

MUNDOS DO TRABALHO, MUNDOS DA VIDA: A EXPERIÊNCIA DE PADEIROS ARTESANAIS**

Severino Cabral Filho*

“A arte de narrar é uma relação alma, olho e mão: assim transforma o narrador a sua matéria, a vida humana”.

Ecléa Bosi

Resumo: Este artigo aborda a relação entre trabalho e vida social na experiência dos trabalhadores na panificação artesanal na cidade de Cajazeiras, Paraíba, Brasil. Tomando como fontes básicas os seus depoimentos orais, expressamos as suas representações elaboradas a partir do seu trabalho, e os reflexos deste sobre as suas vidas, nas quais as possibilidades de lazer estiveram subordinadas às atividades produtivas que tomaram praticamente todo o seu tempo útil.

Palavras-chave: Panificação artesanal, Trabalho, Experiência.

Abstract: This article deals with the relation between work and social life among homemade bakery's workers in the municipality of Cajazeiras, State of Paraíba, Brazil. The main source are the oral accounts, from which emerge the workers' representations as well the influences of their work in their lives. The leisure activities are subordinated to the economic activities, which occupies, most of the daily week time, leaving very little spare time.

Key words: Homemade bakery, Work, Experience.

O presente artigo, com algumas modificações é parte integrante de nossa dissertação de Mestrado intitulada “Entre a Arte e a Tecnologia:

*Severino Cabral Filho, doutorando em Sociologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal da Paraíba e Professor do Departamento de História e Geografia da Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Campina Grande, Paraíba. E-mail: cabral@terra.com.br

**O presente artigo, “Mundos do trabalho, mundos da vida: a experiência dos padeiros artesanais”, é parte integrante de nossa dissertação de Mestrado intitulada “Entre a arte e a Tecnologia: velhos padeiros, sua memória, seu trabalho, sua história”, defendida em dezembro de 1996.

Velhos Padeiros, sua Memória, seu Trabalho, sua História”, e trata das experiências dos padeiros artesanais na cidade de Cajazeiras, Estado da Paraíba, entre os anos 1940-1960.

Esse recorte cronológico se justifica pelo fato de, durante os anos 40, a atividade da panificação em Cajazeiras ter passado por um certo incremento – acompanhando o clima de crescimento econômico ali verificado em função dos sucessos da atividade cotonicultora, que, ainda gozando o prestígio de ser uma das principais atividades econômicas do Nordeste, era o grande esteio da cidade –, e um dos sinais mais evidentes disto foi a contratação de padeiros de outras cidades, sobretudo de Patos, também na Paraíba.

Os anos 60 marcam o início do declínio da panificação artesanal em Cajazeiras uma vez que é nessa década que as primeiras panificadoras mecanizadas começam a ser instaladas, acarretando a lenta morte das padarias artesanais.

Nos limites do presente artigo não há espaço para abordarmos, em termos tecnológicos e econômicos, a transição de uma para outra forma de produzir, uma vez que, interessa-nos agora, fazer uma leitura dos significados do trabalho na panificação artesanal para a vida desses homens.

A nossa principal fonte de pesquisa são os depoimentos desses padeiros que, a partir das suas narrativas, nos deram a conhecer a difícil cotidianidade que o mundo da panificação artesanal impôs às suas vidas. Nos ocupamos das suas representações acerca do seu trabalho, considerando como as suas vidas foram a partir dele organizadas.

Recorrer à memória oral e utilizá-la como documento implica numa prática inclusiva e democrática, uma vez que, em assim agindo, estamos colocando na cena da história atores sociais dela tradicionalmente excluídos e cuja existência é quase sempre ignorada. Afinal, esses documentos orais nos franqueiam acesso a experiências, desejos, valores, comportamentos e formas de vida que não se consegue capturar em outras modalidades de fontes, ainda mais quando se deseja estudar experiências de pessoas comuns.

História e memória se relacionam complementarmente e têm uma dimensão libertadora, humana. Como ensina Jacques Le Goff (1994, p. 477), “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro”.

Nesse sentido, recorrer a essa modalidade de fonte para a produção de uma memória de trabalhadores implica não apenas na ampliação das

possibilidades metodológicas de se abordar determinadas temáticas em História, mas também serve para trazer à tona experiências cruciais de homens que viveram, trabalharam e sonharam: trabalho e desejo, componentes centrais na existência desses homens.

A memória precisa ser construída. E não falamos aqui, apenas das memórias glorificadas pelas nossas instituições que são, quase sempre, monumentos históricos que foram erguidos diante de nós, para contar-nos a história dos dominadores e que tem a função, no mundo dos símbolos, de inculcar-nos uma noção celebrativa de patrimônio histórico.

Neste sentido, Judy (1990) sugere-nos uma “etnologia de urgência” que diz respeito à recuperação dos relatos orais dos velhos, diante de sua iminente morte. Se as lembranças são o material do qual a memória é construída, elas devem ser trabalhadas em função do seu desaparecimento.

Nessa perspectiva, ao libertar os velhos trabalhadores do invólucro do silêncio ao qual estão submetidos, estaremos investindo na ampliação e no enriquecimento do nosso patrimônio cultural.

Ao revelar aspectos da história sob a ótica das pessoas comuns, o pesquisador, certamente, estará contribuindo para uma possibilidade mais ampla e diversa da compreensão do desenvolvimento social e histórico. Buscar elementos no saber popular e, a partir deles construir o passado, implica em fazer o que Jim Sharpe (In: Burke, 1992) denominou de “história vista de baixo”. Tal abordagem atua em duas frentes: de um lado, corrige a história das elites, ao demonstrar a importância das camadas sociais inferiores no desenvolvimento histórico, onde “a batalha de Waterloo envolveu tanto o soldado Wheeler quanto o duque de Wellington” (1992:58).

Por outro lado, a “história vista de baixo” oferece uma abordagem alternativa, abrindo inclusive a possibilidade de uma compreensão mais rica do acontecer histórico e social, ao fundir a experiência do cotidiano das pessoas comuns com a temática dos tipos mais tradicionais de história.

Recorrer aos relatos das pessoas comuns, considerando os seus pontos-de-vista sobre o seu passado e o seu presente é uma atitude democratizante, cujo corolário é incluir na história atores sociais dela tradicionalmente excluídos e cuja existência é quase sempre ignorada. É nessa perspectiva que Paul Thompson (1992) nos sugere o recolhimento dessas memórias como um procedimento capaz de permitir a construção de um determinado período histórico, a partir das palavras daqueles que viveram e participaram deste período, de acordo com as suas referências,

isto é, tem-se aqui, a possibilidade de evitar-se o “olhar retórico de quem está de fora”, priorizando-se um passado visto por dentro, a partir das lembranças daqueles que viveram esse passado¹.

Assim, o estudo realizado parte do princípio de que as referências desses velhos padeiros determinam as suas formas de assimilar e interpretar os acontecimentos de sua época, que envolveram o seu trabalho, assim como as suas vidas em sociedade. O que queremos enfatizar é a importância dessas formas de assimilação e interpretação do acontecer histórico e social que, ao revelarem-se, apresentam-se como fontes às Ciências Sociais, que se não excluem as fontes documentais escritas - e não devem mesmo excluí-las - permitem-nos, através da oralidade, ampliar as possibilidades metodológicas, enriquecendo o campo das estratégias de investigação.

Nesse sentido, recorrer à memória através da evidência oral pode ser um método extremamente profícuo na medida em que revela as formas de ver o mundo dos atores sociais comuns, elevando-as à mesma importância atribuída às estruturas e aos lugares onde elas se desenvolvem, evidenciando, desta forma, a sua íntima vinculação.

A memória é eminentemente social e tem no passado vivido um dos seus suportes.

“No primeiro plano da memória de um grupo se destacam as lembranças dos acontecimentos e das experiências que concernem ao maior número possível de seus membros e que resultam, quer de sua própria vida, quer de suas relações com os grupos mais próximos, mais freqüentemente em contato com ele” (Halbwachs, 1990:45).

E é exatamente aqui onde se cristaliza a importância das lembranças na construção da memória. No entanto, acreditamos ser possível e coerente fazer-se uma crítica a Halbwachs, na medida em que afirma que é apenas na história vivida - e não na história aprendida - que se apóia a nossa memória. Também é na “história aprendida” que sobrevivem as tradições, a continuidade do traço cultural da sociedade, corroborando a permanência das coisas no mundo. O ato de preservação das coisas, a sua transmissibilidade, pressupõem um aprendizado, não apenas de como preservar, mas de como transmitir. Neste sentido, aprendizado e vivência imbricam-se e projetam-se de forma indissolúvel, atravessam os

¹Maria Aparecida Junqueira Veiga Gacta. A fala dos lugares perdidos: a cidade do desejo.

indivíduos e contribuem para a permanência da vida em sociedade e, portanto, da própria memória. Assim sendo, a memória, ao ser construída, assume uma dimensão de herança, na medida em que ao ser transmitida amplia-se para aqueles que a recebem. A transmissão das lembranças, portanto, processam a construção da memória, mas este processo tem a ver com o momento em que as lembranças estão sendo expressas: as circunstâncias deste momento influenciam diretamente na estruturação da memória.

A memória é, portanto, seletiva e estando a sua construção recorrentemente subordinada às circunstâncias do momento em que as lembranças são expressas pode-se concluir que ela se apresenta como fruto de um trabalho de organização. E é o indivíduo que opera este trabalho.

É somente, na medida em que o indivíduo trabalha as suas lembranças, que ele reflete o grupo social do qual faz parte e nesse movimento define o seu lugar social e as suas relações com os demais.

Nesta perspectiva, o passado não pode ser trazido ao presente tal como foi pelo rememorador. Walter Benjamin, em uma das suas Teses *Sobre o Conceito de História* afirma que “A verdadeira imagem do passado perpassa, veloz. O passado só se deixa fixar, como imagem que relampeja irreversivelmente, no momento em que é reconhecido” (1993:224).

É exatamente este reconhecimento que permite articular historicamente o passado. Para tanto, consubstancia-se um jogo de construção desse passado que é mediado pelo interessado nessa construção, no caso, o pesquisador que, através das suas perguntas provoca no narrador as suas lembranças. A partir desse pressuposto não se pode pensar a memória como conjuntos de imagens puras do passado, mas como imagens permanentemente atualizadas. O próprio Benjamin em outra das suas Teses *Sobre o Conceito de História*, sentencia que, “A história é objeto de uma construção cujo lugar não é o tempo homogêneo e vazio, mas um tempo saturado de ‘agoras’” (1993:229).

Assim, não se pode pensar num passado recomposto, mas num passado construído com referência ao presente, daí o aspecto dinâmico que Maurice Halbwachs detecta na memória, ainda que entendendo a memória como reconstrução.

“A lembrança é em larga medida uma reconstrução do passado com a ajuda de dados emprestados do presente, e além disso, preparada com outras reconstruções feitas em épocas anteriores e de onde a imagem de outrora manifestou-se já bem alterada” (1990:71).

Esta interpenetração de passado e presente na evocação dos fatos vividos significa mesmo que estas imagens novas, construídas, estão atravessadas por todo um conjunto de representações que estão a orientar a nossa consciência no momento da rememoração.

E é neste ponto que Halbwachs – não obstante reforçar o caráter social da memória – sublinha a importância do indivíduo como imprescindível para a permanência no grupo. É nos indivíduos que as lembranças afloram e tais lembranças reforçam, ao se apoiarem mutuamente, a solidariedade grupal. Portanto, é com, e no coletivo, que se estabelece esta relação, é nela que a memória é nutrida. É neste movimento de construção que a memória tende a perpetuar-se num fluxo contínuo de lembranças recorrentemente atualizadas, mas cujo grau de dizibilidade é atributo do indivíduo.

A memória se constitui e opera a partir dos impactos, dos reflexos que os acontecimentos exercem sobre os grupos, assim como sobre os indivíduos, influenciando diretamente na constituição das suas representações.

As representações são elaborações tecidas em contato direto com o tempo presente. Elas expressam as concepções que o indivíduo tem do mundo em que vive, dos reflexos das experiências vivenciadas, e onde deixam transparecer os seus valores, as suas crenças, os seus sentimentos, enfim, a sua personalidade. Assim sendo, as suas atitudes são lastreadas por esse conjunto de valores constitutivos do seu comportamento.

Essa dinamicidade característica das representações sociais, cujos substratos são as experiências vivenciadas pelos indivíduos, isto é, a ação dos sujeitos sobre os contextos nos quais estão inseridos, aponta para as condições sociais responsáveis pela emergência dessas representações. Nesse sentido, para que se possa compreender estas ações dos sujeitos é necessário que se ultrapassem os limites da apreensão dos seus níveis de educação e se verifique também a especificidade das crenças e valores convencionalmente partilhados, porque estes são fundamentais no fazer, no agir dos indivíduos. Assim, a linguagem assume um papel preponderante, na medida em que assegura a existência de um sistema de convenção social e promove a compreensão coletiva dos símbolos e significados e a comunhão de noções que os membros do grupo partilham entre si. A linguagem reafirma, portanto, o caráter social das memórias individuais e, ao mesmo tempo, permite a integração cognitiva desses valores no acontecer cotidiano propiciando a verbalização dos seus significados.

Ao narrar as suas lembranças esses homens expressam o lugar que o trabalho ocupou nas suas vidas, como ele as ordenou e estruturou. Ao construir as suas memórias, eles deixam transparecer o grau de submissão do seu cotidiano ao trabalho. Tem-se, portanto, que a necessidade de produzir, de trabalhar, orientou, em última análise, as suas vidas. Como veremos, as suas atividades relacionadas ao lazer, a vida afetiva, somente realizaram-se nos intervalos das jornadas de trabalho; as possibilidades de repouso transformaram-se num desejo quase que inatingível, na medida em que os tempos utilizáveis nessas necessidades foram requeridos pela produção, desafiando os limites de resistência física desses homens.

Estamos, portanto, diante de trabalhadores, cujos depoimentos estão atravessados pelo trabalho e, de tal forma, que as suas vidas não podem ser dissociadas da atividade produtiva. Inversamente, a história das suas vidas é a própria expressão da história do seu trabalho. Conheçamos um pouco as suas histórias, entremos no mundo da panificação artesanal.

O universo da panificação apresenta-nos uma grande diversidade de representações que definem o viver cotidiano dos seus trabalhadores.

As representações relativas à arte têm um destaque especial, uma vez que ela foi um símbolo no qual inscreveram-se todas as possibilidades dos velhos padeiros artesanais. A arte esteve lastreada pelo ‘saber fazer’, proporcionando aos seus detentores responsabilidade, poderes de mando além de autonomia.

O conhecimento das tarefas relativas ao processo produtivo configurou-se como segredos e capacidades que asseguraram um certo grau de autonomia para quem os detivesse. Desta forma, a arte assumiu uma faceta individualizante, onde o indivíduo – e apenas ele – era considerado um artista, quando capaz de executar com perfeição todas as tarefas relacionadas a uma determinada produção, um atributo do artesão padeiro, que dominava o seu trabalho desde a pesagem dos ingredientes até o cozimento do produto.

Os velhos padeiros, enquanto artistas, destacam a importância da arte e da autonomia a partir de expressões como “fazer por minha conta”, “trabalhar por minha conta”. São expressões que declaram também a responsabilidade assumida com relação ao processo de trabalho, onde se sublinha o pronome pessoal na primeira pessoa do singular e os verbos que o acompanham têm, nesse contexto, o sinônimo de fazer: exprimem ação, criação, produção, trabalho. Expressam não somente autonomia,

mas também a auto-realização profissional, evidenciando o caráter artesanal do seu trabalho e o indistigável orgulho por ter, ele próprio, conhecimento de todas as etapas necessárias para a sua execução.

Nesse sentido, vão os depoimentos do Seu Saora e do Seu Esmero, velhos padeiros artesanais.

“Trabalhei um mês já prá Zeca da Padaria, eu trabalhei um mês. Depois de um mês eu fui trabalhar por minha conta, fazendo pão recife, bolinhos - que aqui não faziam - e eu fazia pão recife e bolo. (Seu Saora)”.

“Eu fazia tudo: eu cortava manual, boleava e tendia com os dedos... eu toda vida fui um pouco experiente e era ligeiro fazendo pão, bolacha comum, bolacha peteca...” (Seu Esmero).

Arte, mestrança, inteligência e o orgulho pela profissão estiveram imbricados.

“Tinha padeiro que sabia fazer muita qualidade de coisa, inventava. Outros não sabiam. Aquele que tinha inteligência sempre não faltava trabalho prá ele, era chamado prá outras casas que pagava melhor”.

“A vista que aqui em Cajazeiras não tinha nada fomos nós que inventamos tudo. Aqui não tinha nem uma bolacha preta feita de mel de rapadura. Quem primeiro fez aqui foi Macilon, que veio de Patos morar aqui. Já Saora foi quem primeiro fez pão recife aqui...” (Seu Esmero)”.

“Você sabe o valor que tem o pão de Saora aqui em Cajazeiras. Mas sabe por que? Porque eu primei por isto. Eu primei para fazer um trabalho que realmente representasse a minha pessoa e representasse o pão de Cajazeiras” (Seu Saora).

A arte era expressa através do trabalho, do fazer que fluía das suas mãos, da sua experiência, corporificados no mestre.

“O artista era o mestre. Ora, pegar a farinha, a água, sal, açúcar e fermento e transformar tudo isto em pão é preciso ter conhecimento porque o mestre conhecia tudo. Sabia de tudo: pesar, mexer, sabia o tempo do descanso da massa... cortar, bolear, tender e assar... é preciso ter muita arte. Tá certo que tinha os ajudantes, mas os ajudantes só ajudavam, não sabia de tudo que o mestre sabia, eles sabia de umas coisas e outras não” (Seu Saora).

“O mestre era um artista da época, rapaz. Eu acho que é porque eram poucos que sabia o que ele sabia. Então eles eram considerado quase como um herói” (Francisco Maxixe).

Arte e responsabilidade caminharam juntos. Ter responsabilidade representou “caprichar” na realização da produção e, da mesma forma um grande cuidado com o material do patrão.

“... aí eu assumi a responsabilidade da masseira e dei certo no serviço, terminei trabalhando muitos anos” (Seu Esmero).

“Ah! O mestre tinha que ter muita responsabilidade. Tudo ali na padaria ficava na responsabilidade dele. Se sumisse alguma coisa ele é quem ia responder; se o pão saísse ruim o patrão ia ‘chiar’ era com ele” (Joacil).

“Eu trabalhei cinqüenta e um ano e em fermentação de calda² e nunca tirei um pão azedo, porque eu tinha cuidado; se é calda se conserva ela, tendo cuidado, tudo limpinho, tudo aseado, fazia aquilo na hora porque passou da hora ela azeda; se azedou, azeda o pão. Dá prejuízo” (Seu Esmero).

A representação sobre a qualidade do produto materializa-se na importância social e profissional que o padeiro assumiu. Dois sinais exteriores demonstram este fato: um, o poder dos padeiros de negociar os seus salários junto aos seus patrões, o outro, manifesta-se na fala de Seu Saora. “Quando o padeiro era bom o dono da padaria apresentava ele às pessoas importantes da cidade”.

Tem-se, portanto, que o produto de qualidade manifesta-se com a arte do padeiro, com a sua criação, como um símbolo do seu valor e o fato de ele ser apresentado às pessoas importantes da cidade é uma declaração explícita do reconhecimento da sua importância que, neste caso, ultrapassou os limites do âmbito profissional para atingir o domínio público.

Mas, a arte também significou um ‘salvo-conduto’ para o artesão padeiro. Enquanto experiência acumulada no próprio movimento do fazer cotidiano, ela expressou autonomia, dignidade. A fala do Seu Saora expressa, de forma inequívoca, esta relação entre arte e autonomia.

² O fermento de calda, segundo Seu Esmero, é uma mistura que envolve ácido tartárico, levedo de cerveja, sal açúcar, creme e cevada, preparado pelos mestres padeiros. A calda antecedeu o fermento industrializado.

“Quando eu saía de uma padaria porque estava ganhando pouco ou por qualquer outra coisa, eu fazia um forminho na minha casa e fazia as minhas coisas: eu comprava banha de porco para passar nas assadeiras e fazia ‘sonho de noiva’ que era um pão redondo, coberto com açúcar, fazia pão recife... Quem tem arte é assim”.

Certamente, em função dos muitos obstáculos colocados para a transmissibilidade dos saberes na panificação artesanal, o atributo da arte esteve restrito a um número reduzido de mestres. Esses saberes, realmente, constituíram-se em passaportes capazes de conduzir a quem os detivesse, para maiores possibilidades de ascensão social e de sobrevivência. Nesse sentido, as padarias artesanais também representaram um locus onde proliferaram as mágoas e os ressentimentos.

As padarias artesanais significaram, com relação ao mundo exterior, micro-cosmos, onde as tensões e conflitos verificados no seu interior foram uma representação localizada das lutas pela sobrevivência que marcaram - e ainda marcam - a nossa sociedade em escala mais ampla. Seguindo Sidney Chalhoub,

“... é importante entender de que forma as determinações históricas mais amplas interferem, ao mesmo tempo em que se forjam, nas situações micro-históricas concretas e, a longo prazo, apontam os vencedores da luta cotidiana pela sobrevivência e pelas possibilidades de ascensão social entre os trabalhadores” (CHALHOUB, 1986 : 57-58) .

Neste sentido, é necessário que se procure “ver por dentro” as relações pessoais estabelecidas nestes micro-cosmos. Foram situações que extrapolaram as relações de produção e que por estas foram gestadas. Aqui, os conflitos e tensões foram expressos de forma crua, rasgando a carne: sobretudo daqueles que estavam se iniciando na profissão e naqueles ajudantes que se colocavam num patamar inferior na escala hierárquica verificada nas unidades produtivas voltadas para a panificação artesanal.

O próprio ritual de iniciação dos aprendizes, emblematizados nos trotes (manifestações antigas e características nas atividades artesanais)³, aponta para uma recepção nada amistosa destes elementos pelo mundo do trabalho.

O padeiro Francisco Maxixe nos apresenta um desses trotes, narrando a sua própria experiência.

³ Ver a este respeito, Darnton, (1986).

“Era assim: você chegava na padaria prá trabalhar no primeiro dia aí o padeiro ou um dos ajudantes dos mais antigos dizia: ‘vá na padaria de Fulano de Tal buscar a bainha da palheta’. Aí você ia. Quando chegava lá na padaria que ele tinha mandado, o padeiro ou o ajudante de lá dizia: ‘não tá mais aqui não, tá na padaria de Sicrano’. Aí lá ia você andar de novo. Quando chegava lá mandavam você em outra padaria. Você andava a cidade todinha e nunca encontrava a bainha da palheta porque não existe bainha prá palheta. Mas a gente não sabia disso e andava a cidade todinha. Era desse jeito: todo aprendiz passava por estas coisas. A gente pensava que estava agradando, procurando trabalhar e no fim fazia o papel de besta, sem querer”.

Esta fala nos remete a existência de códigos de controle e hierarquização cujas raízes estão presas à tradição. Fica evidente que os trotes, simbolicamente, tinham a função de submeter o trabalhador aprendiz a esses códigos de obediência e respeito aos trabalhadores mais antigos, ainda que isto significasse a tentativa de cumprir ordens absurdas, de tentar realizar tarefas impossíveis. Nesse caso os aprendizes simplesmente procuravam o que não existia.⁴

A busca da ascensão, da aprendizagem da arte na panificação incutiu nesses trabalhadores, desde logo, a certeza da imprescindibilidade da obediência e do respeito.

A competição, a intriga, o despeito e a inveja também se fizeram presentes nesse micro-cosmo social representado nas padarias artesanais. As difíceis possibilidades de ascensão profissional e social, a necessidade inadiável de apreensão dos saberes assim como o próprio processo de trabalho que, por si só, já era bastante cruel, foram combustíveis suficientes para fazer desencadear a explosão, em inúmeros momentos, de cenas de violência.

Nesse sentido, a violência foi instaurada como um componente impresso nos códigos de conduta que regeram o processo de trabalho na panificação artesanal. Os depoimentos por nós recolhidos apontam para uma espécie de convenção entre os artesãos padeiros da necessidade dos “relâmpagos”, dos “papagaios”, dos “mosquitos”...⁵

O trabalho diuturno quase que ininterrupto aqui verificado esteve sempre na contra mão dos limites físicos destes trabalhadores. Assim, a

⁴ A palheta é um instrumento de trabalho através do qual o padeiro leva o pão ao forno. Não existe uma bainha – ou capa – para ele. Essa exigência era um trote dos trabalhadores mais antigos com os iniciantes.

⁵ Na página seguinte estão as representações dos “relâmpagos”, “papagaios” e “mosquitos”.

possibilidade de dormir constituiu-se como um desejo bastante remoto e as imagens da padaria trazidas até nós por esses velhos padeiros deixam transparecer que o desejo e a necessidade de dormir foram razões suficientemente fortes para dar origem a violências, a brigas. O repouso, definitivamente, esteve proibido. A necessidade de produzir, o sentimento de responsabilidade para com o patrão assim como formas de produzir artesanais totalmente desvinculadas de mecanismos automáticos foram as razões centrais que explicam tão prolongadas jornadas de trabalho.

“Olha, muitas vezes eu saía da padaria, ia andando e barruava nos postes, sem ver nada de tanto sono. A gente só via aquela pasta cinzenta na nossa frente. Era demais. Mas a gente tinha que trabalhar, tinha aquela responsabilidade porque você estava ganhando prá fazer aquilo e não é como hoje em dia que tem todo tipo de maquinário. E aquilo era a nossa profissão, eu não sabia fazer outra coisa” (Jamaci).

Foi, portanto, neste universo onde não havia tempo prá sonhar que o ato ou a tentativa de dormir transformaram-se em atitudes antagônicas em relação à necessidade da produção. Atitude que atraiu para si, cruéis penalizações, sobretudo para os trabalhadores menos habilitados, ou ajudantes. Aqui se verbalizam os ressentimentos e as mágoas geradas no ambiente de trabalho.

“Não precisava muita coisa prá gente dormir não. Só bastava a gente se deitar no chão ou em cima de uma tábua daqueles que já estava dormindo. Aí acordava de supetão porque ou o mestre ou os outros já acordavam você de forma violenta. Jogava um “relâmpago” na sua cara... o relâmpago era assim: tinha o candeeiro aí botava o candeeiro assim na mão e jogava a farinha. A farinha pegava fogo que nem gasolina em busca do cara. Aí o cara metia dos pés...”

“Tinha também o “papagaio”. O “papagaio” era um pano com querosene: amarrava no pé do cara que estava dormindo aí tocava fogo. O cara acordava que nem um doido, gritando e pulando num pé só” (Francisco Maxixe).

“Olhe, tinha um tipo de relâmpago que era o seguinte: o ajudante subia prá abrir o forno lá em cima, mas, coitado, estava com tanto sono que lá mesmo pegava no sono. Aí o padeiro ou outro qualquer pegava um punhado de farinha e botava o candeeiro na frente aí jogava a farinha no fogo do candeeiro. Ia direto na cabeça do pobre que estava dormindo. E tinha o “mosquito” que era assim: às vezes o que estava arrumando o pão se encostava na tenderia ou nas tábuas e já estava dormindo. Aí o padeiro

ou outro pegava um palito de fósforo, acendia e encostava no braço do camarada. Aquilo doía até na alma. Às vezes dava uma briguinha ou coisa mas os outros não deixavam brigar não. Eles sabiam que aquilo era com a finalidade do camarada não dormir. Era assim” (Seu Saora).

O exercício da violência constituiu-se, portanto, como um elemento definidor na introjeção de normas e comportamentos no universo panificador artesanal, contribuindo para a formação de uma determinada ética do trabalho, cuja precariedade expressa as condições materiais que esses trabalhadores vivenciaram, fazendo vir à tona as suas formas de pensar e agir. Não é por acaso que o trabalho aqui realizado está recorrentemente associado à escravidão pelos nossos informantes.

Foi essa experiência de trabalho quase que ininterrupto que configurou essa representação sobre escravidão. Explícita-se a hierarquização do processo produtivo: as expressões “escravo” e “liberto” são significativas desta situação.

“Olha, ajudante de padaria era que nem um bando de escravo” (Francisco Maxixe).

“Os donos dava as quantidades que era prá fazer e quem fazia era eu que era o mestre. E o mestre mandava nos ajudantes. É exatamente quem manda é o mestre: na hora do serviço ele mandava nos operários. Quando acabava o serviço tudo era liberto”⁶. (Seu Esmero).

São expressões que nos remetem às nossas tradições escravocratas durante as quais o trabalho manual tinha uma forte conotação negativa. Era, em grande parte, atividade destinada a seres inferiores, a escravos. Portanto, os termos “escravo” e “liberto” trazem para a cotidianidade da panificação artesanal esse caráter negativo atribuído ao trabalho e cujo significado maior é o sofrimento.

O mestre, a partir do seu domínio técnico, do seu saber e da sua experiência desempenhou a básica função de controlar os seus ajudantes; neste caso, ele agiu como um legítimo intermediário do patrão, deixando transparecer certa identidade de interesses entre ambos: identidade esta, legitimada pelo senso de responsabilidade para com a produção do patrão. Todavia, as suas informações deixam transparecer que os seus salários não correspondiam à responsabilidade assumida no âmbito da produção.

⁶ Os grifos são nossos.

As representações acerca destes, apresentam-nos valores múltiplos e que nortearam a vida profissional destes artesãos da panificação.

A primeira constatação é de que existia uma diferenciação salarial interna que configura a base hierárquica das unidades produtivas, onde o volume dos salários era diretamente proporcional aos graus de apreensão dos saberes.

De qualquer forma, há um reconhecimento unânime do nível de insuficiência destes salários.

“O salário era, como se diz, muito pequeno. Um padeiro muito bom ganhava entre cento e oitenta e duzentos mil réis por mês; um ajudante prático, dezoito mil réis por semana, e um ajudante, quinze mil réis por semana” (Seu Saora).

Os salários dos trabalhadores na panificação, de forma geral, ofereciam um pobre poder de compra. Mesmo para custear as necessidades mais básicas esses ganhos eram considerados insuficientes.

Na literatura regional do Nordeste, essa precariedade se expressa em José Lins do Rego (1984). No livro “O Moleque Ricardo”, o autor nos apresenta o baixo nível de vida dos padeiros na cidade de Recife nos anos 20, e como os problemas relacionados aos seus salários fizeram desencadear uma greve da categoria.

Com a sua dissertação de mestrado sobre os padeiros e forneiros em Belém do Pará entre os anos de 1940 a 1954, Fontes (1993) aponta as questões salariais e as precárias condições de trabalho como as razões que fizeram desencadear uma greve entre esses trabalhadores no ano de 1941.

Em Porto Alegre, nos anos 30, os padeiros realizaram uma greve por melhores condições de trabalho e salários. O detonador deste movimento foi o descumprimento da Legislação Trabalhista pelos panificadores (Fortes, 1993).

Entre os nossos padeiros as representações sobre os seus salários - “salários terríveis” - nos apresentam uma dimensão da qualidade de vida experimentada por estes homens que certamente se agravava mais, na medida em que eram destituídos de sindicatos ou qualquer organização de ajuda mútua, o que certamente impedia uma luta mais organizada contra a exploração a qual estavam submetidos.

“... não tinha jeito não: o salário era terrível e não dava mesmo quando a gente era solteiro. Trabalhava a semana inteira e não dava prá comprar

uma roupa... tinha que ajudar em casa. Aí não tinha jeito” (Francisco Maxixe).

Essas declarações acerca de salários lançam luzes sobre uma noção de justiça e de direito quase que comumente compartilhados entre esses trabalhadores e que fogem aos conceitos institucionalizados pelos manuais de Direito e, por outro lado, representam uma forma de ação direta contra a inobservância dos patrões em relação à Legislação Trabalhista.

Tais concepções de direito e justiça justificam, por exemplo, pequenos desvios de produtos e ingredientes para o consumo doméstico. Essa prática certamente representa uma complementação salarial informal e pode também ser interpretada como um libelo contra a exploração sofrida no âmbito da produção, principalmente pelos ajudantes dos padeiros uma vez que a estes era por demais restrita a quantidade de pães permitida para a sua própria alimentação⁷.

“O mestre tinha direito de levar prá casa o pão, ovos, margarina, farinha... quem levava isso era o mestre. O ajudante não tinha direito não aí passava a mão escondido” (Francisco Maxixe).

“Mas o direito mesmo que o ajudante tinha era de levar três ou quatro pão, às vezes cinco. O mestre tinha mais, os outros tinha a quantidade de pão quatro ou cinco. Se levasse a mais já estava passando a mão de gato” (Seu Esmero).

Esse velho padeiro deixa transparecer de forma clara uma grande afinidade de interesses entre ele e o seu patrão.

“Os padeiros mesmo que eu trabalhei em qualquer canto eu mesmo nunca peguei. A quantia que ele levava era a quantia que o dono dava, e o mestre era quem entregava. A mão de gato eles faziam escondido, ninguém via, quem faz escondido ninguém vê, quem vai roubar só rouba escondido. Se ele queria levar uma coisa a mais não tirava prá eu ver, sabia que não dava certo. Tirava que eu não visse, se eu visse eu reclamava e dizia logo a ele: “Por essa vez eu lhe reclamo, outra vez parto para o dono” (Seu Esmero).

⁷ E. P. Thompson, no livro *Senhores e Caçadores* traça um brilhante painel do conflito havido na Inglaterra do século XVIII entre os pobres do campo – que se valiam do direito comunal para a exploração dos campos e florestas – e os senhores de terras, que começavam a amparar-se em um sistema legal que começava a tomar corpo, normatizando as relações de propriedade da terra entre os ingleses.

Essas falas, gestos e a expressão fisionômica crispada assumida pelo nosso informante demonstram que estes desvios de produtos e ingredientes significaram um intrincado conflito em que alguns mestres que pensavam como ele tiveram que enfrentar em nome do patrão. Certamente esta foi uma situação que em muito contribuiu para a animosidade entre estes trabalhadores e para o aprofundamento dos antagonismos.

Eis, portanto, o estabelecimento de um conflito onde estão expressas as assimilações de valores contraditórios. Do lado dos ajudantes das padarias a dimensão da necessidade os impunha a prática da “mão de gato” ou de “passar a mão escondido”; o mestre interpreta essas práticas como roubo, desonestidade. Todavia, assim entendemos, esta prática deve ser pensada como um ato de resistência, possível dentro deste contexto, considerando que estes trabalhadores não tinham acesso a canais institucionais de luta.

O que os trabalhadores não recebiam em forma de salário, tomavam, “passavam a mão escondido”, como forma de compensação; e essa prática tornou-se um ato frequente para a categoria, criatura das relações materiais de produção que na sua trajetória produziu uma situação paradoxal na qual a fome conviveu cotidianamente com o pão.

“Olha, eu trabalhei numa padaria aqui em Cajazeiras mas eu não aguentei nem três meses: você trabalhava o dia todo, ganhava uma mixaria e ainda por cima o dono da padaria mal lhe dava comida; era muito pouca a comida. Então o jeito que teve foi sair porque eu não ia morrer de fome” (Francisco Maxixe).

Assim, tem-se um quadro onde as cores fortes dos desejos e necessidades dos trabalhadores subalternos opõem-se radicalmente àquelas que expressam os interesses mais imediatos dos seus patrões, escudados que eram por alguns dos seus mestres. São formas de pensar e agir distintas mais que nos remetem a forja de uma experiência atravessada pela vivência cotidiana, onde a expectativa de se atingir uma vida material mais condigna permeou todas estas ações, onde os espaços das padarias serviram de palco nesta representação micro-cósmica da vida social em escala mais ampla. Aqui esses valores foram efetivamente vividos ao mesmo tempo que incorporados e traduziram a negação de uma determinada situação vivida.

No entanto houve mestres que se aproximaram mais dos seus ajudantes, estabelecendo com estes laços mais fortes de cumplicidade. O Seu Saora, sorrindo, nos fala de mestres padeiros que ridicularizaram

seus patrões ao pedir ingredientes desnecessários para a produção de pães.

“Eu conheci padeiro que quando o patrão não conhecia de padaria aí o padeiro pedia queijo e doce prá botar no pão. Eles diziam que era prá o pão ficar mais gostoso, um pão mais bonito. Ora, quando o patrão trazia o queijo e o doce que ia embora aí ele dizia: ‘Agora nós vamos comer só do bom’”.

Para além de uma possível interpretação a um nível simbólico dessa fala - ridicularizar e enganar ao patrão ignorante - ela aponta para o baixo nível de consumo desses trabalhadores, flagra a sua esperteza ao criar estratégias para uma melhor sobrevivência e denuncia as suas precárias condições de existência. Parece que para eles ter acesso ao queijo e ao doce, “comer só do bom”, constituiu-se num desejo praticamente inatingível; os seus salários eram incompatíveis com a realização das suas necessidades mais básicas.

Os depoimentos desses trabalhadores expressam também as suas precárias condições de moradia. As suas residências se constituíram, quase sempre, em humildes casebres nas regiões periféricas da cidade, mas que eles não freqüentavam com a assiduidade desejada: a disciplina do trabalho os afastou irremediavelmente dos seus lares. Assim, a padaria, para além de locus produtivo, transformou-se também em local de moradia quase que permanente. Nesse sentido, trabalho significou também afastamento doméstico.

“Ora, se morava na padaria. Como é que ia fazer? Quem quisesse ir prá casa tinha que se responsabilizar pela hora de vir trabalhar. Tinha os mestres que tinha despertador, mais a maior parte dormia na padaria que era prá na hora de começar a trabalhar já estar pronto. A gente muitas vezes nem em casa ia, não ia nem fazer refeição em casa, fazia na padaria mesmo, cozinhava ali mesmo porque não dava tempo. Se trabalhava demais”. (Seu Saora).

Na medida em que as relações de produção impunham esta separação do trabalhador com o seu espaço doméstico gerava problemas de ordem pessoal que refletia nas relações familiares e afetivas.

“Lá na padaria a gente trabalhava todo santo dia: era de domingo a domingo. E não tinha esse negócio não: era direto que nem cantiga de

grilo e o cara mal ia em casa. Prá quem era casado era pior ainda porque o cara mal ia em casa ver a mulher, os filhos...” (Francisco Maxixe).

Entre os padeiros com os quais trabalhamos, a introjeção dos ritmos do trabalho característicos desse processo de produção com o seu volume intenso, somado a má alimentação, incidiram negativamente também sobre a sua saúde: doenças na visão, no coração, na coluna, nas mãos, são atribuídas ao pesado trabalho nas padarias artesanais.

“Eu adoeci e fui aposentado: o que fiz no tempo de novo não faço hoje porque estou aleijado e cego de um olho que foi por causa da luz do candeeiro. Forno de barro e luz de candeeiro é ruim prá vista. E se eu tivesse as mãos sadias ainda hoje fazia o que fiz quando era novo, dentro de padaria ou dentro de panificadora mesmo”(Seu Esmero).

“Eu conheci muitos colegas de padaria que ficaram doentes por causa do trabalho: Dunga Cego cegou forneando pão, Luciano morreu do coração... aquilo foi a quentura do forno, o cara também passava mal, não comia bem nem nada e assim teve muitos”(Francisco Maxixe).

O item higiene, sempre problemático com relação às padarias artesanais, é também revisitado.

“Não tinha muita higiene não. A única coisa que era limpa mesmo era a masseira, tinha que ser bem limpa. O cilindro⁸ era limpo e a tendedeira também. O salão de trabalho passava uma vassoura lá, o mestre também não reclamava muito sobre isso não. Quando terminava, tomava um banho por ali mesmo com um caneco, era num pote a água. Vestia a roupa molhada mesmo porque não tinha nada pra enxugar, não tinha nem toalha nem nada. Saía parecendo um doido no meio da rua” (Francisco Maxixe).

Tratamento diferenciado junto aos seus patrões certamente tiveram os mestres. Já foi anteriormente explicitado a convergência e identidade de interesses havida entre ambos. Na realidade tal situação lança luzes sobre uma relação mais ampla: a de um paternalismo - onde o patrão mesclou a autoridade com uma boa dose de proteção.

⁸O Cilindro é um instrumento de trabalho (que antes do advento da energia elétrica era movido à tração humana nas padarias artesanais) cuja finalidade é adequar a espessura das massas de trigo para os produtos aos quais se destina. A tendedeira é uma grande mesa de madeira sobre a qual se realizavam várias das tarefas na panificação artesanal.

“O mestre, eu pelo menos, nunca vi eles negociar o salário deles; ninguém sabia nem quanto eles ganhava. Eles deviam ganhar melhor, mais, mas era tudo escondido” (Francisco Maxixe).

“Eu mais compadre João trabalhava lá em Zeca, aí ele soube que Zé Machado estava abrindo uma padaria e eu mais compadre João ia trabalhar prá ele porque nós já tinha trabalhado em Patos prá ele. Aí Zeca dispensou a gente. Aí eu disse a Zé Machado e ele disse: ‘ não tem nada não. Pode ficar vindo buscar o dinheiro da feira aqui na quarta e no sábado.’ Nós passamos vinte e oito dias parados e o velho dava o dinheiro prá eu e compadre João, com vinte e oito dias é que nós fomos trabalhar lá. Nós começamos trabalhar aí ele disse: ‘Pronto. Vocês vão começar a ganhar de hoje, também não estão me devendo nada’. O velho era muito bom para mim” (Seu Esmero).

Esta proteção dedicada ao mestre pelo seu patrão tem a ver com a sua importância para a realização da produção. Na medida em que os mestres padeiros constituíram-se como uma mão de obra qualificada e rara no mercado de trabalho, é possível interpretar a proteção recebida como um reflexo da autonomia deste trabalhador com relação ao processo produtivo, o que permitiu que o seu saber exercesse algum poder de pressão no que diz respeito aos seus salários.

“Quando o empregador gostava do operário sempre fazia o salário que desse para sua manutenção. Os empregadores de antigamente tinha que cativar o padeiro porque não é como a época de hoje que tem padeiro demais, não é? Nessa época, quando faltava um padeiro era obrigado ir procurar longe, e então eles tendo um padeiro bom fazia o seu salário”.

Esta fala nos permite uma distinção entre o operário (que somos tentados a interpretar, mesmo que correndo o risco de incorrerem em equívoco, como o ajudante de padeiro) e o padeiro. O primeiro tinha que “cair nas graças” do patrão para conquistar um salário melhor; o segundo é idealizado como um trabalhador a quem o patrão precisa agradar, cativar.

Todavia, o volume destes salários sempre esteve aquém das suas necessidades; assim sendo, se o mestre tem o salário aumentado isto nada mais reflete que o grau de responsabilidade que ele tinha para com a produção, e se estes salários são representados como insuficientes, o poder de barganha dos mestres limitou-se lhes proporcionar o mínimo necessário a sua reprodução.

Dentro das suas possibilidades, estes trabalhadores, sobretudo os

auxiliares, criaram estratégias para resistir ao trabalho ininterrupto. Nesse sentido, o ato de cantar durante a realização das tarefas nas padarias ou mesmo nos seus curtos intervalos, é rememorado como uma forma de mantê-los acordados. Os instrumentos de trabalho funcionaram também como instrumentos de percussão, fundindo, num mesmo movimento, o ritmo das canções com o ritmo do trabalho.

São canções que falam do trabalho, do sofrimento, do desejo pelas mulheres, da possibilidade de dormir e expressam também a autovalorização do padeiro.

“Mamãe eu estava dormindo
Quem me acordou foi Inês
Mamãe eu estava dormindo
Quem me acordou foi Inês
Acorda, Saora, acorda
Prá mexer o pão francês”.

“Mamãe eu estava dormindo
Quem me acordou foi Maria
Mamãe eu estava dormindo
Quem me acordou foi Maria
Acorda, Saora, acorda
Prá mexer a regalia”.

“Mamãe eu quero me casar
Oh! minha filha você diga com quem
Mamãe eu quero me casar.
Oh! minha filha você diga com quem
Eu quero me casar com um padeiro
Oh! minha filha você se casa bem”
(Seu Saora).

“O mestre Joacil é amante do seu trabalho
Não precisa de ensaio e de ensino de ninguém” (Joacil).
“Mulher de cabaré não tem amor sincero
Mulher de cabaré eu amo mais não quero” (Luciano).

Cantar significou uma válvula de escape para as tensões e conflitos havidos nas padarias na medida em que ajudava os trabalhadores a suportarem a jornada de trabalho.

As possibilidades de lazer foram outro tópico extremamente caro aos trabalhadores da panificação artesanal. O trabalho tendeu também a

privá-los desta necessidade básica, interferindo mesmo nas suas relações afetivas de tal forma a reafirmar a sua centralidade na vida destes homens.

“Naquele tempo Cajazeiras já tinha cinema, parque de diversão e futebol e tinha clube também. Mas ninguém tinha o direito de ir não e principalmente no cinema que era de noite, era na hora do cara tá trabalhando. Era de noite e ninguém tinha o direito de ir não. Você tinha a obrigação mesmo no domingo de entrar de serviço e no domingo... eu era novo nesse tempo. Você não tinha o direito de ficar com a namorada ou se divertir no domingo, você tinha que entrar no serviço. Então eu achava ruim e numa hora dessas você se enfeza.” (Francisco Maxixe).

As poucas possibilidades de lazer estiveram diretamente submissas ao tempo do trabalho: apenas nos breves espaços de tempo entre uma e outra atividade da jornada de trabalho é que os padeiros e ajudantes podiam voltar-se para a diversão. As preocupações com o trabalho, com a responsabilidade, estiveram, no entanto, sempre presentes mesmo na hora do lazer, e de tal forma que os padeiros criaram nesse espaço uma maneira alternativa de marcar o tempo. Desconfiados da precisão dos relógios e dos despertadores eles utilizaram o próprio material com que trabalhavam para contar o seu tempo.

“Diversão... nas horas vagas a gente saía. Porque padaria tem isso: o pão com fermentação de calda tem aquele horário de masseira; nós prá ir andar pegava um pedacinho daquela massa, punha dentro da caixa de fósforo e ia andar, farrar... quando aquele pedacinho de massa estava bem em cima da caixa de fósforo estava a hora de nós voltar porque a massa estava boa. Tinha despertador... a massa esfria com quatro horas de masseira, uma hipótese. Tinha que cortar a massa com quatro horas; com três horas e quarenta minutos a gente tinha que tá ali prá nas quatro horas cortar... eu mesmo nunca confiava no horário do despertador e punha aquele pedacinho de massa dentro da caixa de fósforo, botava no bolso e saía com ele. Ai ia farrar, beber, andar. Ai dava três horas e meia... faz três e meia que nos encerramos a massa tinha dia em que demorava mais um pedacinho achando boa a farra. Demorava mais um pedacinho aí quando dava três e quarenta ou três e quarenta e cinco nós chegava lá; porque a fermentação de calda tem isso também: passando da hora de cortar o pão aí já fica azedo” (Seu Esmero).

Foi, portanto, o tempo necessário de descanso para as massas que os padeiros e ajudantes utilizaram para o seu lazer; foram atividades que representam uma resistência possível ao trabalho, cujas características

aproximam-se das experiências dos trabalhadores ingleses na trajetória de formação da sua classe: ir ao cabaré, farrar, beber...

“Cabaré? Vixe Maria! Era ter uma folguinha e eles subia tudo de cabeça acima. Era o ponto de encontro deles era lá. Iam era tudo: tanto ia o solteiro como ia o casado. Ia era tudo. O jeito de se divertir era esse e assim mesmo com sono: era mais beber, dançar era mais se divertir. E ele tinha que voltar a meia noite, tinha que voltar, não podia passar de meia noite. E quando voltava além de vim com sono, bêbado ele tinha que fazer o serviço... eu acho que era Deus que ajudava. Os caras era práticos. Então até mesmo bêbados eles fazia o serviço” (Francisco Maxixe).

O momento da diversão era o tempo de estar liberto. Aqui, a turma toda participava como companheiros; os conflitos havidos quando da jornada de trabalho eram aparentemente esquecidos nesses instantes.

“Bem, o mestre com os ajudantes lá fora nós era tudo igual prá brincar, prá farrar, prá andar nas horas vagas. Lá fora não tinha esse negócio não. Só tinha responsabilidade na hora do serviço: chegou a hora tinha que estar tudo ali. As diversões era tudo que a gente queria fazer: ia tomar cachaça, ia prá aqueles bar. Lá em Patos mesmo saía quatro, cinco, seis colega de padaria e ia pro “Chanteclair”... era um bar que tinha lá, uma diversão boa. Lá tinha uma ribaçã assada prá gente tirar o gosto com cachaça. De noite a gente ia atrás da farrá que a gente gostava, . Eu mesmo, lá no “Chanteclair”, quando eu chegava, tinha uma dona lá que sempre, sempre separava uma ribaçã assada prá eu e quase toda noite nós ia. Só cortava a massa, cortava onze horas, dez e meia então ia prá lá tomar umas pinga com ribaçã. Lá em Patos mesmo teve época de dia de domingo de se juntar na rua dos Pereiro vinte e oito padeiro, tudo farrando, bebendo cachaça; vinte e oito padeiros, tudo colega, não tinha inimidade com ninguém” (Seu Esmero).

“Ora, a padaria de Zuzú era ali na rua Engenheiro Carlos Pires de Sá e os cabaré era tudo ali arrudiado. Quando tinha uma folgazinha nós ia tudo prá lá. Rapaz, era bom demais” (Jamaci).

“Olha, eu nunca vi quem gostasse de cabaré mais do que padeiro. E não tinha esse negócio de saber se o cara era casado ou se era solteiro. Ia era tudo. A cachaça dava no meio da canela” (Naldo Padeiro).

O trabalho na panificação artesanal tomou para si quase que todos os tempos possíveis de lazer dos seus trabalhadores. Nesse sentido, o fato da embriaguez recorrente entre esses artesãos da panificação é passível

de uma outra leitura para além daquela que somos tentados a fazer a primeira vista, ou seja, embriaguez enquanto diversão.

Mais do que simples atividades de lazer “ir ao cabaré, farrar e beber” podem ser interpretadas como formas de resistências cotidianas ao trabalho. Assim, as idealizações sobre o cabaré como o ponto de encontro dos trabalhadores, do coleguismo, espaço da resistência possível; território da não-responsabilidade, da alegria; congêneres das tavernas inglesas e francesas (THOMPSON, E. P. (1981,1987), HOBSBAWM, E. (1988), PERROT, Michelle (1988)), dos botequins cariocas (CHALHOUB, 1986), dos bares e das casas de jogos paulistas (DECCA, 1987).

São, portanto, espaços indissociáveis da história dos trabalhadores; ambientes que se constituíram como símbolos de resistência, trincheiras dos trabalhadores na guerra contra o despotismo dos patrões.

A rememoração desse passado do mundo do trabalho nos mostra que o ato de embriagar-se significou, sobretudo para os ajudantes dos padeiros, uma tática possível para fazer frente ao interminável tempo do patrão, uma vez que a rotina do trabalho na panificação artesanal, com suas extensas jornadas, tendia a tomar para si todo e qualquer tempo que pudesse ser utilizado para outros fins que não os da produção.

Os cabarés, em Cajazeiras, ofereceram as condições nas quais se concretizaram as possibilidades de lazer e diversão, codinomes do exercício da resistência cotidiana possível traduzida das representações dos seus padeiros. E a embriaguez esteve inscrita no rol destas condições.

As palavras do padeiro Francisco Maxixe expressam a prática da embriaguez como uma atitude consciente desses trabalhadores contra esse trabalho interminável.

“A folga do padeiro era quando ele se embriagava e ficava sem jeito para ir trabalhar. Aí pronto, não tinha jeito. Só quando estava muito embriagado é que ele não trabalhava”.

E. P. Thompson, referindo-se a Santa Segunda-Feira dos trabalhadores ingleses, elenca algumas das suas categorias que, por força de sua tradição, “veneravam” esse dia nas tavernas. Essa veneração inscrevia-se, entretanto, na tradição operária inglesa e significa, sem dúvidas, uma atitude contrária à noção de “tempo útil”, ao interminável tempo do patrão. Então,

“Sempre que os homens estavam em posição de controlar a sua própria vida de trabalho, alternavam os períodos de labuta intensa com os de completa preguiça... É inegável que a Santa Segunda-Feira foi venerada de forma quase universal em todas as pequenas empresas, domésticas ou não; era de regra nas minas; e por vezes se verificou também nas manufaturas e nas indústrias pesadas. Perpetuou-se, na Inglaterra, no século XIX - e até no século XX - devido a complexas razões de ordem econômica e social. Em pequenas empresas, os próprios empresários aceitam a instituição, e guardam a segunda feira para organizarem os seus negócios. Em Sheffield, onde os cuteleiros são, desde há séculos, estrênuos adoradores da Santa, as faltas da segunda-feira tornaram-se um hábito adquirido e um costume...” (p. 59).

Considerada a devida distância espaço-temporal que separam a formação da classe operária inglesa da luta dos nossos trabalhadores da panificação artesanal em Cajazeiras, não há como deixar de perceber que, faltar ao trabalho por razões de embriaguez, significa uma recusa a esse tempo infindo que o desejo dos patrões perseguiu. Mesmo durante o início da panificação mecanizada esta prática permaneceu.

Eis o que diz um dos proprietários da primeira panificadora mecanizada em Cajazeiras.

“Você não queira nem saber quantas e quantas vezes, principalmente nos finais de semana, eu pegava o meu carro e ia para os cabarés atrás dos padeiros; nas casas deles também. Às vezes estavam embriagados demais, as vezes dormindo e não podiam trabalhar. Muitas vezes eu tinha a notícia de que algum estava preso porque tinha brigado nos cabarés. Era um tempo difícil” (Sr. Pereira).

Migrar para outras padarias foi uma outra atitude, uma forma diversa de reação contra a rotina característica das padarias artesanais. Os nossos padeiros nos falam das suas viagens, das várias cidades e padarias por onde trabalharam. Nesta faceta nômade estão implícitos itens como melhores condições salariais, sobretudo entre os mestres padeiros.

“Eu trabalhei em tantos lugares nessa Paraíba... eu comecei a trabalhar mesmo em Patos. Trabalhei em muitas padarias por lá como naquelas cidadezinhas ali perto como Malta, Condado... em Piancó, eu trabalhei em tudo. Em 1945 eu fui chamado prá trabalhar em Campina Grande, na Padaria Urca porque lá me ofereceram um salário melhor; mas eu fiquei poucos meses porque eu adoeci e precisei voltar. Aí em 1947 eu vim prá Cajazeiras, trabalhei um mês e coisinha prá Zeca da Padaria aí botei a

minha gangorrazinha e pronto. Só trabalhei prá mim mesmo até me aposentar, pela Graça de Deus” (Seu Saora).

“Rapaz, a gente enjoava de ficar trabalhando só num canto só, fazendo aquela mesma coisa todo dia no mesmo canto. Olhe: eu mesmo trabalhei em tudo que é padaria aqui em Cajazeiras e em tudo que é panificadora. Trabalhei também em Sousa e em Várzea Alegre, no Ceará... mas prá sair prá fora daqui só quando eles oferecia vantagem no salário. Você não ia sair daqui prá ganhar a mesma coisa lá fora” (Francisco Maxixe).

“Eu penso que eu trabalhei em quase toda padaria aqui dentro de Cajazeiras. Mas eu passei muito tempo na Bahia, em Feira da Santana, eu e meus irmãos, tudo padeiro. Aí pronto. Abusei daquele serviço lá, foi muito tempo. Agora eu voltei prá cá, tô numa gangorra, trabalhando pouco...” (Joacil).

“Eu trabalhei muito tempo aqui em Cajazeiras: tanto em gangorra como em panificadora... em quase tudo. Olhe, no dia nove de julho de quarenta e sete eu estava trabalhando em Conceição do Piancó, aí Zeca falou prá eu ficar trabalhando com ele, prometeu um ordenado melhor do que o de lá, aí eu fiquei trabalhando com Zeca. Trabalhei cinco meses e dez dias com Zeca aí depois fui trabalhar a Zé Machado. Se o camarada ganhava menos aqui em uma padaria e outro chamava por mais aí o camarada ia. Não tinha salário marcado como época de hoje. Nessa época de antigamente não tinha salário: o ordenado era baixo, o salário era baixo, e o dono pagava pelo que podia pagar. Aí o padeiro trabalhava numa padaria e ganhava trinta mil réis por semana. Aí outro chamava por trinta e cinco aí ele ia. O dono prá não deixar ele ir às vezes aumentava uma coisinha” (Seu Esmero).

Estamos, portanto, diante de atitudes que representaram uma forma de resistência não organizada ao trabalho. Aqui não existiu a concentração necessária de trabalhadores, impulso necessário a sua organização formal. Essas formas de manifestações assemelham-se às que caracterizaram as classes operárias inglesa e francesa no movimento da sua formação. Ocorre, entretanto, que essas práticas incrustaram-se à cultura operária desses países respaldadas na concentração de trabalhadores necessária a sua formalização, o que permitiu que a sua ação coletiva se constituísse como o cimento da sua organização. Entre os nossos padeiros a resistência ao trabalho não ocorreu como pressuposto de ações coletivas formais. Antes, elas assumiram um caráter puramente pessoal.

“Olha, só tinha um jeito: quando o cara via que não agüentava o serviço, do mesmo jeito que ele entrou mais fácil era prá ele sair. Era ir

atrás de outra coisa prá fazer” (Francisco Maxixe).

Nessa perspectiva, as contestações ao mundo do trabalho assumiram características individualizantes, particulares; e não acreditamos que pudesse ser de outra forma, uma vez que estes trabalhadores tinham suas vidas atreladas ao trabalho, no qual, a panificação artesanal impôs total imbricação entre este mundo e sua vida social.

Referências Bibliográficas

- BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*. São Paulo, T.A. Quairós/Edusp, 1987.
- CHALHOUB, Sidney. *Trabalho, Lar e Botequim*. São Paulo, Brasiliense, 1986.
- DARNTON, Robert. *O Grande Massacre dos Gatos*. Rio de Janeiro, Graal, 1986.
- DECCA, Maria Auxiliadora Guzzo. *A Vida Fora das Fábricas*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.
- FONTES, Edilza Joana Oliveira. *O Pão Nosso de cada dia: um estudo sobre padeiros e forneiros em Belém do Pará nos anos 1940 1954*. Dissertação de Mestrado, Campinas, Unicamp, 1993.
- FORTES, Alexandre. *A Greve dos Padeiros de 1933-1934 em Porto Alegre*. Campinas, Mimeo, 1993.
- JEUDY, Henry-Pierre. *Memórias do Social*. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 1990.
- HOBSBAWM, Eric J. *Mundos do Trabalho*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1988.
- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Tradução de Bernardo Leitão et al. 3ª edição. Campinas: Editora da Unicamp, 1994.
- MONTENEGRO, Antonio Torres. *História Oral e Memória: a cultura popular revisitada*. São Paulo, Contexto, 1992.
- PERROT, Michelle. *Os Excluídos da História*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1988.
- REGO, José Lins. *O Moleque Ricardo*. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1984.
- SHARPE, Jim. A história vista de baixo In BURKE, Peter. (org.) *A Escrita da História*. São Paulo, Unesp, 1992.
- THOMPSON, E. P. *A Miséria da Teoria ou um Planetário de Erros (uma crítica ao pensamento de Althusser)*. Rio de Janeiro, Zahar, 1981.
- _____. *A Formação da Classe Operária Inglesa*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

_____. O Tempo, a disciplina do trabalho e o capitalismo industrial. In SILVA, Tomaz Tadeu (org.) *Trabalho, Educação e Prática Social: por uma teoria da formação humana*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1991.

_____. *Senhores e Caçadores*. Rio de Janeiro, Paz e terra, 1997.

THOMPSON, Paul. *A voz do Passado*. Rio de Janeiro, Paz e terra, 1992



Artigos

