é colocar um *padeiro* no negócio e ninguém mais; porque unicamente um *padeiro* pagará pelo negócio seu valor real. E o que faz o valor de uma determinada padaria? Não é a maquinaria (normalmente já usada), nem a loja (que, ao menos nas cidades, não pertencem ao lojista mas ao proprietário do edifício). O valor de uma padaria é dado por sua freguesia, isto é, pelas

(3) A metodologia dessa pesquisa e sua filosofia geral são resumidamente descritas no apêndice.

várias centenas de fregueses que estão habituados a ir a *esta* padaria para comprar seu pão. É um conjunto de relações com uma certa população.

Um cabeleireiro de senhoras ou um comerciante de roupas não gostariam de comprar este conjunto de relações: eles não têm nenhum interesse por ele. Somente um padeiro pagará por ele.

Se o negócio de padarias fosse ainda um bom negócio tal como o foi por séculos, os filhos de padeiros teriam escolhido essa profissão, e um deles prontamente assumiria o negócio de seus pais. Se não um filho, então uma filha — casada com outro filho de padeiro ou com um empregado da padaria. Mas o negócio de padarias não mais é o que habitualmente foi. Há complexas razões históricas para isso; mas o decrescente interesse pelo negócio é patente. Assim, a maioria dos padeiros orientam seus filhos para outros negócios; apesar de pô-los como aprendizes aos 14 anos, eles desejam que prossigam seus estudos e tornem-se comerciantes, isentos do árduo trabalho manual; ou talvez servidores públicos, com trabalhos fáceis e rentáveis. Analogamente, as mulheres dos padeiros aconselham sua filhas a não casar com um padeiro — elas falam com a voz da experiência.

Assim, quando chega o momento de se aposentarem, não encontram nenhum descendente de padeiro para assumir seu negócio; nem seus próprios filhos, tampouco o de seus colegas. Não têm; então, outra escolha senão a de apelar para os únicos que estão dispostos a assumir as padarias — os jovens empregados de padarias.

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 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.

Existe, porém, um impedimento: esses jovens ansiosos não têm dinheiro. A maioria deles provém ou de pobres famílias camponesas ou de famílias da classe operária (confirmamos isso examinando a origem social de duzentos aprendizes em Paris e através de nossas entrevistas nos Pireneus); são famílias que vivem na pobreza extrema e que deixam seus filhos com um padeiro aos 14 anos, livrando-se inteiramente do rapaz (o

padeiro lhe fornece quarto e comida). Nenhum empréstimo pode ser esperado dessas famílias.

Resta, então, para o padeiro que se aposenta emprestar seu *próprio* dinheiro ao jovem empregado da padaria. O acerto usual é o seguinte: ambos entram em acordo sobre o valor do negócio (baseado na quantidade de pão vendida em um mês); o novo casal parcela e reembolsa essa soma em oito anos. Para o jovem casal isso significa, evidentemente, um trabalho muito exaustivo e um padrão de vida muito baixo por alguns anos. Isso também significa um enorme risco para o casal que se aposenta. Imaginemos que o jovem casal possua pouco jeito para o negócio e que os fregueses abandonem a loja um atrás do outro. Assim, o valor do negócio cairá dia após dia. Presenciamos um caso semelhante; em seis meses, porque a jovem mulher do padeiro costumava fechar ao meio-dia para dispor de algum tempo para si mesma, porque não estava sempre bem-humorada, a maior padaria de uma pequena cidade perdeu metade de seus fregueses para uma outra, e os padeiros aposentados perderam a maioria de suas economias (em verdade eles viviam no andar superior e o velho padeiro, incapaz de suportar o rápido declínio de sua padaria, morreu em breve).

Como mostra esse exemplo, o sucesso ou o fracasso do jovem casal (e o risco que corre o casal que se aposenta) recai principalmente sobre os ombros da jovem esposa. Um empregado de padaria, depois de dez anos no ramo, pode estar seguro de fazer um pão de qualidade pelo menos razoável. Mas, e sua esposa? Ela nunca foi uma vendedora antes. Será uma boa vendedora? Essa é a pergunta que o casal que se aposenta deve responder. E é extremamente interessante observar as práticas dos dois casais durante o período crucial da *passage*. Sob o pretexto de mostrar à jovem senhora como deve se comportar uma *boulangère*, a mulher experiente também observa suas reações espontâneas e tenta encontrar seus valores fundamentais. Ainda há tempo para voltar atrás se a jovem senhora parecer reagir muito energicamente ao que ela está descobrindo: a implacável realidade do dia-a-dia de uma mulher de padeiro.

VI

Como é esse dia-a-dia? Em primeiro lugar, muitas horas de trabalho, como mencionamos anteriormente. A loja deve ser mantida aberta cinco dias e meio por semana, incluindo as manhãs de domingo. O horário de abertura é no mais tardar às 8, mas às 7 em muitos lugares; empregados e trabalhadores que saem para o trabalho pela manhã querem comprar pão fresco para o café da manhã. O horário de fechamento é às 8 da noite; todo desejam novamente pão fresco no jantar. O caráter simbólico do pão fresco é bem ilustrado pelo fato de, em muitas cidades e povoados, se a padaria estiver fechada (depois das 8 da noite), baterem à porta de "seu"

padeiro para pegar alguns pães frescos — uma prática inconcebível para com outros vendedores. Qualquer que seja a razão para essa atitude, ela é um indicador da pressão constante sob a qual os padeiros e especialmente suas mulheres têm que viver ⁴.

Um segundo aspecto característico do dia-a-dia das mulheres de padeiros é que elas trabalham durante o dia, enquanto seus maridos, durante a noite. Paradoxalmente, aqui negócio em família significa menos, ao invés de mais, "vida em família". A situação é ainda pior para as mulheres dos trabalhadores de padaria, e essa é uma das razões pelas quais muitos deles deixam o ofício depois do casamento.

A pior situação é a da jovem que, nada sabendo a respeito de padarias, desposa um jovem empregado de padaria que deseja iniciar seu próprio negócio. Como explicamos anteriormente, ela tem um papel a desempenhar na estratégia do ambicioso jovem; um papel central em verdade. Mas ela não se dá conta disso, ou melhor, ela não compreende *o que isso significa*, até que seja tarde demais.

Para tornar-se um patrão, o empregado de padaria precisa de duas coisas: de dinheiro e de uma mulher. Uma *boa* mulher é uma mulher corajosa e responsável que trabalhará até o limite de suas forças, sem obter em troca muitas recompensas (quer seja quanto ao padrão de vida, quer quanto ao tempo para diversão) durante os primeiros anos do casamento. É uma coincidência? Observamos que muitos dos padeiros que entrevistamos disseram-nos que haviam se casado muito rapidamente (poucas semanas depois de conhecer sua futura mulher), e iniciado seu negócio ainda mais rapidamente — às vezes imediatamente após a lua-de-mel. Um deles cometeu um interessante deslize de linguagem. À questão "quando você casou?" ele respondeu "je me suis installé, je veux dire, *marié*, en 1966" (Eu me tornei patrão, quer dizer, casei, em 1966).

Encontramos, por outro lado, casos de empregados de padarias que prorrogaram a decisão de se tornarem autônomos; quando apareceu uma oportunidade eles não conseguiram persuadir suas mulheres a arcarem com uma loja porque já por essa época elas sabiam o bastante sobre o quanto isso significaria (em termos de trabalho árduo e de poucas gratificações) e o recusaram. A recusa delas significa que seus maridos jamais conseguirão realizar o sonho de suas vidas: o de montar seu próprio negócio ⁵.

A fim de que essa apresentação não se torne unilateral, devemos acrescentar que em muitos casos a jovem recém-casada aceitou a vida projetada por seu marido e contribuiu de boa vontade para ela, envolvendo-se completamente na lógica do pequeno negócio. Tal é o caso das jovens de zonas rurais que trabalharam em fábricas como serventes ou como garçonetes. Essas jovens aprenderam a ganhar a vida quando ninguém no mundo estava disposto a ajudá-las. Um trabalho autônomo era de grande interesse para elas na medida em que ninguém mais se apropriaria de uma parte considerável de seu árduo trabalho. Ao lado disso, essas jovens, tendo vivido por conta própria, aprenderam como planejar suas despesas, como

(4) Um outro indicador dessa pressão constante é, certamente, o fato de que as padarias encontram-se sobre discreta supervisão da *Renseignements Généraux*, que é a parte da polícia encarregada do serviço de informação sobre a própria população francesa. O pão parece uma coisa inofensiva, mas a falta dele é um explosivo social extremamente poderoso, ou melhor, um detonador social que foi responsável por muitas revoltas populares, entre elas a revolução de 1789. Tem sido uma constante preocupação das mais altas autoridades que a população das grandes cidades, e especialmente de Paris, tenha seu pão diário, e a um preço razoável. De fato, o preço do pão tem sido estabelecido pelo próprio Estado, não pelos padeiros, nos últimos 180 anos. Somente a partir de agosto de 1978 é que o preço do pão foi desvinculado da direta decisão estatal. Essa drástica mudança na política estatal foi interpretada por muitos padeiros como uma medida sutil em favor dos fabricantes industriais de pão. Consequentemente, eles tiveram muito cuidado em limitar o aumento dos preços em cerca de 10%.

(5) O leitor masculino poderia perguntar: por que eles não se divorciam para conseguir outra mulher mais "operacional"? de este modo se esquecendo de que a evidente instrumentalidade do casamento para o ambicioso empregado de padaria é eficiente somente porque opera num amplo contexto não-instrumental, que é o do casamento tradicional enquanto casamento por "amor". Se a separação fosse tão fácil, então conheceríamos um grande número de casais que não teriam ultrapassado sequer o primeiro ano do negócio devido à reação da esposa ao modo de vida imposto a ela.

administrar um pequeno orçamento; estavam assim prontas para se adaptarem ao papel de mulher de padeiro, qual seja, o de um administrador financeiro tanto da padaria quanto da família, que dá prioridade à padaria relativamente à família.

As mulheres que mais sofrem durante os primeiros anos como mulheres de padeiros são aquelas que, sendo filhas de fazendeiros ou de comerciantes, viveram com seus pais até o dia de seu casamento. Ou aquelas que, sendo ex-universitárias, logo aceitaram um trabalho de escritório. Elas não somente sofrem (uma delas, uma ex-assistente social, contou-nos que chorou por semanas durante todo o dia; ela não se adaptou bem à função de "diretora" de uma grande padaria), mas muito freqüentemente simplesmente não conseguem se ajustar ao novo papel e rapidamente todo o projeto de se tornarem padeiros termina em bancarrota. Nesse caso, marido e mulher arranjam empregos assalariados separados, e quase sempre vivem muito felizes. Eles acentuam o fato de que "quando o trabalho termina, termina", e restam muitas horas para passar juntos ou com os filhos; enquanto como dono de uma padaria as necessidades do negócio a tal ponto invadem a vida privada que não deixam tempo para mais nada. A verdade sociológica a respeito dos casamentos de padeiros parece ser a de que a relação entre marido e mulher torna-se ao mesmo tempo uma relação entre um artesão e uma vendedora que juntaram-se como sócios de um negócio⁶.

VII

Qual o futuro das padarias artesanais? Não somos nem funcionalistas nem profetas; acreditamos que o futuro não possa ser previsto, seja através de mera extrapolação, seja através de intuições de algum gênio. A história é um processo de muitos conflitos e o conflito de muitos processos. A sobrevivência das padarias artesanais é em si mesma o resultado diário de um conflito prolongado que mobiliza não somente artesãos mas também suas mulheres, jovens empregados de padarias e aprendizes. Eles não o chamam de conflito mas de "trabalho duro". Porém, é essa fantástica quantidade de trabalho duro que contribui para o vigor da forma artesanal, e que impediu a forma industrial de assumir o mercado do pão. Quanto tempo mais eles lutarão, ou melhor, quanto tempo mais continuarão a aceitar trabalhar tão intensamente em troca de resultados relativamente pobres? Eis a questão fundamental.

A força da indústria reside em seu gigantesco potencial financeiro e nas complexas formas de apoio que ela pode mobilizar no topo do aparato estatal. A força da forma artesanal é de natureza diferente; ela reside em sua gente.

(6) A "verdade sociológica" nessa expressão significa uma descrição imparcial do nível das relações sociais. Ela *não é* "a verdade total" da questão. Situações que apresentam a mesma "objetividade" em termos de relações sócio-estruturais podem ser vivenciadas de maneiras completamente diferentes por diferentes pessoas, isto é, por pessoas diferenciadas pela origem social, pela história familiar, pela trajetória de suas vidas, e assim por diante; tendo portanto diferentes sistemas de valores e objetivos na vida.

É no nível do recrutamento de seus trabalhadores que reside a maior ameaça para as padarias artesanais. Cada vez menos aprendizes estão sendo recrutados pelos padeiros. A taxa de aprendizes oriundos de zonas rurais está caindo rapidamente e, de acordo com nossas entrevistas, são principalmente os aprendizes provenientes das zonas rurais que se dispõem a passar pela provação de montar seu próprio negócio. Se *esse* recrutamento específico (de jovens de zonas rurais) exaurir-se, será o fim de todo o processo através do qual a forma artesanal se reproduz; será o fim das padarias artesanais. Ou pelo menos assim pensamos.

Esse esgotamento do fluxo de aprendizes é em si mesmo um fenômeno interessante. A organização dos profissionais padeiros está bem a par dele e tem tentado reverter sua tendência, por enquanto sem sucesso. É um fenômeno massivo — ele pode ser observado na maioria das atividades artesanais, e mesmo nas industriais. Em decorrência dele, enquanto existe um enorme desemprego entre os jovens, empregadores e artesãos procuram em vão por trabalhadores especializados em algum ofício; e padeiros idosos começam a se preocupar desde muito cedo para encontrar um jovem casal para quem o negócio possa ser vendido.

Obviamente, padeiros e outros artesãos explicam esse fenômeno dizendo que "os jovens não querem trabalhar mais". Uma explicação muito interessante que descortina um amplo campo para a reflexão sociológica. Restringiremos nosso comentário a um único ponto; parece muito exato que a atitude frente ao trabalho mudou drasticamente nos últimos vinte anos. Os jovens urbanos parecem ter assumido uma nova postura frente à vida; eles estão menos dedicados ao trabalho como tal, e investem mais (psicologicamente falando) no consumo e mais geralmente no lazer próprio. De um ponto de vista sociológico, é fácil interpretar essa enorme modificação na ideologia como resultado da passagem de um capitalismo industrial (produtor principalmente de máquinas e de meios de transporte) para um capitalismo produtor de gêneros de consumo de massa; uma mudança que foi muito bem descrita por Baran e Sweezy em seu *Monopoly Capital*. (Atualmente, o desemprego em massa de jovens, e daí sua *pobreza*, juntamente com essa orientação para o consumo de produtos, produz grande sofrimento e perda de identidade entre os jovens — mas essa é uma outra história.) É somente entre os jovens rurais que, fato paradoxal, encontramos valores "industriais", isto é, algum envolvimento psíquico com o trabalho como atividade significativa; um paradoxo, parece, mas um paradoxo que é bem conhecido dos empregadores, que preferem contratar mão-de-obra imigrante; não somente porque é mais barata mas principalmente porque algerianos e especialmente portugueses apresentam uma atitude mais "séria" frente ao trabalho.

Os artesãos têm também alguma responsabilidade em todo o processo. O número daqueles que ainda estão dispostos a pegar aprendizes e a ensiná-los o ofício está diminuindo constantemente. Forçados pelo mercado a trabalhar cada vez mais como pequenos capitalistas, e a como eles

considerar que tempo é dinheiro, vêem a nomeação de novos aprendizes como uma perda de tempo. A mecanização suprimiu a maioria das tarefas pequenas e não especializadas que eram confiadas aos aprendizes (muitos empregados de padarias idosos recordam-se que durante seus primeiros anos de aprendizado, na década de 20, apenas aprenderam a rachar lenha, a varrer o chão e a entregar pão em restaurantes, cafés e casas particulares). Com a supressão da oportunidade de sobreexplorar a (praticamente livre) mão-de-obra dos jovens aprendizes, a vocação de ensinar dos padeiros está também desaparecendo.

Em conseqüência, é exclusivamente nas áreas rurais que a "produção" de futuros padeiros continua. É um paradoxo, visto que as padarias artesanais, ao contrário do que sua imagem "tradicional" nos faria supor, sempre foram um negócio principalmente *urbano*. Elas existiram nas cidades da França durante pelo menos dez séculos, enquanto nas zonas rurais os camponeses assavam eles próprios seu pão (as mulheres o faziam, em verdade) e é somente no final do século XIX que apareceram os primeiros padeiros rurais (exceto nas áreas rurais industriais, onde eles surgiram com as fábricas).

Apesar de não termos conseguido estatísticas que pudessem comprová-lo, acreditamos que o número de padarias rurais cresceu muito rapidamente durante os primeiros trinta anos ou mais deste século, cobrindo o território com uma densa rede de pequenas lojas fazendo pão para 500 a 1.500 pessoas. Foi essa rede que, em último recurso, salvou a forma artesanal da extinção, abastecendo-a com sua principal riqueza: seres humanos.

Uma evidência em favor dessa hipótese é obtida através de uma comparação entre países industrializados ocidentais; visto que é justamente naqueles países em que perdura um grande número de camponeses (França, Itália, Espanha) que o pão é feito por artesãos, enquanto nos países onde os camponeses quase desapareceram (Grã-Bretanha, Estados Unidos, Canadá) o pão é industrializado. Essa hipótese pode ser apenas parcialmente verdadeira; não fizemos pesquisas em outros países além da França, e existem certamente alguns processos que absolutamente não exploramos. Por que, por exemplo, as padarias artesanais desapareceram simultaneamente com os camponeses em Quebec mas algumas permaneceram na Inglaterra, na Alemanha ou na Bélgica? Somos capazes apenas de formular a pergunta.

O que porém é interessante nessa hipótese é a cadeia de mediações que ela supõe entre a existência de camponeses e a sobrevivência da forma artesanal. A relação não é de modo algum simples. As padarias artesanais foram sempre um fenômeno predominantemente *urbano*. Pelo fim do século XIX elas começaram a se difundir do centro das cidades para a zona rural. Também os moleiros rurais, prevendo a ameaça dos moinhos industriais (utilizando novas fontes de energia, moendas cilíndricas e sofisticadas técnicas de peneiramento), passaram a assar pão e a distribuí-lo

em fazendas vizinhas e pequenos povoados. Esse prolongamento das padarias artesanais para as áreas rurais do território drenou novas fontes de mão-de-obra. Um novo tipo de trabalhador de padaria começou a aparecer; não o operário citadino dos séculos passados, mas o trabalhador campesino, trazendo consigo os valores do campo. Valores do campo significa, na França, antes de mais nada o desejo de ser patrão; juntamente com seu individualismo ferrenho, significa também uma orientação para o trabalho, um trabalho bem realizado cujos produtos levam a marca do seu produtor.

De acordo com nossa hipótese, é esse tipo de homem que foi capaz de "salvar" as padarias artesanais quando elas defrontaram com a difícil competição das padarias industriais. Visto que, sob uma aparência de continuidade, as padarias artesanais francesas sofreram uma profunda transformação. Como o negócio perdia progressivamente sua rentabilidade, os filhos dos padeiros o abandonaram. Em outros países foi provavelmente esse movimento que significou o fim das padarias artesanais. Na França, porém, apareceu socorro: os trabalhadores de padaria com valores campesinos estavam ansiosos a tomar o lugar dos filhos dos padeiros. Isso lhes custou trabalho muito árduo — tão árduo que exigiu valores não urbanos mas camponeses para iniciar a íngreme escalada da *installation*. E foi desse modo que as padarias rurais, após terem sido criadas a partir das urbanas, salvaram estas da extinção — bombeando sangue novo em suas estruturas, que se esvaziavam. Esse fluxo humano tornou possível a adaptação das padarias artesanais à nova situação, caracterizada pela permanente ameaça de uma posse do mercado pela indústria e pelo muito baixo nível econômico das padarias artesanais. A essência do processo de "reprodução" da forma artesanal deslocou-se da herança familiar para a *installation* de empregados de padarias com o auxílio daqueles que eram também seus exploradores: os donos das padarias.

A ênfase que colocamos sobre o "fator humano" pode ser demasiada. No contexto atual, porém, que testemunha a hegemonia da economia como a religião dos tempos modernos (o âmago de sua ideologia), acreditamos que essa ênfase seja proveitosa. Simples processos econômicos podem ter desempenhado um papel que não estudamos ou que não acentuamos suficientemente (por exemplo, o preço do trigo, que foi claramente mais baixo na Grã-Bretanha e no Novo Mundo do que na França devido às tarifas protecionistas deste país, que datam de 1880). Devemos, porém, estar atentos para evitar reducionismos econômicos.

Por exemplo, mostramos que a concorrência entre artesãos e indústria pelo controle do mercado de pão assume a forma de uma concorrência entre dois tipos de produtos: artesãos e indústria não preparam o mesmo tipo de pão. Isso, porém, não é uma pré-condição, mas um resultado da própria concorrência. A força do cozimento industrial reside, entre outras coisas, na durabilidade do pão industrial. O que é uma necessidade crucial para a própria produção capitalista, isto é, a possibilidade de trans-

portar seus produtos através do espaço e através do tempo, foi redefinida como uma virtude dos próprios produtos: comprá-los uma vez por semana e livrar-se das cansativas compras diárias. Mas as padarias artesanais também puderam produzir pão durável; através dos séculos esse foi o caso. Camponesas assavam grandes pães uma vez por semana, que conservavam seu sabor por mais de uma semana; também nas cidades um pão durava vários dias. Como então o típico pão artesanal de hoje, a baguete, é essencialmente "fresco", portanto um produto perecível? Simplesmente porque "o gosto do público mudou"? Ou não podemos interpretar isso como um gradual e inconsciente movimento dos próprios artesãos para a acentuação da "frescura", a característica específica do pão que a indústria não poderia incorporar em seus produtos? Citamos essa interpretação somente como um exemplo de como concorrência econômica pelo mercado (aparentemente um dos fenômenos mais puramente econômicos, já que parece desprovido de qualquer componente político) inclui aspectos não econômicos. A concorrência não se dá entre preços como tais, mas entre produtos, que são caracterizados (resumidamente falando) pelo cociente qualidade/preço; e é através da componente "qualidade" que o universo social introduz-se novamente. A "qualidade" do pão (ou seu valor de uso) está não somente em seu sabor como uma característica física, mas em seu significado simbólico e nos significados sociais que ele carrega consigo: há algum valor de uso em comprar todo dia e no mesmo local de um padeiro que se "escolheu" entre muitos. Quaisquer que sejam as palavras usadas para qualificar esse valor de uso (sociabilidade poderia ser uma delas), a compra não é somente um ato econômico, mas também uma *prática social*: socialmente falando, não é a mesma coisa comprar gêneros alimentícios, mesmo que sejam os *mesmos* gêneros alimentícios, de "seu" vendedor local ou de um supermercado, que dificilmente poderia ser concebido como "seu"⁷.

VIII

Todavia, a fim de que os parágrafos precedentes não sejam compreendidos como uma solicitação para a complementação de uma análise puramente econômica com um simbólico *supplement d'âme* (uma análise econômica "com acréscimo de alma", por assim dizer), devemos desenvolver resumidamente nossa concepção do suposto fator humano. Tal como pensamos, as relações de produção não produzem somente produtos: também produzem os homens e as mulheres que participam de sua trama. É esse segundo aspecto da produção que chamamos *la production anthroponomique*⁸.

Quando acentuamos a importância dos valores camponeses para a nova geração de empregados de padarias, empregamos a metáfora de pes-

(7) Também o jantar em família (*dîner en famille*) é ainda muito importante na França. Ele é um tipo de cerimônia diária para a celebração da Família; daí a ênfase na qualidade dessa refeição e também na origem social (tradicional X industrial) da comida dessa refeição.

(8) Tentamos em outro lugar esboçar o que poderia ser uma teoria da antroponomia; ela inclui, certamente, uma teoria "da família", ou melhor, dos vários tipos (classes) de famílias como as unidades principais de produção dos seres humanos. Ela também inclui uma teoria da *distribuição* dos seres humanos em posições sociais (denominadas, de forma algo enganosa, "mobilidade social") com ênfase na herança de capital. Desnecessário dizer, esse esforço teórico tem pouco a acrescentar à eficaz teoria do "capital humano". Veja Daniel Bertaux (1977).

soas "trazendo" valores: também poderíamos ter usado a expressão "portadores de (uma dada) cultura". Mas essas metáforas são sob certo aspecto enganadoras. Valores não são algo que os seres humanos trazem em suas costas, como uma mala de que poderiam subitamente se desfazer. Os valores estão dentro deles, no âmago de suas estruturas-psíquicas. Valores são relações sociais personificadas (relações sociais, não "sociedade" como um todo monolítico, tal como quer Parsons). Usamos essa expressão não num sentido idealista mas, ao contrário, numa tentativa de construir uma concepção do homem alicerçada na vida concreta e, se nos permitir o termo, numa filosofia materialista. Porém, materialismo não é uma filosofia da matéria. Não há nenhuma concepção materialista do homem (e da mulher) que conheçamos, mas, se houvesse uma, ela deveria considerar que o que caracteriza um homem ou uma mulher não é o seu corpo, nem mesmo sua força de trabalho, mas sua estrutura psíquica, que é muito mais rígida, muito mais estável através dos anos que seu corpo.

O corpo é superficial, quase irrelevante, exceto como portador de *energia humana* (um conceito central na teoria antroponômica). Mas a própria energia humana possui dois aspectos: o físico, o único que o marxismo vulgar considera quando fala da "força de trabalho" (que é a maneira do capitalismo, não de Marx, de definir energia humana); e o psíquico. Basta um dia para que a energia física se consuma; ela precisa ser repostada diariamente. Mas são necessários anos para se construir uma estrutura psíquica, e, uma vez formada, ela permanece altamente estável durante toda a vida. "A mente é um osso", disse um grande filósofo (Hegel), o que expressa exatamente o que queremos dizer. A mente, ou melhor, sua estrutura psíquica, não é apenas um osso, ela é o osso principal do corpo. Porém, as estruturas psíquicas de um determinado ser humano não provêm "do céu das idéias" (a ideologia circundante); elas provêm das próprias relações sociais. As relações sociais penetram o corpo, estruturam seu "fogo" psíquico; a estrutura psíquica é a estrutura social pulsando no coração do corpo⁹.

(9) A esse respeito veja Lucien Sève (1974), no qual o autor tenta (e, em nossa opinião, com êxito parcial) assentar as bases de uma teoria materialista da "personalidade". Também Bertaux (1973).

IX

Esse esboço muito resumido pode parecer extremamente abstrato (como nos primeiros contatos com uma nova teoria); verdadeiras o bastante, essas idéias teóricas foram desenvolvidas basicamente através da reflexão, sem nenhuma referência direta a observações concretas. O mais interessante, porém, é sobretudo que elas esclarecem o que acontece às padarias artesanais.

Tudo começa com o aprendizado, que é o processo através do qual um jovem inocente de 14 anos é transformado num *boulangier*. Na profissão essa palavra é empregada tanto para artesãos como para trabalhadores de padaria — a maioria deles chamando a si mesmos não de *ouvriers bou-*

langers mas simplesmente de *boulangers*. O que certamente significa algo; tanto os padeiros como os trabalhadores de padaria passaram pelo mesmo processo de transformação — o aprendizado. Ele é um processo longo e difícil. Quando começa, o garoto é ainda como massa mole de pão; ele vai à escola sem nenhum êxito e aguarda seu aniversário dos 14 anos. Quando chega esse dia, seja ele em dezembro, seja ele em março, ele deixa a escola. Seus pais conversaram com um padeiro local e acertaram oralmente as condições. O garoto então junta umas poucas coisas, despede-se de sua família e se vai. Durante três anos ele trabalhará e viverá com uma outra família.

O trabalho, como dissemos anteriormente, inicia-se no máximo às 2 da manhã. Atualmente a lei proíbe colocar um aprendiz para trabalhar antes das 6; mas, como dizem os padeiros, "se ele quer aprender o ofício, tem que levantar junto comigo". Assim sendo, às 2 horas o padeiro sobe as escadas e acorda seu aprendiz, às vezes com água fria (o sono é profundo nessa idade). Um breve café e o trabalho começa. Pegar a massa de pão, dividi-la em pequenos pedaços, pesá-los um por um; o aprendiz ainda meio adormecido aprende a realizar rapidamente — ele nunca é rápido o bastante — essas tarefas simples; sob os gritos (e as vezes chutes) do padeiro, a "massa mole" do aprendiz começa tomar forma. Fazer duzentos *croissants*, colocá-los no forno, não deixar queimar, limpar as bandejas, adquirir habilidade em passar de uma tarefa para a próxima, acompanhar duas ou três operações ao mesmo tempo (preparar a próxima fornada enquanto uma está sendo assada); aprender a organizar sozinho o trabalho, lutar contra o sono, evitar deixar um dedo ou uma mão serem apanhados por uma das máquinas; seguindo o ritmo do pão a vigília vai até o meio-dia. Isso é o que se tem que aprender; e, da mesma forma que ao final da longa noite a massa informe foi transformada em pão, ao final de três anos de aprendizado o garoto foi transformado em um padeiro. Quando a noite termina, o pão está assado, como o aprendiz.

Noite após noite, seis noites por semana (a sétima é usada para cair no sono), o ofício penetra no corpo. O mais fácil é aprender como fazer o pão: um intelectual pode fazê-lo. Mas para fazê-lo durante a noite e *rapidamente*, o corpo deve ser transformado completamente. Seu ritmo natural tem que ser invertido, o corpo deve aprender a dormir durante o dia e estar desperto nas escuras horas da noite. A velocidade dos movimentos tem que ser aumentada. Os padeiros são conhecidos por trabalharem muito rapidamente sem se cansarem (eles são facilmente contratados nas indústrias devido a essa reputação); são seus corpos que foram transformados em máquinas velozes. 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. O aprendiz é o acompanhante do padeiro, e se ele trabalha quinze horas por dia (o que é a mé-

dia), então o aprendiz terá que segui-lo. Isso significa um corpo treinado que vive às custas de seu vigor; e o treinamento, a reestruturação do corpo, é tudo do aprendizado. Desse modo pode ser dito que, enquanto os padeiros fazem o pão, o pão também faz o padeiro; se a população necessita de pão para viver, a forma artesanal necessita dos corpos dos padeiros para sobreviver. As relações de produção produzem as pessoas que as reproduzirão.

É somente compreendendo o que acontece a seus corpos numa tenra idade que se pode compreender como os jovens trabalhadores de padarias que se tornaram patrões conseguem trabalhar tão velozmente sem sofrerem um colapso. Alguns de fato o sofrem (normalmente ataques cardíacos), mas a maioria prossegue, à força, impondo a si mesmos, a suas mulheres, a seus trabalhadores e aprendizes um assustador ritmo de trabalho e de vida. Através da concorrência entre padeiros esse ritmo torna-se o ritmo de *todo* o negócio. Se considerarmos não somente uma padaria, mas 50 mil com suas longas horas de abertura e o intenso trabalho ao redor de seus fornos, tudo isso por recompensas relativamente pequenas; se considerarmos a quantidade de trabalho investido, então compreenderemos melhor por que é tão difícil para a indústria assumir o mercado do pão.

Apêndice

Nosso interesse pelas padarias artesanais teve início muitos anos atrás. Não possuíamos qualquer espécie de relação familiar ou pessoal com elas. A idéia inicial era estudar uma atividade industrial particular a fim de chegar às *relações de produção*. O projeto de Daniel era observar o funcionamento concreto das relações de classe na sociedade francesa; ele pensava que classes sociais somente podiam ser compreendidas através do estudo das *relações de classe* e que, das inúmeras formas que as relações de classe assumem, as relações de produção são aquelas que determinam todas as demais. Ele também desejava escolher uma atividade de produção cujo produto fosse bem familiar (pão, vinho ou sapatos), de forma que seu estudo das relações de classe pudesse estar vinculado de algum modo à vida cotidiana de todos.

O pão (isto é, a padaria) foi escolhido por acaso, e somente muito mais tarde sua conotação política foi compreendida. Um dos padeiros entrevistados descreveu-nos como os alemães, quando deixaram Paris em agosto de 1944, levaram todo o combustível que puderam encontrar, de sorte que não mais havia combustível para assar pão; e ele acrescentou, "quando em Paris falta pão é o caos ou talvez a revolução". Com muito orgulho ele lembrou como organizou equipes para cortar árvores dos parques e assar o pão com essa madeira verde. *Et Paris n'a pas manqué de pain!*

Durante muitos anos essa pesquisa permaneceu em estado embrionário. Autoridades acadêmicas em sociologia consideraram o tema irrelevante ("padeiros artesãos estão desaparecendo mesmo") e a abordagem, ineficiente. Daniel insistiu teimosamente em coletar relatos, e deveria saber que "nada podia ser feito com esse tipo de material". Por que não realizar um minucioso levantamento com uma amostra significativa, um bom questionário, e aplicar sua habilidade matemática numa sofisticada análise de dados quantitativos?

Se os acadêmicos não viam qualquer interesse nesse projeto de pesquisa, outros viam. Alguns estudantes ajudaram a coletar relatos de empregados de padarias, especialmente Jacqueline Dufrêne; posteriormente, Renée Colin entrevistou esposas de padeiros. Apesar do ceticismo acadêmico, pequenos fundos foram concedidos pelo CORDES (vinculado ao Commissariat au Plan) para explorar o método dos relatos de vida. Então, em 1974, propusemos ao CORDES fazer um estudo das razões pelas quais ainda existem padarias artesanais na França e não em outros países industrializados. O projeto foi aceito.

Tentamos realizar um levantamento, mas este se mostrou inviável devido à alta taxa de ausência de resposta. Não ficamos muito arrependidos com isso (a proposta de fazer um levantamento foi uma concessão). Assim, retornamos à abordagem histórico-vivencial, o que significa que coletamos relatos de vida de cerca de uma centena de pessoas em três regiões da França: Paris e seus subúrbios, um *département* dos Pireneus e uma cidade industrial no Norte da França.

Mencionamos anteriormente algumas das dificuldades do trabalho de campo (especialmente com padeiros). Quando, entretanto, aconteceu de sermos bem-sucedidos ao entrevistar um padeiro, foi normalmente fácil entrevistar outros que ele conhecesse; o mesmo com relação aos empregados de padarias.

As entrevistas foram completamente livres. Certamente sabíamos o que queríamos. Queríamos chegar ao "lado material" da trajetória da vida dos entrevistados: em que tipo de família ele ou ela nasceu, que tipo de constrangimentos sociais fez dele um padeiro, quantas horas ele trabalhou quando era um aprendiz, um jovem empregado de padaria, e assim por diante. Qual era o conteúdo concreto do trabalho. Além disso queríamos saber quais foram os vários encargos que o homem ocupou posteriormente ao aprendizado; para cada encargo tentamos obter os horários de uma semana típica. Fizemos as mesmas perguntas (relativas ao trabalho) para a situação presente. Essa convergência das questões sobre o trabalho adveio do interesse de Daniel nas relações de produção.

Os padeiros e os empregados de padarias, porém, breve nos ensinaram, através de seus relatos, que possuíam outras áreas de interesse: saúde, dinheiro, atividades extras, e outras mais. Jamais perguntamos sobre suas idéias políticas, tendo compreendido que, não importa como os padeiros

votem (e temos pouco interesse nisso), é fazendo pão diariamente e mantendo a forma artesanal viva que fazem política sem o saber.

Nossa lista de questões (extraídas do questionário que elaboramos para o levantamento que não foi realizado) sempre permaneceu implícita. Rapidamente aprendemos que algumas das melhores entrevistas, ou partes de entrevistas, aconteceram quando a pessoa entrevistada assumiu o controle da entrevista. Algumas vezes, quando isso ocorria, a pessoa acabava por falar de sua ideologia pessoal, caso em que tentávamos interromper, retornando às questões específicas sobre os fatos de sua vida passada (isso não quer dizer que não era de nosso interesse o núcleo das ideologias pessoais, ou seja, os valores pessoais, mas acreditávamos nesses valores expressos nos próprios atos da vida, nas decisões importantes mais que no discurso, onde muitas interferências externas, e entre elas a relação com o entrevistador, podiam impedir a expressão autêntica das confidências mais sinceras). Muito freqüentemente, porém, quando um homem ou uma mulher começava a contar um caso particular que certamente era importante para ele ou ela, evidenciou-se mais tarde que era importante também para nós — isto é, era relevante para uma compreensão do nível das relações sociais. Nesses momentos afortunados as pessoas como que passavam do estado de "entrevistadas" para o de observadores sociais, falando nos mesmos termos de um outro observador social (o sociólogo), para quem desejava transmitir algo que compreendeu, algo de substância sociológica.

Pouco a pouco acumulamos conhecimentos sobre a estrutura e a história das relações sociais nas padarias artesanais (Isabelle realizou a maior parte do estudo histórico). Os relatos de vida, ou melhor, as entrevistas de história de vida (raramente realizamos mais de uma entrevista, no entanto ficamos amigos de grande número de pessoas e as visitávamos de vez em quando para discutir nossas descobertas ou simplesmente para bater um papo) forneceram-nos atitudes, *práticas*; e, dos padrões de práticas reunidos, uma imagem da estrutura das relações sociais lentamente começou a surgir. Procuramos desenvolver um método, ou antes uma abordagem que rompesse com a abordagem empirista¹⁰.

A principal diferença entre o que realizamos e o empirismo não é, em primeiro lugar, o uso de uma técnica "qualitativa", as entrevistas de história de vida. É bem possível reunir dados "qualitativos" (ou melhor, não quantificáveis) de modo empirista: de fato, isso é o que ocorre com a maioria dos trabalhos "qualitativos".

Se fomos bem-sucedidos em romper com o empirismo, foi porque durante toda a extensão do trabalho de campo mantivemos nossa atenção voltada não para a técnica de observação em si mesma (o roteiro da entrevista), mas voltada para esse nível das relações sociais que procurávamos perceber e elucidar. E isso quer dizer, efetivamente, que nunca separamos o momento da coleta de dados do momento da análise de dados, tal como é feito na maioria dos manuais de metodologia. Questões e hipóteses fo-

(10) Com relação à abordagem de história de vida, ver Daniel Bertaux (1980).

ram discutidas desde o mais remoto princípio da pesquisa, entre duas entrevistas, enquanto estudávamos a história das padarias, e assim por diante, sendo que o roteiro da entrevista foi constantemente modificado no decorrer do trabalho para incluir questões que entrevistas anteriores haviam levantado.

Se a análise (reflexão?) esteve presente desde o princípio, a coleta de dados prosseguiu até o fim da pesquisa. Porque não dispúnhamos de dados quantitativos, não podíamos lançar mão de estatísticas relativamente conclusivas e deter nossa reflexão. Por exemplo, somos incapazes de especificar quantos padeiros hoje em dia são "autênticos" ex-trabalhadores de padarias (não filhos de padeiro). Se uma amostra representativa tivesse sido obtida e questionários suficientes tivessem sido colecionados, poderíamos afirmar que, digamos, 71,5% dos padeiros são "autênticos" ex-trabalhadores de padarias que se tornaram patrões. Como isso não foi feito, não sabemos se esta estatística é 40% ou 80%. Acreditamos, porém, que uma pesquisa sociológica deve se destinar a atingir o nível das relações sociais. Com nossa abordagem não podemos fornecer medidas precisas do fenômeno social, mas somos capazes de propor uma hipótese sobre os processos sociais que os produzem. Tivéssemos nós realizado esse levantamento e poderíamos apresentar estatísticas precisas, mas muito provavelmente não poderíamos ter descoberto a importância do mecanismo social através do qual padeiros aposentados arriscam todo o valor de seu negócio para permitir que jovens empregados de padaria o assumam. O que é sociologicamente relevante, uma estatística ou um processo?

Resta uma questão: como podemos estar seguros de que nossa hipótese representa corretamente o que realmente está ocorrendo?

Essa questão pode ser entendida em muitos níveis. No nível empírico, significaria dizer que, não dispondo de uma amostra significativa, não teríamos supostamente "nenhuma prova da validade de nossos dados". Nossa resposta para isso é que conduzimos as entrevistas com, por exemplo, empregados de padarias até o momento em que sentimos que novas entrevistas não nos trariam nenhum novo conhecimento ao nível das relações sociais. A propósito, o fato de ocorrer tal processo de *saturação* significa que esse nível das relações sociais de fato existe! A mesma saturação foi observada nas entrevistas com padeiros e com aprendizes; um pouco menos com esposas de padeiros porque são arrebatadas pelo processo um tanto aleatório do "amor", mas todas as entrevistas forneceram os mesmos resultados sobre a rotina do trabalho, sua dureza, e sobre os constrangimentos psicológicos do ofício. Esse processo de saturação do conhecimento significa que obtivemos seguramente uma certa representatividade, não ao nível do fenômeno mas ao nível das relações sociais que o produzem em qualquer lugar — seja em Paris, Marselha, numa pequena cidade ou num subúrbio. Acreditamos que somos capazes agora de, apenas olhando para uma padaria em qualquer parte da França, imaginar muitos dos aspectos de sua vida interior; o que para nós diz mais que precisas estatísticas.

BIBLIOGRAFIA

P.A. Baran e P.M. Sweezy. *Monopoly Capital*, Monthly Review Press, 1966.

Daniel Bertaux. Two and a Half Models of Social Structure, in W. Mueller e K.U. Mayer (orgs.) *Social Stratification and Career Mobility*, Mouton, 1973.

Daniel Bertaux. *Destins Personnels et Structure de Classe*, Press e Universitaire de France, 1977.

Daniel Bertaux. *Ecrire le Sociologie, Social Science Information*, fevereiro de 1979.

Daniel Bertaux (org.). *Biography and Society* (título provisório), SAGE, a sair.

Bernard Clavel. *La Maison des Autres*, Robert Laffont, 1962.

N. Mayer. Une Filière de Mobilité Ouvrière: l'Accès à la Petite Entreprise Artisanale et Commerciale, *Revue Française de Sociologie*, XVIII (1977), pp. 25-45.

Claude Servolin. L'Absorption de l'Agriculture dans le Mode de Production Capitaliste, in Yves Tavernier, Michel Gervais e Claude Servolin, *L'Univers Politique des Paysans dans la France Contemporaine*, Armand Colin, 1972.

Lucien Sève. *Marxisme et Théorie de la Personnalité*, Editions Sociales, 1974.

O que não quer dizer, entretanto, que estejamos certos de nossa hipótese. Como nossa ambição é descrever em profundidade as relações sociais tal como são (e tal como se transformam) fomos levados a propor várias *interpretações* dos fatos e dos processos observados. Como pesquisadores da sociedade, acreditamos ser nossa tarefa apresentar hipóteses — vivificar a imaginação sociológica. Não estamos, porém, seguros de que seja nossa incumbência *comprová-las*. Achamos preferível que caiba às pessoas das padarias examinar a validade de nossas interpretações.

Esse é o último e o maior desafio: escrever sociologia de tal modo que um grande público, e sobretudo pessoas envolvidas num estudo particular, possam compreender o que está sendo dito¹¹. Mas a maior dificuldade talvez esteja não em encontrar um legível estilo de escrita, mas em aceitar de antemão poder ser julgado por não-sociólogos. É espantoso, que se pense nisso, como os sociólogos foram até agora bem-sucedidos em furtar seus escritos a uma apreciação pública. Quando S.M. Lipset escreveu sobre "o autoritarismo da classe trabalhadora", estava confiante que nenhum trabalhador poderia formar uma opinião sobre as idéias que propunha, muito menos expressá-las publicamente. Quando um sociólogo escreve sobre algumas atitudes específicas de toda uma população, ninguém se encontra em posição de contestá-lo (exceto outro sociólogo), pois todos aparecem como indivíduos particulares em face da universalidade do discurso sociológico. Esses são dois exemplos que mostram como os sociólogos encontram-se protegidos da crítica direta das pessoas sobre as quais estão falando.

Estudando uma atividade de produção, parece que assumimos um risco: sabemos que padeiros e trabalhadores de padarias esperam por nossas conclusões. Ainda pior, recusando-se a nos proteger atrás de percentagens, agravamos nossa situação. E, tentando escrever de um modo simples (referimo-nos aqui ao livro que planejamos escrever — é óbvio que esse artigo apenas sugere a complexidade das padarias artesanais e da vida de seu pessoal), reduzimos a última defesa dos sociólogos contra a crítica do público.

Todo esse empreendimento é arriscado; mas os riscos são irrelevantes quando comparados com a aventura que é tornar a sociologia mais relevante para a sociedade, ou melhor, para os seres humanos que fazem dela o que ela é.

(11) Como uma primeira tentativa de delinear os problemas envolvidos, veja Daniel Bertaux (1978).

Daniel Bertaux é *chargé de recherche* do Centre National de la Recherche Scientifique da França. Isabelle Bertaux-Wiamé é *attachée de recherche* do Centre National de la Recherche Scientifique da França.

Novos Estudos
CEBRAP
Nº 19, dezembro 87
pp. 116-142
