

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**  
**ESCOLA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO**

Marina Dantas de Figueiredo

**A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER COMO INTENCIONALIDADE**  
**INCORPORADA:**  
Etnografia em uma fábrica de doces em Pelotas, RS

Porto Alegre  
2013

Marina Dantas de Figueiredo

A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER COMO INTENCIONALIDADE

INCORPORADA:

Etnografia em uma fábrica de doces em Pelotas, RS

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da UFRGS como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Administração.

Orientadora: Profa. Dra. Neusa Rolita Cavedon

Porto Alegre

2013

## CIP - Catalogação na Publicação

Figueiredo, Marina Dantas de  
A transmissão do saber-fazer como  
intencionalidade incorporada: etnografia em uma  
fábrica de doces em Pelotas, RS / Marina Dantas de  
Figueiredo. -- 2013.  
285 f.

Orientadora: Neusa Rolita Cavedon.

Tese (Doutorado) -- Universidade Federal do Rio  
Grande do Sul, Escola de Administração, Programa de  
Pós-Graduação em Administração, Porto Alegre, BR-RS,  
2013.

1. Cultura organizacional. 2. Prática cultural.  
3. Corporeidade. 4. Saber-fazer. 5. Doceria  
tradicional de Pelotas. I. Cavedon, Neusa Rolita,  
orient. II. Título.

À doçura da Vovó Marlúcia, ao (des)tempero da Vovó Zuila.

Com açúcar, com afeto.

## AGRADECIMENTOS

---

À minha mãe e ao meu pai, que participaram à distância da minha trajetória ao longo do curso de doutorado, propiciando-me as condições materiais e o suporte emocional necessários para que eu pudesse realizar este trabalho.

Ao Fábio, colega de doutorado que se tornou meu grande companheiro nesta e em outras aventuras e que me ajudou a enfrentar cada fase deste longo – e nem sempre tranquilo – percurso com a certeza de que todo o esforço valeria à pena.

À Profa. Dra. Neusa Cavedon, minha orientadora desde o Mestrado em Administração, a quem expressei um agradecimento especial por ter-se demonstrado sempre receptiva às minhas ideias e confiante no meu potencial.

À D. Anette Ruas, ao Sr. Renato Tajés, à Cristiane e ao Michel, que acreditaram nos propósitos da minha pesquisa e aceitaram que eu trabalhasse no empreendimento familiar sem fazer exigências ou impor expectativas de retorno.

Às funcionárias e funcionários da fábrica de doces Anette Ruas, que me acolheram enquanto membro do grupo e me proporcionaram ricas vivências de alteridade. Expressei minha especial gratidão à colega Rose, que me hospedou em sua casa e compartilhou comigo das intimidades do seu cotidiano familiar. Lembranças à pequena Marília, que preenche minhas memórias deste tempo com sua alegria infantil.

À Josiane, colega de orientação, que compartilhou comigo da temporada de pesquisa em Pelotas. Agradeço a hospedagem que me ofereceu, o cuidado que me dedicou e a paciência de escutar meus intermináveis relatos ao final de cada dia no campo de pesquisa.

À banca examinadora do Ensaio de Qualificação, formada pela Profa. Dra. Cláudia Simone Antonello e pela Profa. Dra. Maria Tereza Flores-Pereira, pelas importantes contribuições apresentadas na fase inicial de reflexões sobre a tese.

À banca examinadora do Projeto de Tese, formada pela Profa. Dra. Maria Tereza Flores-Pereira e pelo Prof. Dr. Bernardo Lewgoy, cujos apontamentos me ajudaram a repensar o objeto de pesquisa e a consolidar o enfoque teórico deste trabalho.

Ao apoio institucional da CAPES e do CNPq, que através da concessão de bolsas de doutorado, ofereceram-me recursos importantes para a realização da pesquisa.

A receita de hoje se transmuta antropologicamente na receita da saudade.  
Nela há temporalidade; há história; há retalhos de uma colcha que precisa  
ser montada, pedaço por pedaço.

*Fátima Quintas*

Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou  
o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido  
mas que também foi menina, moça e alegre. Que é um doce de *pedigree*, e  
não um doce improvisado ou imitado do estrangeiro. Que tem história. Que  
tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro.

*Gilberto Freyre*

## RESUMO

---

Desde a virada para a prática nos Estudos Organizacionais, as diferentes vertentes das teorias da prática têm dado importante contribuição no sentido de desconstruir o predomínio da visão funcionalista sobre o fenômeno organizacional. Apesar disso, o tema de como a reprodução das práticas contribui para a produção da ordem social tem sido negligenciado pelos estudos baseados na prática nesse campo. Tal postura tem impedido a consecução de pesquisas que busquem compreender como as práticas são socialmente sustentadas, que interesses as orientam, quem se beneficia de sua permanência ou de sua interrupção, e assim por diante. Desse modo, reforça-se, em certa medida, a dificuldade de entendimento dos processos de permanência e mudança organizacional para além da razão instrumental e capitula-se diante do imperativo funcionalista que continua a privilegiar, tanto na teoria quanto na prática administrativa, a lógica do proveito material governado pela eficiência produtiva como o motivo primordial da existência e da permanência das organizações. Com base em tal percepção, proponho como objetivo desta tese repensar a questão da intencionalidade dos agentes organizacionais a partir de uma perspectiva prática e histórica, cultural e incorporada. Para realizá-lo, parto de um estudo etnográfico feito durante o ano de 2011, em uma fábrica de doces na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Neste campo, foi possível vivenciar as dinâmicas de permanência e mudança da prática de uma doceria que é reconhecida localmente como “tradicional” pelo tempo de enraizamento na cultura. A observação participante aconteceu de modo direcionado para a compreensão dos processos de transmissão do saber-fazer doceiro, através da minha própria experiência de incorporação desse conhecimento prático, do contato instrutivo com a mestre doceira que comandava as atividades da fábrica e com as funcionárias e funcionários que lá trabalhavam na época da pesquisa. Assim, considero ter sido possível compreender de que maneira os referidos processos obedecem a uma lógica incorporada, alheia à lógica racional, e como os movimentos de mudança e permanência, endógenos ou exteriores a essas práticas, exercem impacto sobre a organização que se estrutura ao seu redor.

**Palavras-chave:** Cultura Organizacional, Corporeidade, Prática Cultural, Saber-Fazer, Tradição, Etnografia, Doceria Tradicional, Pelotas.

## ABSTRACT

---

Since the practice turn in Organizational Studies, different strands of theories of practice have made important contributions in order to deconstruct the dominance of the functionalist view of the organizational phenomenon. Nevertheless, the issue of how the reproduction of practices contributes to the production of social order has been neglected by practice-based studies in this field. This attitude has prevented the accomplishment of researches that attempt to understand how the practices are socially sustained, what interests guide them, who benefits from their maintenance or from their interruption, and so forth. Thus, it reinforces in a certain extent, the difficulty on understanding the processes of organizational change and permanence beyond instrumental reason, and it gives in afterward the functionalist imperative that continues to privilege, both in management theory and practice, the logic of material gain governed by the productive efficiency as the primary reason of existence and continuity of organizations. Based on this perception, I propose as the objective of this thesis to rethink the intentionality of the organizational agents from a practical and historical, cultural and embodied perspective. Based on an ethnographic study made during 2011 in a candy factory in the city of Pelotas, Rio Grande do Sul, it was possible to experience the dynamics of permanence and change of the practice of a kind of confectionery which is recognized locally as "traditional" odd to the time of rooting in culture. The participant observation was directed to understanding the processes of transmission of the confectioner know-how, through my own experience of incorporating this knowledge, through instructional contact with the master confectioner who commanded the activities of the factory and through the contact with the employees who worked there at the time of the research. Thus, I found how these processes follow an embodied logic, oblivious to rational logic, and how the movements of change and permanence, endogenous or external to these practices, impact the organization that its structures around them.

**Keywords:** Organizational Culture, Embodiment, Cultural Practice, Know-How, Tradition, Ethnography, Traditional Confectionery, Pelotas.

## LISTA DE FIGURAS

---

Figura 1 – Beijos de coco .....	77
Figura 2 – Ninhos de fios de ovos .....	77
Figura 3 – A fachada da fábrica de doces .....	81
Figura 4 – Vista ampliada da fachada .....	81
Figura 5 – “Decorar” os chocolates .....	87
Figura 6 – “Mexer” a massa de ovos .....	87
Figura 7 – “Rechear” os bem-casados .....	89
Figura 8 – “Assar” os biscoitos .....	89
Figura 9 – O setor dos chocolates .....	90
Figura 10 – O setor dos fios de ovos .....	90
Figura 11 – O setor dos quindins com vista para os fundos .....	91
Figura 12 – A sala dos bem-casados .....	91
Figura 13 – A sala dos bem-casados e o corredor de acesso aos banheiros e aos fundos .....	91
Figura 14 – A sala da finalização e a vista para a sala da câmara frigorífica e do estoque .....	91
Figura 15 – Chave: eixos de experiência do saber-fazer .....	109
Figura 16 – Chave: características dos corpos-pessoa .....	109
Figura 17 – Chave: condição vivencial .....	110
Figura 18 – Cozinha caipira .....	115
Figura 19 – Cozinha na roça .....	115
Figura 20 – Planta da sede do Sítio Mandu, SP, séc. XVII .....	117
Figura 21 – Planta da sede da Fazenda das Almas, RS, séc. XVIII .....	117
Figura 22 – Uma senhora brasileira no seu lar .....	121
Figura 23 – Um jantar brasileiro .....	121
Figura 24 – Cena da família de Adolfo Pinto .....	127
Figura 25 – Leitura .....	127
Figura 26 – A fazedora de anjos .....	129
Figura 27 – Planta da casa da família Oliveira, SP, séc. XIX .....	136
Figura 28 – Planta da casa de aluguel, SP, séc. XIX .....	137
Figura 29 – Contracapa da sétima edição do livro Cozinheiro Imperial .....	139
Figura 30 – Contracapa da terceira edição do livro Dicionário do Doceiro Brasileiro .....	139

## LISTA DE QUADROS

---

Quadro 1 – Entrevista momento 1 – nome, função, registro, data e duração .....	102
Quadro 2 – Entrevista momento 2 – nome, função, registro, data e duração .....	104
Quadro 3 – Entrevista em duas etapas – nome, função, data da primeira entrevista, data da segunda entrevista e duração de ambas .....	106

## **LISTA DE SIGLAS**

---

CDL – Câmara de Dirigentes Lojistas

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento da Pessoa de Nível Superior

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

EOs – Estudos Organizacionais

FENADOCE – Feira Nacional do Doce

GP – Gestão de Pessoa

IPHAN – Instituto do Patrimônio Artístico e Histórico

LER – Lesão por Esforço Repetitivo

MERCOSUL – Mercado Comum do Sul

RBS – Rede Brasil Sul

SENAC / RS – Serviço Nacional de Aprendizagem Profissional do Rio Grande do Sul

## SUMÁRIO

---

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>1 O SABER-FAZER COMO EXPERIÊNCIA CULTURAL INCORPORADA .....</b>	<b>23</b>
1.1 CULTURA, EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO.....	25
1.2 A CULTURA COMO EXPERIÊNCIA INCORPORADA: O PARADIGMA DO EMBODIMENT.....	32
1.3 DEFININDO O SABER-FAZER INCORPORADO A PARTIR DO PARADIGMA DO EMBODIMENT.....	37
1.4 A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER COMO INTENCIONALIDADE INCORPORADA .....	45
1.5 A QUESTÃO DO CONHECIMENTO NOS ESTUDOS ORGANIZACIONAIS .....	51
1.6 TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER E INTENCIONALIDADE INCORPORADA: UMA LACUNA TEÓRICA .....	60
<b>2 O MÉTODO ETNOGRÁFICO SOB A PERSPECTIVA DO PARADIGMA DA CORPOREIDADE .....</b>	<b>70</b>
2.1 ETNOGRAFIA EM UMA FÁBRICA DE DOCES .....	76
2.1.1 A entrada em campo .....	82
2.1.2 A observação participante .....	93
2.1.3 Entrevistas .....	100
2.1.4 Registro, tratamento e análise dos dados de campo .....	107
<b>3 CONTEXTUALIZANDO A DINÂMICA CULTURAL DA PRÁTICA .....</b>	<b>111</b>
3.1 A COZINHA COLONIAL BRASILEIRA: CONTEXTO DE ORIGEM DA DOCERIA TRADICIONAL .....	113
3.2 A COZINHA MODERNA: MUDANÇAS NA DOCERIA E NO <i>HABITUS</i> DOCEIRO.....	123
3.3 A ORIGEM DA CULINÁRIA PROFISSIONAL E A PERSISTÊNCIA DA CULINÁRIA AMADORA .....	135
3.4 A FÁBRICA DOMÉSTICA E A DOCERIA CONTEMPORÂNEA .....	144
3.5 TRADIÇÃO E MODERNIDADE ALIMENTAR NA FÁBRICA DE DOCES .....	152

<b>4</b>	<b>A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER COMO PROCESSO INCORPORADO ....</b>	<b>162</b>
4.1	EIXOS DE EXPERIÊNCIA DO SABER-FAZER .....	165
4.1.1	Experiência individual .....	167
4.1.2	Experiência da relação dialógica.....	181
4.2	AS CARACTERÍSTICAS DOS CORPOS-PESSOA .....	190
4.2.1	Gênero dos corpos-pessoa .....	191
4.2.2	Cor dos corpos-pessoa .....	204
4.2.3	Orientação religiosa dos corpos-pessoa .....	211
4.2.4	Origem dos corpos-pessoa .....	222
4.2.5	Relação familiar dos corpos-pessoa .....	232
4.3	CONDIÇÃO VIVENCIAL DOS CORPOS-PESSOA .....	240
4.3.1	Condição vivencial operária .....	242
4.3.2	Condição vivencial de maestria .....	248
	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>257</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>263</b>
	<b>ANEXO – Concessão de autorização de pesquisa .....</b>	<b>285</b>

## INTRODUÇÃO

---

Desde a virada para a prática (*practice turn*) nos Estudos Organizacionais (EOs), as diferentes vertentes das teorias da prática têm dado importante contribuição no sentido de desconstruir o predomínio da visão funcionalista sobre o fenômeno organizacional. Apesar disso, Gherardi (2009) assevera que o tema de como a reprodução das práticas contribui para a produção da ordem social tem sido negligenciado pelos estudos baseados na prática (*practice-based studies*) nesse campo. Segundo a autora, tal postura tem impedido a consecução de pesquisas que busquem compreender como as práticas são socialmente sustentadas, que interesses as orientam, quem se beneficia de sua permanência ou de sua interrupção, e assim por diante (GHERARDI, 2009). Desse modo, reforça-se, em certa medida, a dificuldade de entendimento dos processos de permanência e mudança organizacional para além da razão instrumental e capitula-se diante do imperativo funcionalista que continua a privilegiar, tanto na teoria quanto na prática administrativa, a lógica do proveito material governado pela eficiência produtiva como o motivo primordial da existência e da permanência das organizações. É por isso que alguns analistas da produção acadêmica sobre as práticas nos EOs têm se posicionado contra a apropriação da prática por pressupostos racionalistas e denunciado a perda de potencial crítico e do engajamento reflexivo de grande parte dos estudos voltados para as práticas organizacionais (GHERARDI, 2009; 2009b; GEIGER, 2009; CORRADI, GHERARDI e VERZELLONI, 2010).

Um entendimento crítico das práticas no âmbito dos EOs buscaria enfatizar processos socialmente constituídos e historicamente condicionados, de permanência e mudança cuja compreensão escapa à perspectiva da razão instrumental. Isso coloca as pesquisadoras e os pesquisadores orientados para a prática em face de questões tais como a intencionalidade dos agentes sociais (BOURDIEU, 1997), das razões que motivam as práticas (SAHLINS, 2003), da finalidade da ação prática (SCHATZKI, 2006), e do próprio conceito de agência (LATOUR, 2009). Para não correr o risco de incidir em análises estáticas e reducionistas de práticas como rotinas ou estratégias orientadas a fins racionais que abundam nos estudos organizacionais (FELDMAN, 2000; JARZABKOWSKI, 2005; WHITTINGTON, 2006), é preciso ter em mente as peculiaridades das teorias da prática no comparativo com outras teorias sociais explicativas da ação humana. Isso porque as teorias da ação começam a partir de indivíduos e de sua intencionalidade lógico-racional para comportarem-se conforme

relações objetivas (econômicas ou linguísticas). Através das “lentes da prática” (GHERARDI, 2009b), vê-se como as ações estão atreladas a uma rede de conexões que se estabelecem em um mundo vivido e habitado sobre o qual os indivíduos – se é que assim convém nomear – não podem ter mais do que a ilusão do controle sobre suas intenções. As práticas podem ser definidas, então, como aquilo que as pessoas fazem dadas as circunstâncias do contexto sócio-temporal no qual estão inseridas (ORTNER, 1984), ou, ainda: aquilo que *são levadas a fazer* por circunstâncias estruturais que têm a aparência de pré-disposições sociais (BOURDIEU, 1997; 2011).

O movimento pós-moderno postula que os estudos sociológicos modernos sobre as organizações tendem a lidar com resultados ou estados organizados em vez do complexo de processos sociais que levam a esses resultados ou a esses estados. Numa tal sociologia idealizada, a "situação de repouso" é considerada normal e, portanto, implicitamente privilegiada em análises sociais enquanto a 'mudança' é considerada um evento acidental, transitório e disfuncional, como ponderam Cooper e Burrell (1988), ou como uma ruptura que descaracteriza a situação anterior para dar origem a uma nova situação. Isso porque o foco de tal compreensão se dirige a um agente que percebe a si mesmo em posição de exterioridade na relação com a organização. Nesse pensamento, transparece a crença no sujeito pensante, capaz de tornar-se consciente do que está externo a si, na ordem do mundo. As origens de tal sociologia estão arroladas nos princípios teóricos e metodológicos da ciência moderna, que não nasceu perfeita no pensamento de Descartes, mas encontrou nele um princípio: a ontologia do ser, na qual a existência humana e o mundo estão divididos em duas instâncias. Sujeito e objeto se encontram como partes antagônicas, mas complementares, na relação de conhecimento: o sujeito na condição de *cognoscente*, que tem existência ativa e autonomia no processo de *aquisição do conhecimento* que lhe é exterior; o objeto como existência passiva à qual se dirige a intenção do conhecimento e sobre o qual incide o aparato representacional e discursivo que o transforma em *significado*.

Temos, então, que o pensamento funcionalista, hegemônico nos EOs, parte do entendimento de que a realidade social é um conjunto de fenômenos – de existência material ou imaterial – que estão além do sujeito e que podem ser compreendidos por ele. Esta abordagem, segundo Misoczky (2003, p. 9) “tem sido amplamente utilizada para determinar o substrato social (as condições, as situações, os contextos, os padrões de comportamento) por meio do qual os atores sociais vivenciam e interagem”. Apesar disso, a mesma autora chama atenção para o fato de que análises desse tipo não revelam a maneira como os atores compreendem o substrato social, como percebem o papel dos outros atores que os cercam e

como conduzem sua existência em conformidade com aquilo que são levados a compreender. Também não permite que se entenda como ocorrem os processos intencionais de mudança, ou seja, como a ação dos atores sociais dotados de vontade (ainda que limitados por fatores estruturais) provocam mudanças (MISOCZKY, 2003). O mesmo pode ser dito em relação aos processos de permanência, igualmente condicionados ao interesse intrínseco de pessoas que nem sempre podem conduzir conscientemente suas ações no interior da estrutura social. Afinal, o questionamento do que sustenta socialmente as práticas “engendra considerações não apenas a respeito da temporalidade das transformações, mas também da permanência (temporária) e, portanto, das práticas como mecanismos geradores da ordem” (GHERARDI, 2009b, p. 124, tradução minha).

O pensamento pós-moderno – por oposição à prevalência do pensamento moderno – gera sua própria problemática para os EOs ao enfatizar o significado, a ontologia e a análise das *micro-lógicas* sociais das práticas organizacionais para além de conceitos estáveis tais como “indivíduos”, “organizações” e “sociedade” (CHIA, 1995). Sobre o entendimento dessas *micro-lógicas*, argumenta-se que a construção imbricada da pessoa que sabe e do saber não é um processo individual, fechado na relação sujeito-objeto, mas sim um processo que envolve a coletividade social na qual a pessoa, que é ao mesmo tempo sujeito-objeto, se insere. Embora seja existência ativa, a pessoa tem suas possibilidades de saber moldadas pelo complexo social formado por ela e pelos demais integrantes dessa coletividade, situados numa cultura e num tempo histórico que, em si, contém outras culturas e outros tempos históricos. O conhecimento é entendido, com efeito, como uma resposta socialmente condicionada a uma ordem pré-estabelecida de coisas: não ao modo do consenso moderno, fixado no entendimento comum de uma representação, mas propriamente como heterogeneidade de práticas sociais e das possibilidades de experiência da pessoa situada na sociedade. Assim, a distinção entre os projetos modernistas e pós-modernistas de compreensão dos fenômenos de permanência e mudança organizacional opõe, de um lado, “um contexto pré-determinado, ainda que os efeitos de uma estrutura social objetiva não estejam estabelecidos, mas tomem forma dentro dos limites de relações socioeconômicas” e, de outro lado, “o conceito de contexto ‘emergente’” (GHERARDI, 2000, p. 218, tradução minha).

Sob tal ponto de vista, o que torna as práticas especialmente interessantes para questionar a perspectiva funcionalista que orienta o *status quo* da teoria organizacional é a peculiaridade de aparentarem uma repetição contínua, ao mesmo tempo em que se encaminham continuamente para a mudança. Isso as torna estáveis e instáveis ao mesmo

tempo – o que aparenta ser, no mínimo, difícil de compreender quando as práticas são analisadas na condição de objetos discretos e não no *continuum* de sua existência na relação com o tempo, com o espaço e com a vida. Embora a ideia funcionalista da prática como rotina dê conta de uma rota ou um caminho, ela se limita ao movimento costumeiro de agentes que se movem em “ciclos de ação” (FELDMAN, 2000), fechados em si mesmos. Mas há de se notar que os “ciclos de ação” (FELDMAN, 2000), descritos na noção de prática como rotina são muito diferentes dos “circuitos de reprodução” (BOURDIEU, 1997), que subjazem a relação cíclica e recíproca através da qual a prática cria e recria as estruturas sociais e as condições em que elas ocorrem. Quando entendidas a partir desse viés epistêmico-normativo (GEIGER, 2009), as práticas conservam a característica temporal imanente da repetição cíclica, mas adquirem também a qualidade temporal transcendente da constante progressão, capaz de fazê-las se repetirem continuamente, mas sempre modificadas. Fazendo um paralelo com a Geometria, proponho que imaginemos as práticas conforme a metáfora de uma espiral que se desenvolve na continuidade do movimento de um ponto (a prática em si) submetido a uma força de direção circular (a repetição do cotidiano) e outra linear (a passagem do tempo). As práticas que se sucedem temporalmente são como as voltas da espiral: desenvolvem-se em continuidade, são semelhantes entre si e transformam-se conforme uma razão constante.

Se pudermos reter essa metáfora e observar sua semelhança com outra alegoria – a história do Templo de Ise, no Japão, contada por Sahlins (2004) – conseguiremos aos poucos nos aproximar dos objetivos e do objeto desta tese. Nesse país, o paradigma de preservação dos monumentos históricos prevê a reconstrução periódica de certos edifícios. O fato de serem erguidos em madeira ou outros materiais perecíveis não explica tudo, pois a reconstrução é idêntica e se faz segundo um calendário fixado antecipadamente e que se antecede, em muito, ao prazo de deterioração das estruturas. É o que ocorre no grande santuário de Ise, templo da deusa Amaterasu, ancestral mítica da casa imperial, que tem sido refeito de forma idêntica em madeira de cipreste do Japão a cada 20 anos desde o século VII (sem dúvida, com períodos de interrupção). A partir da imagem desse templo em constante reconstrução, que muda para permanecer igual, Sahlins (2004) começa a abordar o fenômeno da mudança ou da permanência das práticas culturais, pontuando as idiosincrasias que estão por trás dessa reprodução *idêntica* há centenas de anos. Afinal, como os instrumentos e materiais de construção poderiam ser exatamente os mesmos? Como as técnicas poderiam ter se mantido no fluxo intergeracional das transmissões? Conforme Sahlins (2004), parece óbvio neste caso que a tradição seja uma construção relativa, baseada na valoração seletiva de

similaridades e diferenças das práticas atuais em relação às práticas antigas. Assim, “em Ise é irrelevante que os materiais tenham sido renovados – não sendo os mesmos aos olhos ocidentais –, contanto que permaneçam do mesmo tipo e que sua combinação obedeça ao antigo regime técnico e ritual” (SAHLINS, 2004, p. 13). O princípio de continuidade dessa tradição não é a manutenção *bis in idem* das práticas culturais a ela associadas, mas a atualização contínua, ou pelo menos periódica, das mesmas segundo uma razão constante.

Mas no que consiste essa razão constante? Onde reside? Como é possível identificá-la? Interrogo aqui as práticas contemporâneas em relação ao seu passado, mas lembrando que não seria possível falar das origens dessas mesmas práticas sem fazer a devida referência à ação das pessoas que as fundaram, possivelmente sem querer ou sem saber, e daquelas que, depois das pioneiras, seguiram reproduzindo essas ações por força de princípios culturais *incorporados*. Afinal, as práticas são sustentadas socialmente por essas pessoas que vivenciam o substrato social (MISOCZKY, 2003), que experimentam corporalmente o sentido e a intenção das práticas. Eis aí outra peculiaridade que as torna refratárias a qualquer análise presa à separação entre sujeito e objeto na relação de conhecimento. Segundo Reckwitz (2001), a visão praxiológica do mundo difere das demais no que concerne à compreensão de sete conceitos-chave, que são: o *corpo*, entendido como unidade da ordem social; a *mente*, concebida como a conexão entre as práticas rotinizadas do corpo e o saber-fazer que lhes confere sentido; os *objetos*, tomados como componentes necessários das práticas; o *conhecimento*, percebido como produto da prática; a relação *discurso / linguagem* que perde sua onipotência à medida que o pensamento e o conhecimento são entendidos de forma não representacional; a dualidade *estrutura / agência* destituída através do entendimento do corpo como *locus* do social; e, finalmente, a partição *agente / indivíduo*, posto que a teoria da prática retome a unidade de um agente que é corpo e mente entrelaçados.

Embora a história do Templo de Ise dê conta do processo de construção e reconstrução de um patrimônio material, fica latente que cada atualização física é também uma atualização cultural, um reviver de práticas incorporadas. Não por acaso, o Japão foi o primeiro país do mundo a instituir a ideia de um patrimônio imaterial, através da designação “tesouro nacional vivo”, tal como foi especificado na lei de 1950 (HARTOG, 2006). Esta designação é conferida a um artista ou artesão, não como indivíduos, mas somente enquanto eles são pessoalmente reconhecidos como repositórios de um importante patrimônio cultural intangível. Desta disposição original fica claro que o objeto ou sua conservação conta menos do que a atualização de um *savoir-faire* (saber-fazer), que se transmite ao se atualizar e,

assim, modifica-se enquanto se mantém. Como o templo de madeira, o saber-fazer tradicional existe na medida em que está *no ou dentro* do presente (HARTOG, 2006). Seguramente, o passado conta, mas não se pode alijar as práticas da ordem de um tempo que não é linear nem cíclico, do qual deriva outra figuração da permanência e uma outra relação com a mudança. Isto é só um esquema rápido, um simples esboço de um olhar ainda afastado, mas já suficiente para questionar as assertivas funcionalistas de que as práticas são padrões recorrentes de ação, de que a organização é um conceito estável, de que as mudanças culturais podem ser controladas, e assim por diante.

Partindo de uma perspectiva incorporada das relações de conhecimento e entendendo, assim como na ideia de patrimônio imaterial descrita acima, que o saber-fazer prático não *está* nas pessoas, mas *é* inerente a própria existência delas, a questão de pesquisa que elaboro para o presente estudo pode ser colocada da seguinte maneira: **qual é a lógica subjacente ao processo de transmissão dos conhecimentos que constituem uma prática cultural?**

Em decorrência da questão formulada, o objetivo geral da tese é: **repensar a intencionalidade dos agentes organizacionais a partir de uma perspectiva prática; histórica, cultural e incorporada.** Alguns objetivos específicos balizaram a construção desse objetivo geral. A saber:

- a) Definir a prática enquanto um saber-fazer incorporado;
- b) Definir o contexto original de produção e reprodução da prática a partir de uma análise histórica;
- c) Descrever as trajetórias de incorporação do saber-fazer no contexto original da prática;
- d) Descrever os processos de transmissão do saber-fazer prático no contexto original da prática;
- e) Identificar e descrever os processos de transmissão do saber-fazer prático no contexto atual da prática;
- f) Esclarecer como os processos de transmissão do saber-fazer prático são orientados por uma intencionalidade incorporada que remete o contexto atual ao contexto original de produção e reprodução da prática.

No âmbito dos estudos sobre cultura organizacional, tais objetivos se justificam por corroborarem as análises que contemplam o contexto sócio-histórico-cultural para compreensão das práticas organizacionais (CAVEDON, 2000) e por estarem alinhados com uma visão heterogênea de cultura organizacional (CAVEDON, 2000; MARTIN e FROST,

2001; CAVEDON e FACHIN, 2002). Investigações dessa natureza, afinal, têm como propósito fazer avançar os debates nos EOs, apresentando as contribuições da perspectiva antropológica como uma possibilidade de superação dos limites deixados pela corrente funcionalista até então dominante nesse campo de estudos. Busca-se, através delas, evidenciar que o entendimento da cultura como “um sistema simbólico harmônico que leve à maximização da *performance* organizacional, é, em verdade, uma distorção que revela uma operação ideológica: a pretensão de mascarar a construção da realidade organizacional” (JAIME JR, 2002, p. 82).

Para realizar esses objetivos, parto de um estudo etnográfico incorporado, considerando não somente o corpo como objeto de análise, mas como instrumento de investigação e vetor de conhecimento (WACQUANT, 2002). A pesquisa que originou esta tese foi realizada durante o ano de 2011, num período acumulado de aproximadamente seis meses, em uma fábrica de doces na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. Neste campo, foi possível vivenciar as dinâmicas de permanência e mudança da prática de uma doceria que é reconhecida localmente como “tradicional” pelo tempo de enraizamento na cultura. A observação participante aconteceu de modo direcionado para a compreensão dos processos de transmissão do saber-fazer doceiro, através da minha própria experiência de incorporação desse conhecimento prático, do contato instrutivo com a mestre doceira que comandava as atividades da fábrica e com as funcionárias e os funcionários que lá trabalhavam na época da pesquisa. Assim, considero ter sido possível compreender de que maneira os referidos processos obedecem a uma lógica incorporada, alheia à lógica racional, e como os movimentos de mudança e permanência, endógenos ou exteriores a essas práticas, exercem impacto sobre a organização que se estrutura ao seu redor.

Na sequência desta introdução, a presente tese está dividida em quatro capítulos. No Capítulo Um, denominado *A Prática como Experiência Cultural Incorporada*, busco formular um quadro de referências para a compreensão da prática como saber-fazer incorporado no contexto da cultura. Na primeira parte desse capítulo, eu sugiro que o conhecimento surge na pessoa exposta à experiência da cultura, em processos pré-reflexivos que jamais chegam a ser pré-culturais (MERLEAU-PONTY, 2005), porquanto a pessoa em si não é uma existência que se realize para além dos limites, possibilidades e vocações de determinado *habitus* (BOURDIEU, 1997). Para isso, exploro as teorias sociológicas e antropológicas da ação e da prática, até os desdobramentos do paradigma da corporeidade (*embodiment*), tal como formulado por Csordas (2008). Na segunda parte do capítulo, eu esclareço como o entendimento do saber-fazer incorporado corrobora com a ideia de uma

intencionalidade incorporada como princípio de ação, combinando os argumentos de Merleau-Ponty (2005) e Bourdieu (2001) sobre a questão. Na terceira parte, resalto a maneira como os EOs abordam a relação entre prática e conhecimento e busco evidenciar como a transmissão do saber-fazer prático como intencionalidade incorporada é uma lacuna a ser preenchida neste campo.

No Capítulo Dois, que se chama *O Método Etnográfico sob uma Perspectiva Incorporada* trato primeiro de delinear as questões de método, para esclarecer quais são os princípios teóricos e os posicionamentos empíricos que caracterizam uma interpretação incorporada da vivência etnográfica, baseando-me principalmente no texto etnográfico de Wacquant (2002) e no paradigma da corporeidade de Csordas (2008). A seguir, apresento o percurso da minha pesquisa na fábrica de doces Anette Ruas e descrevo minha entrada em campo, as negociações necessárias para minha aceitação entre o grupo de funcionárias e funcionários da fábrica, a experiência da observação participante e os detalhes da minha relação com informantes-chave. Além disso, menciono neste capítulo os procedimentos de pesquisa empregados e esclareço as formas de registro, tratamento e análise dos dados.

No Capítulo Três, que nomeei *Contextualizando a Dinâmica Cultural da Prática*, empreendo uma retrospectiva histórica da prática doceira até suas origens, buscando definir seu contexto original de produção e reprodução. Meu objetivo nesse capítulo é identificar de que modo as origens da doceria pelotense evocam *características simbólicas* importantes para assegurar a preservação do saber-fazer inscrito sob o emblema da tradição, tanto quanto carregam *características práticas* que ameaçam este mesmo saber-fazer, em razão das circunstâncias de mudanças sociais, econômicas e ecológicas. Assim, busco descrever como a doceria se conformou mola mestra de uma forma de sociabilidade, como atuou enquanto mecanismo de submissão ou emancipação feminina, como foi prática supérflua, voltada para a distração e a comensalidade, e como veio a se tornar uma atividade econômica. A partir do levantamento de um quadro de referências históricas, defino o contexto original de produção e reprodução da prática doceira e descrevo as trajetórias de incorporação e os processos de transmissão do saber-fazer doceiro no contexto original da prática. Ao relatar as transformações do caráter da prática doceira ao longo dos anos, também dou indícios da mudança em seus modos de transmissão na contemporaneidade, a serem detalhados no capítulo seguinte.

No Capítulo Quatro, cujo título é *A Transmissão do Saber-Fazer como Processo Incorporado*, apresento minhas reflexões sobre a experiência da transmissão do saber-fazer doceiro no campo de pesquisa, baseando-me no modelo analítico formulado por Joan e

Arthur Kleinman (1994) para entender o complexo social-mental-corporal das transformações ocasionadas por esse processo a partir de dois eixos de experiência: a experiência individual e a experiência dialógica na relação com a mestre doceira. Pontuo as características de ambas, recorrendo aos dados de campo e, em seguida, explico que as diferenças entre elas – que resultam em formas distintas de relação com o conhecimento engendrado nas práticas – repousam em características corporais e incorporadas das pessoas que aprendem (as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces), que reverberam nas experiências vividas e no imagético corporificado da pessoa que ensina (a mestre doceira), ligando a experiência de transmissão do saber-fazer no presente a uma ampla e complexa teia de significados culturais, tecida ao redor da vida e do corpo dessas duas partes da relação ensino-aprendizagem. Desse modo, busco esclarecer através dos dados de pesquisa como os processos de transmissão do saber-fazer prático são orientados por uma intencionalidade incorporada que remete o contexto atual da fábrica de doces ao contexto original de produção e reprodução da doceria.

Por fim, apresento um Capítulo de Considerações Finais, no qual retomo, principalmente, as discussões do Capítulo Quatro, buscando esclarecer como o objetivo geral e os objetivos específicos propostos foram alcançados. Assim, organizo as principais conclusões que pude extrair deste estudo e esclareço como elas corroboram a tese de que *as práticas atendem a uma lógica cultural própria* e são, por consequência, arredias às tentativas de controle orientadas por uma lógica racional. Em adição, esclareço as limitações da análise aqui desenvolvida, bem como aponto as possíveis questões que este trabalho deixa em aberto para pesquisas futuras no campo dos EOs.

A questão do que sustenta socialmente as práticas, de como elas são reproduzidas e, na sua reprodução, mudam ao longo do tempo – intencionalmente e não intencionalmente – é mais desafiadora para a abertura de uma postura crítica sobre a sociedade e os efeitos sociais das práticas consolidadas do que o estudo das práticas como um padrão recorrente de ação (GHERARDI, 2009b; GEIGER, 2009). Tomando esta assertiva como ponto de partida, busco, neste capítulo, elaborar o referencial teórico capaz de fundamentar a análise de uma prática, definida como um saber-fazer cultural, que assegura a própria continuidade através do tempo, assentando-se em certos pressupostos incorporados de seus praticantes. Enfoco, principalmente, o caráter dinâmico que a ideia de práticas *socialmente sustentadas* pode evidenciar, a partir de um entendimento de cultura que a toma como meio coletivo no qual as experiências individuais são estruturadas como relações de conhecimento. A ubiquidade das práticas entre diferentes correntes da teoria sociológica e antropológica me leva, primeiro, a elaborar o entendimento uniforme de um conceito para, em seguida, evidenciar minha filiação ao paradigma da corporeidade (CSORDAS, 2008), como posicionamento epistemológico.

Por paradigma entende-se, nos limites desta tese, “uma perspectiva metodológica consistente que visa a encorajar a releitura de dados existentes e a propor novas questões para pesquisa empírica” (CSORDAS, 2008, p. 101). A partir de tal orientação, o objetivo deste capítulo teórico não pode ser apenas o de esclarecer as teorias que servem de sustentação para a pesquisa, mas também o de propor uma articulação teórica que seja, em si, ponto de partida produtivo para a análise das práticas e da cultura. Assim, a ideia de uma intencionalidade incorporada é a contribuição teórica que esta tese pretende deixar para o campo dos Estudos Organizacionais (EOs), dirigindo-se, mais especificamente, a preencher três lacunas identificadas no âmbito dos estudos da prática.

A primeira delas é a necessidade de aprofundar como questões de poder determinam relações de aprendizagem, tomando ambos os conceitos (poder e aprendizagem) a partir de uma perspectiva incorporada. Pretendo problematizar a dimensão da “contradição” (LAVE e WANGLER, 1991), na tensão entre velhos e novos praticantes na reprodução de uma comunidade de práticas como consequência de uma intencionalidade incorporada que orienta os processos de transmissão no sentido de uma lógica cultural incorporada, e não de uma

lógica funcional que busca eliminar a incoerência entre a racionalidade orientadora das práticas e seu resultado esperado.

A segunda lacuna é o incômodo diante do fato das práticas organizacionais, quando estudadas, estarem frequentemente deslocadas do seu contexto sociocultural. Isso porque muito embora os estudos baseados na prática enfatizem fortemente a o caráter cultural das práticas, são poucos aqueles que escrutinam o contexto enquanto ambiente factual, no qual a cultura, as pessoas e as práticas possam ser localizadas. Diante disso, a compreensão das especificidades das práticas parece ficar restrita ao âmbito da cultura organizacional, que embora seja entendida como um meio permeável que absorve as características da cultura mais ampla, pode gerar entendimentos limitados a respeito da complexidade das práticas.

A terceira lacuna, intimamente relacionada à segunda, refere-se, de maneira crítica, ao vácuo cultural no qual se situam boa parte dos estudos sobre as práticas, que coloca em xeque a questão do entrelaçamento fenomenológico da pessoa no mundo. Muito embora os estudos baseados na prática nos EOs privilegiem a perspectiva da incorporação do conhecimento como uma vivência corporificada (*embodied*), a falta de referências concretas ao meio cultural no qual essas vivências têm lugar acaba por descrever tal processo de incorporação de maneira superficial. Enquanto a ontologia tradicional assume o princípio da desconexão – estamos essencialmente separados do mundo, mas nos ligamos a ele à medida que o viver no mundo requer o desempenho de atividades – uma perspectiva incorporada considera o entrelaçamento de nós mesmos com os outros e com as coisas como a nossa principal forma de *ser*, no sentido de que as identidades sociais que nos definem não podem existir para além do contexto das práticas a que estão relacionadas.

Além de dirigir-se a essas três lacunas, convém esclarecer também que este esforço por elaborar um ponto de partida para a análise das práticas na cultura se coloca, nesta tese, entre a compreensão da lógica que conforma os comportamentos das pessoas dentro de uma organização e a forma como essa lógica se relaciona com um horizonte cultural mais amplo e trans-histórico. De um lado, contempla-se o comportamento como uma ação prática; do outro, assume-se como e por que tal comportamento só é logicamente possível dentro de um determinado contexto. A filiação à temática da cultura organizacional, assim como aos estudos sobre corporeidade sob uma perspectiva cultural, colocam-se, assim, na fronteira da área de Gestão de Pessoas (GP) e da área dos EOs. Em aproximação à área de GP, o que tento compreender, a partir de uma análise cultural, é como e porque as pessoas agem de certa forma na organização. Por contraponto (não propriamente no sentido de uma oposição, mas sim de uma concordância harmoniosa de trilhas teóricas diversas), o que busco alcançar

com as incursões ao campo dos EOs é o entendimento de como e porque tais comportamentos são logicamente possível dentro do contexto sociocultural e espaço-temporal no qual estão inseridos.

## 1.1 CULTURA, EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTO

A história da interação das pessoas com o entorno, através de modos de percepção culturalmente forjados, remonta às origens do pensamento sociológico. Na Antropologia Social britânica, as teorizações sobre percepção e cognição voltam-se para o trabalho de Émile Durkheim, que é sabidamente um dos fundadores da moderna Ciência Social. No manifesto inaugural da disciplina, *As regras do método sociológico* (2002, originalmente publicado em 1895), Durkheim desacredita o potencial da experiência individual para explicar os fenômenos sociais e, por consequência, reduz a importância da percepção enquanto resultado do engajamento do indivíduo no ambiente. Para Durkheim, o objeto de estudo da ciência social deveria ser a *mente da sociedade*, e não a *mente do indivíduo*. Segundo Ingold (2000), essa consciência da coletividade, supostamente teria propriedades particulares, irredutíveis às propriedades da mente dos indivíduos, inscrita na natureza humana.

Em sua obra mais importante, *As formas elementares da vida religiosa*, Durkheim explicita a relação entre consciência individual e consciência coletiva, estando a primeira subjugada pela segunda que é, afinal, “uma intelectualidade mais rica e mais complexa que a do indivíduo” (DURKHEIM, 1989, p. 45). De acordo com o paradigma antropológico que se originou desse pensamento, as estruturas sociais se sobrepõem à experiência sensorial imediata do indivíduo, posto que a noção de “consciência coletiva” oferece um panorama pré-estabelecido de modos de percepção, baseados em um quadro cultural unívoco de “representações coletivas”. Tal entendimento supõe a existência de uma essência transcendental exterior aos indivíduos: enquanto a percepção é uma experiência privada, a representação é pública e “pode servir como uma espécie de ponte entre as consciências, que de outro modo estariam fechadas em si mesmas, equipando-as com meios para um entendimento mútuo” (INGOLD, 2000, p. 158, tradução minha).

Não se pode perder de vista, porém, que as representações coletivas são estruturas sociais através das quais os indivíduos são enquadrados coercitivamente na dimensão das normas que asseguram esse entendimento comum. Tem-se que “toda ação social é, desta forma, deduzida a partir de um sistema objetivo de representações que se encontra fora do

alcance do ator social; posto que o indivíduo é concebido de forma dual – ser individual / ser social – a questão da ordem pressupõe, necessariamente, a adequação do indivíduo ao sistema” (ORTIZ, 1983, p. 10). O ser individual, que para Durkheim é distinto e, em dada proporção, antagônico ao ser social, tem suas práticas recalçadas diante da coerção exercida pela consciência coletiva. À medida que a ação se reduz meramente à execução das normas, a acentuada ênfase na transcendentalidade do social recusa o sentido subjetivo das experiências individuais e se traduz em uma forma de objetivismo que “constrói uma teoria da prática mas somente enquanto produto negativo” (BOURDIEU, 1997, p. 154). Afinal, o acesso do indivíduo a uma vida intelectual e prática, para além dos limites instintivos, só pode ser provido pela sociedade, que molda suas formas de pensar, agir e mesmo de sentir. Uma vez socializado, o agente social existe como mero reproduzidor de algo que se encontra objetivamente programado e que lhe é exterior. A percepção do ambiente e a construção do conhecimento a seu respeito são, assim, um fenômeno bipartido que envolve, primeiro, “a recepção, pelo organismo individual humano, de dados efêmeros e sem sentido” e depois “a organização desses dados em representações coletivas e duradouras” (INGOLD, 2000, p. 159, tradução minha).

A Antropologia Cultural americana afastou-se da rígida distinção entre fenômenos sociais e psicológicos, entre a vida do indivíduo e a vida social. Franz Boas, fundador dessa tradição, propôs que os padrões de integração na cultura, a partir de um sistema de hábitos, crenças e disposições, seriam alcançados no nível individual, ao invés de estarem relacionados à coletividade, e teriam natureza essencialmente psicológica. Partindo de um ponto de vista subjetivista, os antropólogos culturalistas das primeiras décadas do século XX voltaram suas atenções para o modo como a personalidade individual seria formada pela realidade material disponível para tanto (LINTON, 1972). Em dois aspectos, todavia, o desenvolvimento subsequente – que veio a originar o interpretativismo simbólico nas décadas de 1960 e 1970 – conduziu ao estabelecimento de um entendimento de percepção e cognição mais próximo daquele incorporado ao pensamento dos cientistas sociais britânicos. Em primeiro lugar, adotou-se uma definição da cultura como um corpo de transmissão de conhecimento e padrões de comportamento observáveis. Estabeleceu-se, assim, conforme Ingold (2000, p. 157, tradução minha, grifos no original) “uma ênfase na cultura como um sistema internalizado de regras e significados, *algo distinto* dos padrões de comportamento manifesto e de seus produtos artefatuais”. Em segundo lugar, ao separar cultura e comportamento, a primeira foi retirada das mentes e reinscrita no nível da coletividade, o que aproxima a Antropologia Cultural americana do pensamento de Durkheim (INGOLD, 2000).

Assim, o interpretativismo que tem em Geertz (1978) seu principal expoente, se volta para as representações coletivas ao propor que o domínio dos símbolos culturais é social antes de ser psicológico, e público ao invés de privado. O lugar onde a contradição entre a mente do indivíduo ou da sociedade se resolve é no espaço intersubjetivo da interação social, onde as experiências individuais são comparadas e resultam num entendimento comum. A novidade dessa linha de pensamento em relação à Antropologia Social britânica é que a partir deste afluente, o estudo dos sistemas simbólicos foi dissociado do formalismo e do estruturalismo, abrindo-se para o entendimento do “comportamento humano como sistemas simbólicos” (ORTNER, 1984, p. 144). A ênfase na cultura como uma teia de significados (GEERTZ, 1978), contudo, fez com que se mantivesse a ideia objetivista de que os indivíduos estariam irremediavelmente presos a formas de percepção e ação condicionadas por uma superestrutura.

A Antropologia Cognitiva, que surge como desdobramento do interpretativismo simbólico, parte de estudos da linguística para postular como as relações de conhecimento se dão entre as *unidades de qualquer tipo* – o ético – e as *unidades significativas de qualquer tipo* – o êmico. Os cientistas sociais vinculados a esta corrente antropológica são inspirados pelos trabalhos de Weber e Parsons e tomam o sujeito como ponto de partida para definir os fenômenos sociais enquanto produto de condutas individuais; “o sentido da ação é assim considerado como o sentido subjetivo que o ator lhe comunica” (ORTIZ, 1983, p. 12). Para Weber e seus seguidores, a objetividade do social só pode ser apreendida através das ações individuais, de modo que algo como uma tipologia dos modos de conhecimento resume-se à adequação da ação de tipos ideais – o profeta, o sacerdote, o político, o capitalista, o cientista – a uma realidade objetiva. O mundo objetivo é consequência do mundo fenomenológico<sup>1</sup> e surge como uma rede de intersubjetividades, quando ações dirigidas para o ‘outro’ adquirem significado à medida que o ‘outro’ compartilha o mesmo mundo social no qual tais ações se desenrolam.

A “compreensão imediata” implicada nessa forma de conhecimento subjetivo supõe, segundo Bourdieu (1997, p. 150), “uma operação inconsciente de decifração que só é perfeitamente adequada quando a competência que um dos agentes engaja na sua prática ou nas suas obras é igual à competência que engaja objetivamente o outro agente na sua percepção dessa conduta ou dessa obra”. Isso quer dizer que a compreensão é um ato de

---

<sup>1</sup> De acordo com Ortiz (1983, p. 12), “foi talvez um ex-discípulo de Weber, Alfred Schutz, quem nos mostrou de forma mais completa e detalhada as premissas epistemológicas que presidem o pensamento weberiano. Ainda seguindo o mesmo autor “Schutz demonstra, a partir de Husserl, como a sociologia weberiana que estudava a ação subjetiva a seu significado, se assenta sobre uma perspectiva fenomenológica” (*idem*).

cifragem e decifragem historicamente produzido e reproduzido por meio de elementos culturais, como valores, ideias ou crenças compartilhadas, que operariam no nível subjetivo para impelir os indivíduos à ação. A percepção, por seu turno, é uma forma de experiência condicionada a indicações perceptuais que fazem com que os indivíduos diferenciem as coisas e as aproximem de certas classes, ao mesmo tempo em que ignoram aquelas coisas cuja singularidade elimina qualquer possibilidade de agrupamento. A diferença entre tais indicações perceptuais e alguma estrutura assemelhada à ideia de mente coletiva de Durkheim, repousa no fato de que, para os antropólogos cognitivistas, os modelos culturais são aprendidos e estão internalizados; fazem parte da própria cognição e não apenas se oferecem como mecanismo para representação da experiência do mundo. Os princípios ordenadores que governam o processo da atenção seletiva ao ambiente residem “na mente e não no mundo” (INGOLD, 2000, p. 160, tradução minha), são internos e não externos, êmicos e não éticos.

Apesar dessa tentativa de superar a representação, a Antropologia Cognitiva, assim como a Antropologia Cultural, falharam no intento de incorporar a experiência individual ao processo de reconhecimento do mundo. A noção de cognição permaneceu vinculada ao processo de enquadrar a experiência sensorial em um esquema conceitual internalizado pela mente, até que o interesse pela prática emergisse no cenário das Ciências Sociais nas décadas de 1960 e 1970, com a ênfase na ideia de que a relação de conhecimento se dá a partir da experiência do sujeito situado no meio. O conhecimento praxiológico surge na Antropologia como símbolo-chave de uma orientação teórica voltada para a ação, para a *praxis* ou para a prática enquanto forma de compreensão da cultura partir da década de 1980 (ORTNER, 1984). Engendrada entre o conhecimento subjetivista / fenomenológico e o conhecimento objetivista, a praxiologia não pretendeu rejeitar as concepções anteriores de entendimento da cultura, mas sim ultrapassá-las, justamente por meio da dissolução dos seus limites.

Os teóricos culturalistas da prática (BOURDIEU, 1997; GIDDENS, 1984; LAVE, 1988; SAHLINS, 2003), propuseram que o sistema tem, de fato, um efeito muito poderoso e mesmo determinante sobre a ação humana e que o interesse nas ações repousa na necessidade de compreender “‘de onde surge o sistema’ – como ele é produzido e reproduzido, como ele pode ter mudado no passado ou como ele pode vir a mudar no futuro” (ORTNER, 1984, p. 146, tradução minha). Ao mesmo tempo em que se reconheceu o poder do sistema para moldar a ação humana, assumiu-se também que esta ação não é simples execução, mas sim núcleo de significação do mundo. O sistema, é necessário explicar, não tem partições como infraestrutura e superestrutura, cultura e sociedade: ele é concebido enquanto totalidade, da

qual os agentes fazem parte na condição de sujeitos. Na busca por superar (e conservar) o objetivismo sem filiar-se diretamente ao pensamento fenomenológico, os estudos da prática no campo da Antropologia voltaram-se à compreensão do que Bourdieu (1997, p. 148) chama de “questão das condições de possibilidade”, ou seja, dos limites de experiência diante do mundo social, para resolver o problema do princípio de produção das regularidades que constituem a cultura.

Os teóricos da prática, sobretudo aqueles influenciados pelo estruturalismo francês (BOURDIEU, 1997; SAHLINS, 2003), compreendem que a mediação entre o agente social e a sociedade, entre sujeito e cultura, está no conceito de *projeto*, que sublinha a especificidade de uma ação cujo sentido se encontra no passado e que se lança para o futuro através das práticas desenvolvidas no presente. As práticas podem assim ser definidas como *modus operandi* de regularidades, que continuam através de si mesmas em incrementos e elaborações progressivas. Essa compreensão é a senha para esclarecer como o indivíduo, enquanto agente, tem participação ativa na reprodução da ordem social e como, apesar disso, as práticas podem ser reificadas enquanto entidades que pairam sobre as motivações dos indivíduos, posto que essas motivações nunca podem ir muito além das chances que a estrutura objetiva oferece a eles. Para elaborar tal entendimento, Bourdieu (1996; 1997) recupera a velha ideia escolástica de *habitus*, que enfatiza a dimensão de um aprendizado situado no tempo, mas que se reproduz como disposição estável em uma determinada direção.

O *habitus*, que foi adquirido do verbo latino *habeo*, “devia significar muito concretamente que o princípio das ações ou das representações e das operações de construção da realidade social pressupostas por elas, não é um sujeito transcendental envolvido em categorias universais” (BOURDIEU, 1996, p. 158). Este princípio é a conaturabilidade entre sujeito e objeto (ORTIZ, 1983), que faz do hábito uma segunda dimensão do indivíduo, assegurando assim a realização de dada ação previsível entre um amplo conjunto de possibilidades. Afinal, o indivíduo é virtualmente livre para agir, mas sua liberdade é cerceada por processos sociais que contribuem para a internalização de normas e valores aos quais dificilmente poderá se opor e, caso o faça, será taxado de desviante. Por exemplo, quando ‘o hábito faz o monge’, os rigores da vida monástica e a ética frugal são inscritos no corpo como resultado de um aprendizado longo e severo, de tal modo que não se poderá esperar do monge outra postura, outra *hexis* corporal, outra tendência para ação além daquela que o hábito (a vestimenta enquanto símbolo, que não passa de metáfora para a *hexis*) sugere.

Na perspectiva fenomenológica, a subjetividade emerge da existência corporal imediata com o mundo, que é culturalmente anterior. A existência pré-reflexiva não é de modo algum pré-cultural, tal que a percepção, embora coincida com a experiência primeva do mundo, requer um contexto de significação. A apreensão dos sentidos que advém de uma “nova intenção significativa” é uma descoberta peculiar a cada sujeito, que, no entanto, se caracteriza propriamente como uma redescoberta porque ganha os contornos de significações já disponíveis, resultantes de atos de expressão anteriores. O fato curioso é que, nas palavras de Merleau-Ponty (2005, p. 249), “as significações disponíveis entrelaçam-se repentinamente segundo uma lei desconhecida”, que traz à existência um novo ser cultural capaz de experimentar o mundo como nenhum outro.

Quando nossa aquisição cultural se mobiliza a serviço dessa estranha lei, o significar se abre como uma potência indefinida que permite aos sujeitos transcenderem “em direção a um comportamento novo, ou em direção ao outro, ou em direção ao seu próprio pensamento, através de seu corpo e de sua fala” (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 263). Esse pensamento ocupa o limite entre natureza e cultura, pois, de acordo com Merleau-Ponty (2005), mesmo quando estamos absorvidos na experiência do corpo e na solidão das sensações, não chegamos a suprimir as referências da vida no mundo. Ao mesmo tempo que jamais chegamos a nos tornar inteiramente uma coisa no mundo, a existência corporal nunca repousa em si mesma e está sempre sujeita às influências de estímulos sobre os sentidos. Considerando as dimensões físicas do ambiente e a biologia do corpo humano, Merleau-Ponty (2005, p. 229) propõe que o sujeito é a manifestação inacabada de um dado ser *em situação*. Nas suas palavras, “é dessa maneira que o corpo exprime a existência total, não que ele seja seu acompanhamento exterior, mas porque a existência se realiza nele” (*idem*).

A experiência do ser-no-mundo resgata o contato direto com o ambiente, que é construído através dos sentidos antes de qualquer exercício de compreensão socialmente estruturado. Como propõe Merleau-Ponty (2005, p. 5), “o mundo está ali antes de qualquer análise que eu possa fazer dele”, e a operação lógica de apreender o conhecimento começa na experiência não-reflexiva, derivada da percepção. Do ponto de vista da Fenomenologia, o mundo emerge no processo mesmo do emergir da pessoa, por meio da atividade engajada com o ambiente. O tornar-se *ser* é parte do processo de tornar-se *ser-no-mundo* e, para Merleau-Ponty, esta forma de percepção deve estar contida numa presença corporificada. O corpo é “uma coisa entre outras coisas” (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 3); mas como pode perceber a si mesmo e as outras coisas, o corpo torna-se capaz de estabelecer relações de compreensão com o mundo.

A subjetividade surge da experiência da objetividade, de si e do entorno: justamente porque estamos imersos no mundo, podemos imaginar a nós mesmos existindo além do mundo. Para Bourdieu, por seu turno, a sociedade prevê formas de inculcação dos significados da cultura que, sob a aparência da espontaneidade, constituem um sem-número de exercícios estruturais que tendem a transmitir certas formas de experiência. Tem-se que “a relação com o próprio corpo é sempre mediatizada pelo mito” (BOURDIEU, 1997, p. 188), tal que as experiências corporais mais fundamentais são qualificadas e modificadas pela inserção do indivíduo na sociedade. A experiência do corpo no espaço acontece em “*terrenos universalmente impostos*” (*idem*, grifos no original). Observa-se então que a sociedade oferece ao indivíduo, enquanto corporeidade, “esquemas de referência em articulação com o qual o mundo pode ordenar-se, ao mesmo tempo em que as estruturas elementares da experiência corporal coincidem com os princípios de estruturação do espaço objetivo” (*idem*).

No rastro das possibilidades de conciliação entre uma forma de conhecimento fenomenológico e outra objetivista, elaborada sobretudo por Bourdieu (1997) entre os teóricos da prática, manifesta-se no cenário antropológico da década de 1990 um clamor por estudos que tomassem como foco os “corpos-sujeitos nas suas relações com o mundo” (INGOLD, 2000, p. 170, tradução minha). Para Csordas (2008), que analisa a proposta de Bourdieu sobre a teoria da ação (1997), em paralelo com a Fenomenologia de Merleau-Ponty (2005), o fato da prática se estabelecer em oposição às estruturas sociais, não é suficiente para superar a dualidade entre sujeito e objeto. Ao ligar a filosofia de Merleau-Ponty (2005) sobre o fenômeno da percepção e a teoria de Bourdieu (1997) sobre o *habitus* como resultado das práticas incorporadas, Csordas (2008) propõe que a corporeidade, mais do que um conceito antropológico, é uma perspectiva paradigmática para o estudo da cultura e do *self*, a que ele chama de paradigma da corporeidade (*embodiment*). Para Csordas (2008), a corporeidade se inicia com o postulado metodológico de que “o corpo não é um *objeto* a ser estudado em relação à cultura, é o *sujeito* da cultura; em outras palavras, a base existencial da cultura” (CSORDAS, 2008, p.102, grifos no original).

Seu argumento se completa na conjugação de um interesse empírico diferente, segundo o qual as estruturas sociais são incorporadas na “conjunção entre as condições objetivas de vida e a totalidade das aspirações e das práticas completamente compatíveis com tais condições” (CSORDAS, 2008, p. 110). Seu plano para delinear o paradigma da corporeidade se vale, então, da teoria fenomenológica da percepção, no intuito de superar a dualidade entre sujeito e objeto, e da teoria da prática, para questionar a dualidade entre estrutura e prática. A exposição hermenêutica dessas duas orientações metodológicas resulta

numa nova interpretação para a distinção sujeito-objeto, que limita a questão metodológica central para o paradigma da corporeidade.

A força das ideias de Csordas (2008) reside na afirmação bastante simples de que se nós não percebemos nossos próprios corpos como objetos, também não podemos perceber outros corpos como objetos. Se a Fenomenologia de Merleau-Ponty (2005) explica que a comunicação se realiza na experiência perceptiva incorporada, então somos levados a experimentar a subjetividade do outro numa dimensão intersubjetiva. Assim, o corpo das outras pessoas pode se tornar um objeto para nós apenas secundariamente, como resultado da reflexão. “A característica de ser outro ‘eu mesmo’”, diz Csordas (2008, p. 142), “é uma parte importante daquilo que distingue a nossa experiência do Outro social”, que “é num sentido radical ‘não eu mesmo’”. O que há de ser levado em conta é que os objetos culturais, dentre os quais está o *self*, são constituídos e objetificados não durante o processo de socialização infantil, mas no fluxo de toda a vida cultural do adulto.

## **1.2 A CULTURA COMO EXPERIÊNCIA INCORPORADA: O PARADIGMA DA CORPOREIDADE**

O paradigma da corporeidade pergunta como se chegam às objetificações da cultura e do sujeito (CSORDAS, 2008). Através das articulações entre o pensamento de Merleau-Ponty e o pensamento de Bourdieu, Csordas (2008) tenta mostrar que uma análise da percepção (o pré-objetivo) e da prática (o *habitus*) fundada no corpo permite investigar como os objetos culturais são constituídos *ad continuum* na indeterminação da vida cultural. Para o antropólogo, a corporeidade se inicia com o postulado metodológico de que “o corpo não é um objeto a ser estudado em relação à cultura, mas deve ser considerado um sujeito da cultura ou, em outras palavras, um plano existencial para a cultura” (CSORDAS, 2008, p. 102).

Segundo Csordas (2008, p. 367) a corporeidade como um paradigma (ou uma orientação metodológica) exige que o corpo seja compreendido como a base existencial da cultura – não como um objeto “bom para pensar”, mas como “sujeito que é necessário para ser”. De acordo com essa perspectiva, nem a corporeidade nem a cultura existem *a priori*, mas se constituem enquanto existência relacional do corpo habitando o mundo. Cabe, então fazer a distinção: “o corpo é uma entidade material, biológica, enquanto a corporeidade pode ser entendida como um campo metodológico indeterminado, definido pela experiência perceptiva e pelo modo de presença e engajamento no mundo” (CSORDAS, 2008, p. 368).

Assim, o paradigma da corporeidade não significa que as culturas guardam alguma relação direta com a experiência corporal, mas que a experiência incorporada é o ponto de partida para analisar a participação humana no mundo cultural.

Para compreender melhor a origem teórica dessa problemática, é útil distinguir a corrente teórica que veio a ser chamada de Antropologia do Corpo de uma linha da Fenomenologia explicitamente preocupada com a corporificação. Na perspectiva fundacional para o estudo sistemático do corpo como *locus* da cultura nas Ciências Sociais, formulada por Marcel Mauss (2003), tem-se que os modos de agir que nos são inculcados por força dos contatos sociais são entendidos como *técnicas do corpo*. No texto *Noção de Técnicas do Corpo*, originalmente publicado em 1934, o autor introduz o conceito do *habitus* para referir-se a “‘*exis*’ [hexis], ao ‘adquirido,’ a ‘faculdade’ de Aristóteles”; a comportamentos que “variam não simplesmente com os indivíduos e suas imitações, mas variam sobretudo com as sociedades, as educações, as conveniências e as modas, os prestígios” (MAUSS, 2003, p. 405). Segundo essa proposta teórica, as técnicas do corpo variam conforme construções culturais e mesmo conforme mudanças circunstanciais em uma mesma sociedade. Por exemplo, pessoas de gerações diferentes podem ter estilos diferentes de natação, de corrida e de comportamento à mesa. Desafiando a separação entre cultura e natureza, profundamente implantada nas Ciências Sociais de então, Mauss (2003) parte da ideia de que as construções culturais e as circunstâncias espaço-temporais têm impacto físico-psíquico-sociológico sobre o corpo. O autor entende que os fatos psicológicos são antes causa do que reflexo dos movimentos do corpo e sentencia ao referir-se se às técnicas do corpo: “penso que aqui estamos também diante de fenômenos biológico-sociológicos” (MAUSS, 2003, p. 421).

Enquanto Mauss (2003) preocupou-se em enfatizar as técnicas do corpo como uma forma culturalmente adquirida de mobilizar a mecânica corporal, outros estudiosos – antes e depois dele – se preocuparam em estudar as correspondências inconscientes entre estados emocionais e corporais. A Psicanálise, por exemplo, dedicou atenção ao que Freud chamou de “conversão” de estados mentais para estados físicos (DOUGLAS, 1996). Todavia, a noção de pulsão que, em Freud, é fronteira entre o corpo e a mente só pode ser apreciada enquanto representação psíquica. Os desdobramentos da teoria psicanalítica, embora tenham exercido forte impacto na Antropologia, principalmente para explicar os mitos e as relações de parentesco, não se aproximaram de uma teoria do corpo e da corporeidade, tal como se insinuou no trabalho seminal de Mauss (2003). O mesmo se pode dizer sobre a forma como o corpo apareceu regularmente na história da etnografia, seja sob a luz de análises

psicanalíticas, estruturalistas simbólicas ou semióticas (SCHEPER-HUGHES e LOCK, 1987; DOUGLAS, 1996; CSORDAS, 2008)

De acordo com Csordas (2008), uma teoria do corpo foi inaugurada por Douglas (1996) na obra *Símbolos Naturais*, originalmente publicada em 1970. Nela, a autora se propõe a revisitar o argumento de Mauss (2003, p. 421) de que “é graças à sociedade que há segurança e destreza nos movimentos, domínio do consciente sobre a emoção e o inconsciente”. Isso porque, para Douglas (1996), essa é uma ideia confusa que propõe falsamente a relação entre natureza e cultura. No seu próprio esforço para teorizar sobre a questão da corporeidade, Douglas (1996) divide suas formulações em duas partes. Na primeira parte, ela busca identificar uma tendência natural para a expressão do corpo. A autora afirma que “na medida em que é inconsciente, na medida em que é obedecida universalmente em todas as culturas, a tendência é natural” (DOUGLAS, 1996, p. 70, tradução minha), muito embora reconheça que tal tendência estaria sempre sujeita a circunstâncias históricas e culturais locais. As inflexões da cultura sobre as tendências naturais do corpo produziriam certos estilos corporais, comparáveis aos estilos literários tal como descritos por Barthes (2004) no paradigma semiótico da cultura como texto. Na segunda parte das suas formulações, Douglas (1996, p. 74, tradução minha) propõe que “o escopo do corpo como meio de expressão é limitado por controles exercidos pelo sistema social”. Nesse ponto, suas ideias convergem com as de Mauss (2003) e vão além, sustentando que o corpo humano deva ser sempre tratado como uma imagem da sociedade e que não poderia haver forma natural de considerar o corpo que não envolvesse, ao mesmo tempo, uma dimensão social.

A partir desse momento, a questão da corporeidade também passa a se situar no discurso antropológico que enfatiza a política do corpo, referente à regulação, à vigilância e ao controle do corpo (social e coletivo) nos atos de reprodução, no exercício da sexualidade, do prazer, do lazer e da doença. Representando um conjunto de antropólogos fortemente influenciados pela obra de Foucault (1991; 2009), Schepher-Hughes e Lock (1987) propõem o estudo do corpo em três dimensões ou, mais apropriadamente, o estudo de três corpos: o corpo individual, o corpo social e o corpo político. Conforme as autoras, essas três unidades de análise não seriam separadas de fato, mas, três diferentes abordagens teóricas e epistemológicas para o estudo do corpo e da corporeidade. A primeira delas seria a abordagem fenomenológica (o corpo individual e o *self*), a segunda a abordagem estruturalista simbólica (o corpo social) e a terceira a abordagem pós-estruturalista (o corpo político). Desafiando essa forma de organizar o conhecimento sobre o corpo, a obra de

Bourdieu (1997; 2001; 2011), “que mudou o foco inicial do corpo como fonte de simbolismo ou meio de expressão para uma consciência do corpo como *locus* de práticas sociais” (CSORDAS, 2008, p. 368), insere as teorias da prática no escopo teórico da corporeidade. Reunindo o corpo individual e o corpo social no conceito de *habitus*, a preocupação de Bourdieu (1997) no domínio empírico da prática é paralela e compatível com a análise fenomenológica, especialmente aquela oferecida por Merleau-Ponty (2005) no domínio da percepção.

Enquanto a proposta de Douglas (1996) sobre o corpo social ressoava num campo antropológico já tomado pelas teorias da prática (ORTNER, 1984), uma abertura para a Fenomenologia “ocorreu com a possibilidade de articular um conceito de experiência em torno das bordas do paradigma monolítico textualista e representacionalista dominado por Lévi-Strauss, Derrida e Foucault” (CSORDAS, 2008, p. 368). Assim, houve, por exemplo, uma abertura para a Fenomenologia de Schutz (1979), em sua distinção entre a experiência-próxima e a experiência-distante e para que Joan e Arthur Kleinman (1991; 1994) declarassem uma etnografia da experiência, além de outras abordagens mais ou menos explicitamente fenomenológicas. Em todas elas, influenciadas sobretudo pela Fenomenologia de Merleau-Ponty (2005), destacou-se uma “Fenomenologia do corpo que reconhece a corporeidade como condição existencial na qual a cultura e o sujeito estão fundados” (CSORDAS, 2008, p. 369). Assim, acontece a abertura temática para a tendência a se assumir o “corpo vivido” como ponto de partida metodológico, ao invés de considerar o corpo apenas como objeto de estudo.

A Fenomenologia de Merleau-Ponty (2005), influenciada pelas tradições de Husserl e Heidegger, é uma filosofia transcendental, que coloca em suspenso as afirmações da atitude natural para compreendê-las em relação ao mundo, situando a pessoa encarnada (corpo-pessoa) no mundo como presença inalienável. Desse entendimento geral decorre que, para o paradigma da corporeidade, o corpo enquanto figura metodológica seja tomado como figura não-dualista, isto é, não distinto da mente. A mente não é, portanto, uma entidade metafísica, mas uma existência que se realiza no mundo através do corpo, como a consciência do próprio corpo se projetando no mundo. Tendo em conta esse entendimento, a perspectiva fenomenológica da corporeidade preocupar-se-á em compreender a experiência da percepção como fenômeno pré-reflexivo, situado no mundo “*condenado ao sentido*” adquirido na cultura através da história (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 18, grifos no original).

Na esteira da Fenomenologia existencial de Merleau-Ponty (2005), Csordas (2008) argumenta em favor da experiência corporal como ponto de partida para a análise cultural,

que encontra no nível pré-objetivo as bases existenciais para as elaborações interpretativas e verbais da vivência humana no mundo (CARVALHO e STEIL, 2008). Todavia, sua proposta para o paradigma da corporeidade vai um passo além desse entendimento e situa a corporeidade num discurso antropológico da prática através do conceito de *habitus* de Bourdieu (1997). Entre a busca por superar (e, ao mesmo tempo conservar) o objetivismo sem filiar-se diretamente ao pensamento fenomenológico, Bourdieu (1997, p. 148) descreve o *habitus* como um *modus operandi* da vida social, condicionado a “questão das condições de possibilidade” ou seja, aos limites de experiência diante do mundo social. Assim, busca resolver o problema do princípio de produção das regularidades que constituem a cultura de um ponto de vista prático, a partir do entendimento de que a ação humana é propriamente um núcleo de significação do mundo. O conceito de *habitus* se posiciona no cerne das dualidades de corpo-mente, signo-significação e é definido “como um sistema de disposições duradouras e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações” (BOURDIEU, 1997, p. 167).

Em Bourdieu (1997), a noção de *habitus* vai além da formulação de Mauss (2003) de uma coleção de práticas e reencontra, implicitamente, o viés fenomenológico. Apresenta-se, então, como inclusão do corpo nas reflexões sobre a prática, em uma posição intermediária entre os modos de conhecimento teórico formulados pelo objetivismo ou pela Fenomenologia. Sua definição, enquanto “estrutura estruturada e estruturante que engaja, nas práticas e nas ideias, esquemas práticos de construção oriundos da incorporação de estruturas sociais oriundas, elas próprias do trabalho histórico de gerações” (BOURDIEU, 1996, p. 158), focaliza aquilo que é psicologicamente internalizado do ambiente social. Em outras palavras, aquilo que condiciona comportamentos, aspirações e a totalidade das práticas em função das condições objetivas da vida no ambiente social – salientando que condições objetivas não causam práticas, mas fazem com que as práticas se manifestem como propósito significativo de um agente individual plenamente inserido no ambiente social.

Quando Csordas (2008) articula a teoria da percepção de Merleau-Ponty (2005) com a teoria do *habitus* de Bourdieu (1997), ele se defronta com “o aparente paradoxo de posições compatíveis com o paradigma da corporeidade, mas articuladas nos discursos metodologicamente incompatíveis da Fenomenologia e do que poderíamos chamar de ‘estruturalismo dialético’” (CSORDAS, 2008, p. 111). Em favor de suas ideias, Csordas (2008) afirma que é natural que contradições emirjam entre as tentativas incipientes de forjar um paradigma, e segue elaborando sua alternativa não-dualista da corporeidade para o estudo da cultura considerando que as formulações dos dois autores em questão exigem o colapso de

tal dualidade analítica. Ao aproximar-se de Merleau-Ponty (2005), uma metodologia corporificada ou incorporada (*embodied*) pode resistir à análise dos objetos da percepção para capturar, precisamente, o processo de objetificação; e ao aproximar-se de Bourdieu (1997), pode resistir à construção de modelos de ação para capturar a lógica imanente da produção e da reprodução dos sistemas sociais.

A questão que sintetiza esse paradoxo e, ao mesmo tempo, orienta a busca de Csordas (1999, p. 157, tradução minha) por uma perspectiva incorporada da cultura é: “se a Fenomenologia oferece um entendimento da corporeidade no nível microanalítico da experiência individual, poderia ela também abordar as questões globais de política cultural e processos históricos?”. Numa perspectiva estritamente fenomenológica, a cultura é objetivada como transcendência, a existência retoma e transforma uma situação de fato fazendo com que o que não tinha sentido adquira um sentido. Já numa perspectiva prática, a cultura é objetivada em um campo onde eventos ordinários e rotinizados, através dos quais as pessoas se envolvem continuamente em interações, já se encontrem objetivamente estruturadas. Considerando que a existência – o ser-no-mundo de Merleau-Ponty (2005) – acontece em um ambiente já culturalmente construído, no qual a relação com a cultura é anterior a qualquer representação, a incorporação ou corporificação (*embodiment*) acontece enquanto processo inconscientemente inculcado através das estruturas objetivas do *habitus* para a geração de práticas e representações.

### **1.3 DEFININDO SABER-FAZER INCORPORADO A PARTIR DO PARADIGMA DA CORPOREIDADE**

O paradigma da corporeidade abre a possibilidade de se entender a cultura como experiência incorporada e nos permite investigar o quanto o mundo nos é constitutivo. No campo empírico isso implica analisar as relações entre corporeidade e significação, para se “pensar os mecanismos e dispositivos acionados na constituição do sujeito enquanto processo no qual nos tornamos humanos” (STEIL e MURILLO, 2008, p. 12). Tradicionalmente, os estudos que assumem a perspectiva da corporeidade têm se desenvolvido em dois campos antropológicos, quais sejam a Antropologia da Religião e a Antropologia Médica. No primeiro, o corpo é abordado como uma fonte das metáforas que constituem a cultura (CSORDAS, 2008). No segundo, tem-se que o corpo está em contínuo processo de adaptação à cultura (KLEIMAN e KLEINMAN, 1991; 1994; GREEN, 1996). Em concordância com os pressupostos de ambas, vários estudos direta ou indiretamente vinculados ao paradigma da

corporeidade ou a uma perspectiva fenomenológica se desenvolveram em paralelo e enfocaram duas questões específicas: primeiro, como o movimento corporal é o princípio gerador de uma forma de conhecimento somático (SHEETS-JOHNSTONE, 1990; NESS, 1992; SKLAR, 1994; REED, 1998) e, segundo, como a experiência da percepção origina um conhecimento pré-reflexivo, corporal e corporificado, no qual a cognição se realiza no ambiente como consequência de um processo de engajamento ativo (INGOLD, 2000; CSORDAS, 2008).

Os estudos que exploram a questão do movimento corporal tomam a perspectiva de que o conhecimento somático é uma forma de comunicação corporificada. Entende-se que “o movimento corporal é uma forma de conhecimento”, que “é tão carregado do significado através do qual as pessoas realizam a própria existência, quanto o meio verbal”<sup>2</sup> (SKLAR, 1994, p. 11, tradução minha). Ou seja, as pessoas expressam a sua subjetividade e reconhecem a subjetividade umas das outras (*one knows one self*) tanto através dos hábitos acumulados no corpo quanto através das verbalizações. Ambas são, afinal, formas de comunicação. De acordo com Greiner (2008), esse entendimento é o princípio para muitas teorias que foram organizadas tendo por objetivo “decifrar” as imagens espaciais do corpo, os esquemas posturais, a imagem de si mesmo, a imagem do corpo e dos outros. Há uma compreensão do “dentro” e do “fora” do corpo, sendo a percepção concebida como a *relação* entre a informação que vem de fora e as sensações que são processadas dentro do organismo. Assim, segundo Greiner (2008, p. 64), “os diferentes estados corporais modificam o modo como a informação será processada e o estado da mente pode ser entendido como uma classe de estados funcionais ou de imagens sensoriomotoras com autoconsciência”.

Dois pontos merecem especial atenção no que diz respeito aos estudos do movimento como forma de conhecimento. O primeiro deles é que a maneira como se entende a percepção, nesse âmbito, depende do trânsito do dentro para fora do corpo e de certos processos cognitivos que impõem a compreensão do corpo como meio de apreensão e expressão do conhecimento que emerge à consciência. Para elaborar mais a fundo esta questão, cabe mencionar o trabalho de neurocientistas como Lakoff e Johnson (2000) e Llinás (2002), para quem o pensamento é um movimento interiorizado. Uma vez que o nascimento do pensamento está sempre no movimento, o processo de conhecer e reconhecer é acionado a partir do sistema sensório-motor. Para Lakoff e Johnson (1983) é assim que se organizam as

---

<sup>2</sup> No original: “Movement is a corporal way of knowing. It is as loaded with significance, with who people take themselves to be, as verbal media”.

nossas “metáforas do pensamento”, ou seja, o modo como conceituamos o mundo e a nós mesmos.

O segundo ponto é que, ao buscarem reconhecer no movimento corporal uma base para os modos corporificados de conhecimento, essas teorias tendem a se aproximar de um entendimento do corpo como “plataforma semântica” (SHEETS-JOHNSTONE, 1990), na perspectiva textualista do paradigma semiótico. Tem-se que o corpo vivo se constrói como uma espécie de modelo semântico que emerge sempre da ação (GREINER, 2008). Os conceitos são gerados ou tornados conscientes no corpo através da ação e, por sua vez, os conceitos incitam a ação em um ciclo retroativo. Existe portanto “uma ligação indissolúvel entre o pensamento e a evolução e este nexos ocorre no corpo vivo” (GREINER, 2008, p. 66). O movimento como uma espécie de nexos de sentido é o que dá coerência ao fluxo incessante de informações entre o corpo e o ambiente; o modo como ele se organiza no tempo e no espaço é também o modo como as imagens do corpo se constroem no fluxo entre o dentro (as imagens do pensamento) e o fora (as imagens implementadas em ações) do corpo, organizando-se em processos latentes, corporificados, de comunicação. Tem-se assim que um sentido abstrato apreendido no ambiente é adquirido, incorporado, inscrito no corpo de fora para dentro. Isso remete ao modo como Mauss (2003) descreve a *aquisição* de uma habilidade (as técnicas do corpo) através de um *aprendizado* que se espelha no ambiente sociocultural para produzir as mudanças no corpo.

Para Mauss (2003), o processo de incorporação das técnicas do corpo é um *modo de aquisição*, modulado pela *forma da técnica*, a que Mauss (2003) chama de *aprendizado*: “toda técnica propriamente dita tem sua forma”, diz o sociólogo, e “há para toda técnica um aprendizado” (MAUSS, 2003, p. 405). Assim sendo, o comportamento incorporado é um caso de adaptação de natureza psicológica individual, geralmente comandado pela educação ou, no mínimo, pelas circunstâncias da vida coletiva. Tendo isso em conta, Mauss (2003) desenvolve uma classificação das técnicas do corpo *em relação aos rendimentos* e *à transmissão da forma das técnicas*<sup>3</sup>, considerando o aprendizado do corpo como um sinônimo de adestramento e como uma forma socialmente elaborada de condicionar o corpo – concebido, afinal, como “o primeiro e mais natural instrumento do homem” (p. 407) –, aos padrões de *performance* compartilhados. Desse entendimento do *corpo como instrumento* e

---

<sup>3</sup> No capítulo *Princípios de classificação das técnicas do corpo*, Mauss (2003, p. 209-11) enuncia quatro princípios, na ordem que se segue: 1) *Divisão das técnicas do corpo entre os sexos*; 2) *Variação das técnicas do corpo com as idades*; 3) *Classificação das técnicas do corpo em relação aos rendimentos* e 4) *Transmissão da forma das técnicas*.

da incorporação como *adestramento*, decorre uma noção muito importante qual seja a de *destreza*. O sentido de destreza é frequentemente confundido com o de habilidade, mas o sociólogo adverte que, ao empregar essa palavra, refere-se, precisamente, às capacidades físicas. Tanto que diz:

Aqui intervém a noção, muito importante em sociologia e em psicologia, de destreza. Mas em francês, temos apenas um termo ruim 'habile', que traduz mal a palavra latina 'habilis', bem melhor para designar as pessoas que têm o senso de adaptação de seus movimentos bem coordenados a objetos, que têm hábito, que 'sabem como fazer'. É a noção inglesa de 'craft' e de 'clever' (destreza, presença de espírito e hábito), é a habilidade em alguma coisa. Mais uma vez, estamos claramente no domínio técnico (MAUSS, 2003, p. 210-211).

Ao mencionar a etimologia latina da palavra *habilis*, Mauss (2003) relaciona destreza à definição clássica de habilidade como proficiência técnica (do grego, *teknē*, que se refere ao trabalho do artesão, como o próprio sociólogo enfatiza na citação anterior). A destreza do corpo corresponde então a uma adaptação funcional como instrumento ou, mais exatamente, como objeto técnico, posto que “o primeiro e mais natural objeto técnico, e ao mesmo tempo meio técnico, do homem (*sic*) é seu corpo” (MAUSS, 2003, p. 407). A concepção do corpo como instrumento ou objeto técnico recoloca o pensamento de Mauss (2003) no âmbito da separação entre a objetividade do corpo e a subjetividade da *psiqué* que o controla, o que está inteiramente de acordo com o conceito ocidental de indivíduo que o próprio Mauss ajudou a consolidar.

Tal entendimento nos leva a olhar para o corpo “de dentro para fora”, como se a fonte geradora da ação residisse no seu “interior” e a materialidade do corpo estivesse resumida a certas qualidades mecânicas. Certamente, os teóricos do movimento foram muito além de Mauss (2003) no sentido da inclusão do corpo no ambiente e do reconhecimento de um poder de agência corporificado, mas a persistência implícita das divisões entre “o dentro” e “o fora”, a mente e o mundo, fazem com que o corpo sensitivo seja também pensado como corpo funcional, técnico e mecânico. Não por acaso, as formulações sobre movimento e cognição surgiram em campos nos quais o corpo está sujeito ao aprendizado de uma técnica, como a dança (SHEETS-JOHNSTONE, 1990; NESS, 1992; DESMOND, 1997, GIL, 2001), a dramaturgia e a *performance* (GLUSBERG, 1987; SOLSO, 1994; MURRAY, 1997; JEUDY, 2002).

Por seu turno, os estudos que enfocam a experiência da percepção como originária de um conhecimento pré-reflexivo, corporal e corporificado, buscam entender a incorporação do conhecimento para além da dualidade “dentro” e “fora”, propondo que os interesses se

voltem, justamente, para a realidade objetiva *indeterminada* e fenomenológica do viver-no-mundo. Para Ingold (2000, p. 171, tradução minha), “a mente e suas propriedades não são dadas previamente à entrada do indivíduo no mundo social, mas, ao invés disso, são formadas na história do envolvimento de toda uma vida com os outros”. Entende-se, então, que a percepção do social está fundamentada no envolvimento direto, mútuo e atento da pessoa com os outros no próprio *contexto da experiência*, anterior à representação. Para elaborar esse entendimento sobre a percepção, é preciso trilhar os caminhos abertos pela Fenomenologia para advogar em favor da ideia de que o conhecimento do mundo é adquirido a partir da experiência direta, sempre mediatizada por estruturas sociais incorporadas que condicionam certas formas de percepção (CSORDAS, 2008). Em concordância, a perspectiva do habitar-o-mundo (INGOLD, 2000) se apegua à preocupação de compreender as maneiras segundo as quais as pessoas percebem, agem, pensam, aprendem e cultivam suas memórias e, principalmente, como essas experiências estão condicionadas ao contexto de envolvimento prático com um mundo vivido.

Com a ajuda da vertente fenomenológica de Merleau-Ponty e o deslocamento do foco de análise de um ser abstrato que dá sentido ao mundo para outro que tome o ser-no-mundo (VELHO, 2001), Ingold (2000) recorrerá à Psicologia, por via da vertente ecológica (GIBSON, 1974), para delinear uma Fenomenologia do habitar (*phenomenology of dwelling*), que subentende as práticas da vida em contexto. A Ecologia, e com ela o *holismo*, que são referências-chave em Bateson (1987) e se aprofundam em Ingold (2000), com a influência de Merleau-Ponty, parecem propícios para dar sequência ao deslocamento da dualidade entre sujeito e objeto e, a partir disso, da série de oposições que inclui aquela entre natureza e cultura. Neste ponto, o distanciamento da representação abre espaço para o imenso terreno do processo primário, pré-reflexivo destacado por Merleau-Ponty. “Terreno não do irracionalismo, mas das ‘razões do coração’, na expressão de Pascal retomada repetidamente por Bateson” (VELHO, 2001, p. 137), onde a metáfora e o simbolismo não existem como figuras de linguagem mobilizadas para traduzir a experiência, mas sim como modo de comunicação *vital*, no seu sentido mais forte (VELHO, 2001).

Para Ingold (2000, p. 34, tradução minha), uma aproximação adequada com a ecologia toma como ponto de partida “a totalidade-organismo-no-seu-ambiente”. Em outras palavras, o ‘organismo mais (*plus*) ambiente’ denota uma totalidade indivisível, e uma ecologia da vida deve lidar com a dinâmica desse sistema *totalidade*, sem distinções entre a mente, a consciência, o organismo como um todo e o meio de seu envolvimento criativo com o mundo. Longe de revelar formas previamente especificadas, a vida é o processo da geração

em curso, em que “cada ser vivo emerge, então, como uma incorporação (*embodiment*) particular e posicionada de seu potencial gerativo” (INGOLD, 2000, p. 51). Nesse sentido, a experiência do ambiente contribui para a formação da consciência do organismo-pessoa a respeito dele mesmo, de suas atitudes e suas orientações em relação ao mundo. A experiência não pode ser tomada como o elemento mediador entre mente e natureza, uma vez que esses dois domínios não são separados (BATESON, 1987). Ao invés disso, ela deve ser entendida como intrínseca ao processo em andamento de *estar vivo no mundo*, do envolvimento total do organismo-pessoa com o ambiente, a partir de uma ontologia do engajamento (*ontology of engagement*).

Partindo de uma ontologia do desligamento (*ontology of detachment*), o pensamento ocidental concebe que a construção da ordem humana enseja a destruição da ordem natural, como se as práticas do viver humano no mundo fossem artificiais – resultado de construções culturais que se interpuseram à natureza. Uma ontologia do engajamento (*ontology of engagement*) explica os modos de compreensão do mundo de maneira não construtivista, baseando-se “no engajamento prático e perceptual com os componentes de um mundo que é habitado e vivido (*inhabited and dwelt-in*), ao invés da observação desinteressada e destacada (*detached*) de um mundo que é meramente ocupado” (BATESON, 1987, p. 216). A forma de compreensão fenomenológica assim enunciada situa a pessoa no mundo, mais precisamente no “centro de um universo ordenado de relações significativas” (*idem*).

Nessa medida, como anuncia Merleau-Ponty (2005, p. 429), o mundo nunca pode ser separado da pessoa que o percebe, porque “toda percepção é uma comunicação ou uma comunhão, a retomada ou o acabamento, por nós, de uma intenção alheia ou, inversamente, a realização, no exterior, de nossas potências perceptivas como um acasalamento de nosso corpo com as coisas”. O acasalamento da pessoa com o mundo origina ambos, simultaneamente, pois ainda que o mundo esteja lá antes de tudo, o devir da pessoa exerce um impacto natural sobre ele. O mundo, então, pode ser definido como o meio inextricável, no qual o engajamento das pessoas com o ambiente origina e é originário das práticas do viver. Meio no qual as pessoas estão imersas e existem nos termos de uma simbiose, de uma inter-relação tão íntima, que se torna essencial à vida, de um *entrelaçamento* no qual pessoa e mundo estão de tal modo interligados que uma parte não pode ser descrita sem menção à outra, mesmo que o conjunto formado por elas seja divisível.

Para além da dicotomia natureza / cultura, a ideia de contexto, reduzida a partir da perspectiva do habitar, implica que a fonte do conhecimento característico da cultura repousa nas pessoas tanto quanto no ambiente. Nesse sentido, desempenhar uma prática é recordar as

ações desempenhadas por praticantes anteriores, ao mesmo tempo em que se elaboram novas maneiras de agir em face das mudanças no contexto. O que importa, conforme Ingold (2000, p. 147), é que a prática se perpetue e “não que devam se reproduzir em réplicas precisas das *performances* passadas”. Essa dinâmica demanda uma boa dose de criatividade, afinal “uma prática bem recordada é aquela que se apresenta como uma resposta flexível para cada condição variável do ambiente”. Por conseguinte, a perspectiva do habitar não opõe as circunstâncias de continuidade e mudança, e ainda expõe o fato de que a mudança está, na verdade, intrínseca à continuidade. A mudança é o que se observa quando tomamos alguns momentos diferentes de uma mesma prática separados no tempo, ao passo que a continuidade é o que se tem ao perfilar ou sobrepor todos os momentos dessa prática, fazendo com que o aglomerado de todos eles forme um *corpus* coeso. O desenvolvimento de um organismo, por exemplo, é um processo contínuo, mas se observarmos algumas etapas do seu crescimento em separado, notaremos a mudança. De maneira análoga, o desenvolvimento de uma prática contém o aspecto da mudança das pessoas no seu envolvimento umas com as outras e com o ambiente sem deixar, porém, de ser contínuo (INGOLD, 2000).

Sendo assim, o processo de incorporação do conhecimento não é algo que possa ser descrito como uma *aquisição*. Para compreendê-lo, é preciso restaurar o organismo humano no contexto original das práticas de engajamento com o seu entorno. Isso porque o conhecimento incorporado “não é uma propriedade do corpo humano individual como uma entidade biofísica, uma coisa-em-si, mas da totalidade do campo de relações constituído pela presença do organismo-pessoa, indissolúvelmente, corpo e mente, num ambiente ricamente estruturado” (INGOLD, 2000, p. 353). Essa maneira de definir o conhecimento gera implicações sobre o entendimento a respeito dos seus modos de transmissão. Isso porque os modelos tradicionais de análise do fenômeno do aprendizado social separam o processo de transmissão intergeracional de informações incorporadas em duas etapas: primeiro, através da atenção a uma técnica particular e, depois, através da aplicação prática desta técnica. Assim, antes da prática, uma espécie de “esquema ou programa gerativo é estabelecido na mente do noviço pela observação dos movimentos realizados por praticantes experientes” (INGOLD, 2000, p. 353). E depois de *adquirir* esse esquema, “o noviço imita aqueles movimentos, executando exemplos da técnica em questão” (*idem*).

Ingold (2000) não nega que o aprendizado da habilidade envolva observação e imitação; o que ele contesta é que a observação seja entendida como uma questão de formação de imagens mentais e internalização de representações do comportamento observado, enquanto a imitação seja uma questão de converter essas representações em

manifestações práticas. Afinal, quando a pessoa aprendiz observa as práticas do mestre, ele próprio experimenta o engajamento perceptual com o ambiente, e a chave da imitação está na íntima coordenação dos movimentos da atenção que o aprendiz presta em relação aos outros, e os movimentos da atenção que ele presta em relação ao seu próprio corpo no mundo. Através de repetidas tentativas práticas, e guiada por suas observações, a pessoa aprendiz capta a sensação que as coisas têm para ela, o que significa que “aprende a sintonia fina entre seus próprios movimentos na busca para atingir a fluência rítmica do prático formado” (INGOLD, 2000, p. 353). O processo pode ser descrito da seguinte maneira: “primeiro, um programa ou esquema gerador se estabelece na mente da pessoa aprendiz por meio da observação dos movimentos de um prático formado; depois, a pessoa aprendiz imita esses movimentos aplicando o exemplo da técnica em questão ao seu esquema mental” (*idem*).

O que Ingold (2000) ressalta é que a observação e a imitação são parte da relação da pessoa aprendiz com o entorno; relação esta que inclui o social na relação dialógica com um mestre ou na relação coletiva com uma comunidade de praticantes e mesmo na busca individual pelo conhecimento. Em qualquer desses casos, o agente-no-ambiente (*agent-in-an-environment*) não é uma individualidade autocontida, mas uma individualidade forjada ao longo da história do envolvimento com os outros e com o ambiente. Esses modos de atenção e movimento direcionados para a finalidade da aprendizagem (observação e imitação) estão sujeitos às inflexões do corpo e do processo de incorporação que daí surge. O noviço se torna experiente não pela atenção às encenações e representações do saber prático, mas sim por poder prescindir desse tipo de recurso objetificado de *aquisição* do saber. Esse tipo de aprendizado corresponde ao que Lave (1997) chamou de “entendimento na prática” em oposição a uma “cultura da aquisição” – esta última se referindo à teoria da aprendizagem que, por muito tempo, foi privilegiada pela ciência cognitiva e pelas instituições educacionais ocidentais. Aprender como um processo de *aquisição* é um processo separado da prática, que pressupõe internalizar mentalmente conhecimento sob a forma representacional de regras e esquemas. “Compreender na prática”, em oposição, é um processo no qual o saber é inseparável do fazer e a continuidade entre as duas ações é um processo pré-reflexivo de engajamento com o mundo. De acordo com essa teoria do conhecimento, o saber-fazer assim corporificado “é a forma mais poderosa de cognoscibilidade da pessoa no mundo vivido” (LAVE, 1997, p. 32).

## 1.4 A TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER COMO INTENCIONALIDADE INCORPORADA

Conforme vimos, em seu plano para delinear o paradigma da corporeidade, Csordas (2008) começa com um exame crítico de duas teorias da corporeidade: a de Merleau-Ponty (2005), que elabora a corporeidade na problemática da percepção, e a de Bourdieu (1997; 2001), que situa a corporeidade num discurso antropológico da prática. A proposta consiste em mostrar que uma análise da percepção (o pré-objetivo) e da prática (o *habitus*) fundada no corpo leva ao colapso da distinção convencional entre sujeito e objeto. Esse colapso, segundo Csordas (2008, p. 146), “nos permite investigar como os objetos culturais (incluindo os sujeitos) são constituídos e objetificados, não nos processos de ontogênese e socialização da criança, mas no fluxo e na indeterminação em curso da vida cultural adulta”. Em outro trabalho (CSORDAS, 2008b), a referência à indeterminação é resgatada e o autor resume brevemente o princípio de indeterminação como formulado por Merleau-Ponty para a percepção, e por Bourdieu para a prática. Conforme suas palavras:

Em resumo, Merleau-Ponty (1962, p. 361) vê na indeterminação da percepção uma transcendência que não ultrapassa sua situação corporificada, mas que sempre “afirma mais coisas do que aprende: quando eu digo que vejo o cinzeiro ali, eu presumo completado um desdobramento da experiência que poderia continuar *ad infinitum*, e eu cometo todo um futuro perceptivo”. Bourdieu (1977, p. 79) vê na indeterminação da prática que como nenhuma pessoa tem o domínio consciente do *modus operandi* que integra as práticas e os esquemas simbólicos, o desdobramento de seus trabalhos e ações sempre ultrapassa suas intenções conscientes (CSORDAS, 2008b, p. 389).

Para Merleau-Ponty (2005), a indeterminação provém de alguma imperfeição de nosso conhecimento; de algum movimento pelo qual a existência transcende e, por sua conta, retoma e transforma uma situação de fato. Para Bourdieu (1997), a indeterminação é a base para a transposição de diferentes esquemas em diferentes domínios práticos. Csordas (2008, p. 389) especula que seria conveniente se essas duas ideias de indeterminação pudessem ser colocadas como perfeitamente complementares: “assim, poderíamos dizer que a ação humana é transcendente ao assumir situações e dotá-las de um significado em aberto que é inexaurível sem jamais ultrapassar essas situações; e as situações não podem ser ultrapassadas porque são estruturadas de acordo com um sistema duradouro de disposições”. Todavia, sérias diferenças conceituais entre os dois teóricos põem em dúvida tal interpretação. Essas diferenças se relacionam, sobretudo, à questão da intencionalidade e da distinção entre consciência em si e para si na obra dos dois autores.

Merleau-Ponty (2005) não apresenta propriamente nenhuma teoria da intencionalidade; ao invés disso, ele estuda atos intencionais específicos que estão localizados no contexto de outros atos e experiências. Seu ponto de partida filosófico para essa formulação é a última fase da Fenomenologia de Husserl<sup>4</sup> e alguns de seus manuscritos não publicados. No prefácio de *Fenomenologia da Percepção*, quando Merleau-Ponty (2005) comenta mais especificamente sobre sua herança intelectual, ele pontua a distinção que Husserl fez entre intencionalidade do ato e intencionalidade operante (*fungierende intentionalität*). A intencionalidade do ato “é aquela de nossos juízos e de nossas tomadas de posição voluntárias, a única da qual a *Crítica da Razão Pura* falou” (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 16). A intencionalidade operante é “aquela que forma a unidade natural e antipredicativa do mundo e de nossas vidas, que aparece em nossos desejos, nossas avaliações, nossa paisagem, mais claramente do que no conhecimento objetivo, e fornece o texto no qual nossos conhecimentos procuram ser a tradução em linguagem exata” (*idem*).

É através da noção de intencionalidade de Husserl, especialmente da noção de intencionalidade operante, que Merleau-Ponty pode elaborar a questão da percepção como experiência pré-reflexiva, mas não pré-cultural. Isso porque, para Husserl, “a intencionalidade se refere à tese de que toda consciência é consciência de objetos” e que, portanto, o Cogito cartesiano é correto, mas insuficiente, “porque não enfatiza o fato de que a consciência está sempre implicada com o mundo dos ‘significados’” (RISATTI, 2007, p. 252). Graças a esse entendimento ampliado, a compreensão fenomenológica se distingue da intelecção clássica, limitada às “naturezas verdadeiras e imutáveis” (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 16). Isso porque, conforme Merleau-Ponty (2005), quer se trate de uma doutrina, de um acontecimento histórico ou de uma coisa percebida, compreender implica reapoderar-se da intenção total, na maneira única de existir que se exprime na propriedade mesma das coisas e dos fatos. Essas são as “dimensões da história” para o autor e, em relação a elas, não há uma palavra, um gesto humano – mesmo distraídos ou habituais – que não tenham um significado.

No que diz respeito à questão da intencionalidade enquanto incorporação, Merleau-Ponty (2005) afasta-se de Husserl e se aproxima mais do pensamento de Heidegger. Para a Fenomenologia de Husserl, afinal, o corpo permanece no lugar dissonante entre o domínio do imanente (esfera da experiência consciente) e o domínio do transcendente (esfera dos

---

<sup>4</sup> *Die Frange nach der Ursprung der Geometrie als intentional-historisches Problem*, Revue International de Philosophie, janeiro, 1939.

objetos). Estando esses dois domínios em oposição, “o corpo inevitavelmente aparece como um tipo de anomalia fenomenológica” (CARMAN, 1999, p. 206, tradução minha). Em seus trabalhos póstumos – os manuscritos que Merleau-Ponty consultou<sup>5</sup> – Husserl chama atenção para o papel do corpo na percepção, mas o faz tomando por pressuposto que a cognição, e não a habilidade incorporada, é que preencheria a lacuna deixada pela intencionalidade na ligação entre a mente e o mundo. Mesmo assim, enquanto Heidegger faz pouco mais que mencionar o problema da incorporação como determinante da ação, Merleau-Ponty baseia seu projeto fenomenológico no entendimento de uma intencionalidade incorporada e no desafio que esse entendimento gera para a elaboração do próprio conceito de mente (CARMAN, 1999; REUTER, 1999).

Em *Fenomenologia da Percepção*, Merleau-Ponty (2005) fala da intencionalidade incorporada principalmente no capítulo V da segunda parte (*O corpo como ser sexuado*), referindo-se inicialmente ao exemplo de um doente acometido de inércia sexual. Essa patologia, segundo o autor, põe em evidência uma zona vital em que se elaboram as possibilidades sexuais do doente, que existe entre o automatismo do corpo e a representação mental das figuras que evocam a libido. A vida sexual é redescoberta por Merleau-Ponty (2005, p. 218) como “uma intencionalidade original que se estende até as raízes vitais da percepção, da motricidade e da representação, fazendo todos esses ‘processos’ repousarem em um ‘arco intencional’ que reflete no doente e que, no normal, dá à experiência o seu grau de vitalidade e fecundidade”.

Mais adiante neste mesmo capítulo, Merleau-Ponty (2005, p. 234) se refere à indeterminação da existência como uma decorrência da intencionalidade incorporada: “a existência é em si indeterminada por causa de sua estrutura fundamental, já que ela é a própria operação através da qual o que não tinha sentido adquire um sentido, o que só tinha um sentido sexual adquire uma significação mais geral, o acaso se faz razão enquanto ela é tomada de uma situação de fato”. Enfim, a questão da intencionalidade incorporada para Merleau-Ponty repousa no fato de que a pessoa humana é uma ideia histórica e não uma espécie natural. Não há, assim, na existência humana nenhuma posse incondicionada, nenhum atributo fortuito. Resumindo, Merleau-Ponty (2005) descobre uma intencionalidade

---

<sup>5</sup> *Ideen zu einer Phänomenologischen Philosophie II; Die Krisis der europäischen Wissenschaften und die transzendente Phänomenologischen II e III; Umsturz der kopernicanischen Lehre: die Erde als Ur-Arche bephie*. Em 1945, à época da primeira publicação de *Fenomenologia da Percepção*, esses três manuscritos eram inéditos e foram consultados por Merleau-Ponty “com a gentil autorização de monsenhor Noël e do Instituto Superior de Filosofia de Louvain”, que os custodiavam.

e um poder de significação até na função sexual, tão inerente à natureza humana. Relacionando essa questão com a problemática da percepção, que norteia todo o seu trabalho:

Advinha-se aqui um modo de percepção distinto da percepção objetiva, um gênero de significação distinto da significação intelectual, uma intencionalidade que não é pura “consciência de algo”. A percepção erótica não é um *cogitatio* que visa a um *cogitatum*; através de um corpo, ela visa a um outro corpo, ela se faz no mundo e não em uma consciência (MERLEAU-PONTY, 2005, p. 217).

Vamos deixar a citação de Merleau-Ponty (2005) em suspenso, por enquanto, e analisar a ideia de intencionalidade tal como foi formulada em *Meditações Pascalianas* de Bourdieu (2001). É nessa obra que o autor fala mais claramente sobre o conhecimento pelo corpo, título do capítulo IV. Primeiramente, Bourdieu (2001) se refere à indeterminação como a experiência fenomenológica do mundo, meio material, que abarca ou engloba a pessoa. Dessa inclusão, frequentemente despercebida ou recalcada, decorre a incorporação das estruturas sociais sob a forma de estruturas de disposições, de chances objetivas, de antecipações, das quais se adquire um conhecimento e um domínio prático do meio englobante. Da inconsciência de uma consciência surge a intencionalidade, descrita por Bourdieu (2001, p. 159) de modo bastante simples na frase: “sei confusamente o que depende e o que não depende de mim, o que é ‘para mim’ ou ‘não é para mim’ ou ‘não para pessoas como eu’, o que é razoável para eu fazer, esperar, pedir”. O “eu”<sup>6</sup>, enquanto *habitus*, encontra-se implicado no espaço em uma relação paradoxal: afinal, o *habitus* constitui um agente real, mas constrangido por circunstâncias materiais e culturais às possibilidades limitadas de comportamento, de pensamento e das ações condizentes com certa posição.

Bourdieu se opõe à ideia de intencionalidade tal como é concebida pela teoria da ação racional, mas a ideia de uma intencionalidade incorporada ou, melhor dizendo, de uma intencionalidade inerente ao *habitus*, é propriamente o cerne de seu conceito de *habitus* fundado na prática para sua teoria disposicional da ação (BOURDIEU, 1996; 1997; 2001). Essa intencionalidade está no jogo da *illusio* como “uma maneira de *estar no mundo*, de estar ocupado pelo mundo fazendo com que o agente possa ser afetado por uma coisa bem distante, ou até ausente, embora participando do jogo no qual está empenhado” (BOURDIEU, 2001, p. 165, grifos no original). O corpo sujeito a esse jogo adquiriu um sistema de disposições ajustado às suas regularidades (do jogo) e se acha “inclinado e apto a antecipá-las

---

<sup>6</sup> Escapando da dualidade sujeito / objeto, Bourdieu (2001, p. 159) se refere ao “eu” como pessoa que é “sujeito do verbo compreender, não sendo necessariamente um ‘sujeito’, no sentido da filosofia da consciência, mas sim um *habitus*, um sistema de disposições”.

praticamente, através de condutas que mobilizam um *conhecimento pelo corpo* capaz de garantir uma compreensão prática do mundo bastante diferente do ato intencional de decifração consciente que em geral transparece na ideia de compreensão” (*ibid*, p. 166, grifos no original). Assim, Bourdieu (2001) propõe que as estruturas cognitivas do agente são produto da incorporação das estruturas no mundo no qual ele age. Isso é o mesmo que dizer que o agente nunca é por inteiro o sujeito de suas práticas porque as disposições incorporadas do *habitus* se introduzem até nas intenções aparentemente mais racionais.

Em referência implícita a uma intencionalidade incorporada, a teoria do *habitus* enquanto teoria do conhecimento aproxima-se mais da Fenomenologia do que do objetivismo. Tanto que Bourdieu (2001, p. 174) afirma: “o agente envolvido na prática conhece o mundo por um conhecimento que, conforme mostrou Merleau-Ponty, não se instaura numa relação de exterioridade de uma consciência conhecedora”. Antes o contrário, o agente entende o mundo sem distância objetivante, como sendo algo evidente, e entende, também, a intenção das suas ações por trás da consciência ou para além dela, como uma construção do sentido desse mundo. Mais uma vez recorrendo às palavras do próprio autor, a ideia de uma intencionalidade incorporada surge na teoria de Bourdieu (2001, p. 174) como “uma espécie de coincidência necessária – o que lhe confere a aparência de uma harmonia pré-estabelecida – entre um *habitus* e um campo”. Enquanto produto da incorporação de um campo e da ordem social que o orienta, o *habitus* engendra práticas completamente ajustadas a essa ordem. Seja nas condutas aparentemente mais lúcidas ou nas mais abstrusas, a intenção incorporada fará com que todas as ações tenham uma coerência em relação às disposições do *habitus*. Temos, agora, como retornar àquela última citação de Merleau-Ponty (2005) e compará-la com a citação de Bourdieu (2001, p. 175) transcrita abaixo:

Essa intencionalidade prática, não tética, que não tem nada de um *cogitatum* (um *noema*) se enraíza numa maneira de manter e conduzir o corpo (uma *hexis*), uma maneira de ser durável do corpo duravelmente modificado que se engendra e se perpetua, transformando-se continuamente (em certos limites), numa relação dupla, estruturada e estruturante, com o ambiente.

A semelhança entre o conteúdo das duas citações não é casual: em ambas, persiste a ideia de que o *cogitatio*, ou seja, o conhecimento em primeira pessoa, que emerge a consciência do “eu”, é já um conhecimento mediatizado pela vivência do ambiente e da cultura. Em ambas, corpo e consciência são um – muito embora o princípio da indeterminação ao qual me referi no começo desta seção oriente o entendimento dos dois autores sobre essa relação para caminhos diferentes. Segundo Csordas (2008b, p. 391), “no

final, o princípio da indeterminação lógica de Bourdieu torna-se a condição para improvisação regulada, enquanto o princípio de indeterminação existencial torna-se condição para transcendência na vida social”. Ou seja, o primeiro descreve uma intencionalidade que está trancada nos dilemas de determinismo e liberdade, do corpo que age no interior de uma estrutura; ao passo que a segunda descreve uma intencionalidade na qual o corpo constrange a consciência a reconhecer certa imposição de sentido às experiências. A questão da intencionalidade incorporada repousa entre esses dois princípios, cada qual com sua fraqueza, “baseada no favorecimento implícito da textualidade ou da corporeidade, representação ou ser no mundo” (CSORDAS, 2008b, p. 391). Evoco a discussão de Csordas (2008b, p. 391) como resumo dessa questão:

Para Merleau-Ponty, atos autênticos de expressão constituem um mundo “para si mesmos” e são transcendentais, mas uma vez que um mundo cultural e linguístico já está construído, a reiteração desses atos não é mais transcendente, não se projeta mais no mundo cultural e comparte mais do ser “em si”. Para Merleau-Ponty esse problema subsiste principalmente no campo da fala, onde a *palavra que fala* torna-se sedimentada como *palavra falada*. Aqui, a análise de Bourdieu de universos de prática subsistindo ao lado de universos de discurso fornece um corretivo, forçando-nos a generalizar essa sedimentação da linguagem para o resto do *habitus*, e a reconhecer o problema de Merleau-Ponty como endêmico para sua concepção de existência. O problema, exigido pela dualidade (não-colapsada ou não-colapsável) do “ser em si” (ser) e “para si” (existência) é ter que distinguir a expressão genuína e transcendente da reiteração.

Ainda segundo Csordas (2008b), isso leva ao dilema de ter que se especificarem condições sobre as quais as pessoas podem se tornar objetos para outros e para si mesmas (objetos no mundo e objetos de intenção e ação), e sob as quais as classes socioeconômicas podem se tornar objetos para outras classes e para si mesmas, em oposição a serem sujeitos de sua própria ação e intenção. Voltando atenções para as teorias da prática – campo no qual as reflexões teóricas desta tese se inserem – é possível perceber que o corpo cognoscente, tal como foi concebido na teoria da percepção de Merleau-Ponty (2005) e na teoria do *habitus* de Bourdieu (2000) é o *locus* da reprodução das práticas e, ao mesmo tempo, princípio de significação do mundo. A intencionalidade incorporada que pode ser pensada como uma predisposição do corpo para apreender sentido através da prática, sob a forma de proficiência na ação (O’CONNOR, 2005), também pode ser pensada como uma forma ativa de participação do corpo na reprodução, mais claramente, ou mesmo na mudança da ordem social.

Assim, a intencionalidade incorporada pode ser pensada não apenas como uma disposição para apreender o significado do mundo, mas como uma forma permanentemente

vigilante de ser-no-mundo, orientada para os fins que as disposições do *habitus* (BOURDIEU, 2001) ou que as capacidades perceptivas moduladas pela cultura e pela história (MERLEAU-PONTY, 2005) podem condicionar. Ela pode ser pensada como um modo de classificação incorporado, no qual as pessoas e as classes socioeconômicas tornadas objetos se convertem em princípios orientadores das práticas do corpo em relação ao ambiente. “*Enquanto a existência não é texto, ela é essencialmente textualizável*” afirma Csordas (2008b, p. 391, grifos no original), indicando que as predisposições do corpo são objetiváveis e são classificáveis – jamais como representações, mas como categorias analíticas que são parte integral da pessoa que as percebe. Já sabemos que, no mundo vivido, não percebemos os outros como objetos mas os outros podem vir a se tornar objetos para nós de forma secundária, como resultado de processos reflexivos. O que se passa em relação à intencionalidade incorporada, porém, é que essa reflexividade se processa no corpo, de modo que os fenômenos são objetificados através de disposições incorporadas tanto para a ação quanto para a compreensão.

## **1.5 A QUESTÃO DO CONHECIMENTO NOS ESTUDOS ORGANIZACIONAIS**

Segundo Gherardi (2000), o discurso do conhecimento emerge nos Estudos Organizacionais (EOs) na década de 1970, fruto de uma operação metafórica e discursiva que uniu os termos “aprendizagem” e “organização” no conceito de “aprendizagem organizacional”. Esse discurso se desenvolveu, inicialmente, ao redor de duas posições: uma segundo a qual o conhecimento reside na mente das pessoas e pode ser armazenado e transmitido conforme processos mentalísticos, e outra que concebe o conhecimento como um ativo circulante e apto a ser armazenado e gerido. Em ambas, o conhecimento era reificado como um objeto sobre o qual as pessoas e organizações deteriam um controle deliberado e intencional. Nos anos 1990, como consequência de uma “virada para a prática” nos EOs (SCHATZKI, 2001), surge uma nova posição – *a prática* – com a proposta de articular o conhecimento “simultaneamente com a espacialidade e com sua fabricação, tendo em vista seus vínculos transformativos entre o humano e o natural” (GHERARDI, 2000, p. 213, tradução minha).

O trabalho de Lave e Wenger (1991) foi um marco importante no sentido de reunir ideias anteriores sobre aprendizagem e prática em uma conceitualização mais consistente. A partir de então, dois conceitos até então tomados como intercambiáveis foram problematizados, quais sejam: “aprendizagem situada” e “aprendizagem social”

(GHERARDI, 2000; 2001). A “aprendizagem social” passou a se relacionar estritamente com o conhecimento que emerge em uma subjetividade coletiva através da participação em práticas sociais. Já a “aprendizagem situada” tornou-se sinônimo de uma forma de conhecimento e de um processo de aprendizagem situados na prática, fortemente caracterizada pela ênfase no social, ainda que a ideia de “social”, propriamente dita, fosse variável. A preocupação poderia ser em relação a uma subjetividade coletiva que possui e implementa conhecimento (tal como uma comunidade de prática), ou poderia ser com o social como a mediação entre sujeitos que transmitem conhecimento sob a forma codificada de um *habitus*, e ainda como uma teoria da ação social (GHERARDI, 2000).

No escopo dessas possibilidades, a perspectiva culturalista foi aquela que se desenvolveu com mais ímpeto nos estudos sobre a aprendizagem situada durante os anos 1990 e 2000, até que, no final dessa década, os aspectos cognitivos, culturais e simbólicos do social cedessem espaço para a forma material e performativa das organizações. Delineiam-se a partir daí dois grandes grupos, diferenciados em razão de posicionamentos epistemológicos que levarão os pesquisadores reunidos ao redor de cada um deles a assumirem leituras das práticas “a partir de fora” (*from outside*) ou “a partir de dentro” (*from inside*)<sup>7</sup> (GHERARDI, 2009b).

Quando as práticas são lidas “a partir de fora”, a investigação se concentra na regularidade das ações, no padrão que organiza as atividades e em uma compreensão compartilhada capaz de assegurar que os praticantes estejam aptos a reproduzi-las através do tempo. A recursividade é o que permite identificar a prática (GIDDENS, 1984), ainda que a repetição de dada ação no transcurso do tempo não seja suficiente para caracterizá-la. Isso porque, como assinala Gherardi (2009b, p. 536, tradução minha), “as práticas não são apenas padrões recorrentes de ação (no nível da produção), mas também padrões recorrentes de ação socialmente sustentada (no nível da produção e da reprodução)”. Em outras palavras, a visão

---

<sup>7</sup> Cabe esclarecer que a opção que faço por distinguir as teorias da prática “a partir de fora” e “a partir de dentro” no contexto dos EOs, está baseada nos caminhos apontados por Gherardi (2009b), mas essa forma de agrupar não é a única possível, dada a pluralidade de vertentes epistemológicas e metodológicas identificadas nos estudos abrigados sob o guarda-chuva das práticas. É necessário, ainda, esclarecer que a reunião dos teóricos descritos no primeiro grupo parece mais coerente e menos controversa (ORTNER, 1984; SCHATZKI, 2001; RECKWITZ, 2001; GHERARDI, 2009b). O segundo grupo reúne perspectivas mais diversas e não necessariamente alinhadas. Um exemplo ilustrativo dessa questão é a classificação proposta por Schatzki (2001), que descreveu esses dois grupos como “teorias da prática” e “teorias da ordem” (ou do “arranjo das coisas”), respectivamente. Ao categorizar Foucault, Latour, Deleuze e Guatarri como “teóricos da ordem” e Giddens e Bourdieu como “teóricos da prática”, Schatzki (2001) foi criticado pelos pesquisadores filiados ao então chamado grupo de “teóricos da ordem” por tratar a agência de humanos e não-humanos como equivalentes. Todavia, cabe salientar que, apesar da impossibilidade de realizar uma análise sistemática que aponte uma unidade no interior desses dois grupos de teorias da prática, torna-se necessário, no entanto, construir “tipos ideais” de teorias que dificilmente correspondem à variabilidade e distinção de “reais” autores.

da prática “a partir de fora” não se refere somente àquilo que as pessoas fazem cotidianamente, mas sim àquilo que as pessoas fazem cotidianamente em relação ao contexto social, histórico e estrutural em que as ações ocorrem.

Para Geiger (2009, p. 132), ainda que essa leitura abrigue uma variedade de interesses e tradições de pesquisa, os estudiosos reunidos ao seu redor convergem para o entendimento da prática como um “conceito epistêmico-normativo”. As práticas referem-se a construções sociais surgidas no transcurso do tempo, que se mantêm, se renovam e se reúnem em sistemas de práticas (GIDDENS, 1984). São, então, meios para a institucionalização do que pode ou não ser dito e aceito no seio de um grupo, impondo ordem ao mundo social (BOURDIEU, 1997). A leitura das práticas “a partir de fora”, segundo Gherardi (2009b), é uma posição epistemológica que liga a análise das práticas à análise das ações enquanto rotinas e que corresponde a uma tradição de pesquisa preocupada com a dinâmica e com a recursividade das ações organizacionais (FELDMAN, 2000; FELDMAN e PENTLAND, 2003; COHEN, 2003).

Quando as práticas são lidas “a partir de dentro”, as análises recaem sobre o ponto de vista dos seus praticantes, sobre sua temporalidade, processualidade e sobre as negociações necessárias para que a ação aconteça. Assim, “vista ‘a partir do interior’, a prática é uma ação de conhecimento coletivo que forja relações e conexões entre todos os recursos disponíveis e todas as limitações presentes” (GHERARDI, 2009b, p. 118, tradução minha). Conforme Geiger (2009, p. 132), os estudos sob essa orientação tomam a prática como perspectiva processual e frequentemente enfocam a análise de micro-atividades do cotidiano enquanto ações estratégicas. Nesse sentido, as práticas podem ser tomadas em uma dimensão micropolítica que se revela capaz tanto de reproduzir quanto de subverter a realidade social (CERTEAU, 2002; FOUCAULT, 2009).

Entende-se também que as práticas são resultado de arranjos materiais que envolvem pessoas, artefatos, organismos e coisas unidos através de interconexões em rede (LATOURE, 2009; SCHATZKI, 2006). Nesse sentido, conforme Gherardi (2009b), a leitura das práticas “a partir de dentro” constitui uma epistemologia que pode ser chamada de pós-humanista, à medida que se destina a descentrar o sujeito humano (KNOR-CETINA, 1997), ou a reconfigurar a agência como uma capacidade que se realiza através da associação de humanos e não-humanos (LATOURE, 2009). A partir do entendimento de que as organizações acontecem enquanto redes tecidas nas práticas que ligam as pessoas e a materialidade das organizações (SCHATZKI, 2006), o social é uma dinâmica na qual diversos elementos agem, transformam-se e transformam a realidade.

A compreensão de como práticas e ações estão entrelaçadas coloca essas duas grandes correntes das teorias da prática diante de questões tais como a intencionalidade dos agentes sociais (BOURDIEU, 1997), das razões que motivam as práticas (SAHLINS, 2003), da finalidade da ação prática (SCHATZKI, 2006), e do próprio conceito de agência (LATOURE, 2009). De acordo com Gherardi (2009b), ambas as correntes buscam localizar a fonte de padrões significativos de ações na forma como as condutas são promulgadas, realizadas ou produzidas. Enquanto as teorias de ação começam a partir de indivíduos e de sua intencionalidade para perseguir cursos de ação conforme relações objetivas (econômicas ou linguísticas), as teorias da prática, de modo geral, veem as ações como sendo realizada através de uma rede de conexões que se estabelecem em um mundo vivido e habitado. Ambas se colocam contrárias à dualidade agência / estrutura, assim como contrárias às várias outras dualidades estabelecidas pelas teorias sociais modernas, como sujeito / objeto e mente / corpo, intuição / razão, conforme já mencionado, em referência à Reckwitz (2001).

Para os estudiosos que enfatizam a leitura “a partir de fora”, as práticas desenvolvem-se em contextos estruturados que colaboram para que “perpetuem-se a si mesmas” (SCHATZKI, 1997), através do tempo. Eles asseguram para si o direito de se recusarem a reduzir o conhecimento social às estruturas objetivas, mas na condição de não perderem de vista que “a verdade das experiências reside, contudo, nas estruturas que as determinam” (BOURDIEU, 1997). Para as teorias que adotam a leitura “a partir de dentro”, as categorias do universal e do circunstancial se misturam, por exemplo, no conceito de cotidiano de Certeau (2002) que abriga a possibilidade das práticas assinalarem mais do que um conjunto de ações instituídas e se conformarem através de apropriações e articulações das pessoas em redes de relações. Sob o ponto de vista desse grande eixo teórico, o conhecimento não surge da repetição das práticas através do tempo, de suas inscrições nos corpos e na cultura (GIDDENS, 1984); tampouco existem sistemas de *disposições duradouras* que expressem predisposições, tendências, propensões ou inclinações para as práticas (BOURDIEU, 1997). Desse modo, a consciência transcendental do sentido das práticas não está subjugada à cultura, mas a uma única proliferação imediata de transcendências (LATOURE, 2009).

Em ambos os casos, a conexão entre as ações que constituem a prática e a memória de experiências anteriores influencia a maneira como tais grupos de teorias são apropriados para os EOs. No caso das teorias da prática lidas “a partir de fora”, a não-intencionalidade faz parte das regras do jogo social, posto que os agentes são a encarnação do *modus operandi* que integra práticas e sistemas simbólicos. A organização emerge, então, da normatização das práticas; da recursividade que caracteriza ações enquanto práticas por meio de sua repetição e

estabilidade. As *práticas organizativas* surgem no circuito das reproduções de que fala Bourdieu (1997), e que são a relação cíclica e recíproca na qual as práticas criam estruturas sociais objetificadas. A dualidade estrutura / agência reduz-se à “incorporação da objetividade [que] é assim inseparavelmente interiorização dos esquemas coletivos de integração ao grupo, uma vez que aquilo que é interiorizado é o produto da exteriorização de uma subjetividade estruturada de modo semelhante” (BOURDIEU, 1997, p. 168). As disposições do *habitus* (BOURDIEU, 1996; 1997) ou as regras sociais (GIDDENS, 1984) norteiam a organização das práticas ao tornarem possível sua extensão espaço-temporal enquanto estruturas de possibilidades (SCHATZKI, 1996).

Isso porque “o fato de as disposições duradouras inculcadas pelas condições objetivas engendrarem aspirações e práticas concretamente compatíveis com essas condições objetivas e de certo modo pré-adaptadas às suas exigências também objetivas” faz com que “os acontecimentos improváveis venham a ser excluídos antes de qualquer exame” (BOURDIEU, 1997, p. 166). A organização existe na experiência temporal que estabelece relação com o futuro e com o passado, chamada por Bourdieu (1996, p. 143) de *protensão*, em referência a Husserl, e descrita como “antecipação pré-perceptiva, relação com um futuro que não é futuro, com um futuro que é quase o presente”. É uma relação prática de pré-ocupação: a presença imediata de um porvir inscrito no presente, como uma orquestração não-autoconsciente da prática que

é ao mesmo tempo necessária e relativamente autônoma por referência à situação considerada em sua imediatez pontual porque é o produto da relação dialética entre uma situação e um *habitus*, entendido como um sistema de disposições duradouras e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações, e torna possível efetuar tarefas infinitamente diferenciadas graças à transferência analógica de esquemas que permitem resolver os problemas da mesma forma e graças às mesmas correções incessantes dos resultados obtidos, dialeticamente produzidas por esses mesmos resultados (BOURDIEU, 1997, p. 167).

Essa leitura orienta o entendimento do conhecimento como construção social, situado em práticas provisórias, posto que não existem desincorporadas dos seus praticantes, e ao mesmo tempo estáveis, “porque [as práticas] são sempre produto de condições históricas específicas resultantes de práticas passadas e transformadas em práticas atuais” (GHERARDI, 2000, p. 215, tradução minha). A contribuição mais importante desta tradição para os estudos baseados na prática no campo dos EOs é, portanto, a compreensão metodológica de que as práticas são um sistema de atividades no qual o saber não pode ser

separado do fazer (COOK e BROWN, 1999<sup>8</sup>; GHERARDI, 2000; 2001; ELKJAER, 2004; STRATI, 2007). Os estudos filiados a essa linha também entendem que o conhecimento não reside em mentes individuais, ou seja, não é um recurso cognitivo individual, mas é algo que as pessoas fazem juntas; afinal, o processo de conhecer e transmitir o conhecimento é uma prática incorporada e socialmente engendrada. Como consequência, enfatiza-se que a distinção corpo / mente e que a ideia de que a mente é o *locus* do conhecimento tem que ser erodida (STRATI, 2007). O conhecimento é, portanto, não-cognitivo e consiste de elementos sensíveis, expressões corporais, habilidades tácitas, estéticas e juízos de gosto (STRATI, 2003; GHERARDI, 2009).

Na academia internacional, pesquisas nessa linha tendem a buscar explicações para como e por que determinadas práticas surgiram, foram institucionalizadas ou foram alteradas ao longo do tempo. Frequentemente, assume-se como foco de análise práticas já estabelecidas, como por exemplo: a alta cozinha francesa (GOMEZ, BOUTY, DRUCKER-GODARD, 2003), a manutenção da segurança em canteiros de obras (GHERARDI e NICOLINI, 2003), a produção de flautas (YANOW, 2003), e a construção de telhados (STRATI, 2003). Leva-se em conta, todavia, que as práticas, em suas prescrições de ação e objetivos pretendidos, podem até se manter estáveis ao longo do tempo, mas seus praticantes e o ambiente onde são praticadas se transformam. Há, também, trabalhos que tomam como objeto de análise o processo de constituição e reconstituição contínua das práticas (TSOUKAS e CHIA, 2002; KORNBERGER, CLEGG, e RHODES, 2005; NICOLINI, 2009) e de sua formação, quando as práticas *se tornam através de si mesmas* (*Becoming (a) Practice*, BJØRKENG, CLEGG e PITSIS, 2009)<sup>9</sup>.

---

<sup>8</sup> Cabe mencionar a expressão "trabalho epistêmico", cunhada por Cook e Brown (1999), para explicar como acontece a geração de conhecimento no interior do contexto das práticas e do engajamento dos praticantes: por um lado as práticas reproduzem normas e valores, enquanto, por outro lado, novos conhecimentos são gerados no processo de reprodução dessas mesmas práticas.

<sup>9</sup> Conforme mencionado anteriormente (nota de rodapé número 2), existem outras classificações ou formas de agregação dos estudos baseados na prática no campo dos EOs. Os rótulos ou emblemas (*table*), descritos por Corradi, Gherardi e Verzelloni (2010) são, por exemplo, uma alternativa às formulações que apresento, como desdobramentos do entendimento da separação dos estudos das práticas em dois grandes grupos, com base no trabalho de Gherardi (2009b). As autoras apresentam a sistematização de quatro emblemas para as práticas, quais sejam: a 'pesquisa orientada para a prática' ou, simplesmente 'a lente prática'; o 'saber-na-prática' (*knowing-in-practice*), a 'perspectiva baseada na prática' e a 'abordagem da prática'. O fato desta alternativa de sistematização estar mencionado em nota de rodapé e não se constituir enquanto a escolha para a agregação das teorias baseadas na prática abordadas por esta tese se justifica porque a sistematização proposta por Corradi, Corradi, Gherardi e Verzelloni (2010) está relacionada, principalmente, a territorialização das tradições das teorias da prática nos EOs. Afinal, as autoras associam aos dois primeiros emblemas "duas comunidades acadêmicas homogêneas, a primeira situada dos Estados Unidos e a segunda na Europa". Assinalo, em contrapartida, que a tradição européia dos estudos baseados na prática é mais extensa e, portanto, mais plural do que aquela que floresceu nos Estados Unidos. Ela corresponde tanto aos estudos culturalistas (aos quais podem

Os estudos nacionais que se aproximam dessa perspectiva voltam-se, sobretudo, para a compreensão do social com base na noção de campo de Bourdieu, como espaço de relações de força e não somente de significado (MISOCZKY e AMANTINO-DE-ANDRADE, 2005). Assim, busca-se apontar a distância entre a complexidade da ideia de prática, tal como proposta por esse autor e a maneira como foi apropriada, no campo dos estudos organizacionais, pelas perspectivas institucionalista e neo-institucionalista (PECI, 2002; 2003; MISOCZKY, 2003). Alguns desses trabalhos tomam como objeto os movimentos sociais, buscando, sobretudo, dar visibilidade a multiplicidade de mundos organizacionais negada pela hegemonia organizacional (VECCHIO, 2007; MISOCZKY, FLORES e BÖHM, 2008). Outra corrente de estudiosos tem se empenhado em estudar a questão das lógicas subjacentes à racionalidade dos agentes no campo social a partir das práticas do fazer artístico, da produção cultural e da reprodução de práticas culturais espontâneas e lúdicas (SOUZA e CARRIERI, 2011; MADEIRO e CARVALHO, 2012; CARVALHO, GONÇALVES e ALCÂNTARA, 2012). Embora trabalhos nessa linha tendam a “focalizar em processos, relações”, “reconhecer que os agentes são ativos e atuantes, não meros fenômenos da estrutura”, “ver a ação a partir de seu caráter intencional, deixando de vê-la como reativa e adaptativa” e “reconhecer que os esquemas de percepção e a estrutura possuem gênese social” (MISOCZKY, 2003, p. 24), nota-se que as pessoas costumam ser entendidas preponderantemente como agentes em conflitos e interações de origem pré-reflexiva, e não como existência incorporada (FLORES-PEREIRA, 2010).

No caso das teorias da prática lidas “a partir de dentro”, a intencionalidade é a própria condição do jogo. Evidentemente que não falamos aqui da intencionalidade enquanto interesse que reduz os agentes e arranjos sócio-materiais à visão utilitarista e hiper-racionalista, mas sim da intencionalidade enquanto condição fundamental da interação que caracteriza as práticas porque, conforme esta perspectiva, “a interação é tudo o que há” (LAW, 1992, p. 2). Os agentes e as relações que estabelecem não podem ser identificados na dualidade estrutura / agência, mas sim como duas faces do mesmo fenômeno que origina, propriamente, o espaço social enquanto malha de interações (SCHATZKI, 2006). Segundo Schatzki (2006, p. 1864, tradução minha), “o acontecimento de uma organização, portanto, é o desempenho de suas ações constituintes”. Esse desempenho depende da disposição dos agentes em condições sempre atualizadas de *performance* das práticas. A organização

---

ser associados os trabalhos mencionados neste parágrafo) quanto aos estudos de estratégias e baseados na teoria ator-rede (que serão contemplados mais adiante, nesta mesma seção).

acontece, então, em tempo real – o que destitui de importância o contexto histórico no qual as ações foram formuladas e o processo através do qual se tornaram recorrentes. Isso porque muito embora as organizações possam ser afetadas por experiências anteriores, as práticas organizativas precisam ser renovadas constantemente para que a organização se mantenha (CZARNIAWSKA, 2009).

O tempo real no qual ocorre uma organização é, assim, “o desdobramento das *performances* das ações da organização” (SCHATZKI, 2006, p. 1866, tradução minha). Dada a complexidade e heterogeneidade da experiência temporal através da prática, ninguém pode experimentar a organização enquanto ela acontece. “Na melhor das hipóteses”, assinala Schatzki (2006, p. 1864, tradução minha), “pode-se experimentar as ações constituintes das organizações enquanto elas acontecem e fazer inferências sobre o restante”. Diferentemente do que postula a visão da prática ‘a partir de fora’, as disposições que viabilizam as práticas e, conseqüentemente, a organização, não estão inscritas nos participantes como um saber-fazer tácito (POLANYI, 1983). O que existe, conforme Schatzki (2006) é uma *memória da organização* que assegura a persistência da estrutura e a repetição das ações. Para resumir,

a memória prática é a persistência da estrutura de uma prática. Seu conteúdo, essa estrutura propriamente dita, é um complexo de entendimentos práticos, regras teleológicas, ordenações e entendimentos gerais. Essa memória é também uma parte essencial da prática, relativa não à agregação de características dos seus praticantes, mas sim à agregação das suas memórias individuais. Aquilo que corresponde, nos indivíduos, à estrutura de uma prática, são combinações diferentes de versões ou encarnações de entendimentos estruturais e regras teleológicas. A memória da prática não é equivalente à persistência dessas encarnações. Tampouco é assegurada pela sua existência contínua. Ela é garantida, em vez disso, por uma distribuição baseada em *status*, experiências e posições entre os participantes das ações [...] que expressam essas encarnações ou se concentram em reagir a suas expressões (SCHATZKI, 2006, p. 1869, tradução minha).

Tal perspectiva orienta o entendimento do conhecimento como algo fabricado por práticas situadas, ainda que a referência ao contexto esteja inteiramente dissolvida. Tendo em conta esses aspectos, os desdobramentos dessa vertente das teorias da prática sobre os EOs enfatizam a *performance* / performatividade como fundamento da produção e da reprodução do conhecimento (SUCHMANN, 2000; GHERARDI e NICOLINI, 2003; SCHATZKI, 2006). Alguns desses estudos compreendem a questão da intencionalidade enquanto posicionamento estratégico que permite descrever a interação das pessoas com as redes envolvidas nas práticas organizativas (JARZABKOWSKI, 2004; 2005; WHITTINGTON, 2006) e até mesmo enquanto manipulação do conhecimento, de sua distribuição e da subversão das relações de poder no interior da organização (GHERARDI e NICOLINI, 2002;

CONTU e WILLMOT, 2003; GHERARDI, 2006; HEIZMANN, 2011). Originais no contexto dos EOs são as contribuições que abordam os sistemas de atividade (ENGESTRÖM, 2001), ou de cooperação entre pessoas e artefatos para o desempenho das práticas organizativas (KNORR-CETINA, 1997; GHERARDI, 2006).

Alguns estudos nessa linha dedicam-se a explorar a relação humanos / não-humanos, a partir da teoria ator-rede em contextos de práticas tais como: a construção de pontes (SUCHMANN, 2000), de nanoreatores (OLSEN, 2009), a produção de *softwares* (ADLER, 2005), o estabelecimento de rotinas (MIETTINEN e VIRKKUNEN, 2005<sup>10</sup>), e os processos de inovação (SUCHMANN, 2009). Alguns ramos dessa corrente nos EO tendem a se aproximar das teorias da atividade (*activity theory*) que examinam a ação ou as práticas organizacionais como comprometidas a “romper as imagens tradicionais que tomam o conhecimento na literatura organizacional como incorporado (*embodied*), inculcado (*embedded*), cognitivo (*embrained*), socializado através da cultura (*encultured*) e codificado (*encoded*)”, para compreender “o conhecimento (ou o saber [*knowing*]) como um processo ativo que é mediado (*mediated*), situado (*situated*), provisório (*provisional*), pragmático (*pragmatic*) e contestado (*contested*)” (BLACKER, 1995, p. 1021, tradução minha).

No âmbito dos estudos nacionais, a tendência ao estudo das práticas “a partir de dentro”, tal como descrito por Gherardi (2009b), tem ganhado força e reunido um amplo conjunto de pesquisadores. Nos últimos dez anos, é possível notar uma substancial redução no número de trabalhos que enfocam o caráter recursivo das prática (identificados com seu estudo “a partir de fora”) e um aumento daqueles interessados em estratégias como micropolíticas (CARRIERI, 2002; LEITE-DA-SILVA, 2007; PIMENTEL *et. al.*, 2007; CARRIERI *et. al.*, 2008; LEITE-DA-SILVA, CARRIERI e JUNQUILHO, 2011; OLIVEIRA e CAVEDON, 2013), na formação das organizações como rede de agentes e práticas (AMANTINO-DE-ANDRADE, 2004; ALCADIPANI e TURETA, 2009; TURETA e ALCADIPANI, 2009; TURETA, 2011), e nos processos de aprendizagem como interação da pessoa com o meio e com os objetos que o povoam (GROPP, 2003; CAMILLIS, 2011; MELO, 2011). Em todos eles, busca-se compreender como a organização do saber organizacional emergem das práticas cotidianas, e como a orientação ou inclinação objetiva

---

<sup>10</sup> Convém citar a expressão “objeto epistêmico”, mencionada no trabalho de Miettinen e Virkkuen (2005). O conceito de objeto epistêmico contrasta com o de objeto técnico e enfatiza a interação entre humanos e artefatos – ressaltando o poder de agência desses últimos – ao postular que os objetos técnicos são, “mais ou menos permanentes e repetíveis”, enquanto os objetos epistêmicos “incorporam o que as pessoas ainda não sabem” (ENGESTRÖM e BLACKLER, 2005). Assim, inovação no conhecimento está relacionada ao caráter incerto da relação humano-objeto em redes de interação.

dessas práticas depende de articulações políticas e estruturais entre entidades de naturezas diferentes, humana e não-humana. Cabe pontuar que a própria perspectiva ontológica que adotam levam esses pesquisadores a não tomarem a pessoa como foco analítico privilegiado, de modo que tais pesquisas – muito embora possam contemplar a análise de processos corporais e incorporados – tomam a ação da pessoa como *performances* emergentes, que constituem em si a organização.

## 1.6 TRANSMISSÃO DO SABER-FAZER E INTENCIONALIDADE INCORPORADA: UMA LACUNA TEÓRICA

O movimento que se observa no campo dos EOs nacionais em favor das abordagens da prática “a partir de dentro” tem antecedentes. Uma retrospectiva histórica sobre os estudos da prática (ORTNER, 1984; SCHATZKI, 1996; 2001; RECKWITZ, 2001), aponta para o fato de que a leitura das práticas “a partir de fora” – ou seja, a abordagem culturalista das práticas – desenvolveu-se com intensidade durante as décadas de 1970 e 1980, tendo perdido o vigor na década de 1990, quando a leitura das práticas “a partir de dentro” – fundamentadas na interpretação do cotidiano e dos microcontextos de interação – surgiram como desdobramentos mais recente das teorias da prática no âmbito das Ciências Sociais. Por conseguinte, nota-se que a influência sobre os EOs internacionais parece ter seguido a mesma tendência. Uma breve análise das publicações importantes neste campo na década de 2000 demonstra que o resgate do “poder crítico das lentes da prática” (*The critical power of the practice lens*, GHERARDI, 2009b), ou de uma postura epistemológica e metodológica coerente com uma “re-virada para a prática” (*Re-turn to practice*, MIETTINEN, SAMRA-FREDERICKS e YANOW, 2009)<sup>11</sup>, estão relacionados à visão da organização como uma realização instável e dotada de uma inteligibilidade social generalizada, em concordância com a proposta da leitura das práticas “a partir de dentro”.

É bem verdade que, no início dessa década, Gherardi (2000) tenha proposto a convergência de discussões teóricas de bases conceituais tão diferentes quanto a perspectiva culturalista, a teoria da ação e a teoria ator-rede para abordar o tema do saber e do organizar,

---

<sup>11</sup> Os dois artigos mencionados são textos introdutórios para edições especiais, inteiramente dedicados a temática dos estudos baseados na prática no campo dos EOs, das revistas *Management Studies* e *Organization Studies*, respectivamente. Ambas as publicações datam do ano de 2009 e podem ser consideradas marcos representativos da influência das teorias da prática sobre os estudos organizacionais nos anos 2000. Para uma cronologia dos estudos baseados na prática nos EOs, desde a década de 1990 até 2010, ver Corradi, Gherardi e Verzelloni (2010).

resumindo as controvérsias entre elas no fato de que “participar de uma prática é, conseqüentemente, uma forma de adquirir saber-em-ação, mas também de mudar e perpetuar este saber e de produzir e reproduzir a sociedade” (GHERARDI, 2000, p. 212, tradução minha). Apesar desse entendimento unificado, mais adiante no mesmo texto, a autora pontua a distinção entre os projetos modernistas e pós-modernistas de compreensão do fenômeno do conhecimento organizacional como oposição, de um lado, “de um contexto pré-determinado, ainda que os efeitos de uma estrutura social objetiva não estejam estabelecidos, mas tomem forma dentro dos limites de relações socioeconômicas” e, do outro lado, “o conceito de contexto ‘emergente’” (GHERARDI, 2000, p. 218, tradução minha).

Depois dos anos 2000, a ‘apropriação coletiva’ das teorias da prática nos EOs – se assim posso traduzir o termo *banwagon*, introduzido por Corradi, Gherardi e Verzelloni (2010) – tem se movido na direção da diferenciação – alomorfismo (*allomorphism*) –, que não seria possível se a polissemia do termo ‘prática’ não tivesse sido a “fonte de legitimidade que permitiu que coisas diferentes pudessem ser feitas” (CORRADI, GHERARDI e VERZELLONI, 2010, p. 266). Três são os conceitos de prática que surgem desse amadurecimento das teorias da prática apropriadas pelos EOs. De acordo com eles, as práticas são: (1) “um conjunto de atividades interconectadas que, quando socialmente reconhecidas como forma de ordenamento, estabilizam a orientação comum e a ação coletiva”; (2) “o processo de produção de sentido (*sense-making*) que sustenta o comprometimento com uma forma compartilhada de fazer as coisas e que permite a contínua negociação (ética e estética) de significados enquanto uma prática está sendo praticada”; (3) “os efeitos sociais gerados por uma prática em conexão com outras práticas”. Nesse sentido, “esta é a dimensão da reprodução das práticas que responde a questão de qual é o fazer que a prática faz (*what doing practice does*)” (CORRADI, GHERARDI e VERZELLONI, 2010, p. 277, tradução minha). A depender da ênfase sobre um desses conceitos a despeito dos outros dois, têm-se diferentes entendimentos do que é a prática; entendimentos estes que elaboram, por sua vez, diferentes formas de abordar a realidade organizacional.

A perda do potencial crítico dos estudos baseados na prática está muito relacionada ao fato do termo “prática” ser frequentemente empregado como sinônimo de “rotina” ou como um equivalente genérico para “aquilo que as pessoas fazem”, sem que seja abordada a relação entre prática e conhecimento, nem sua crítica modernista das teorias da prática à concepção de conhecimento, tampouco os problemas metodológicos que esse aporte teórico implica (GHERARDI, 2009; 2009b; GEIGER, 2009). Em relação a isso, Gherardi (2009b, p. 536) assinala especificamente o fato de que “o tema de como a reprodução das práticas contribui

para a produção da ordem social no contexto das práticas de trabalho tem sido negligenciado pelos estudos baseados na prática (*practice-based studies*)”. Essa postura tem impedido a consecução de trabalhos que contemplem as questões de como as práticas são socialmente sustentadas e quais são os meios através dos quais o saber-fazer engendrado nelas é transmitido e se perpetua através das pessoas nas organizações.

A acessibilidade ao saber-fazer prático e sua distribuição dizem respeito a uma organização social dos mesmos. Essa organização é a condição objetivamente observável da relação entre determinadas práticas e uma situação; é a síntese das práticas realizadas em um campo dotado de certa lógica, segundo a fórmula [(*habitus*) (capital)] + campo = prática (BOURDIEU, 2011). Mas o *habitus* é, ao mesmo tempo, social e individual: social porque nossas categorias de juízo e de ação, vindas da sociedade, são partilhadas por todos aqueles que foram submetidos a condições e condicionamentos sociais similares (assim, podemos falar de um *habitus* comum à comunidade de praticantes); individual porque cada pessoa, tendo uma trajetória e uma localização únicas no mundo, internaliza uma combinação incomparável de esquemas (WACQUANT, 2007). A acessibilidade a essa organização será assim condicionada por princípios sociais, políticos e simbólicos sistematizados em estilos de vida. Neste ponto, a diferença entre conhecimento pessoal e conhecimento coletivo se dilui, porque, para a teoria da prática proposta na noção de *habitus*, o indivíduo não é, de modo algum, um agente isolado. Antes, é um ser carnal, habitado pela necessidade histórica de se relacionar com o mundo por meio de uma “cumplicidade ontológica”, e que está necessariamente ligado ao coletivo por meio de uma “convivência implícita”, sustentada por categorias partilhadas de percepção e de apreciação (BOURDIEU, 2001, p. 163).

A organização social dos saberes engendrados através da prática é a configuração singular do sistema de fatores explicativos que deve ser construída para justificar um estado particular de divisão social de bens e práticas. Desse modo, a homogeneidade das disposições associadas a certas comunidades de praticantes (ou à posição de certos praticantes no interior dessas comunidades) é produto dos mecanismos que fornecem orientação para que esses indivíduos se identifiquem com aquelas práticas, como se estas tivessem sido feitas por eles e para eles. No mesmo sentido, essa configuração singular do sistema de fatores explicativos constitui o princípio de produção das práticas distintivas; “ela representa o estado do sistema das propriedades que transformam a classe em um princípio de explicação e de classificação universal, definindo a posição ocupada em todos os campos possíveis” (BOURDIEU, 2011, p. 107). É certo que essa organização é decorrência do processo irrefletido de institucionalização das práticas; do fato de que as práticas possam ser caracterizadas como

“um modo socialmente reconhecido e relativamente estável no tempo de ordenar itens heterogêneos em um conjunto coerente” (GHERARDI, 2006, p. 34). Mas também se pode compreender que a institucionalização, sob a forma de normas a respeito do modo correto ou incorreto de agir conforme a prática (ROUSE, 2002), constitui o princípio de produção de práticas distintivas que correspondem ao estado do sistema das propriedades que transformam uma classe em um princípio de explicação (BOURDIEU, 2011).

O essencial é que as diferenças nas práticas tornam-se diferenças simbólicas reconhecidas no campo social (BOURDIEU, 2011). Em outras palavras, isso significa que a institucionalização das práticas no meio social passa pelo reconhecimento público da propriedade de um saber-fazer por uma comunidade de praticantes ou por praticantes individuais no interior dessas comunidades. Mais ainda: que tal reconhecimento é um princípio de distinção é uma forma de capital e, portanto, de poder. Donde se supõe que as comunidades de praticantes ou os indivíduos tenham interesse na organização social do conhecimento engendrado através das práticas, na interrupção de seu fluxo contínuo, e no estabelecimento de critérios vinculados às disposições do *habitus* para a acessibilidade e distribuição desses conhecimentos. O saber-fazer prático e seus sistemas de distribuição desempenham, assim, um papel na reprodução e no reforço de relações de poder desiguais e possibilita que certos grupos sociais sejam marginalizados, posto que praticantes em diferentes posições no campo social estão envolvidos continuamente no trabalho de reafirmar, reencenar e transformar estruturas sociais mais amplas nas quais as práticas são forjadas (CLEGG, COURPASSON e PHILLIPS, 2006). Assim, as práticas só podem ser verdadeiramente entendidas se as condições econômicas e sociais de atualização do *habitus* a que estão relacionadas forem esclarecidas. Afinal, essas condições constituem o princípio dinâmico das práticas (BOURDIEU e WACQUANT, 2005).

Essa constatação, evidentemente, não representa uma novidade para os estudos baseados na prática no âmbito dos estudos organizacionais. Lave e Wenger (1991), por exemplo, já haviam pontuado as dificuldades de se aprender uma prática e, assim, se tornar um membro (identificado) de uma comunidade de prática, quando as divisões sociais, incluindo as de classe e de gênero, estão estruturadas para impedir ou facilitar o acesso a determinados recursos, formas de atividade, tecnologias e assim por diante. Mørk *et al.* (2010) também abordaram a questão de como as práticas operam efeitos de poder dentro da comunidade e entre comunidades de praticantes, ao investigarem como comunidades específicas tentaram controlar novas práticas por meio de ações altamente políticas. Roberts (2006) e Macpherson e Clark (2009) por sua vez, contemplaram a maneira como a estrutura

hierárquica das organizações condiciona as formas de distribuição de saberes conforme relações de poder entre comunidades de praticantes. Outros estudos, com foco no posicionamento discursivo, evidenciaram os movimentos políticos de atores em uma rede de relações de poder / conhecimento (GHERARDI e NICOLINI, 2002), e o modo como as práticas de compartilhamento do conhecimento são socialmente regulamentadas e incorporadas nas relações de poder / conhecimento (HEIZMANN, 2011).

Apesar disso, três fatos chamam a atenção e evidenciam uma lacuna teórica nos EOs sobre a questão da transmissão de um saber-fazer prático. O primeiro deles diz respeito à “tensão entre conflito e consenso” presente no trabalho de Lave e Wenger (1991), a partir da qual o entendimento das “relações de poder como meio de aprendizagem” tem sido deslocado “por uma preocupação gerencial (reificada) com o aproveitamento das comunidades de prática para o cumprimento de objetivos corporativos (reificados)” (CONTU e WILLMOTT, 2003, p. 283, tradução minha). Para Lave e Wenger (1991) – que, cabe salientar, exerceram influência determinante sobre os estudos de aprendizagem situada – o termo “contradição” é usado apenas para destacar as tensões entre velhos e novos praticantes na reprodução de uma comunidade. Considerações sobre como os processos de aprendizagem nas organizações estão inseridos em relações de antagonismo de poder e subordinação, como por exemplo, na relação empregado-empregador, são excluídas da obra desses autores, bem como de muitos daqueles que se inspiraram nela (ORR, 1991; BROWN e DUGUID, 1991). Citando Contu e Willmott (2003, p. 292, tradução minha),

Essa tensão, vale ressaltar, pode ser resolvida simplesmente capitulando o ponto óbvio de que as práticas sociais invariavelmente incluem elementos de ‘conflito’ e de ‘consenso’? A questão em jogo é: como é interpretado ‘consenso’? Consenso é a expressão de um acordo não forçado ou é o resultado hegemonicamente estabilizado de um jogo de poder das forças sociais?

Essas questões não buscam saber “como cenários sociais conflitantes [...] impactam a trajetória e os limites de aprendizado, a identidade na comunidade de noviços e ‘antigos’” (FULLER, 2007, p. 27, tradução minha), ou identificar como “ilhas de prática” surgem a partir do conflito e da falta de senso de comunidade entre diferentes praticantes (MACPHERSON e CLARK, 2009). Afinal, isso equivaleria a ratificar a falta de sentido crítico dos termos *conflito* e *contradição*, tal como introduzidos por Lave e Wenger (1991). O que essas questões buscam é problematizar as razões da diferença entre os praticantes e ressaltar o fato de que as relações de poder que produzem diferentes níveis de acesso ao saber organizacional se desenvolvem no interior de estruturas sociais reprodutoras de

desigualdades. Outra questão que poderia ser colocada na esteira dessas questões, parafraseando a questão proposta por Fuller (2007), é: como as trajetórias de aprendizado, os limites do aprendizado e a identidade das pessoas na comunidade de praticantes estão condicionadas à distribuição desigual de saberes no âmbito organizacional e como isso reflete a distribuição, também desigual, de poder na sociedade?

Isso nos leva ao segundo aspecto que evidencia uma lacuna teórica a ser preenchida, qual seja, o fato de uma “realidade organizacional” ser frequentemente descolada do contexto sociocultural no qual a organização existe. Muito embora os estudos baseados na prática enfatizem fortemente o caráter cultural das práticas, são poucos aqueles que escrutinam o contexto enquanto ambiente factual, no qual a cultura, as pessoas e as práticas possam ser localizadas. Por exemplo, Gherardi, Nicolini e Odella (1998) estudaram a cultura da segurança em duas comunidades de prática em canteiros de obras na cidade de Modena, na Itália, em um estudo que conciliou reflexões sobre cultura organizacional com um estudo empírico sobre aprendizagem na prática. O trabalho abordou a maneira como duas comunidades de prática elaboram um entendimento sobre perigo e segurança que é incorporado às culturas de práticas de segurança de cada uma delas. Cabe ressaltar que a questão do aprendizado das práticas da segurança foi restrita à construção social do que é ‘segurança’ no interior dessas comunidades de práticas, enfatizadas sob o caráter de sistemas socio-técnicos. Não houve a intenção de relacionar essa construção social organizacional às construções mais amplas relacionadas à vivência da segurança conforme identidades de gênero e de classe no interior das especificidades da cultura local. Embora os autores tenham chegado à conclusão de que não há uma cultura de segurança uniforme e que as práticas de segurança divergem entre o nível gerencial e o nível operacional, uma análise que levasse em conta as especificidades culturais do contexto poderia chegar a achados que matizassem essa questão.

O mesmo se pode dizer em relação a outros trabalhos. Styhre (2009) fala de como as práticas podem estar relacionadas a contingências e ambiguidades mesmo em atividades percebidas como “trabalhos de baixa qualificação” (*low-skilled work*) e de como trabalhadores da construção civil desenvolvem uma inteligência somato-conceitual que os orienta a tomar decisões e fazer escolhas em condições de incerteza. É importante pontuar que o autor conduz sua pesquisa na Suécia e na Suíça e a análise dos seus achados deixa transparecer que há nesses dois países uma forte discriminação entre “profissões” (atividades de trabalho relacionadas aos níveis superiores de escolaridade) e “ocupações” (atividades de trabalho relacionadas aos níveis médios de escolaridade) que não é mencionada no artigo.

Kuhn e Jackson (2008) desenvolvem um esquema para a análise situada da resolução de problemas com base nas teorias da prática. Para ilustrá-lo, conduzem uma pesquisa em um *call center* descrito como “relativamente pequeno” que provê serviços de assistência técnica de computação e telecomunicação para uma universidade dos Estados Unidos. Não há, no artigo, nenhuma outra referência ao contexto do *call center*, de modo que as práticas de resolução de problemas se desenvolvem em um vácuo cultural, espacial e temporal. A escolha por alijar a organização de seu contexto pode ter sido motivada pelo interesse dos autores em construir um esquema analítico que pudesse ser aplicado a diferentes ambientes organizacionais. Todavia, isso levanta dúvidas sobre a própria viabilidade do modelo para o entendimento das questões fundamentais a que se propõe, quais sejam: “heterogeneidade do conhecimento, luta por significados e consequências não intencionais da prática” (KUHN e JACKSON, 2008, p. 476).

Enfim, chegamos ao terceiro aspecto, intimamente relacionado ao segundo. Muito embora os estudos baseados na prática nos EOs privilegiem a perspectiva da incorporação do conhecimento como uma vivência corporificada (*embodied*), o vácuo cultural no qual boa parte dos estudos se encontra coloca em xeque a questão do entrelaçamento fenomenológico da pessoa no mundo. Em uma perspectiva relacional, os componentes centrais da prática, tais como as atividades rotineiras, o conhecimento, nós mesmos, os outros e as coisas não existem independentemente uns dos outros. Embora esta unidade possa ser percebida nas teorias da prática, Schatzki (1997) chama atenção para divergências quanto à compreensão da qualidade dessa relação no interior das diferentes vertentes e também para a maneira como práticas e ações estão ligadas; ou, mais precisamente, para o modo como “práticas e ações estão entrelaçadas” (SCHATZKI, 1997, p. 284). Enquanto a ontologia tradicional assume o princípio da desconexão – estamos essencialmente separados do mundo, mas nos ligamos a ele à medida que o viver no mundo requer o desempenho de atividades – uma perspectiva fenomenológica considera o entrelaçamento de nós mesmos com os outros e com as coisas como a nossa principal forma de *ser*, no sentido de que as identidades sociais que nos definem não podem existir para além do contexto das práticas a que estão relacionadas.

Sandberg e Dall’Alba (2009) assinalam que uma nova virada para a prática nos EOs (*return to practice anew*) deve explorar, de forma crítica, uma ontologia do mundo-da-vida (*life-world*) como um meio de re-examinar e re-conceituar a prática. Os autores apresentam a perspectiva do mundo-da-vida (*life-world perspective*) para destacar a necessidade de se investigar o entrelaçamento (*entwinement*) fenomenológico das pessoas com o mundo. De modo semelhante a outras abordagens da prática, a perspectiva do mundo-da-vida concebe

que as atividades das pessoas no mundo são orientadas e dirigidas por um sentido de intencionalidade e agência que têm relação com os de modos de ser que “dão sentido ao que fazemos e ao que somos” (SANDBERG e DALL’ALBA, 2009, p. 1356, tradução minha). O diferencial da proposta de Sandberg e Dall’Alba (2009) é se apropriar do conceito de intencionalidade incorporada comum aos teóricos culturalistas da prática; e consideram que os modos de ser constituem o nexos pessoal-social que liga a pessoa ao contexto das práticas. Especificamente, Sandberg e Dall’Alba (2009) mencionam o “*habitus*” de Bourdieu e a “consciência prática” de Giddens (1984), embora assinalem que há diferenças importantes entre esses dois conceitos. Para a perspectiva do mundo-da-vida, os autores advogam que “a incorporação ou promulgação corporal de práticas sociais podem ser exploradas através da noção do corpo vivo de Merleau-Ponty, que tem influência tanto sobre o conceito de Bourdieu quanto do de Giddens” (SANDBERG e DALL’ALBA, 2009, p. 1357, tradução minha). Ao ser o meio que possibilita o acesso ao mundo, o corpo vivo está entrelaçado com o mundo social e material, através de várias práticas, que por sua vez ensinam modos particulares de organização.

A proposta apresentada por Sandberg e Dall’Alba (2009, p. 1351) é pertinente sob muitos aspectos, especialmente por evidenciar que “apesar de muitas abordagens baseadas em práticas terem sido inspiradas por uma perspectiva do mundo da vida ou terem sido utilizados alguns de seus conceitos, elas não necessariamente adotaram esta perspectiva de forma consistente ao longo das pesquisas”. A principal contribuição da perspectiva do mundo-da-vida tal como anunciada por Sandberg e Dall’Alba (2009) é endossar a necessidade de resgatar o entendimento sobre o corpo vivo para o estudo das práticas no contexto organizacional. Assim, enfatiza-se indiretamente a pertinência de outros trabalhos que abordaram anteriormente a questão da corporeidade a partir de uma perspectiva fenomenológica no campo dos EOs (FLORES-PEREIRA, 2007; STRATI, 2007; HANCOCK, 2008). Todavia, cabe ressaltar que a intenção de Sandberg e Dall’Alba (2009) de elaborar uma forma integrada da conceptualização prática em torno dos conceitos de *entrelaçamento com o mundo, modos de ser, corpo vivo, ser com os outros e equipamentos*, é apenas vagamente realizada.

Os autores ressaltam que esses conceitos precisam estar combinados para destacar a compreensão da prática a partir da perspectiva do mundo-da-vida, mas não descrevem a maneira como isso acontece. Parece-lhes suficiente propor que os conceitos estão integrados e ancorar esse entendimento na ideia de que o mundo-da-vida é o contexto de relações onde as pessoas, as práticas e as coisas estão entrelaçadas. O objetivo dos autores é esclarecer

como o entrelaçamento com o mundo-da-vida constitui as práticas, muito embora nem a natureza desse entrelaçamento, nem as características do mundo-da-vida sejam exploradas.

Novas lacunas ficam em aberto para a serem preenchidas pelos pesquisadores engajados no movimento que Sandberg e Dall'Alba (2009) chamam de 'novo retorno para as práticas' (*returning to practice anew*), a partir de uma abordagem centrada no corpo. No campo dos estudos sobre cultura organizacional, especificamente, uma primeira contribuição neste sentido partiu do trabalho de Flores-Pereira, que adotou o paradigma da corporeidade, tal como proposto por Csordas (2008), para estudar a questão dos hábitos, das emoções e da linguagem das pessoas inseridas em uma organização. A autora baseia suas análises na experiência fenomenológica do corpo no contexto da cultura organizacional, aproximando-se mais da proposta de Merleau-Ponty (2005) da corporeidade como contexto em relação ao mundo cultural. Flores-Pereira (2007) pouco explora a dualidade estrutura-prática que define, para Bourdieu (1997; 2011) a corporeidade como culturalmente informada, através dos princípios socioculturais geradores e unificadores de todas as práticas. Apesar disso, reconhece a necessidade de se problematizar as questões do corpo e da corporeidade a partir de um ponto de vista político, o que ela própria começa a fazer ao tematizar o corpo como artefato organizacional. Dando prosseguimento a vertente inaugurada pela autora para o estudo da cultura a partir do paradigma da corporeidade, no espaço limítrofe entre os estudos de GP e os EOs, pretendo, nesta tese, abordar as questões culturais incorporadas a partir das práticas sociais que se projetam através do tempo entre uma comunidade através do *habitus*, conforme descrito por Bourdieu (1997; 2001; 2011).

Acredito que o caráter social, recursivo e estruturante da prática é um ponto de partida profícuo para estudar a permanência e a mudança enquanto fenômenos organizacionais condicionados às lógicas subjacentes à cultura e não tanto à lógica racional, que se crê funcional aos objetivos organizacionais. Tal como Cavedon (2000), busco me opor ao pragmatismo dos estudos que sustentam a possibilidade de que a cultura organizacional seja gerenciável, empreendendo um estudo com o enfoque antropológico "da cultura pela cultura" (CAVEDON, 2000, p. 13), para compreender a ação das pessoas como um fenômeno cultural que transcende os objetivos e a própria existência da organização, tomada como empresa capitalista. Assim como fez a referida autora, busco fundamentar a compreensão da cultura a partir do contexto das práticas culturais, o que exige um afastamento temporário das discussões teóricas da Administração e uma aproximação das discussões da Antropologia e da História. Assim, busco construir uma forma de compreender as práticas organizacionais

ancoradas no contexto sociocultural e histórico no qual se originaram e aonde vêm se mantendo e assimilando mudanças.

A filiação ao paradigma da corporeidade (*embodiment*) implica uma orientação metodológica de acordo com a qual o corpo possa ser entendido como a base existencial da cultura (CSORDAS, 2008). As formas da episteme clássica, fundamentadas no conceito de *representação*, entendido a partir de uma organização binária entre “aquilo que é representado” e o “representante” (JAPIASSU, 1979, p. 120), sofreram mudanças quando da abertura para a fenomenologia na teoria antropológica, que possibilitou “articular um conceito de experiência em torno das bordas do paradigma monolítico textualista e representacionista” (CSORDAS, 2008, p. 368). Nessa nova paisagem intelectual, sujeito e objeto se unem em uma relação imbricada que não alcança, contudo, colapsar a tensão entre esses dois polos. A alteridade existe, mas não há, por parte do sujeito, o domínio de um sentido anterior ao sentido inculcado no objeto (VIVEIROS DE CASTRO, 2002). Em outras palavras, o objeto não encerra uma estrutura inteligível que o sujeito possa desvendar, pois é o volver consciente do sujeito para o objeto que constitui a ambos, simultaneamente. Como observa Merleau-Ponty (2005, p. 59), “a atenção não é nem uma associação de imagens, nem o retorno a si de um pensamento já senhor de seus objetos, mas a constituição ativa de um objeto novo que explicita e tematiza aquilo que até então só se oferecera como horizonte indeterminado”. Para Csordas (2008b, p. 372), que problematizou sobre esta questão ao sugerir que a experiência dos nossos corpos e dos de outros devem ficar situadas nesse horizonte, o ato de constituição e o objeto que é constituído se encontram em um lugar existencialmente ambíguo definido como “horizonte fenomenológico”.

Sendo assim, a condução de um estudo sob esta orientação epistemológica deve dedicar especial interesse aos modos somáticos de atenção, às maneiras culturalmente elaboradas de estar atento *a e com* o corpo. A etnografia que é, em si, a prática definidora do tipo de esforço intelectual característico da Antropologia (GEERTZ, 1978), propicia também o engajamento sensorial da pesquisadora ou do pesquisador no campo empírico e sugere que “prestar atenção ao corpo pode nos ensinar algo sobre o mundo e sobre os outros que nos rodeiam” (CSORDAS, 2008b, p. 372). Assim, uma etnografia conduzida sob o paradigma da corporeidade deve tomar a “existência incorporada como ponto de partida para a análise da participação humana em um mundo cultural” (CSORDAS, 2008b, p. 368). Todavia, cabe destacar que a etnografia não é somente uma prática, mas também um texto. É “uma descrição densa” que consiste em “primeiro apreender e depois apresentar” as estruturas

conceptuais complexas de que a cultura é formada (GEERTZ, 1978, p. 19). Etnografar implica ser-no-mundo tanto quanto representar. A experiência da observação participante é tão parte do método quanto sua transcrição, de modo que o desafio da etnografia contemporânea, onde se inclui a perspectiva epistemológica do paradigma da corporeidade, é exprimir o que se passou lá (*out there*, no campo) com o que se diz aqui (*back here*, na academia). Isso tendo em conta aquilo que James Clifford (2008) chamou de prática literária da disciplina antropológica: a produção científica como um certo gênero de prosa, no qual um narrador situado escreve sobre tempos, espaços e culturas que se conjugam.

A abordagem da corporeidade permite elaborar os modos somáticos de atenção como um constructo com algum valor empírico, mas também levanta a noção bastante escorregadia da indeterminação essencial da existência. Segundo Csordas (2008b, p. 387), ela se coloca como problema quando “ao ter origem na experiência primordial caracterizada pela ausência da dualidade entre mente e corpo, eu e Outro, os fenômenos são objetificados em práticas reflexivas através de um modo somático de atenção específico”. Esse retorno aos fenômenos, longe de lhes dar uma explicação causal, implica dificuldades em encontrar categorias descritivas necessárias à transcrição dos mesmos. Assim, “o que é revelado por um retorno aos fenômenos – e a conseqüente necessidade de colapsar dualidades de mente e corpo, eu e Outro – é em vez disso um princípio fundamental de indeterminação que apresenta um profundo desafio metodológico ao ideal científico” (CSORDAS, 2008b, p. 387). Para Geertz (1978), que se filia ao paradigma semiótico da cultura como texto, este é um problema mais literário do que existencial: afinal, para resolvê-lo, bastaria transcrever a experiência que se revela *no* pesquisador para dar vazão àqueles fragmentos de vivência incompreensíveis, porém significativos. Para Csordas (2008b, p. 389), entretanto, esta não é uma questão de linguagem, mas sim de se tomar a indeterminação existencial como “base para a transposição de diferentes esquemas em diferentes domínios práticos”.

As relações entre representação e ser-no-mundo devem ser pensadas, então, como indeterminações, que sirvam para exprimir a consciência da nossa condição existencial para além da ordem do esquematismo de um texto fixo e da transcendência em experiências corporificadas (CSORDAS, 2008b). É nessa passagem do indeterminado ao determinado que o sentido surge no horizonte fenomenológico em que sujeito e objeto se constituem reciprocamente. Todavia, há que se levar em conta que a indeterminação fundamental ao paradigma da corporeidade deve ser cuidadosamente elaborada, em termos teórico-práticos, de modo que não se torne pretexto para imprecisão analítica. Por isso, é recomendável que a pesquisa etnográfica se desenvolva segundo modelos mais ou menos fenomenológicos, tais

como as categorias da etnografia da experiência, enunciada por Joan e Arthur Kleinman (1991), ou os preceitos da *conversão moral e sensual* como técnica de observação e análise, descrita por Wacquant (2002, p. 11, grifos no original). Ambas as abordagens metodológicas tomadas aqui como referência, trazem implícitas a condição de serem teoricamente instrumentadas sem, contudo, deixarem de permitir à pesquisadora ou ao pesquisador apropriar-se *na e pela* prática das formas intersubjetivas de memória e ação. Ambas também posicionam a pesquisadora ou o pesquisador no campo como alguém que pode compartilhar do ponto de vista nativo quando entende o que as práticas engendradas na vida cotidiana significam e o que está em jogo através delas. Esses dois estudos tomam o corpo como o ponto de partida metodológico em vez de objeto de estudo. Impõe-se, assim, que

o [pesquisador] se submeta ao fogo da ação *in situ*, que ele coloque, em toda a medida do possível, seu próprio organismo, sua sensibilidade e sua inteligência encarnadas no cerne do feixe das forças materiais e simbólicas que ele busca dissecar, que ele se arvore a adquirir as apetências e as competências que tornam o agente diligente no universo considerado para melhor penetrar até o âmago dessa ‘relação de presença no mundo, de estar no mundo, no sentido de pertencer ao mundo, de ser possuído por ele, na qual nem o agente nem o objeto estão postos como tal’ e que, no entanto, os define, aos dois, como tais, e ata-os com mil laços de cumplicidade, mais fortes ainda porque são invisíveis (WACQUANT, 2002, p. 12).

Isso quer dizer que os informantes têm muito a nos ensinar sobre as práticas que lhes caracterizam, mas também, e principalmente, sobre nós mesmos, como pontua Wacquant (2002). Esses ensinamentos recobram o sentido da alteridade no trabalho de campo. Não apenas a alteridade em relação à capacidade de colocar-se no lugar de outro ser humano, posto que isso seja uma possibilidade apenas virtual dada a vantagem epistemológica que o pesquisador necessariamente tem sobre o nativo (VIVEIROS DE CASTRO, 2002) e que, na Antropologia, é discutida em uma série de artigos sob a égide da “autoridade etnográfica” do pesquisador (CLIFFORD, 2008; GEERTZ, 1978). Mas uma alteridade que expresse “o desespero e as aspirações de indivíduos e grupos que poderiam, talvez, ser mais humanamente transmitidos não como representação de alguma outra realidade (uma realidade sobre a qual nós, como especialistas, possuímos especial poder), mas sim como a evocação da experiência íntima no que significa em si mesma” (KLEINMAN e KLEINMAN, 1991, p. 293, tradução minha). Traduzir a experiência íntima, por sua vez, não implica necessariamente assumir o tom introspectivo, como no estilo “*I-witnessing*” criticado por Geertz (1978). Relatos etnográficos dessa orientação devem se esforçar para deter e restituir a dimensão carnal da existência – o que se faz a partir do próprio corpo, pois que este é o ponto

de partida metodológico – através de “um trabalho minucioso de detecção e de registro, de decodificação e de escritura, capaz de capturar e transmitir o sabor e a dor da ação, o som e a fúria do mundo social que as abordagens estabelecidas das ciências do homem colocam tipicamente em surdina, quando não os suprimem completamente” (WACQUANT, 2002, p. 11).

A perspectiva da corporeidade norteou meu posicionamento no campo de pesquisa, assinalando não apenas a minha filiação paradigmática no que diz respeito ao estudo da cultura, como também meu alinhamento, no campo dos estudos organizacionais, com as correntes teóricas que privilegiam a análise incorporada da cultura organizacional (FLORES-PEREIRA, 2007; FLORES-PEREIRA, CAVEDON e DAVEL, 2007), o estudo da consciência perceptiva do corpo no ambiente organizacional (MARTIN, 2002; STRATI, 2007; HANCOCK, 2008), e da organização enquanto resultado das práticas coletivas (SCHATZKI, 2001; NICOLINI, GHERARDI e YANOW, 2003; GHERARDI, 2009, BJØRKENG, CLEGG e PITSIS, 2009). O objeto sob o meu escrutínio era o processo de transmissão do saber-fazer incorporado das tradições da doceria de Pelotas, caracterizadas como um conjunto de práticas que, durante décadas, foi transmitido entre gerações, no contexto da sociabilidade feminina que se observava entre as famílias aristocráticas daquela cidade. Minha pesquisa implicava prestar atenção às dinâmicas de manutenção e de fabricação dos corpos a partir dos entendimentos e sentimentos suscitados por este saber-fazer específico, mas também – e principalmente – à reprodução das práticas e dos esquemas simbólicos inerentes ao *habitus* (BOURDIEU, 1996; 1997; 2011), no qual essa tradição se originou e onde encontrou as condições sociais para se perpetuar. Fez-se necessário, então, que eu levasse em conta a indeterminação, que caracteriza o *habitus* como *modo operando* inconsciente. Nas palavras de Bourdieu (1996, p. 144)

O *habitus* preenche uma função que, em uma outra filosofia, confiamos à consciência transcendental: é um corpo socializado, um corpo estruturado, um corpo que incorporou as estruturas imanentes de um mundo ou de um setor particular desse mundo, de um campo, e que estrutura tanto a percepção desse mundo como a ação nesse mundo.

Para ser capaz de produzir uma etnografia que desse conta da dimensão carnal do saber-fazer da doceria tradicional pelotense e, especialmente, dos seus processos de transmissão, foi necessário que eu ingressasse no espaço escolhido para a pesquisa imbuída do *interesse* de prender-me ao jogo do *habitus*, de assimilar as práticas que sustentam os pensamentos e as percepções das pessoas que incorporam o saber-fazer em questão. Este

interesse, conforme Bourdieu (1996, p. 139), manifesta-se no “‘estar em’, participar, admitir, portanto que o jogo merece ser jogado e que os alvos engendrados no e pelo fato de jogar merecem ser perseguidos”. Mas, importa dizer, o jogo do *habitus* se faz esquecer como jogo, porque a prática incorporada tem uma lógica que não é a da lógica: é uma “lógica prática” em oposição a uma “lógica lógica” (BORDIEU, 1996, p. 145). A lógica em estado prático está imbricada em sistemas classificatórios extremamente complexos, que as pessoas que incorporam o *habitus* dominam corporalmente, mas não conscientemente. A postura de observadora participante que se quer parte desse jogo espontâneo me colocava na posição ubíqua de alguém que conhece o jogo e conhece os alvos, mas que devido às demandas da incorporação do *habitus*, precisava também esquecer do jogo e estabelecer com ele, tanto quanto fosse possível, uma relação de cumplicidade ontológica entre as próprias estruturas mentais e as estruturas objetivas do espaço social no qual eu estava inserida.

É uma postura paradoxal esta a da pesquisadora ou do pesquisador que decide tomar parte do jogo em uma escolha consciente, querendo atingir a inconsciência que caracteriza a participação de fato, ou seja, a incorporação do *habitus*. Talvez por isso, os casos mais bem sucedidos entre as etnografias sobre processos incorporados sejam aqueles em que a pesquisadora ou o pesquisador aterrissa no campo por engano e por acaso, como o fez Wacquant ao adentrar a academia de boxe de Woodland enquanto procurava um ponto de observação para ver, ouvir e tocar de perto a realidade cotidiana do gueto norte-americano (WACQUANT, 2002). Colocar-se corporalmente no campo de pesquisa pressupõe o interesse, no sentido que Bourdieu (1996) atribui ao termo: é colocar-se também no contexto das relações específicas do campo de pesquisa como campo social e estabelecer, em relação a ele, a *illusio* que caracteriza o interesse como investimento, como “preço de entrada tácito” (BOURDIEU, 1996, p. 141). Os agentes bem ajustados ao jogo são aqueles possuídos por ele; aqueles que, tal como Wacquant no campo esportivo do boxe, foram convertidos às práticas e estabeleceram com elas relações de cumplicidade infraconscientes. Neste tipo de observação participante é preciso iniciar-se no campo, vencer as barreiras da condição mínima necessária para a inserção e permanência no ambiente de pesquisa e deixar-se possuir pelas práticas que caracterizam a cultura peculiar ao grupo pesquisado. Isso não se consegue intencionalmente porque a vigilância e a ansiedade no “estar em” (BOURDIEU, 1996), são a própria negação da inconsciência que faz do *habitus* o fundamento das práticas e das ações. É preciso tentar alcançar um “abandono total às exigências do campo” (WACQUANT, 2002, p. 28), o que talvez não se consiga sem certo caráter oportunista no momento da inserção e uma

seqüência de acasos fortuitos que façam com que o objetivo do estudo não seja o fim, mas a própria trajetória.

Decidida a estudar o fenômeno da maestria em artes e ofícios populares, procurei a doceria Anette Ruas, situada em Pelotas, Rio Grande do Sul, com o objetivo de mobilizar o meu próprio corpo para uma investigação sobre o tipo de habilidade que pressupõe “o domínio de um campo de saberes e práticas relativamente definido enquanto natureza e estrutura conceitual” (FISCHER, 2012, p. 7). Minha intenção era tornar-me aprendiz da mestre doceira Anette Ruas e realizar uma etnografia *from the body*<sup>12</sup> que pudesse dar conta do processo de transmissão do saber-fazer engendrado na produção dos doces típicos da cidade, reconhecidos como bens culturais não somente pela população da região Sul gaúcha mas também pela população do estado como um todo. Eu pretendia explorar o conhecimento subsidiário que emerge de uma competência adquirida *para e na* ação, a fim de compreender como o saber é uma expressão das práticas do corpo no contexto da cultura. Abordar essa questão a partir da experiência transformadora do saber-fazer da doceria no meu próprio corpo parecia uma alternativa viável, não fossem os desafios e restrições que me seriam impostos para ter acesso aos fundamentos e segredos de polichinelo de uma prática que não se revela facilmente a qualquer pessoa. Colocar-me corporalmente no campo de pesquisa possibilitou que eu estivesse imersa no conjunto de relações sociais, morais e até mesmo religiosas que subjazem o saber-fazer doceiro, mas somente até o nível em que minhas características pessoais reforçassem o *habitus* constituinte dessa prática. No jogo infraconsciente de tomar parte de tal estrutura estruturada e estruturante, eu não pude escolher que papel ocupar, mas sim, me acomodar à lógica da doceria enquanto campo, com sua peculiar divisão de poder.

Nas próximas seções, tentarei descrever este *mergulho* no particular das experiências e estilos de vida do grupo pesquisado, ritmado por *emersões* sucessivas à atmosfera das teorias que dão suporte às análises das observações de campo, para contar sobre aquilo que vivenciei ao longo do transcurso dessa experiência etnográfica, tentando me encaixar no papel de “aprendiz” e sendo convenientemente levada a incorporar o *habitus* de “funcionária”.

---

<sup>12</sup> Wacquant (2002, p. 12) tematiza sobre a necessidade de uma Sociologia não somente do corpo, no sentido de objeto (o que no inglês seria *of the body*), mas também a partir do próprio corpo como instrumento de investigação e vetor de conhecimento (sendo assim, *from the body*).

## 2.1 ETNOGRAFIA EM UMA FÁBRICA DE DOCES

O campo de pesquisa é o espaço organizacional definido, na perspectiva êmica, como uma fábrica de doces que leva o nome de Anette Ruas Doces Tradicionais. Lá, a mestre doceira que empresta seu nome ao empreendimento está à frente da produção artesanal de quitutes e conta com o auxílio de uma equipe relativamente numerosa para os padrões das microempresas brasileiras. À época da pesquisa, o quadro de funcionárias e funcionários envolvidos diretamente na confecção dos doces variava entre treze e quinze pessoas, tendo havido demissões e contratações no período da minha permanência em campo. Os familiares de D. Anette Ruas – o marido, Sr. Renato, a filha Cristiane e o filho Michel – também trabalhavam na fábrica e eram encarregados das funções administrativas. Ao todo, a pesquisa se estendeu durante vinte e duas semanas entre os meses de fevereiro e julho de 2011 e, ao longo desse período, estive na fábrica diariamente, de segunda a sexta-feira. Durante os dois primeiros meses, cumpri turnos de trabalho de quatro horas e meia no horário da manhã, com um intervalo de quinze minutos. A partir do terceiro mês, cumpri turnos de trabalho de oito a dez horas diárias nos horários da manhã e da tarde, com um intervalo de quinze minutos durante a manhã e de uma hora para o almoço, seguindo a rotina instituída para as demais funcionárias e os demais funcionários.

A fábrica produz cinquenta e nove tipos de doces, entre as receitas consideradas tradicionais no repertório gastronômico local e suas variações contemporâneas. As primeiras se desenvolveram em Pelotas entre o final do século XIX e o início do século XX, sob a influência da culinária portuguesa, tendo sido mantidos os seus ingredientes básicos: as gemas de ovos, o açúcar e a farinha de trigo. As variações contemporâneas, por seu turno, são feitas a partir de ingredientes exóticos à doceria pelotense de raiz portuguesa que são, principalmente, o leite condensado e o chocolate. O objeto da minha pesquisa estava delimitado ao redor da produção dos doces tradicionais, assim reconhecidos porque as habilidades e conhecimentos necessários para a produção dos mesmos vêm sendo transmitidos de geração em geração como “um campo disciplinado pela própria estrutura do saber e com ritos de passagem que garantem sua permanência e renovação” (FISCHER, 2012, p. 9). Seriam esses os alvos mais acertados para a investigação dos modos de transmissão do saber-fazer doceiro, posto que as variações contemporâneas se inserem no contexto de práticas culturais mais recentes, as quais refletem, em alguma medida, a ruptura com as práticas culturais ancestrais, manifestadas na produção e no consumo dos doces de origem portuguesa.



Figura 1: Beijos de coco  
Fonte: Material de campo



Figura 2: Ninhas de fios de ovos  
Fonte: Material de campo

Ao entrar em campo, eu esperava ser possível concentrar minhas atenções apenas sobre a elaboração das receitas tidas como tradicionais, mas a observação do cotidiano da fábrica acabou por revelar que os processos de produção desses doces e das variações contemporâneas muitas vezes se confundem e que, afinal, os segredos que garantiram a permanência das receitas tradicionais é ingrediente essencial para o sucesso das variações mais recentes. Sendo assim, participar do trabalho na doceria demandava que eu me envolvesse com a produção de alguns doces que não estavam sob o foco do meu interesse inicial, dedicando também a eles meus esforços de observação.

Antes de visitar o campo de pesquisa pela primeira vez eu jamais estivera em Pelotas e meus conhecimentos sobre o saber-fazer da doceria se restringiam às instruções que, na infância, recebi da minha avó materna, uma exímia quituteira com quem tive a primeira noção de que “o doce é um regalo que carrega ancestralidade” (QUINTAS, 2008, p. 209), e detém uma história sentimental capaz de remeter cada indivíduo à sua família, e cada família ao espelho de um quadro marcado no inconsciente coletivo. Cabe mencionar que meu ramo materno é originário de Recife, capital de Pernambuco, onde vivi parte da infância e da juventude, travando contatos cotidianos com os sabores, texturas e aromas de uma outra versão da doceria portuguesa abrazeirada. Por lá, essa tradição doceira remonta ao período colonial e seria natural supor, assim como Freyre (2012), que os quase cinco séculos de continuado esmero no preparo de doces, de bolos, de sobremesas com açúcar tivessem assegurado ao Nordeste e, especialmente, a Pernambuco, o primado de uma arte que figura entre as mais genuínas expressões culturais do Brasil. Afinal, a culinária pernambucana é a primeira herdeira dos sabores portugueses a fundar no Brasil “uma civilização ecologicamente do açúcar e requintadamente do doce” (FREYRE, 2012, p. 31), e, nesse

contexto, não posso deixar de mencionar o consumo dos doces típicos pernambucanos enquanto formadores dos meus hábitos alimentares, das predisposições do meu gosto e, porque não, dos meus afetos.

Isso porque “o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (MINTZ, 2001, p. 31), de maneira que o caráter rotineiro, porém essencial e vital, da comida e do comer assumem posição central no aprendizado social das disposições da cultura em que cada um está inserido (BOURDIEU, 2006). Ainda que apreciar esse ou aquele sabor seja uma questão de gosto, inculcado através da cultura, pode-se dizer que existe uma tendência geral para o consumo de alimentos doces e pela adoração deste sabor (CORÓ, 2011). Segundo Fischler (1990), na maior parte das culturas observa-se uma atração pelo suave e, em inúmeras línguas, a palavra que designa o sabor doce serve também para denotar prazer, carinho ou referir-se a qualidades morais. Somando-se a isso o fato de que as atitudes em relação à comida são aprendidas muito cedo, através da ação de adultos afetivamente poderosos, o doce ganha uma característica especial entre os outros tipos de sabores: a de evocar a nostalgia, remeter à infância e deflagrar a lembrança gostosa da satisfação e da ternura. Faz parte do senso comum de muitas culturas afirmar que “o sabor da infância é o sabor do doce”<sup>13</sup>, de modo que as sobremesas ideais parecem estar perdidas em algum lugar remoto das memórias de criança. E no campo da Antropologia, onde o estudo da comida e do comer renascem como tema de interesse (MINTZ, 2001), a verdade anunciada por Freyre (2012, p. 34), em um dos trabalhos pioneiros sobre a questão no Brasil, permanece verdadeira: “a das nossas preferências de paladar serem condicionadas, nas suas expressões específicas, pelas sociedades a que pertencemos, pelas culturas de que participamos, pelas ecologias em que vivemos os anos decisivos da nossa existência”.

Comigo não poderia ser diferente: as memórias olfativas e gustativas dos doces provados na infância entranharam-se no meu paladar desde o tenro começo da existência. Concluo que, ao apreciar receitas antigas – e muitas vezes ao ajudar a fazê-las –, gravavam-se também em mim as histórias que o sabor e o cheiro do doce são capazes de evocar,

---

<sup>13</sup> Como exemplo, cito a pesquisa realizada por Saint Jevin e Valerii (2006) sobre a avaliação dos fenômenos de prazer e bem estar alimentar entre uma amostra da população francesa. Os chamados “momentos *gourmands*” que para essa cultura exprimem a plena satisfação gustativa, foram associados aos alimentos doces por dois terços dos pesquisados. Segundo os preceitos da culinária francesa, uma sobremesa, para ser considerada perfeita, deve aliar o prazer gustativo ao equilíbrio nutricional, mas a maioria dos entrevistados deste mesmo estudo não hesitou em afirmar que a “sobremesa perfeita” era aquela que costumava consumir no período da infância, independentemente das características nutritivas destes alimentos.

reforçando os elos “geneticamente culturais” (QUINTAS, 2008, p. 210) com a família e com a cultura. Dessa iniciação decorre que eu já tivera contato com algumas práticas de produção e de consumo semelhantes àquelas que caracterizam a doceria pelotense e, principalmente, que estava, literalmente, familiarizada com o universo sentimental nela engendrado. Ao ingressar na fábrica de doces enquanto pesquisadora, este pequeno capital simbólico se revelou indispensável para que eu enfrentasse, com algum sucesso, os desafios da doceria praticada em escala fabril. E mais do que me habilitar para o desempenho da observação participante, acredito que o conhecimento prévio de alguns aspectos da cultura doceira de origem portuguesa me ajudou a desvendar a gênese social do *habitus* doceiro e a compreender melhor os significados implícitos à transmissão do saber-fazer no ambiente da fábrica.

A partir desses pressupostos incorporados enquanto capital simbólico, aquele “abandono total às exigências do campo” mencionado por Wacquant (2002, p. 28), foi antes um engajamento total – que mobilizou minhas memórias, meus sentimentos e evidenciou a pertinência das minhas experiências pessoais – do que a suspensão de noções pré-concebidas. Esse engajamento tampouco se deu pela via da “fusão de horizontes” de que fala Barbosa de Oliveira (2008, p. 8) quando descreve a conexão entre a pesquisadora ou o pesquisador e o grupo estudado. No exercício de tornar familiar o estranho e estranhar o familiar, considero que experimentei o *anthropological blues* em todo seu impacto no plano dos sentimentos, de modo que minhas vivências etnográficas (e o relato que se origina a partir delas) estão, provavelmente, marcadas por uma emoção e uma afetividade de importância fundamental na produção do conhecimento sobre a cultura estudada por mim. As próprias características do campo exigiram a imersão profunda em um universo desconhecido, iniciada em uma viagem à região Sul do Rio Grande do Sul, o extremo meridional do Brasil. Essa imersão é tanto real quanto metafórica, posto que a viagem ao extremo sul – ou ao *deep south*, onde surge o *blues*<sup>14</sup> – é também uma busca interna de compreender o *outro* a partir de si mesmo. Do mergulho dessa exposição afetiva, “o retorno, embora desejável, nem sempre é certo”, assim como não é certo “o retorno sem qualquer tipo de abalo às convicções que antes tínhamos como claras e objetivas” (BARBOSA DE OLIVEIRA, 2008, p. 171).

---

<sup>14</sup> Quando Da Matta (1978) cunha a expressão *anthropological blues* para se referir às emoções que surpreendem o pesquisador no exercício da etnografia (e depois, quando retorna à sua comunidade de origem), toma de empréstimo da língua inglesa o termo *blues* que, tanto se refere a um estado de espírito caracterizado pela melancolia (*feeling blue*), quanto ao ritmo musical originário das comunidades afro-americanas do extremo sul (*deep south*) dos Estados Unidos, cujas melodias e letras também estão impregnados de um sentimento que expressa a mistura de tristeza e saudade, carregado do ranço da escravidão.

Embora eu esteja morando em Porto Alegre há mais de cinco anos, ainda não deixei de me surpreender com as diferenças culturais que me colocam, cotidianamente, diante de perdas e enriquecimentos. Apartada do convívio com minha comunidade de origem e, ao mesmo tempo, familiarizada com os modos de viver e conviver dos habitantes da capital gaúcha, sinto que minha vida pessoal há muito foi tomada pela sensação de perda e incompletude descrita por Da Matta (1978) ao caracterizar o *blues* antropológico: como se a ampliação do horizonte simbólico-interpretativo daquele que convive com culturas diversas estimulasse a nostalgia de experiências vividas que não podem ser reproduzidas onde se está, mas que deixaram uma marca no espírito. Ao embarcar na minha primeira viagem de pesquisa em direção a Pelotas, eu me vi forçada a um deslocamento espacial que implicava, também, um novo deslocamento simbólico; uma realidade que originaria outros desafios para ser entendida e interpretada. A experiência dessa viagem seria repetida e atualizada semanalmente, durante o tempo de permanência em campo, todas as manhãs de segunda-feira, quando eu deixava Porto Alegre e embarcava em direção a Pelotas para ocupar outras casas, outros papéis sociais e, enfim, outro lugar no mundo, até o fim das tardes de sexta-feira, quando eu voltava para casa durante os fins de semana.

Mesmo em Pelotas, as características peculiares ao espaço onde se desenvolveu a pesquisa demandavam exigências. A fábrica de doces Anette Ruas se situa em uma edificação contígua à casa da família Ruas, em um amplo terreno – chamado de sítio na perspectivaêmica – no território que o poder público define como zona rural do município. O aparente bucolismo do entorno, que ainda guarda resquícios da paisagem e do modo de vida campestre tradicional do sul do Rio Grande do Sul, é desmentido por características evidentes de favelização, que se reportam à ocupação desordenada e espaça, ao abandono das atividades rurais e à residência de mão de obra urbana. O espaço reproduz formas de ocupação da periferia consolidada da cidade e se desenvolve como sua continuação, ainda que mais afastada em relação ao centro e precária em termos de acesso aos serviços públicos. Meus deslocamentos diários até a fábrica não se davam sem esforço, visto que apenas duas linhas de ônibus chegavam até o Passo do Salso, bairro onde a fábrica se localiza. Em ambas, o intervalo entre uma viagem e outra poderia ser de até uma hora e vinte minutos, e como as tabelas horárias praticamente coincidiam, havia apenas uma opção de condução para chegar até o campo a tempo do início do trabalho. O trajeto era feito aos solavancos, em veículos sucateados que iniciavam o itinerário no asfalto do centro, cruzavam as ruas de paralelepípedo dos bairros suburbanos, até alcançarem as estradas de chão batido da região rural.



Figura 3: A fachada da fábrica de doces  
Fonte: Material de campo



Figura 4: Vista ampliada da fachada  
Fonte: Material de campo

Nos primeiros meses da pesquisa, eu precisava me locomover aproximadamente quinze quilômetros desde o alojamento, em um pensionato no centro da cidade, até a fábrica, em um trajeto que se repetia duas vezes por dia e que demandava pelo menos duas horas perdidas entre os deslocamentos. Para os habitantes de uma grande cidade, a distância e o tempo dos percursos podem parecer pequenos se comparados àqueles enfrentados atualmente no trânsito das metrópoles brasileiras. Todavia, no contexto do campo, o caminho ganhava outra dimensão e era vivenciado por mim como uma verdadeira viagem a um local estranho e por vezes inóspito – especialmente durante os dias de seca e calor extremo do verão, quando a poeira da estrada invadia o ônibus através das janelas, tornando difícil a respiração; ou durante o temido inverno pelotense, quando a umidade e as baixas temperaturas faziam verter água dos corrimãos metálicos e traziam uma aguda sensação de frio, não aplacada por agasalhos, sempre molhados por uma garoa invisível. Tão intensa e dicotômica quanto as experiências do calor e do frio, foi a experiência dos dias intermináveis do verão e dos anoiteceres precoces do inverno, que fazem minhas memórias se alternarem entre a luminosidade dos primeiros meses da pesquisa e as sombras dos últimos. Posteriormente, passei a me hospedar na casa de Rose, uma das funcionárias da fábrica que morava há cerca de dois quilômetros do local de trabalho. Este período, compreendido entre os meses de maio a julho, foi um momento em que a viagem se tornou menor, mas nem por isso menos exótica: caminhando de manhã cedo entre vilas e campos, eu vivenciava situações que ainda me causavam estranhamento e encantamento, como atravessar a densa névoa que encobria ruas e rodovias, por vezes tornando extremamente perigosas as travessias do caminho, ou quebrar com a ponta dos sapatos a geada que surgia sobre a grama nas alvoradas mais frias do ano.

Para mim, este mergulho no universo fabril, com os pequenos ou grandes esforços necessários para que a minha permanência ali fosse viável, era uma entrega plena e profunda, “de corpo e alma”, como romantiza Wacquant (2002) na narrativa de sua experiência etnográfica incorporada. Nos primeiros meses da pesquisa, eu custava a aceitar que o meu corpo pudesse ser tão exigido, física e emocionalmente, pelo trabalho de campo sem que eu experimentasse, em retribuição, a relação de “cumplicidade ontológica” a que se refere Bourdieu (1996) para descrever a incorporação do *habitus*. Mas esse engajamento corporal dirigido, que se fazia sentir conscientemente, era justamente um dos obstáculos que impediam a minha vivência de engajamento pleno no universo da doceria. Com o passar de mais algumas semanas, o acúmulo de trabalho e o aprofundamento das minhas relações com a mestre doceira e com as funcionárias e funcionários da fábrica, fui me apropriando, “por impregnação progressiva”, de “um conjunto de mecanismos corporais e esquemas mentais tão estreitamente imbricados que apagam a distinção entre o físico e o espiritual” (WACQUANT, 2002, p. 34). A fronteira entre o que emerge das capacidades corporais, do saber-fazer forjado através da prática, e o que diz respeito às faculdades morais e à vontade se desfaz e o jogo dos interesses que estão por trás do *habitus* torna-se enfim inconsciente.

### **2.1.1 A entrada em campo**

A pesquisa etnográfica aconteceu entre os meses de fevereiro e julho de 2011, mas um primeiro contato com o campo já havia ocorrido em novembro de 2010, quando viajei a Pelotas pela primeira vez. Naquela época, eu não conhecia a cidade tampouco alguém que pudesse me ajudar com informações sobre lugares adequados aos meus propósitos de pesquisa, de modo que as primeiras aproximações em relação ao universo da doceria pelotense se deram por intermédio de indicações obtidas junto a comerciantes e habitantes da cidade, contatados ocasionalmente em passeios pelo centro. Algumas dessas pessoas me orientaram a procurar a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, onde obtive os telefones e endereços de todas as então doze docerias associadas. Iniciei o trabalho de ligar para cada um desses estabelecimentos, com o objetivo de agendar uma visita na qual um resumo do projeto de pesquisa viesse a ser apresentado. Paralelamente, eu visitava as lojas de doces das ruas da cidade na tentativa de conversar com proprietários ou responsáveis. Antes de chegar à doceria Anette Ruas, eu havia exposto a proposta para outras cinco docerias, cujos proprietários se mostraram desfavoráveis às minhas intenções e não concederam autorização para a pesquisa.

Lá, ao contrário, recebi resposta positiva para iniciar o trabalho de campo antes mesmo de ter certeza se os objetivos aos quais me propunha haviam sido compreendidos. A amigável conversa com Cristiane, filha de D. Anette Ruas e administradora da fábrica, durou pouco mais de dez minutos, ao final dos quais obtive um “sim” obsequioso, porém vacilante, porque acompanhado de uma nuance de insegurança quanto às reais possibilidades de realização do estudo. Afinal, Cristiane autorizou minha entrada em campo sem antes conversar com sua mãe, prometendo-me que a convenceria a aceitar a pesquisa, mas logo depois me advertindo de que D. Anette era uma pessoa “difícil de lidar” e resistente à presença de pessoas estranhas no ambiente da fábrica. A entrada em campo se deu, efetivamente, no início de fevereiro de 2011, rodeada de muitas suspeitas por parte das funcionárias e funcionários e da própria mestre doceira. Sem bem compreender as razões da minha presença em seus espaços de trabalho, a princípio todos pareciam desconfiar de que eu pudesse estar interessada em aprender as receitas e os modos de fazer dos doces pelotenses para montar minha própria doceria, ou mesmo que eu fosse uma espécie de agente infiltrado de alguma fábrica concorrente, visto que episódios semelhantes de espionagem já haviam acontecido quando da aproximação de outros estranhos.

Considero que minha permanência em campo foi caracterizada por duas fases, às quais correspondem diferentes momentos no cotidiano da doceria e na trajetória de amadurecimento da pesquisa etnográfica. A primeira delas, entre os meses de fevereiro e abril de 2011, corresponde à minha entrada em campo e à época de menor produtividade na fábrica, visto que as férias de verão são tradicionalmente associadas à redução no consumo de doces na região. Na doceria Anette Ruas, o período, compreendido entre as festividades de fim de ano (especialmente o Natal, quando a produção e a venda de doces atingem recordes) e a Páscoa, registra o menor movimento no ano. Por isso, é a época propícia para demitir as funcionárias e os funcionários que haviam sido contratadas para suprir o aumento da demanda de trabalho no mês de dezembro e também para conceder férias àquelas e àqueles que já haviam completado mais de um ano de trabalho. Durante as primeiras semanas de pesquisa, o horário da fábrica estava reduzido das oito horas normais de trabalho diário para apenas cinco ou seis horas, visto que o volume de encomendas por doces havia diminuído drasticamente.

As circunstâncias de sazonalidade impediram que eu me engajasse plenamente na observação participante, pois o pouco trabalho que havia para ser feito era disputado por funcionárias temporárias, ainda remanescentes das contratações de fim de ano, que queriam se mostrar úteis para conquistar o posto de funcionárias fixas, com carteira assinada. Naquele

momento, a fábrica não precisava de uma trabalhadora a mais; antes o contrário. A ociosidade da maior parte das funcionárias e dos funcionários fazia com que algumas das minhas iniciativas de colaboração fossem mal interpretadas como tentativas de prejudicá-los. Nisso pesava também a diferença sociocultural instituída desde o primeiro minuto da minha convivência com as funcionárias e funcionários da fábrica, quando fui apresentada a todos em uma breve reunião conduzida por Cristiane, na manhã do dia nove de fevereiro de 2011. Talvez por prever que o grupo resistiria às minhas investidas de pesquisa ou, pior ainda, escarneceria dos meus métodos e caçoariam dos propósitos da minha permanência na fábrica, a administradora me anunciou com certa pompa, enfatizando minhas credenciais acadêmicas, com o intuito de assegurar que um argumento de autoridade me servisse de trunfo em possíveis situações embaraçosas.

O fato de eu “estar estudando para ser doutora”, tal como foi colocado por Cristiane no meu primeiro dia em campo, me posicionou diante de problemas que se mostraram reveladores de certos valores e significados inerentes à cultura da doceria pelotense. O primeiro desses problemas é que o escudo da separação radical em relação ao grupo pesquisado, do qual fui munida ao entrar no campo empírico, pretendia me proteger do contato com *o outro* nos termos do rito de autoridade resumido na expressão “*você sabe com quem está falando?*” (DAMATTA, 1997). Instituiu-se, então, uma hierarquia onde não poderia haver; estabeleceu-se uma relação de reciprocidade direta e negativa (BARBOSA, 1992; DAMATTA, 1997), na qual as funcionárias e funcionários deviam reconhecer que a minha formação acadêmica era uma desigualdade que tinha importância no contexto em questão. Esse rito de autoridade, que se reproduz de maneira mais ou menos uniforme como traço da cultura brasileira, encontra um sentido especial na cidade de Pelotas, onde ainda se convive com resquícios de uma estrutura sociocultural fundada pela aristocracia agropecuarista de origem portuguesa, que floresceu em meados do século XIX e que entrou em profunda decadência ainda no início do século XX. No cenário social pelotense, a herança aristocrática assegura até hoje certa percepção compartilhada das condições desiguais dadas às pessoas no desempenho de seus papéis sociais (MENEGAT, 2009).

A proclamada igualdade de fato entre nativo e antropólogo (VIVEIROS DE CASTRO, 2002) pareceu erodir diante de uma sorrateira vantagem de direito conferida a mim em razão da valorização que a administradora da fábrica atribuiu à minha identidade acadêmica. Outro problema é que essa identidade anunciou condições econômicas e sociais inseridas nos sistemas de disposições (*habitus*) característicos de uma classe ou fração de classe (BOURDIEU, 2011). No contexto brasileiro, a formação superior ainda é um sinal de

pertencimento às camadas favorecidas da sociedade e a ênfase dada ao meu grau de escolaridade certamente denunciou a clivagem econômica existente entre as funcionárias e os funcionários da fábrica e eu. O grupo presumia que eu não dependia do trabalho na doceria para sobreviver, que eu não estava obrigada à adaptação às necessidades que a condição operária comum a eles implicava.

Nisso, as funcionárias e funcionários da fábrica estavam parcialmente corretos. Eu provenho de uma família de classe média – o que não me posiciona em um nível social tão elevado que me possibilite prescindir do trabalho assalariado como condição fundamental de subsistência. E entre as funcionárias e funcionários era possível observar, afinal, diferenças nos níveis socioculturais que os levavam a interpretar minha condição a partir de perspectivas diversas. Algumas funcionárias, por exemplo, declaravam-se amparadas por maridos ou filhos, de modo que o salário auferido através do trabalho na fábrica servia-lhes para complementar a renda doméstica ou assegurar que elas pudessem proporcionar a si mesmas e aos seus certos bens de consumo especiais, além de investimentos em educação e qualidade de vida. Outras eram mães solteiras e carregavam sozinhas a responsabilidade de sustentar a família. Havia ainda um funcionário jovem, que residia com os pais e contava com um relativo grau de segurança material. O caso de maior necessidade era de um funcionário que tinha seus vencimentos quase totalmente comprometidos com o pagamento de pensões alimentícias para filhos e ex-esposas.

Neste primeiro momento da pesquisa, enfrentei provocações – veladas ou explícitas – por parte de algumas funcionárias e de um funcionário que percebiam as diferenças entre *eu* e *elas*. Em alguns setores da fábrica, minha aproximação interrompia a dinâmica normal de conversas e o silêncio inicial que se sucedia à minha chegada era rapidamente substituído por cochichos intercalados de risadas. Eu não podia conhecer o conteúdo das conversas sussurradas, mas o constrangimento infantil que essa interdição causava servia para instaurar as suspeitas de que murmúrios versavam sobre mim e objetivavam, justamente, me causar mal estar. Noutras situações, o funcionário mais franco fazia questão de dizer aos demais que a diferença entre nós era evidente porque “eu podia entrar e sair a hora que quisesse”, “não batia ponto”, “não devia satisfação a ninguém” e nem “precisava daquele trabalho para pagar as minhas contas”. Mesmo entre as funcionárias com as quais estabeleci relações amistosas desde o princípio, eram frequentes as perguntas sobre os gastos com a minha manutenção em Pelotas. Todas sabiam que eu morava em Porto Alegre e que estar em outra cidade demandava custos de deslocamento e hospedagem que pareciam absurdos para a maior parte delas.

É certo que eu tentava conjurar o mal-estar no qual a evidência das diferenças nos colocava, argumentando que eu necessitava do trabalho tanto quanto as funcionárias e funcionários da fábrica. O meu esforço para acompanhar o cotidiano de um trabalho que, afinal, não me garantia diretamente o sustento, era reconhecido por boa parte deles. Mas eu entendia que, para as funcionárias e os funcionários, esse esforço beirava à irracionalidade: não fazia sentido, por exemplo, “pagar para trabalhar”, visto que os custos da minha permanência em Pelotas eram demasiadamente elevados e eu não ganhava, em contrapartida, nenhum tipo de salário, prêmio ou recompensa em dinheiro. Muitas vezes tentei esclarecer que eu recebia incentivos financeiros para realizar o curso de doutorado<sup>15</sup> e que estes deveriam ser suficientes para custear minha pesquisa, mas eles pareciam ter dificuldades em aceitar o fato de que não havia uma relação direta entre o meu trabalho na fábrica e os meus rendimentos<sup>16</sup>. Isso trouxe à tona incomensurabilidades na ordem dos capitais (BOURDIEU, 2007; 2011), que sustentavam as nossas *necessidades*. Mais uma evidência de diferença se apresentou, esclarecendo que, se em algum momento, passássemos a nos ver em termos de alguma semelhança, isso seria resultado de um empreendimento coletivo para construir laços simbólicos capazes de simular uma condição de igualdade. Afinal, conforme assinala Bourdieu (2011, p. 350), quando um intelectual se posiciona na situação de um operário sem ter um *habitus* de operário, ele “aprende a condição operária segundo esquemas de apreciação e percepção diferentes dos esquemas utilizados pelos próprios membros da classe operária para aprender tal condição”. Não haveria como buscar a alteridade senão por meio de uma “relação *ajustada* com a condição descrita” (BOURDIEU, 2011, p. 350, grifos no original).

Considero que as diferenças que se impuseram de maneira marcante entre eu e o grupo pesquisado fizeram parte de um rito de passagem no qual a realização da condição *ajustada* de aceitação que veio a se estabelecer, de fato, no segundo momento da pesquisa, foi precedida por um período de liminaridade. Segundo Turner (1974), é comum que, neste estado limiar, os neófitos sejam submetidos a provações que representam, em parte, uma

---

<sup>15</sup> Ao longo do curso, recebi bolsas de doutorado da Coordenação de Aperfeiçoamento do Pessoal de Nível Superior (CAPES) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

<sup>16</sup> No segundo momento da pesquisa, quando a observação participante se deu, de fato, na condição de funcionária, algumas colegas de trabalho questionaram se eu não deveria receber qualquer tipo de recompensa financeira pelo meu esforço. Em certas situações, a própria mestre doceira insinuou que eu deveria “ganhar um salário” ou “ter a carteira assinada” e, embora isso não tenha chegado a acontecer, considero que houve compensações materiais pelos trabalhos prestados. A mais usual delas era o livre consumo de doces nas dependências da fábrica. Também fiz encomendas de caixas de doces que jamais foram cobradas, ainda que eu me compromettesse a pagá-las. Assim, considero que acabou por se instaurar um acordo tácito de permuta do meu trabalho por doces.

destruição do seu *status* anterior e em parte, uma têmpera de sua essência, a fim de prepará-los para lidar com suas novas responsabilidades. O momento evidencia que “a vida social é um tipo de processo dialético que envolve experiências sucessivas de altos e baixos, *comunnitas* e estrutura, homogeneidade e diferenciação, igualdade e desigualdade” (TURNER, 1974, p. 97), e que a manutenção do neófito à parte das atividades comuns àqueles considerados integrados é uma forma de controle sobre as práticas culturais protegidas pela interdição que o rito impõe. Na etapa da liminaridade, não posso considerar que tenha havido engajamento pleno nas experiências cotidianas do trabalho na fábrica porque, a essa altura, eu não podia ser identificada como *funcionária* nem por parte da mestre doceira, nem das funcionárias e funcionários. Embora trajasse desde o primeiro dia de trabalho o jaleco culinário branco, a toca e, às vezes, as luvas que faziam parte do uniforme da mestre doceira e das funcionárias e funcionários da fábrica<sup>17</sup>, o grupo ainda não havia legitimado a conformidade entre as práticas que eu pretendia desempenhar (e, eventualmente, já desempenhava) e a identidade social através da qual fui introduzida no campo empírico. Embora o jaleco simbolizasse a condição das funcionárias e dos funcionários da fábrica, trajá-lo não constituía em si um rito de passagem na cultura daquela organização (BRESLER, 1997).

Cabe esclarecer que, durante o período de realização da pesquisa, o trabalho na fábrica de doces Anette Ruas estava organizado em torno dos critérios de divisão, especialização produtiva e perda de controle do processo de produção característicos do modelo taylorista (TAYLOR, 1995), e também refletia a hierarquização da distribuição de saberes no contexto da culinária profissional (TRUBECK, 2000). O trabalho de cada funcionária ou funcionário consistia na elaboração de um doce específico ou na execução repetitiva de uma prática de produção que dominava. A encarregada dos fios de ovos, por

---

<sup>17</sup> O uso do jaleco culinário, da toca e das luvas cirúrgicas de látex ou plástico fazia parte das normas da Gerência de Vigilância Sanitária, vinculada a Secretaria de Saúde do município de Pelotas. Segundo as normas deste órgão, o uso dos equipamentos é obrigatório a todas as pessoas que transitarem no setor de produção de indústrias alimentícias. Na fábrica de doces Anette Ruas, o uso da toca era rigorosamente observado e, durante o período em que permaneci na fábrica, houve apenas uma transgressão dessa regra, quando repórteres da filial pelotense da Rede Brasil Sul (RBS) visitaram as instalações da fábrica para a gravação de uma reportagem alusiva à Feira Nacional do Doce (FENADOCE) de 2011. Já o jaleco culinário era um símbolo de pertencimento ao setor da produção de doces: os familiares de D. Anette Ruas que atuavam na administração da doceria não o trajavam enquanto circulavam pelos ambientes da fábrica. As luvas, embora fossem exigidas, praticamente não eram utilizadas pela mestre doceira, nem por funcionárias e funcionários, visto que muitas das ações necessárias ao processo de transformação dos ingredientes brutos em receitas prontas eram impossibilitados pelo seu uso. Como ilustração, cito o “enrolar” das massas feitas a partir de leite condensado. Dada a consistência elástica e pegajosa, é impossível moldar esse tipo de massa com as luvas cirúrgicas, fazendo-se necessário flexibilizar as regras de segurança alimentar para que a produção de certos doces seja viável.

exemplo, era responsável pela confecção dessa receita, que servia de base para a produção de dois tipos de doces diferentes. Cada setor contava com uma ou duas funcionárias fixas<sup>18</sup>, sendo uma *a principal* e a outra *a ajudante*. As principais detinham maior controle sobre o processo produtivo e conheciam a integralidade dos saberes necessários para a execução das receitas que comandavam. As ajudantes eram encarregadas de desempenhar funções auxiliares e fragmentadas, como a separação dos ingredientes da receita, o cozimento da massa, a moldagem do doce e a gestão dos estoques dos doces e dos suprimentos necessários para sua produção. Frequentemente, a ajudante era uma funcionária mais jovem e com menos tempo de trabalho do que a principal, cabendo a esta última a responsabilidade de treinar a colega; ou seja, transmitir para a ajudante o saber-fazer que define sua função.

Além das funcionárias principais e ajudantes, identificadas pelos doces ou componentes das receitas dos doces que produziam, havia outras funcionárias identificadas pelas ações específicas que desempenhavam. Estas eram encarregadas de “mexer”, “assar” e “enrolar” as massas ou “decorar” os doces com confeitos. Além das funções de produção, havia também outras relacionadas ao processo de embalagem, quais fossem: “pelotar” os doces; o que vem a ser acondicioná-los na embalagem primária, composta de uma folha de renda plástica e uma forma de papel (esta última chamada de “pelotine”), e “encaixotá-los”, agrupando-os em embalagens secundárias de papelão ou plástico de acordo com pedidos ou com as necessidades de estoque. Apenas a mestre doceira detinha a integralidade do saber-fazer demandado ao longo de todo o processo produtivo das cinquenta e nove receitas confeccionadas na cozinha da doceria.



Figura 5: “Decorar” os chocolates  
Fonte: Material de campo



Figura 6: “Mexer” a massa de ovos  
Fonte: Material de campo

<sup>18</sup> Refiro-me apenas as funcionárias porque os funcionários desempenhavam seu trabalho com mais mobilidade e não estavam necessariamente fixos a funções ou espaços específicos no interior da fábrica.



Figura 7: “Recheiar” os bem-casados  
Fonte: Material de campo



Figura 8: “Assar” os biscoitos  
Fonte: Material de campo

Ainda que essa forma de organização do trabalho fosse definida pela própria mestre doceira, a divisão do trabalho “por doces” ou “por funções” trazia implicações que colocavam em xeque a produtividade da fábrica como um todo. Afinal, o fazer de cada uma das receitas confeccionadas diariamente na doceria mobilizava saberes e habilidades que apenas duas ou três pessoas dominavam. As responsáveis pelas variedades de doces mais pedidos costumavam estar mais atarefadas que as responsáveis pelas variedades menos pedidas o que fazia com que algumas funcionárias e funcionários ficassem impossibilitados de atender às suas necessidades básicas, como tomar água ou ir ao banheiro, nos períodos de maior demanda. De modo geral, a maneira rígida como as funções eram separadas ocasionava problemas de saúde para a maioria das funcionárias e dos funcionários, pois a repetição de um mesmo movimento corporal ao longo de meses de trabalho ocasionava lesões por esforço repetitivo (LER). Até mesmo eu, que nos primeiros momentos da pesquisa não estive presa a nenhuma função específica, experimentei problemas corporais em decorrência da repetição de movimentos, sofrendo de inflamação nos tendões do cotovelo direito pelo esforço acumulado de mexer massas por um período prolongado. A divisão do trabalho na fábrica provocava ainda outras implicações mais sutis, e nem por isso menos aviltantes sobre a corporeidade das funcionárias e dos funcionários. O cheiro e o gosto dos alimentos que compõem algumas receitas se tornam desagradáveis para as pessoas que lidam diariamente com estes ingredientes ou com os seus processos de transformação. O odor de ovo cru, componente básico de boa parte das receitas confeccionadas na fábrica, torna-se repulsivo para todas as funcionárias e todos os funcionários e àquelas encarregadas da produção dos fios de ovos eliminaram o alimento das suas dietas após algum tempo

acumulado na função. Mesmo alimentos cujo aroma e o sabor são adorados por muitas pessoas, como o chocolate, tendem a se tornar enjoativos para quem convive diariamente com esses estímulos sensoriais. A qualidade de vida no trabalho é afetada em decorrência das percepções olfativas (CAVEDON, 2011), e, a depender as emoções a que remetem, mesmo a experiência de cheiros e sabores agradáveis podem desencadear reações negativas.

O *layout* do espaço interno da casa que abrigava a fábrica também correspondia a essa organização do trabalho: eram doze os ambientes – alguns deles completamente separados por paredes, outros integrados em grandes vãos – onde se cumpriam as etapas da produção de determinados doces. O beiral da entrada de alguns desses ambientes era sinalizado com placas que os identificavam conforme a produção que ali tinha lugar. Havia o “setor dos chocolates”, o “setor dos fios de ovos” e o “setor dos quindins”. O linguajar êmico se referia, ainda, à identificação de outros ambientes que não estavam formalmente nomeados. Havia duas “salas” ou “peças” destinadas à administração, outra conhecida como “a peça dos bem-casados”, – onde eram produzidos os bem casados, os camafeus e feitas as decorações de quaisquer doces que passavam pelo banho de glacê –, outra ainda, chamada de “salinha dos olhos-de-sogra” ou “salinha da Sônia” – onde eram produzidos os olhos de sogra, e os outros doces com massa de coco –, a “peça da Janete” (as duas últimas nomeadas em referência às funcionárias que trabalhavam ali a maior parte do tempo) – onde eram feitos os doces à base de massas de leite condensado –, as “pias” – onde se lavavam os utensílios culinários –, “o fundo” – onde estavam os fornos para quindins e a máquina de produção das massas feitas à base de leite condensado –, a “finalização” – onde os doces eram embalados para distribuição –, o “estoque” – onde era guardada parte dos suprimentos – e a “câmara fria” – onde se situava uma câmara frigorífica de grandes dimensões.



Figura 9: O setor dos chocolates  
Fonte: Material de campo



Figura 10: O setor dos fios de ovos  
Fonte: Material de campo



Figura 11: O setor dos quindins com vista para os fundos  
Fonte: Material de campo



Figura 12: A sala dos bem-casados  
Fonte: Material de campo



Figura 13: A sala dos bem-casados e o corredor de acesso aos banheiros e aos fundos  
Fonte: Material de campo



Figura 14: A sala da finalização e a vista para a sala da câmara frigorífica e do estoque (à esquerda)  
Fonte: Material de campo

A estreita associação entre os ambientes da fábrica e as etapas dos processos produtivos da doceria provocava uma espécie de territorialização do espaço, expressa, como já mencionei, pela propriedade de certas “salas” ou “peças” por determinadas funcionárias. Era comum ouvi-las se referir ao seu setor como “a minha cozinha” ou “a minha bancada” e aos instrumentos de trabalho existentes nesses espaços como “a minha pia”, “o meu forno”, etc. A invasão do espaço alheio era frequentemente encarada como intromissão e embora houvesse circulação de pessoas entre os diferentes setores, isso se dava ou sob a forma de uma visita, frequentemente anunciada enquanto tal, ou sob ordens da mestre doceira que avaliava a quantidade de trabalho em cada setor, ponderando que as funcionárias menos atarefadas deveriam colaborar com as colegas mais ocupadas. Ainda sob essas circunstâncias, aquelas que não pertenciam originalmente ao espaço tinham dificuldades para localizar as

ferramentas e materiais de trabalho alheios e desempenhando, então, funções apenas auxiliares, sob a orientação das colegas diretamente responsáveis pelo setor e pela produção a ele correspondente. A situação de “ajuda” era a única na qual o sistema de divisão do trabalho entre funcionárias principais e ajudantes poderia ser transgido, visto que uma funcionária principal pudesse, eventualmente, fazer as vezes de ajudante para atender às necessidades de uma colega.

Neste momento de vivências de campo, não pude galgar a posição de *aprendiz* do saber-fazer doceiro que eu pleiteava quando do ingresso em campo; tampouco fui de pronto levada a ocupar a posição de *funcionária*, que acabaria por ser aquela destinada a mim nos momentos posteriores da pesquisa. Meu *status* era indefinido no lugar limiar em que fui posicionada nos primeiros dois meses da pesquisa etnográfica. Isso, porém, não me impediu de observar os fatos do cotidiano da fábrica, de circular livremente por todos os setores, de conquistar a simpatia da mestre doceira e de parte das funcionárias e dos funcionários da fábrica e de colaborar realizando funções consideradas menores no painel das construções simbólicas elaboradas pelo grupo pesquisado a respeito do trabalho na doceria. Em minhas primeiras tentativas de desempenhar alguma função e participar das atividades do campo, fui orientada a “pelotar” os doces, o que era percebido como uma atividade simples, sem necessidade alguma de treinamento ou supervisão, de baixo impacto sobre outras atividades e não necessariamente vinculada a um espaço físico específico.

À medida que a demanda pelos doces aumentava em meados de março, devido ao final das férias de verão e ao início dos preparativos para o movimento da Páscoa, pude atuar como ajudante de algumas funcionárias que trabalhavam sozinhas ou como sub-ajudante daquelas que trabalhavam em duplas. Foi possível notar que as funcionárias que aceitavam meus préstimos percebiam-se menos atarefadas no final do expediente e até mesmo concluía seu trabalho mais cedo, o que às vezes lhes assegurava o privilégio de irem para casa antes das demais. Diante dessas vantagens, mesmo algumas das funcionárias e o funcionário mais resistentes que haviam feito pouco caso do meu trabalho na fábrica durante as primeiras semanas da pesquisa, passaram a requisitar minha ajuda. A aparente superação das resistências de outrora lhes serviu de fundamento para novas intrigas, surgidas quando eu escolhia acompanhar outra colega em detrimento delas ou dele. As provocações veladas ou explícitas por parte dessas pessoas continuaram a existir, evidenciando que minha presença ainda lhes causava estranhamento e desconforto, mas assinalando também que as barreiras entre *eu* e *os outros* no contato etnográfico iam pouco a pouco sendo vencidas. Afinal, essas funcionárias e esse funcionário me vinculavam a certas colegas ou a certos grupos de colegas,

dizendo jocosamente que eu “não saía mais da sala dos chocolates” ou estava agora “passando mais tempo lá na frente” (nos setores da produção dos bem-casados e na finalização) do que “lá no fundo”. A minha aproximação maior em relação a algumas funcionárias evidenciou problemas de relacionamento antigos que cindiam o grupo e me faziam crer que, àquela altura, eu já estivesse integrada a uma parte dele.

Foi então que consegui me engajar em atividades consideradas mais importantes, como enrolar e decorar doces, mexer as massas no fogão e até mesmo misturar ingredientes e conhecer a composição das receitas mais tradicionais da doceria. Transitei entre os setores, familiarizei-me com os artefatos da cozinha industrial, fui instruída por funcionárias e funcionários e pela própria mestre doceira sobre os requisitos da prática em diferentes funções e, aos poucos, assimilei o saber-fazer característico de certas etapas do processo produtivo de alguns doces feitos na fábrica. Posso considerar que o período compreendido entre o final de março e o início de abril, que marca a transição entre a primeira e a segunda etapa das vivências etnográficas, foi o mais profícuo em experiências formadoras do saber-fazer incorporado da doceria tradicional pelotense. Visto que, àquela altura, eu tinha a confiança de parte do grupo e o aval da mestre doceira para explorar todos os setores da fábrica, pude me engajar em atividades diversas e provar, em alguma medida, o que é ser um aprendiz na doceria. Quando as relações afetivas com algumas funcionárias se estreitaram, reconheci entre o grupo minhas primeiras informantes-chave. Pude realizar entrevistas com seis delas, além de um funcionário e de D. Anette Ruas. Os avanços conquistados nestas últimas semanas da primeira fase da pesquisa foram, contudo, interrompidos quando precisei me afastar do convívio com a mestre doceira e com as funcionárias e funcionários da fábrica de doces, no início de abril.

### **2.1.2 A observação participante**

O primeiro momento de inserção no campo foi importante para conhecer o ambiente, relacionar-me com as pessoas, aprender sobre as práticas de trabalho e assegurar que eu fosse bem recebida em meu retorno, que se daria após a defesa do projeto de tese. Esta nova fase da pesquisa, compreendida entre os meses de maio e julho de 2011, foi marcada por significativas mudanças no meu *status* no contexto da fábrica, o que implicou também mudanças na minha posição de observadora participante. Quando deixei a fábrica no início de abril, havia experimentado diferentes funções, mas não estava comprometida com nenhuma delas. Eu não ocupava um posto fixo na fábrica e nenhuma etapa do processo produtivo

dependia de mim. Embora eu procurasse respeitar as regras de trabalho impostas às funcionárias e aos funcionários, não me sentia obrigada a cumpri-las à risca e, muitas vezes acabava por confirmar as acusações de que “eu podia entrar e sair da fábrica quando quisesse” e que, afinal “não era uma funcionária igual às outras”. Mas, enquanto estive afastada durante o mês de abril, sob o imperativo de apresentar formalmente o projeto da minha tese para uma banca examinadora, as mudanças que aconteceram – tanto no ambiente da fábrica quanto na minha postura em relação ao objeto de pesquisa – me impuseram novas condições. Mesmo à distancia, tentei manter-me minimamente informada sobre o que acontecia em Pelotas através de conversas telefônicas ou de trocas de e-mails com Cristiane. Paralelamente, eu procurava reler os diários e anotações de campo, e ouvir e transcrever as entrevistas realizadas no primeiro momento da pesquisa etnográfica. Com isso, eu procurava ficar em contato com o ambiente da fábrica, ao mesmo tempo em que avaliava o possível impacto das mudanças que lá ocorriam sobre o meu trabalho, levando em consideração também a nova consciência que havia surgido do afastamento do campo e da análise preliminar dos dados de pesquisa.

As mudanças mais significativas que aconteceram na fábrica enquanto estive afastada referem-se às expectativas em torno do evento mais importante para a cultura da doceria pelotense: a Feira Nacional do Doce (FENADOCE). A festividade, criada em 1986, a princípio como evento bianual, vem sendo organizada anualmente desde 1995 pelo poder público municipal, em parceria com a Câmara dos Diretores Lojistas de Pelotas (CDL – Pelotas), com o objetivo de reunir as principais docerias da cidade para celebrar e promover a tradição da produção de doces<sup>19</sup>. Desde o ano de 2000, A FENADOCE tem lugar em um pavilhão de 22 mil m<sup>2</sup>, construído especialmente para abrigar o evento. Os estandes de docerias renomadas dividem espaço com outros estandes destinados a expositores de segmentos comerciais diversos e à vendas de outros tipos de alimentos. A feira dinamiza a economia e a vida social de Pelotas atraindo, em média, 300 mil pessoas entre habitantes da cidade e turistas vindos principalmente de outras regiões do Rio Grande do Sul, e também de outras regiões do Brasil e mesmo de países do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL).

Desde minhas primeiras visitas ao campo de pesquisa, ouvi menções constantes à FENADOCE, uma vez que as funcionárias e o funcionário mais antigos da fábrica eram

---

<sup>19</sup> As datas de abertura e encerramento da FENADOCE são estabelecidas de modo arbitrário pelo poder público municipal, com o consentimento da CDL – Pelotas. O evento dura aproximadamente vinte dias, marcados no período compreendido entre a última quinzena do mês de maio e a primeira do mês de julho de cada ano. Em 2011, a feira foi aberta em 15 de junho, estendendo-se até o dia 03 de julho.

unânicos em afirmar que as semanas anteriores ao evento e durante seu acontecimento correspondiam ao período de maior volume de trabalho na fábrica. Era grande a ansiedade em relação à feira por motivos diferentes. O primeiro deles é que a oportunidade de vender e divulgar os doces pelotenses fazia com que os proprietários da fábrica fechassem novos negócios e que seus produtos atingissem diretamente o público consumidor. Assim, a doceria registrava aumento do faturamento em função da FENADOCE, o que se desdobrava em renda extra para a maioria das funcionárias e dos funcionários. Desde o início do ano, era perceptível que eles almejavam os possíveis ganhos auferidos em decorrência do evento, quando muitas vezes afirmavam que “a FENADOCE renderia um novo conjunto de sofás para a sala”, “o pagamento das contas em atraso” ou “o conserto do carro”. Além disso, a feira também representava a oportunidade de ver o próprio trabalho reconhecido – não apenas através do retorno financeiro, mas também, e principalmente, em razão da atenção que a produção de doces da cidade recebe por causa do evento.

A FENADOCE corresponde ao momento em que a cultura doceira de Pelotas é mais lembrada pelos gaúchos de outras regiões, visto que o evento é divulgado na mídia impressa e televisiva de circulação estadual. Durante os meses de maio e junho de 2011, por exemplo, a doceria Anette Ruas foi objeto de duas matérias de jornal e duas reportagens de TV, para as quais a mestre doceira e algumas funcionárias e alguns funcionários concederam entrevistas. Diante das atenções recebidas, era notório que as funcionárias e os funcionários se divertiam e se envaideciam com a fama momentânea que uma breve aparição na mídia lhes proporcionava. O reconhecimento social do trabalho na doceria pelotense também parecia se refletir na motivação e engajamento das funcionárias e funcionários da fábrica Anette Ruas. Durante o período de realização da feira, as horas extras eram cumpridas sem reclamações e, por que não dizer, com certa expressão de orgulho por parte de algumas funcionárias – ainda que elas suspeitassem, com base na experiência de anos anteriores, que não seriam apropriadamente remuneradas por essa dedicação.

A expectativa ao redor do evento era grande também por parte do setor administrativo e da mestre doceira. Enquanto estive fora, fui informada por Cristiane em conversas telefônicas de que algumas funcionárias que conheci no primeiro momento da pesquisa haviam sido demitidas e que uma estava afastada por licença maternidade, mas que provavelmente pediria demissão em seu retorno. No total, foram quatro os desfalques que se concentraram, principalmente no setor da produção dos quindins e bem-casados. Duas das funcionárias demitidas eram as principais responsáveis pelos referidos doces; as outras eram suas ajudantes. As demissões não eram desejáveis – visto que atingiam setores inteiros e

eliminavam do quadro duas funcionárias principais bastante experientes. Mas, para D. Anette Ruas, era necessário promover mudanças na fábrica antes do início da FENADOCE. Segundo a mestre doceira, a justificativa para demitir “boas funcionárias”, se dava em razão da “diferença na noção de valores”, na “dificuldade delas em se integrar ao grupo” e na necessidade de se ter “tranquilidade e um bom ambiente para todos trabalharem”, especialmente na época da feira. Para D. Anette Ruas, assim como para suas funcionárias e funcionários, o evento marca um período excepcional no cotidiano da doceria, o que justifica o esforço para construir um “bom ambiente”, no qual todas as funcionárias e funcionários compartilhem de valores e comportamentos que contribuam para o bem estar do grupo no momento de acúmulo de trabalho e aumento das pressões.

As demissões foram imediatamente sucedidas por novas contratações, visto que a data da feira se aproximava e o aumento no volume de pedidos já podia ser sentido nos diferentes setores da fábrica. Quando eu retornei ao trabalho de campo, em maio, três funcionárias estavam em treinamento e a mestre doceira se esforçava para dar atenção às novatas. Apenas uma delas tinha experiência na cozinha - Maria Belém, uma imigrante uruguaia que havia trabalhado em restaurantes em Montevidéu e tinha formação em cursos de pastelaria (*pâtisserie*). Era a primeira cozinheira profissional a ser contratada pela fábrica; afinal, ainda que muitas das funcionárias fossem experientes no trabalho em cozinhas domésticas, tendo algumas delas até mesmo trabalhado como cozinheiras em casas de família ou enquanto autônomas, comercializando quitutes feitos em casa, nenhuma antes alcançara qualquer formação além daquela que as mulheres costumam ter, em alguma medida, no processo de socialização e educação feminina na cultura brasileira. As expectativas de D. Anette Ruas em relação a esta nova funcionária eram evidentes, afinal a recém-contratada ocupava o lugar de principal no setor dos bem-casados<sup>20</sup>. Além disso, a admissão de alguém com o perfil de doceira profissional gerava, tanto na mestre doceira quanto na administradora Cristiane, a esperança de que fosse possível recrutar funcionárias e funcionários que já chegassem na fábrica com certas competências que facilitassem o processo de assimilação do saber-fazer das receitas lá elaboradas.

Quanto às outras duas novatas, estas haviam chegado à fábrica sem nenhuma experiência prévia na cozinha (uma, chamada Rosi, trabalhava anteriormente no comércio e a outra, chamada Bianca, havia trabalhado como babá). No momento de meu retorno ao

---

<sup>20</sup> No setor dos quindins, a ausência da funcionária principal que fora demitida acabou sendo suprida pelos dois funcionários, que passaram a acumular o trabalho com os quindins e suas ocupações anteriores.

campo, elas tinham assumido seus postos há menos de duas semanas e estavam em uma posição tão instável no ambiente da fábrica quanto eu, que acabara de retornar de um mês de afastamento difícil de justificar – já que eu não era uma funcionária com direito à férias, mas também havia deixado de ser uma estranha qualquer, porque as demais funcionárias e os demais funcionários me conheciam e reconheciam a legitimidade da minha permanência no campo de pesquisa. Vislumbrei na situação uma oportunidade de observar o processo normal de transmissão do saber-fazer característico da doceria – afinal, as novatas ainda estavam em processo de adaptação ao ambiente e de assimilação de suas funções, o que lhes garantia atenção diferenciada por parte da mestre doceira. Durante a minha primeira temporada de pesquisa, nos meses anteriores, não houve contratações e a única pessoa que necessitava de instruções era eu. Posto que minha situação, naquele momento, era de liminaridade e que a minha identidade de pesquisadora / ajudante continha características ímpares que me diferenciavam de uma funcionária novata, eu tinha a impressão de que havia recebido orientações informais e pouco esclarecedoras por parte da mestre doceira. Julguei que o treinamento das recém-admitidas poderia ser diferente daquele que recebera e busquei me aproximar delas para tentar registrar e entender o que lhes acontecia no decorrer de sua formação enquanto funcionárias da doceria.

Ainda que eu não pudesse perceber a princípio, a opção estratégica de me juntar às novatas me colocava em uma posição bastante semelhante a delas, o que contribuía para atenuar a minha diferença em relação ao grupo maior de funcionárias e funcionários, ao mesmo tempo em que me levava a ponderar sobre o autoengano de querer ocupar o posto de aprendiz do saber-fazer doceiro quando este era acessível apenas a algumas poucas pessoas, com características bastante específicas, como vim a descobrir ao longo da pesquisa de campo. Ao aproximar-me das funcionárias recém-admitidas, alcancei, enfim, a condição *ajustada* (BOURDIEU, 2011), de operária. Este movimento se revelou fundamental ao me colocar no mesmo plano simbólico das novatas, o que me fez compartilhar do ponto de vista dos nativos (GREGORY, 1983), ou, pelo menos, do ponto de vista de parte deles, posto que a distinção que identifiquei desde o princípio entre a posição de *aprendiz* e outra de *novata / operária*, eram sintomas da diferenciação da cultura organizacional (MARTIN e FROST, 2001), em razão de questões de gênero, origem social e etnia.

Por afinidades pessoais, aproximei-me especialmente de Rosi que era ajudante de Maria Belém no setor dos bem-casados. Suas funções compreendiam gerir o estoque das massas de camafeus, enrolar essa massa no formato do doce à medida que as demandas surgissem, auxiliar na elaboração das receitas de bem-casados e na sua montagem, e

colaborar com a atividade de banho de glacê, que consistia em mergulhar os doces na calda branca de *fondant* para dar-lhes o sabor açucarado e a aparência perolada do confeito. Diante da minha disponibilidade, Rosi subdividiu suas funções, deixando-me responsável por tudo o que dizia respeito à produção dos camafeus. Passei a ocupar um posto fixo na peça dos bem-casados e, assim como as demais funcionárias, apropriei-me de uma bancada e de alguns instrumentos de trabalho, como vasilhas plásticas, facas, garfos e peças de louça que, por facilitarem o trabalho ou por mero desejo de posse ou mania, tornaram-se “meus”. Agindo assim, assumi a cultura das funcionárias, posto que a apropriação sobre espaços e utensílios nos domínios da fábrica era uma atitude comum que demarcava a vinculação a um setor produtivo e a autoridade sobre um saber-fazer específico no universo da doceria. Essa assimilação se deu de modo inconsciente, corroborando com o jogo de tornar-me funcionária e compartilhar do *habitus* que caracteriza o grupo.

Ainda que a mestre doceira parecesse não se opor e até mesmo concordar com a divisão de tarefas que se estabeleceu entre eu e Rosi, minha filiação a esta funcionária me causou problemas na relação com as demais que, no primeiro momento da pesquisa, haviam se acostumado com a minha presença como ajudante ou sub-ajudante. Algumas delas, que me aceitavam bem naquelas outras circunstâncias, passaram a restringir o meu acesso aos seus locais de trabalho e a dedicar a mim um tratamento menos afetuoso. Entendo que essas mudanças de comportamento se deram em razão da redefinição do meu *status*; uma vez que deixei a situação liminar e o meu papel social na fábrica foi esclarecido, algumas funcionárias entenderam que não precisavam dedicar a mim nenhum tratamento especial. Eu era uma colega como outra qualquer e estava estabelecendo com Rosi uma parceria de trabalho bastante comum no contexto em questão.

O segundo momento de inserção no campo de pesquisa se caracteriza também por uma mudança de habitação que ocorreu quando Rosi me convidou para me hospedar em sua casa enquanto estivesse em Pelotas. Ela, que vivia sozinha com a filha de seis anos, se ressentia de não poder dividir com ninguém os trabalhos domésticos e as despesas – além da carência afetiva que foi se fazendo notar ao longo da nossa convivência. A princípio, hesitei diante do convite de me mudar para a residência da operária, nas proximidades da fábrica de doces. As instalações – uma sala ampla conjugada à cozinha, um quarto e um banheiro – eram bastante confortáveis e em nada deviam aos meus alojamentos anteriores na cidade. O que me parecia um problema, porém, era compartilhar do recesso do lar de uma colega de trabalho, participar da vida pessoal dela e permitir que ela participasse da minha; era tornar íntima uma relação que eu (ainda) podia considerar instrumental. Eu receava também não

conseguir me desprender do papel de pesquisadora e de não conseguir “sair do campo” quando deixasse a fábrica, já que a condição operária que eu experimentava ao longo das oito horas de trabalho normais continuaria a ser vivenciada por mim mesmo nos momentos de descanso. Apesar de tudo, por questões de comodidade – conforme assinali anteriormente, o acesso à fábrica a partir dos bairros centrais era difícil e demandava esforços e custos em deslocamento – e de curiosidade etnográfica – uma possibilidade tão plena de imersão sequer havia me ocorrido no planejamento da pesquisa – acabei aceitando a proposta de Rosi e passei a morar com ela e sua filha a partir de meados de maio até o final de julho, mantendo minha rotina de viagens de fim de semana a Porto Alegre.

A importância de mencionar este fato no corpo desta tese e não apenas como uma obtusa nota de rodapé, como normalmente são tratados os eventos não previstos na situação de campo (DA MATTA, 1978; BARBOSA DE OLIVEIRA, 2008), se justifica porque esse fato foi, justamente, o acaso fortuito que eu esperava sem saber para viver, através do trabalho de campo, a trajetória (ou, ao menos, uma trajetória; a minha trajetória) de incorporação ajustada do *habitus* das mulheres operárias que trabalhavam na fábrica de doces. Minha intenção inicial era servir-me da casa de Rosi como um ponto de parada mais cômodo e econômico do que minhas instalações anteriores em Pelotas e não como uma oportunidade de experimentar as minúcias cotidianas da vida operária. Mas foi compartilhando o dia-a-dia com a colega de trabalho num contexto de tamanha intimidade que pude, de fato, entender corporalmente a condição operária à qual as funcionárias da fábrica estavam submetidas no contexto em questão. Rosi e eu comíamos os mesmos alimentos, combinávamos os horários de nos deitarmos e acordarmos, dividíamos as tarefas domésticas, trabalhávamos sob o mesmo regime, estávamos submetidas às mesmas práticas que conformavam a mesma condição de existência. Foi a partir dessa mudança que passei a compartilhar do *habitus* incorporado do grupo de operárias da fábrica e a entender as práticas de assimilação do saber-fazer doceiro, tal como nos eram reveladas, corporalmente e em relação às restrições dos nossos corpos. Enfim, o corpo se tornou, ao mesmo tempo, “*a sede, o instrumento e o alvo*” (WACQUANT, 2002, p. 33, grifos no original), das vivências de pesquisa.

### 2.1.3 Entrevistas

Além das anotações e diários de campo, a realização de entrevistas se apresentou como uma técnica importante para registrar informações reveladas durante o período da observação participante. Ao todo, realizei vinte e cinco entrevistas abertas com funcionárias e funcionários da fábrica, com os membros da família de D. Anette Ruas que, à época da pesquisa, trabalhavam na fábrica e com a própria mestre doceira. As entrevistas foram feitas em dois momentos, que correspondiam às duas fases da pesquisa: oito delas datam do período entre fevereiro e abril de 2011, e as demais, do período entre junho e julho de 2011. Há uma significativa diferença entre os conteúdos abordados nesses dois momentos, o que se justifica em razão do fato assinalado por Cardoso (1986, p. 101): “a coleta de material não é apenas um momento de acumulação de informações, mas se combina com a reformulação de hipóteses, com a descoberta de pistas novas que são elaboradas em novas entrevistas”. A qualidade das relações estabelecidas com os informantes também se apresentou como um fator determinante para as diferenças entre o primeiro e o segundo momento de entrevistas. Afinal, o transcurso do tempo de permanência em campo fez emergir afinidades ou diferenças que condicionaram maior ou menor proximidade com os informantes. Do mesmo modo, relações de confiança se estabeleceram e se desfizeram na dinâmica dos acontecimentos.

No primeiro momento, as entrevistas eram semiestruturadas e tinham como objetivo aprofundar os conhecimentos sobre as rotinas corporais de seis funcionárias e de um funcionário no ambiente da fábrica. Eu lhes indagava sobre o trabalho que faziam enquanto o realizavam, ou seja, no ambiente da fábrica, nos setores onde trabalhavam, no momento mesmo em que desempenhavam suas funções. As questões que eu colocava para as funcionárias e para o funcionário incitavam-lhes a descrever as práticas corporais que exerciam, buscando tanto quanto fosse possível fazer com que eles expressassem os sentimentos e sensações que decorriam do trabalho e inscreviam nos seus corpos o saber-fazer da doceira. “Descreva o que você está fazendo agora” era o imperativo que iniciava a entrevista. Da resposta que os entrevistados conseguissem elaborar para esta inquirição, decorriam outras como “O que você sente enquanto desempenha o seu trabalho?”, “Quais são as suas características (corporais ou comportamentais) que contribuem ou dificultam o seu trabalho?”, “Que características (corporais ou comportamentais) são importantes para o bom desempenho do trabalho na doceria?” “O que caracteriza a prática da doceria?”.

O objetivo dessas perguntas era incitá-los a falarem sobre as práticas e sobre as características corporais acentuadas por elas; ou seja, eu esperava que os entrevistados pudessem transcrever as práticas através da linguagem, que exprimissem de modo representacional suas vivências incorporadas e que dessem conta das transformações físicas e comportamentais decorrentes da incorporação do saber-fazer doceiro. Em paralelo, eu procurava captar o inefável da experiência na doceria, solicitando a quatro funcionárias e a um funcionário que essa primeira entrevista fosse gravada em vídeo. Eu buscava, assim, registrar e, de alguma, maneira mensurar as dissonâncias entre aquilo que eles diziam enquanto descreviam seu trabalho e aquilo que realmente faziam. Pretendia, com isso, entender *objetivamente* a prática da doceira pelotense e o que viabilizava *explicitamente* os processo de transmissão deste saber-fazer. Procurando mais desincorporar do que contextualizar a prática em relação à corporeidade e à espessura da vida das pessoas que a desempenham, meu posicionamento na condução das entrevistas e a escolha da mídia de registro refletem a insensibilidade (corporal e incorporada) que àquela altura, marcava a minha posição no campo de pesquisa. A seleção das funcionárias e do funcionário entrevistados nesse primeiro momento se deu em razão da demonstração do interesse em colaborar com a pesquisa e, principalmente, do conforto em relação ao método de registro audiovisual. Abaixo, segue um quadro com o nome real dos entrevistados, a identificação da função que desempenhavam, o método de registro da entrevista, a data de realização e o tempo de cada gravação.

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>Método de registro</b>	<b>de</b>	<b>Data</b>	<b>Duração</b>
Aline	Produção dos bem-casados	Gravação áudio	em	5 de abril de 2011	37 minutos e 12 segundos
Bia	Auxiliar dos quindins	Gravação vídeo	em	17 de fevereiro de 2011	6 minutos e 47 segundos
Fabiane	Auxiliar dos fios de ovos	Gravação vídeo	em	15 de fevereiro de 2011	2 minutos e 19 segundos
Leandro	Auxiliar da mestre-doceira	Gravação vídeo	em	16 de fevereiro de 2011	44 minutos e 40 segundos
Luciana	Auxiliar dos bem-casados	Gravação áudio	em	4 de abril de 2011	12 minutos e 6 segundos
Maria	Produção dos fios de ovos	Gravação vídeo	em	15 de fevereiro de 2011	19 minutos e 31 segundos
Nilma	Produção de quindins	Gravação vídeo	em	11 de fevereiro de 2011	23 minutos e 34 segundos

Quadro 1: Entrevistas momento 1 – nome, função, método de registro, data e duração.

No segundo momento, as entrevistas foram também semiestruturadas, mas contemplaram um horizonte temático mais amplo. As perguntas orientadoras versaram sobre questões mais abrangentes, contemplando aspectos da vida pessoal das funcionárias e do funcionário participantes, o significado que atribuíam ao seu trabalho, a caracterização da relação que tinham com a mestre doceira e com os colegas de trabalho, as sensações que o ambiente da doceria lhes provocava, as práticas do seu trabalho e a tradição da doceria pelotense, de modo amplo. As questões que eu colocava para os seis participantes desse segundo momento de entrevistas levavam-lhes a pensar sobre a relação da prática da doceria com suas vidas. “Quais são os sentimentos que o trabalho na doceria provoca em você?” era a pergunta que iniciava a conversação. Depois, seguiam-se outras, moduladas a partir da resposta à primeira questão, mas que giravam ao redor das seguintes indagações: “Você considera a doceria um ofício ou um trabalho?”, “Quais são os seus sentimentos em relação à D. Anette Ruas?”, “Quais são seus sentimentos em relação aos seus colegas de trabalho (especialmente a dupla direta, no caso das funcionárias que trabalham no sistema principal e ajudante)?”, “Você sabia fazer alguma das receitas que passou a elaborar na fábrica antes de

iniciar o trabalho aqui?”, “Você costumava consumir alguns dos tipos de doce que são produzidos aqui?”, “Quais são seus sentimentos em relação à tradição da doceria pelotense?”.

O objetivo dessas perguntas era incitar as funcionárias e o funcionário participantes a falarem sobre suas emoções em relação à mestre doceira e a outros possíveis mestres que transmitissem o saber-fazer doceiro no ambiente da fábrica, captar seus sentimentos em relação ao trabalho, à produção dos doces e à cultura da doceria pelotense. Nesta rodada de entrevistas, importava menos conversar sobre os processos físicos que caracterizam a incorporação do saber-fazer doceiro, e mais os aspectos emocionais e sentimentais que se faziam sentir durante o trabalho, quando do engajamento com a mestre doceira, com os colegas e com a cultura doceira. Os respondentes foram recrutados de acordo com afinidades pessoais e laços de amizade estabelecidos durante o segundo momento de permanência em campo e as entrevistas foram realizadas no refeitório da fábrica, que é um espaço reservado do ambiente da produção, em um intervalo extraordinário concedido por D. Anette Ruas a cada um dos entrevistados por vez. Considero que os participantes desta segunda rodada de entrevistas tiveram mais liberdade para elaborar suas respostas às perguntas colocadas por mim do que aqueles que participaram da primeira rodada de entrevistas. Isso se deve tanto à relação mais próxima que mantive com os últimos entrevistados, quanto ao conteúdo das entrevistas e também à maneira como foram registradas, visto que todas as conversas foram gravadas apenas em áudio. Abaixo, segue um quadro com o nome dos entrevistados, a identificação da função que desempenhavam, o método de registro da entrevista, a data de realização e o tempo de cada gravação.

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>Método de registro</b>	<b>Data</b>	<b>Duração</b>
Alessandra	Auxiliar de finalização	Gravação em áudio	21 de junho de 2011	10 minutos e 35 segundos
Andrea	Auxiliar dos bombons	Gravação em áudio	22 de junho de 2011	16 minutos e 28 segundos
Bianca	Produção das massas	Gravação em áudio	22 de junho de 2011	7 minutos e 51 segundos
Cristiane	Administradora da fábrica	Gravação em áudio	26 de julho de 2011	78 minutos e 42 segundos
Du	Auxiliar da mestre doceira	Gravação em áudio	26 de julho de 2011	58 minutos e 7 segundos
Pâmela	Auxiliar dos bombons	Gravação em áudio	22 de junho de 2011	32 minutos e 30 segundos
Renato	Administrador da fábrica	Gravação em áudio	26 de julho de 2011	43 minutos e 34 segundos

Quadro 2: Entrevistas momento 2 – nome, função, método de registro, data e duração.

Além das entrevistas realizadas com funcionários diferentes no primeiro e no segundo momento da pesquisa, houve ainda algumas entrevistas que foram realizadas nos dois momentos, ou em duas etapas no segundo momento. A justificativa para que algumas pessoas fossem convidadas e / ou se dispusessem a falar em duas entrevistas diferentes foi a relação especial que se estabeleceu entre nós ao longo de minha permanência em campo. D. Anette Ruas, por exemplo, foi entrevistada duas vezes, uma no final da primeira temporada de permanência em campo e outra, no final da segunda. Visto que a mestre doceira se recusou a participar de uma entrevista gravada em vídeo, conforme minha proposta inicial, a primeira entrevista que fizemos versou sobre assuntos bastante diferentes daqueles abordados nas entrevistas realizadas com as funcionárias e funcionários ouvidos no momento inicial da pesquisa. Falamos, então, sobre o que a mestre doceira chama de “história no doce”, o que contemplou memórias familiares, cenas da infância e a descrição da trajetória da doceria Anette Ruas desde sua fundação. Na entrevista feita no segundo momento, esses temas foram repetidos e aprofundados com novas informações que me ajudaram a formular melhor o contexto no qual o saber-fazer doceiro foi incorporado por D. Anette Ruas e as histórias que confluíram para a fundação da fábrica de doces.

Quatro funcionárias também foram entrevistadas duas vezes, mas apenas no segundo momento da permanência em campo. Não havia inicialmente a intenção de entrevistá-las duas vezes e a primeira entrevista realizada com elas seguia o mesmo modelo das entrevistas realizadas com as demais funcionárias e o funcionário ouvidos no segundo momento da pesquisa. Ocorreu, porém, que as falas dessas pessoas se tornaram de tal modo profundas e esclarecedoras que foi necessário deixá-las falar tanto quanto possível sobre alguns assuntos e não introduzir outros, visto que as entrevistas eram realizadas, conforme já mencionei, em intervalos durante o expediente de trabalho. Ao liberar a mim e às funcionárias entrevistadas para o intervalo extraordinário, a mestre doceira não impôs qualquer limite de tempo, mas a própria dinâmica do trabalho na doceria impedia que as funcionárias e eu pudéssemos nos afastar de nossos postos por intervalos superiores há uma hora. Para que a entrevista fosse completada, solicitei à mestre doceira que liberasse novamente essas quatro funcionárias em outro dia na mesma semana. Através dos relatos motivados por minhas perguntas, foi possível explorar mais profundamente aquilo que caracteriza seus estilos de vida e dá conta do *habitus* incorporado (BOURDIEU, 2011), das operárias da doceira. Abaixo, segue um quadro com o nome das entrevistadas, a identificação da função que desempenhavam e as datas da primeira e da segunda entrevista com identificação do método de registro, seguidas imediatamente pelo tempo de cada gravação.

<b>Nome</b>	<b>Função</b>	<b>1ª entrevista</b>	<b>2ª entrevista</b>	<b>Duração</b>
Anette	Mestre doceira	30 de março de 2011, gravação em áudio.	27 de julho de 2011, gravação em áudio.	64 minutos (1ª entrevista); 109 minutos e 4 segundos (2ª entrevista)
Fabiane	Auxiliar dos fios de ovos	21 de junho de 2011, gravação em áudio.	25 de julho de 2011, gravação em áudio.	47 minutos e 12 segundos (1ª entrevista) ; 48 minutos e cinco segundos (2ª entrevista)
Janete	Produção dos brigadeiros	21 de junho de 2011, gravação em áudio.	25 de julho de 2011, gravação em áudio.	53 minutos e 7 segundos (1ª entrevista); 33 minutos e 42 segundos (2ª entrevista)
Maria	Produção dos fios de ovos	21 de junho de 2011, gravação em áudio.	25 de julho de 2011, gravação em áudio.	65 minutos e 44 segundos (1ª entrevista); 15 minutos e 18 segundos (2ª entrevista)
Rose	Produção dos bem casados	23 de junho de 2011, gravação em áudio.	25 de julho de 2011, gravação em áudio.	58 minutos e 15 segundos (1ª entrevista); 20 minutos e 53 segundos (2ª entrevista)

Quadro 3: Entrevistas em duas etapas – nome, função, data da primeira entrevista, data da segunda entrevista e duração de ambas.

#### 2.1.4 Registro, tratamento e análise dos dados de campo

Ponderando sobre o esforço do etnógrafo para estabelecer conexões, Peirano (1992, p. 7) afirma que “as impressões de campo não são apenas recebidas pelo intelecto, mas exercem um verdadeiro impacto na personalidade total do etnógrafo, fazendo com que diferentes culturas se comuniquem na expressão singular de uma pessoa”. Nesse sentido, meu diário de campo, redigido ao final de cada dia de vivências na fábrica de doces, foi um misto de caderno de anotações e diário íntimo, donde se supõe tanto a “função catártica” de depositário de impressões, emoções, descrição de estados de ânimo e desabafos, quanto a função de “instrumento de pesquisa”, de registro do contexto particular em que os dados foram obtidos (MAGNANI, 1997). Tomando como referência a expressão com que Geertz (1978) caracteriza os dois momentos da prática etnográfica, *experience near* e *experience distant*, o diário de campo situa-se no momento de maior proximidade da pesquisadora ou do pesquisador em relação ao campo. Tendo em mente que as anotações ali grafadas só revelariam seu potencial quando retomadas no momento da *experience distant*, busquei preencher as páginas do meu diário com o máximo de informações de que podia lembrar ao final de cada dia pleno de experiências na doceria. Para tanto, eu contava com a ajuda de outro caderno dedicado a apontamentos, que andava sempre no bolso do avental culinário que eu trajava enquanto estava nas dependências da fábrica. Nele eu buscava capturar fragmentos dos fatos no momento exato em que eram observados, para tentar reconstituí-los na memória e representá-los, mais tarde, no diário de campo.

Ao final do período de permanência em campo, me vi às voltas com uma grande quantidade de material empírico para ser analisado. Entre diários de campo, notas de campo e entrevistas, avolumavam-se centenas de páginas de documentos a serem lidos, relidos, sistematizados e analisados para que os resultados dessa pesquisa de tese emergissem, como determinações a partir das indeterminações das experiências incorporadas do campo. O grande desafio, além de achar o fio condutor que fizesse todo esse volume de dados ser visto enquanto conjunto, era preservar a vitalidade dos significados transmitidos por eles enquanto *experience near*. Paraphrasing Wacquant (2002, p.), que se viu diante do mesmo desafio, a questão que se colocava para mim, era “como dar conta, antropológicamente, [...] de um universo em que o mais essencial transmite-se, adquire-se e desdobra-se aquém da linguagem”? A resposta do próprio autor, dedicado a desvendar a cultura cinética do boxe, foi compreender o ofício do boxeador, no sentido de ocupação, estado social e ocupação enquanto *mestier* (que, conforme a etimologia latina, significa o ponto intermediário entre

mistério e ministério, e se refere às práticas religiosas do início do cristianismo), com seus próprios punhos, suas vísceras, estando ele mesmo tomado, capturado e cativado por essa intenção. Mesmo assim, Wacquant conclui as notas introdutórias de sua etnografia incorporada perguntando-se se seria possível “retraduzir essa compreensão dos sentidos em linguagem sociológica e encontrar as formas expressivas adequadas para comunicá-la, sem com isso amenizar suas propriedades distintivas” (WACQUANT, 2002, p. 15).

A fim de elaborar minha própria resposta à mesma questão e ser capaz de estabelecer, então, categorias descritivas para os fenômenos vivenciados no contexto da pesquisa, recorri às formas de análise propostas pela antropologia da experiência de Joan e Arthur Kleinman (1991; 1994). Para os autores, situados no campo da Antropologia Médica e dedicados ao estudo do sofrimento humano em diferentes culturas, posicionar a experiência vivencial em uma moldura analítica implica propor um modelo para o fluxo interpessoal da experiência; “um modelo no qual processos cognitivos e afetivos se agregassem, desagregassem e se reagrassem em torno de diferentes eixos de experiências, desde o profundamente subjetivo ao dialógico ou ao coletivo, a depender de transações específicas” (KLEINMAN e KLEINMAN, 1994, p. 719, tradução minha). Segundo Joan e Arthur Kleinman (1991, p. 275, tradução minha, grifos no original), “a *experiência* é definida como um meio intersubjetivo para processos microculturais e infrassubjetivos através dos quais há algo em jogo para os participantes de um mesmo contexto cultural”. Assim definida, a experiência media e transforma a relação entre a pessoa e o contexto, entre o significado e o sintoma corporal. Através das agregações e desagregações que conectam redes interpessoais e redes neurais, elementos psicológicos e sociais relacionados à absorção da atenção, à imaginação e à sensibilidade, fazem com que mudanças na situação social provoquem sintomas corporais. Partindo de uma perspectiva fenomenológica, os autores propõem que o *self* não é nem o locus da mediação da pessoa com a situação social, nem da transformação da pessoa; em vez disso é apenas um dos eixos da experiência social (KLEINMAN e KLEINMAN, 1994). Nesse sentido, para que seja possível entender o complexo social-mental-corporal das transformações, se faz necessário analisar os eixos da experiência.

A análise preliminar das vivências de campo me levou a perceber que o processo de transmissão do saber-fazer sob meu escrutínio era uma forma de sintoma ou resultado corporal das relações pessoais que a mestre doceira estabelecia com as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces e que estes, por sua vez, estabeleciam entre si. Tais relações pareciam, ainda, estar associadas a certas características corporais – físicas e comportamentais – que algumas funcionárias e alguns funcionários carregavam. Tais

características viabilizavam transações dialógicas na experiência do saber-fazer quando funcionárias e funcionários travavam contato com a mestre doceira, ou na relação principal e ajudante que se estabelecia entre as funcionárias. As mesmas características também cindiam funcionárias e funcionários em dois subgrupos, oportunizando transações coletivas na experiência do saber-fazer entre os membros de cada um deles e obrigando os não membros à experiência individual. Isso sinaliza que as relações sociais que provocavam a experiência do saber-fazer eram também estabelecidas em razão de características corporais pré-existent.

Sendo assim, foi possível identificar três chaves para analisar o fenômeno da transmissão do saber-fazer no contexto pesquisado: a primeira delas referente à experiência da incorporação do saber-fazer doceiro conforme eixos de experiência das relações sociais e afetivas, a segunda referente às características dos corpos-pessoa que povoavam o ambiente da fábrica de doces durante a realização da pesquisa e a terceira indicativa de como a conjugação das características pessoais e os eixos da experiência relacional determinavam a condição vivencial infligida a funcionárias e funcionários da fábrica, no espaço organizacional e alhures. As figuras a baixo apresentam essas três chaves.

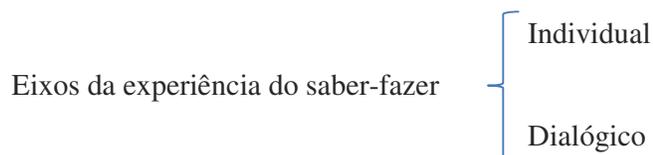


Figura 15: Chave – eixos da experiência do saber-fazer.

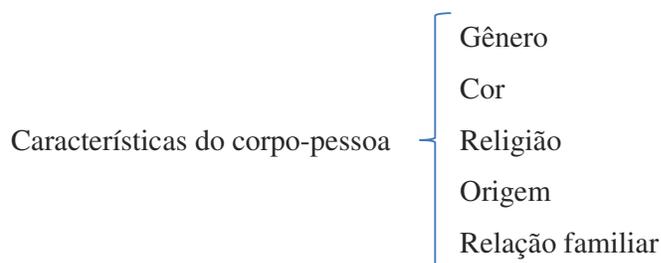


Figura 16: Chave – características do corpo-pessoa.

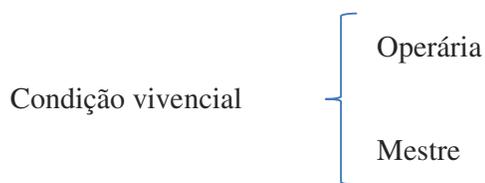


Figura 17: Chave – condição vivencial.

As informações reunidas nessas três chaves não chegam a constituir categorias rígidas através das quais seja possível situar precisamente as pessoas e seus processos de incorporação do saber-fazer no campo pesquisado. Assim, não é possível entrecruzá-las através de uma matriz onde certa categoria da primeira chave, ao encontrar um eixo da segunda chave, possa resultar em dado papel da terceira chave (por exemplo: na experiência individual do saber-fazer, o corpo-pessoa feminino experimenta a condição vivencial operária). Tais inter cruzamentos são pertinentes e exprimiriam de maneira bastante clara a experiência da incorporação do saber-fazer, a relação entre as características do corpo-pessoa e condição vivencial resultante dessa experiência se não fossem as sobreposições de características em alguns corpos-pessoa específicos (por exemplo: há corpos femininos brancos e negros, católicos e evangélicos, locais e estrangeiros). No próximo capítulo, buscarei elaborar as raízes históricas e culturais dessas categorias, para a seguir, no Quarto Capítulo, apresentar como a análise dos dados de campo vão no sentido de uma reprodução circular (ou, melhor dizendo, espiralada) do contexto no qual a prática da doceira pelotense surgiu e se manteve através do tempo.

Wacquant (2002, p. 31) propõe que “do mesmo modo como não se poderia compreender o que é uma religião instituída, tal como o catolicismo, sem se estudar em detalhes a estrutura e o funcionamento da organização que a sustenta, no caso, a Igreja Romana”, o trabalho de elucidar e esclarecer o sentido de uma prática pressupõe examinar a trama de relações sociais e simbólicas que se tecem no interior e ao redor dos contextos de produção e reprodução de tal prática. Seguindo essa lógica, não seria possível compreender o significado e as formas de reprodução do saber-fazer do doce na sociedade pelotense contemporânea sem examinar a dinâmica social, histórica e estrutural que fundamenta a existência da fábrica de doces enquanto unidade organizativa contemporânea. Surgida a partir da ampliação e sofisticação do equipamento da cozinha doméstica, a fábrica é o espaço no qual a produção familiar vem sendo transformada em empreendimento comercial e onde se experimenta corporalmente o conflito tradição / contradição, entre a manutenção *bis in idem* de práticas arcaicas ou as rupturas que caracterizam a dinamicidade de um patrimônio vivo. Nela, sublinha-se a especificidade da produção doceira enquanto conjunto de ações cuja motivação está ancorada no passado, mas que só pode se projetar no futuro através das práticas desenvolvidas no presente. Para além da dimensão física, a fábrica é uma forma de organização que explicita a mudança de sentido da prática doceira, desde a motivação para promover a comensalidade até a motivação para auferir renda; desde as relações de dádiva até as relações de mercado.

Como veremos mais adiante neste capítulo, a cozinha é a unidade primordial da produção doceira de Pelotas e é em seu interior que se modela o sentido do preparo e do consumo de doces como um princípio social incorporado. Neste espaço serviçal, a forja do *habitus* de uma aristocracia feminina, branca, católica e oitocentista, se deve à permanência da mulher dona de casa no comando dos afazeres culinários, tendo ela ativa participação na produção dos pratos que saíam do fogão ou do forno para a mesa familiar. A arte da doceria doméstica, carregada de pulsações sanguíneas do fluxo intergeracional da tradição, deve sua gênese aos dias de esplendor patriarcal das estâncias e charqueadas, quando o açúcar – então produto escasso vindo do Nordeste em troca da carne seca – era transformado em elaborados quitutes que marcavam a distinção do gosto da aristocracia local. A isso se deve a situação de prestígio na qual o estilo português de fazer doces no extremo meridional do Brasil se conservou forte o bastante para garantir a reprodução dessa prática até os dias de hoje e para

esboçar sua provável continuidade no futuro. A isso também se devem os procedimentos excessivamente complexos e dispendiosos de confecção das receitas antigas, incoerentes com o estilo de vida das mulheres contemporâneas que participam do mercado de trabalho, bem como inadequadas ao espaço físico e ao mobiliário da cozinha doméstica dos dias de hoje. Certo é que a origem aristocrática da doceria pelotense evoca *características simbólicas* importantes para assegurar a preservação do saber-fazer inscrito sob o emblema da tradição, tanto quanto carrega *características práticas* que ameaçam este mesmo saber-fazer, em razão das circunstâncias de mudanças sociais, econômicas e ecológicas.

Nas próximas seções, examinaremos o contexto de onde se origina a prática doceira contemporânea de Pelotas, estudada através da inserção etnográfica descrita no capítulo anterior. Embora possa parecer, à primeira vista, que os dados apresentados a seguir compreendem um emaranhado de informações sobre as transformações da casa brasileira, do papel da mulher na nossa sociedade e da divisão sexual do trabalho, cabe ressaltar que a constituição de uma prática no contexto espaço-temporal em que é observada indica um entrelaçamento de campos. Questões econômicas, políticas e sociais encontram-se permanentemente imbricadas, levando à percepção de que uma análise global é a única forma de evitar que o foco nas especificidades não nos leve a generalizações ou a entendimentos parciais. Assim, segundo a perspectiva que adoto, o estudo das práticas não pode se furtar de compreender o que se passa e o que se passou no interior de seus respectivos universos, percebendo os pressupostos sociais que as originaram e que asseguram a sua reprodução. Pressupostos estes que se inserem em diferentes círculos de sociabilidade, em condições econômicas e ecológicas diversas e que transitam por diferentes espaços de legitimação através do tempo.

Apresentarei, então, a trajetória histórica da doceria no Brasil, de modo amplo, tangenciando muitas vezes as peculiaridades que fizeram da doceria pelotense o foco de interesse deste trabalho. Meu objetivo agora é descrever como a doceria se conformou mola mestra de uma forma de sociabilidade, como atuou enquanto mecanismo de submissão ou emancipação feminina; como foi prática supérflua, voltada para a distração e a comensalidade, e como se transformou em atividade econômica. Trocando em miúdos, vamos explorar a gênese de dado *habitus* (BOURDIEU, 2011), relacionado ao que Freyre (2000) chama de “açucarocracia” e que surge nas diferentes localidades do Brasil onde “a arte do doce teria alguma coisa de ‘princípio social’” (FREYRE, 2012, p. 31). Isso para esclarecer como cultura e *práxis* histórica estão relacionadas, como as práticas culturais existentes no presente podem ser relacionadas a outras mais antigas. Daí a necessidade de se

compreender o complexo sistema de entrelaçamento de uma prática incorporada com o contexto no qual se desenvolve. Contexto esse que não está situado tão somente no presente, mas que tem uma profundidade histórica.

### **3.1 A COZINHA COLONIAL BRASILEIRA: CONTEXTO DE ORIGEM DA DOCERIA TRADICIONAL**

Em um panorama geral, sem entrar em minúcias de detalhes quase sempre necessárias para a compreensão dos fenômenos, pode-se afirmar que a plantação de cana-de-açúcar foi o empreendimento econômico que viabilizou a colonização portuguesa no território brasileiro. Afinal, segundo aponta Freyre (1975, p. 198), “o Brasil foi uma carta de paus puxada num jogo de trunfo em ouro”, um verdadeiro “desapontamento para o imperialismo que se iniciara com a viagem de Vasco da Gama”, já que a terra descoberta tinha, inicialmente, pouco a oferecer no que dizia respeito às atividades extrativas que demandassem baixos investimentos em capital e deslocamento humano. Por outro lado, se o Brasil não interessava a Portugal, outras nações europeias visavam-no e urgia que uma colonização fixada à terra marcasse definitivamente a posse do território (QUINTAS, 2008). Uma única cultura parecia viável na paisagem selvagem e de clima úmido das primeiras ocupações: a cana-de-açúcar, que afinal já se apresentava como experiência bem sucedida nas colônias portuguesas na Ilha da Madeira. O “ouro branco”, como era chamado o açúcar em meados do século XVI, destacava-se no mercado internacional com tal proeminência que, na Europa, representou dotes distintivos entre os enxovais dos nobres casamentos (QUINTAS, 2007). No Brasil, os lusitanos não encontraram os metais preciosos da América espanhola, mas depararam-se com um ambiente propício à implantação da agricultura exportadora do açúcar, que indicava promissores lucros. Com efeito, a cultura de cana-de-açúcar logrou êxito formidável em solo brasileiro e propiciou, enfim, que a metrópole portuguesa se lançasse na empresa colonial.

Ainda que as especificidades ecológicas regionais tenham forçado adaptações da moradia transplantada do além mar, é certo que o engajamento prático do colonizador com o próprio ecossistema ibero orientou os modos primevos de organização do espaço construído em solo brasileiro. A cozinha portuguesa trazida para o Brasil reflete a influência da relação que os povos primitivos da Península Ibérica estabeleceram com o ambiente que os circundava, infiltrada pela culturas dos povos invasores romanos e mouros. Conforme Lemos (1987, p. 29), “em Portugal, particularmente, podemos ver de início diferenças entre cozinhas do Sul, onde as condições meteorológicas eram e são mais favoráveis, e as cozinhas das

serras frias do Norte”. Nas regiões nortistas, observa-se a construção da cozinha no âmago da habitação, funcionando como centro irradiador de calor para as outras partes da casa e obedecendo à tradição romana de evitar canais de tiragens de fumaça. No Sul português, no entanto, veem-se cozinhas com ampla comunicação com o exterior, até mesmo fora das casas, e com fornos equipados com grandes aberturas de chaminés ou inteiramente ao ar livre, como ordenavam velhos costumes árabes (LEMOS, 1987).

A herança medieval de construir fornos externos se conserva até hoje, “nas casas alentejanas, que mantém o forno de pão ao ar livre, o que também acontece na casa algarvia e ao contrário do que sucede sistematicamente nas moradas do Centro e do Norte portugueses” (LEMOS, 1987, p. 29), ainda que, no período renascentista, fortes influências estrangeiras tivessem trazido características formais e funcionais alienígenas à cozinha meridional de Portugal. No Sul lusitano, o tradicional fogão com chaminé de tiragem (que hoje chamamos de lareira), coerente com o ecossistema típico dos países nórdicos europeus, foi incorporado à construção das cozinhas locais. Essa ocorrência é comentada por Freyre (1973, p. 89 *apud* LEMOS, 1987, p. 30) que, falando a respeito do sobrado gaúcho, refere-se à chaminé alta e de abertura estreita, de origem francesa que, em nossos primeiros séculos e principalmente na época da colonização açoriana no Sul do Brasil estava caindo em desuso em Portugal, pois “nunca se integraram de todo” à paisagem lusitana, “permanecendo” como “uma espécie de intruso em país de alguns dias frios, é certo, mas poucos em relação aos de sol quase africano e principalmente aos de temperatura doce”.

Para o Brasil, os portugueses trouxeram “suas cozinhas, seus fogões portáteis ou fixos, seus fumeeiros, seus alguidares, potes, púcaros, cântaros, tachos, chaleiras e caldeirões” e “também suas chaminés sulistas, elegantes e senhoris” (LEMOS, 1987, p. 31). Trouxeram ainda hábitos e costumes culinários que, aos poucos, foram se diluindo na mistura de culturas ocorrida na colônia. Apesar da percepção eurocêntrica e das influências estrangeiras na própria maneira de integrar-se ao ambiente, a relação plástica do português com as características dos trópicos e com a cultura dos indígenas do território fez com que o colonizador optasse sempre por improvisações fáceis. Entre duas alternativas arquitetônicas, os portugueses trouxeram para o Brasil o modelo sulino, a princípio mais apropriado ao clima tropical. Não hesitaram também em abrir mão rapidamente da chaminé em algumas regiões, em adaptar os equipamentos culinários aos recursos e necessidades locais e em incorporar práticas e utensílios nativos. Por exemplo, “enquanto o fogão reinol era fixo, acompanhando a altura da parede e prolongando-se na chaminé ou tromba – mais parecendo armário ou grande prateleira de pedra para fogo, o novo fogão nestas paragens se esparramou na

horizontalidade dos jiraus” (LEMOS, 1987, p. 33). Ali, os alimentos perecíveis repousavam pendurados, para que a fumaça do fogão à lenha servisse de conservante. Outros utensílios indígenas, tais como o pilão, as peneiras, as panelas e potes de cerâmica e, principalmente, o forno de barro também foram integrados aos equipamentos da cozinha luso-brasileira dos primeiros tempos, indicando desde o princípio a inclinação desse espaço para servir aos fluxos da miscigenação que caracterizou a vida íntima do Brasil colônia (FREYRE, 1975).



Figura 18: Cozinha Caipira de autoria de José de Almeida Jr., 1896. Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.



Figura 19: Cozinha na Roça de autoria de Pedro Alexandrino, 1894. Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.

“A cozinha branca tomou o lugar da cozinha ameríndia ou da negra, tanto faz” (LEMOS, 1987, p. 52). Saiu do centro da casa arrastando o fogo para as bordas, levando para fora o calor, o odor e a visão dos elementos servis. Afinal, “a cozinha colonial era suja, fumarenta e exalava mau cheiro” (HOMEM, 2003, p. 129). Não por falta de higiene dos indígenas ou negros que asseguravam seu funcionamento, pois já é parte do nosso folclore a constatação de que os primeiros eram um povo que “se lavava da cabeça aos pés e se conservavam em asseada nudez” (FREYRE, 1975, p. 112) e de que aos segundos se credita avanços nos hábitos de limpeza e conservação da saúde doméstica, especialmente infantil (*ibid*). A principal razão para a sujeira das cozinhas brasileiras dos primórdios era a falta de água corrente, posto que a obtenção desse líquido precioso dependia ou de algum trabalho de engenharia para desviar o curso de rios e construir monjolos e moinhos, ou de contínuo esforço humano de escravos que traziam água das fontes das cidades em barricas de barro (HOMEM, 2003). “Os excrementos e as águas servidas dos banhos de gamela ainda seriam carregadas pelo elemento servil e despejados nos becos, nos rios ou nos matagais” (HOMEM,

2003, p. 129), e vem daí uma das necessidades que justificam o fato da cozinha estar situada nos fundos, cercada ou mesmo espalhada pelos quintais das casas urbanas e rústicas. Certo é que os primeiros modelos de cozinha brasileira ficavam sempre “em lugar oposto ao salão e à sala de visitas, desaguando, habitualmente, na sala de jantar, tendo passado antes pela despensa ou pelo quarto dos doces e dos queijos” (*idem*).

Na sociedade patriarcal e escravocrata que aqui instituiu o colonizador português, os servos domésticos eram figuras essenciais para o funcionamento da casa e para a nutrição da família. Ainda que a crônica histórica dê conta de alguns ricos portugueses que tenham se dado ao luxo de importar os víveres básicos de sua alimentação diretamente da Europa (FREYRE, 2012), a alimentação colonial brasileira era quase toda produzida nas áreas de serviço residenciais, por onde circulavam escravos, jornaleiros e agregados para cumprir as atividades que giravam em torno da cozinha. As mulheres eram (como até hoje continuam sendo) maioria no plantel reprodutor da ordem doméstica, mas alguns serviços homens – notadamente escravos – também se envolviam nas atividades de abastecimento das despensas, na limpeza, nos cuidados e manutenção da casa. Como os portugueses conservavam o costume de esconder as mulheres das vistas do ambiente público, a construção da casa, de modo geral, visava dar à cozinha certa independência em relação ao núcleo dos quartos e salas de convivência.

Eram comuns às casas coloniais os alpendres cobertos e sem paredes que tanto protegiam os habitantes da casa contra o calor dos trópicos quanto circundavam a construção ou uma parte dela e se interligavam ao “corredor” – peça distribuidora que permitia o acesso ao ângulo da residência, como também aos seus flancos onde situavam-se as áreas de serviço, sempre independentes do restante (LEMOS, 1987). Cabe ressaltar que, no Sul do Brasil, os alpendres ou varandas raramente se integraram à arquitetura das estâncias ou mesmo das cidades, em razão de circunstâncias climáticas. Em seu lugar, a função de fluxo e comunicação com o interior da casa foi substituída por um pátio interno ao redor do qual se organizava a residência. Segundo Santini (2011), “esses espaços, apesar de descobertos, eram protegidos dos fortes ventos dominantes no Sul pelas próprias paredes da casa ou, na ausência delas, pelos muros que garantiam proteção e segurança” à habitação.

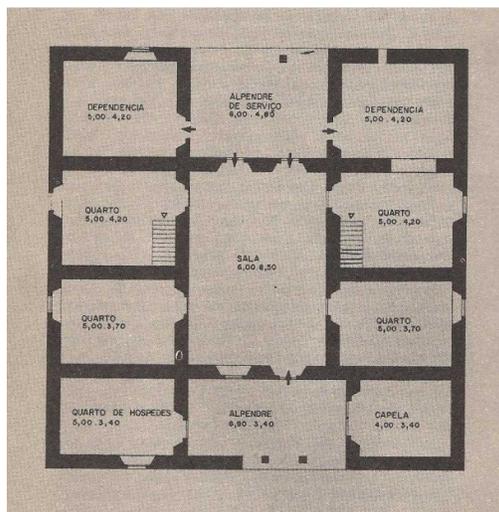


Figura 20: Planta da sede do Sítio Mandu, SP, séc. XVII.

Fonte: Lemos (1987)

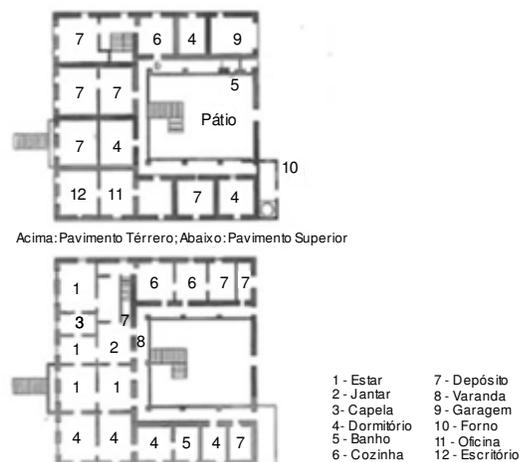


Figura 21: Planta da sede da Fazenda das Almas, RS, séc. XVIII.

Fonte: Bicca (2008)

Na planta das residências coloniais, de Norte a Sul do Brasil, as funções básicas da morada divergiam muito daquelas que observamos nas casas contemporâneas. As áreas de estar, de repouso e de serviço eram distribuídas de maneira diferente porque os conceitos de lazer e conforto que possuímos hoje não são bem aqueles das mulheres e dos homens de outrora. Primeiro porque se fazia mister àquela época distinguir o ‘estar’ da mulher e o ‘estar’ do homem na casa. Para o homem, “o ‘estar à toa’, o ‘ficar à vontade’ talvez existisse, mas sempre mesclado a alguma atividade lúdica extramuros” (LEMOS, 1987, p. 59). Quando o elemento masculino não estava no ambiente externo, na rua, no campo, na guerra, lidando com armas, arreios e cavalos, estava ao redor da casa, conversando com comparsas, capatazes e agregados, bebendo cachaça, jogando cartas, contando ‘causos’, só se mantendo sob o teto doméstico para dormir, comer e atender às suas necessidades sexuais (FREYRE, 1975).

Nas atividades femininas, por outro lado, “a segregação moura de mulheres” fazia com que se encontrasse bem definida a superposição de funções atinentes ao lazer ao serviço doméstico (LEMOS, 1987, p. 59). Segundo Lemos (1987), essa superposição estar-serviço houve em qualquer classe social porque, ao elemento feminino, não restavam alternativas além daquelas do forno, do fogão, uma ou outra atividade de costura e cultivo, além da quase constante puericultura. Por isso, tanto na casa da classe dominante, como na da pobre, vemos a mulher criando seus filhos e vivendo os prazeres e agruras do dia-a-dia na zona de serviço, onde “organizavam [...] a subsistência da família, conservando hábitos, mantendo tradições, usos e costumes, e perpetuando o artesanato delicado dos bordados, das rendas, dos tecidos,

dos trançados, dos doces, bolos, dos remédios, mezinhas, xaropes e emplastos” (LEMOS, 1987, p. 60).

A superposição de funções fazia das áreas de serviço o espaço híbrido entre as práticas do trabalho e as práticas do lazer doméstico, que se desenvolviam em continuidade. “Numa família grande, cheia de filhos, os legítimos e os naturais, todos sob o mesmo teto, cheia de agregados, de moleques e de meninas ‘do serviço’, de parentas velhas e encostadas”, dificilmente se poderia saber onde terminava a obrigação do cotidiano e onde começava a diversão, onde principiava o lazer e findava o serviço doméstico de manutenção ou de subsistência (LEMOS, 1987, p. 59). E entre todas as obrigações domésticas, a culinária – sobretudo a doceria – é aquela que em que o esforço frutificava mais rápido como recompensa prazerosa. É certo que “a origem dos doces mais verdadeiramente brasileiros é patriarcal e seu preparo foi quase sempre um dos rituais mais sérios da antiga vida de família das casas-grandes e dos sobrados” (FREYRE, 2012, p. 72), mas não se pode também negar o caráter recreativo do preparo de muitos doces e, mais ainda, das práticas comensais que giravam ao redor deles e do ato hedonístico de degustá-los.

No ambiente da cozinha conventual portuguesa, mãe da tradicional doceria brasileira de origem colonial, “a confecção das receitas tomava conta dos ócios e interesses das monjas” (SARAMAGO, 2000, p. 26), e entre elas, a tendência para a gulodice se manifestava muitas vezes com mais força do que a vocação para a vida piedosa. O fascínio pela transgressão, que acometia muitas monjas obrigadas ao claustro, manifestava-se na “quantidade expressiva de festas e refeições prolongadas e luxuosas”, que “davam ensejo a um ambiente propiciatório à dissolução de costumes” (*ibid*, p. 34). No clima recreativo da cozinha conventual, os doces ocupavam um lugar de proeminência e eram antes consequência de hábitos refinados e de ambientes gastronômicos exigentes do que fruto da imaginação das feiras, para servirem como moeda de troca que assegurasse a manutenção da vida monástica. Conforme explicita Saramago (2000, p. 34), “a doceria conventual foi produto de um ambiente propício para os belos prazeres da mesa, e não uma necessidade para qualquer transação lucrativa”.

O mesmo autor acrescenta que “querer atribuir à confecção dos doces conventuais uma necessidade de aumentar as receitas do convento, pela venda de doces na roda da portaria, não corresponde à verdade” (SARAMAGO, 2000, p. 24). O doce, cujo hábito do consumo foi legado pelos mouros invasores da Península Ibérica (FREYRE, 1975), acompanharam desde o período medieval o fausto das refeições conventuais e estavam destinados desde sua origem ao consumo da elite, habituada aos melhores paladares. A

doceria engrandeceu-se nas cozinhas dos conventos e ganhou, desde o início da fundação do reino lusitano, uma conotação de poder. A população conventual tratava dos compromissos espirituais dos leigos, crendo os últimos que as monjas eram medianeiras entre os assuntos da terra e do céu. Os nobres, que mais se valiam dos serviços expurgativos operados nos conventos, retribuía com doações materiais e também com grandes festas e banquetes, “uma forma tardia de ‘*consulaciones refeciones*’, com o desejo de transformarem a refeição num rito propiciário”, destinado a favorecer a pureza de espírito e a continuidade dinástica (SARAMAGO, 2000, p. 22).

Tratava-se de uma forma de legitimação de poder, como se as iguarias sagradas feitas pelas monjas tivessem a capacidade de agregarem-se às designações divinas. Reis e senhores eram servidos dos quitutes, mas também os serviam à medida que patrocinavam a abundância alimentar nos conventos. De modo que os ofícios litúrgicos não podiam existir sem a alegria do corpo, propiciada pelos banquetes sobrecarregados de glicose: “e a legitimação destes prazeres assentava na intervenção ao louvor a Deus, na ordem do reino garantida, na perenidade da família e das dinastias, na convivalidade fraterna” (*idem*, p. 23). Quanto mais comiam, mais rezavam. E alimentando o corpo e o espírito da nobreza, as monjas também se empanturravam, incorrendo com frequência nos prazeres proibidos da gula para compensar as outras tantas privações da vida conventual.

A doceria praticada nas cozinhas dos conventos, que chegou ao Brasil através de “mães de família vindas de Portugal – algumas talvez educadas nos recolhimentos, dentro da tradição opulenta das freiras quituteiras” (FREYRE, 2012, p. 78), era um ‘mal inocente’, coibido sem muita seriedade pelo clero português. Segundo Saramago (2000, p. 24), “embora a Igreja tivesse legislado, muitas vezes, contra os excessos e abusos alimentares dos conventos, tomou-se sempre uma atitude laxista em relação ao rigor e à austeridade alimentar”. Na hierarquização dos pecados do catolicismo português, a gula ficou quase de fora e não é de se estranhar, portanto, que a prática tenha sido cultuada na colônia brasileira por senhoras católicas tementes à Deus e obedecedoras das ordens da Igreja. Se for verdadeiro que a alimentação da família do Brasil colônia dependia inteiramente da produção doméstica, é fato também que o consumo de sobremesas era um dos raros prazeres da mesa em um regime econômico caracterizado pela restrição.

Como explica Freyre (1975) a nutrição brasileira dos primeiros séculos foi seriamente prejudicada pelo latifúndio monocultor que se impôs como modelo de unidade produtiva colonial. Por exemplo, o sistema *plantation* da cana-de-açúcar, que viabilizou a implantação da empresa colonial portuguesa em solo brasileiro, impactou fortemente a produção de

alimentos para o consumo das populações regionais. À sombra da monocultura, “a carestia de mantimentos de primeira necessidade se fazia sentir às vezes angustiosamente entre os habitantes” (FREYRE, 1975, p. 41), tanto no campo como na cidade, entre os pobres, mas também atingindo os ricos. Tanto que Freyre (1975, p. 41) adverte que “o brasileiro de boa estirpe rural dificilmente poderá, como o inglês, voltar-se para o longo passado de família na certeza de dez ou doze gerações de avós bem alimentados”. A escassez generalizada de víveres vegetais e animais fazia do fausto das famílias ricas da colônia “um luxo mórbido, doentio, incompleto” (FREYRE, 1975, p. 38).

Nas regiões produtoras de cana, bem como naquelas onde o açúcar circulava como moeda de troca para a obtenção de outros mantimentos, o consumo de doces era farto e exuberante, mesmo que faltasse carne, leite, ovos e legumes. Tanto que no Nordeste, o açúcar foi uma fonte energética essencial para alimentar senhores e sinhás, mas também os escravos, nos dois extremos melhor alimentados da sociedade colonial brasileira (FREYRE, 1975). Já no Rio Grande do Sul, o açúcar que chegava como resultado das trocas comerciais entre as zonas de *plantation*, as estâncias e as charqueadas destinava-se apenas ao consumo das famílias mais ricas (BOSÍSIO JÚNIOR e MAGALHÃES, 2003), entre as quais o doce era amplamente difundido embora tenha sido sempre considerado gênero alimentício prescindível e mesmo nocivo à saúde (FREYRE, 2012).

Em todos os casos, o consumo de alimentos açucarados tinha um potencial ostentatório. Mesmo nas condições em que o açúcar supria a carência alimentar da população local, seu preparo em elaboradas receitas – a maioria das vezes incrementadas com grandes quantidades de ovos – era um sinal da suntuosidade do que, nos dizeres de Quintas (2007, p. 50), pode se chamar “civilização do açúcar” e que descreve “um complexo social com base na cana, mas seguramente expandido por todos os lados e por todos os ângulos, uma civilização que se quis horizontal, gorda, barroca, ancha de adereços”. Entre as muitas funções essenciais à vida da família colonial que tinham lugar na cozinha doméstica, fazer o doce era uma ocupação supérflua desenvolvida como forma de entreter as mulheres e servir-lhes como fonte de poder e de prazer. A imutável condição feminina que justificava a superposição das atividades de lazer e trabalho fez da transformação da prática doceira, desde tarefa doméstica até forma oportunista de distração, uma espécie de “ajustamento acomodatório” (LEMOS, 1987, p. 99).

Durante os séculos da colonização, assevera Lemos (1987, p. 104), “quanta fazendeira rica não ficava de chinelas perambulando pelos casarões enormes sem jamais ter feito uma viagem maior, sendo aquele seu mundo, a sua civilização, o seu reino de fogões

fumarentos, de despensas repletas de ‘quitandas’ e caixas de marmeladas, pessegadas e bananadas”. Freyre (1975, p. 349) engrossa esse coro, relatando que as mulheres das casas-grandes passavam o tempo sem ter o que fazer, “a não ser [preparar] doces finos para o marido; [cuidar] dos filhos”. Este estado de torpor foi o princípio criativo da alquimia que transformava ingredientes em doces de texturas, cores e sabores capazes de provocar imensa satisfação gustativa e seduzir os paladares masculinos. A posse da receita demarcava o mando da mulher aristocrática: “quando todos se afastassem, o doce estava sendo fabricado, lentamente elaborado; ninguém, pois, se aproximasse porque jamais captaria o valor intrínseco de mexê-lo, de tocá-lo, de apurá-lo na medida certa” (FREYRE, 1975, p. 208).



Figura 22: Uma Senhora Brasileira em seu Lar, de autoria de Jean-Baptiste Debret, 1835. Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.



Figura 23: Um Jantar Brasileiro de autoria de Jean-Baptiste Debret, 1827. Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.

A complexidade da doceria de origem colonial expressa o “feito patriarcal e às vezes um tanto lírico” (FREYRE, 2012, p. 85) que caracterizou a produção de doces como forma de entretenimento. Das cozinhas conventuais portuguesas uma diversidade de sobremesas surgiu a partir de combinações e elaborações de apenas três ingredientes – farinha de trigo, gemas e açúcar –, o que demonstra o talento das monjas para o jogo culinário (QUINTAS, 2008). Jogo este que foi legado a muitas das sinhás que povoaram a cozinha colonial brasileira e que tornaram as receitas da nossa doceria tradicional trabalhosas e difíceis por princípio, pois a elaboração dos doces era uma forma de preencher o tempo tedioso das mulheres e, ao mesmo tempo, glorificar o reconhecimento dos seus dotes culinários. A relativa inutilidade da mulher aristocrática se fez notar ao longo do período colonial, como pontua Freyre (2006, p. 94) – “época de mulheres franzinas o dia inteiro dentro de casa, cosendo, embalando-se na rede, tomando o ponto dos doces, gritando para as molecas, brincando com os periquitos”. Que haviam de fazer as iaiás, pergunta Freyre (2006, p. 94) se “quase só lhe permitiam uma

iniciativa: inventar comida”. Como o espaço das cozinhas era enorme, por vezes assumindo a dimensão de todo o quintal ou pátio interno, além de extensas áreas cobertas nos compartimentos das zonas de serviço das casas coloniais, não havia a mínima preocupação com limitações dessa ordem, podendo o cozimento das caldas e massas se espalhar por fogões e fornos em diferentes ambientes.

Lemos (1987, p. 104) chama atenção para o fato de que “os desdobramentos da cozinha portuguesa transplantada para o Brasil originaram casas com duas cozinhas, sendo a primeira, ‘a limpa’”, destinada ao estar da senhora, e a outra ‘a suja’, que seria a cozinha de verdade. Enquanto ajudantes agregadas e escravas assumiam as tarefas essenciais à alimentação da família e se prontificavam a limpar a imundícia da cozinha, as senhoras se dedicavam ao fazer dos doces, que podiam se estender por longas horas e ocupar um grande número de utensílios – alguns deles desenvolvidos especialmente para a confecção de uma única receita. É o caso do funil estreito ou de três bicos, com o qual se fazia – e ainda hoje se faz – os fios enrolados em trouxas<sup>21</sup>, e mesmo do tacho de cobre, que embora servisse para o preparo de receitas salgadas era o vasilhame por excelência do doce, cujas características de ‘puxa’ e seu ponto de ‘liga’ dificultavam a cocção em panelas de barro (LE MOS, 1987).

A origem conventual e, ao mesmo tempo, nobre do doce português legado ao Brasil colônia carrega implícito o princípio do consumo litúrgico que torna o fazer do doce uma parte do ritual que tem como ápice as reuniões ao redor da mesa. Ainda na Idade Média – e não apenas em Portugal, mas em toda a Europa continental – o açúcar era uma oferenda de tal proeminência que muitas vezes se consagrou aos cultos religiosos (QUINTAS, 2008). Mesmo depois de sua popularização no mercado internacional devido, sobretudo, ao aumento vertiginoso da produção de cana-de-açúcar após a implantação da indústria colonial açucareira no Brasil, o doce permaneceu objeto de oblação e parte de práticas extraordinárias.

---

<sup>21</sup> Como prova da complexidade da elaboração dos doces tradicionais de origem portuguesa, transcrevo a receita do Real Convento de Nossa Senhora da Esperança, no Alentejo, para as trouxas de ovos. Os procedimentos de produção do doce muito se assemelham à receita daquelas confeccionadas atualmente na doceria Anette Ruas: “Num quilo de açúcar em ponto de cabelo, vá deitando com uma colher grande, de pau, porções de 30 gemas, batidas levemente e passadas por um passador. Faça por estendê-las o mais que puder na superfície do açúcar em ponto. Retire com cuidado com uma escumadeira grande, para aproveitar a maior extensão possível das folhas de ovos. Ponha numa peneira e escorra até arrefecer. Tenha cuidado com o ponto do açúcar para não aumentar e vá deitando golinhos de água para manter o ponto. Agora com a ajuda de um funil estreito, deite as gemas de forma a formarem fios. Quando estiverem cozidos, retire-os e deixe-os secar, também em cima de uma peneira, afastando com as mãos os fios uns dos outros. Quando estiverem secos, vá formando umas pequenas porções arredondadas e cilíndricas, com os fios de ovos. Quando tiverem dois dedos de grossura, envolva esta trouxa em folhas de ovos que também já devem estar arrefecidas. Disponha numa travessa na forma que entender, e regue com o resto da calda de açúcar que usou para fazer os fios e folhas de ovos. Se quiser, polvilhe com canela” (SARAMAGO, 2000, p. 127).

Conta Quintas (2008, p. 148) que o arroz-doce, na região portuguesa de Coimbra, “era indicativo da participação de casamento e pretexto para apresentação do noivo” e que “a lampreia de ovos, cuja receita é complicadíssima, ainda hoje é usada para homenagear os professores quando tomam borda e capelo”. A origem católica dessa doceria preconiza, ainda, que a elaboração de muitas receitas tenha motivação religiosa ou profana. O bolo de mel da Ilha da Madeira, cujo fabrico soma de 3 a 4 dias e que repousa ainda por duas semanas antes de ser consumido, deveria ter o preparo iniciado a 8 de dezembro, dia de Nossa Senhora da Conceição, para encontrar-se no ponto ideal do Natal.

Os filhoses que se faziam no Alentejo na quinta-feira de comadres (quinta-feira anterior ao Carnaval) eram feitos de presente para as comadres, amigos e familiares, devendo ser produzidos em grandes quantidades para que chegassem até a terça-feira gorda (QUINTAS, 2008). Importante notar que os doces representativos de práticas seculares ou consagrados a práticas religiosas não eram consumidos além do contexto espaço-temporal e simbólico que demarcavam. Muitas dessas práticas ritualísticas envolvendo doces se perderam ao longo dos séculos, tanto no Brasil quanto em Portugal, mas é certo que os hábitos de produzir e comer guloseimas especiais em épocas de festas religiosas, como o Natal e a Páscoa, ou de preservar a exclusividade de certos doces a algumas ocasiões, como o bolo da noiva e os bem-casados que carregam o valor da solenidade do casamento, são ainda resquícios da função cerimonial do doce entre as práticas seculares ligadas às expressões de fé católica<sup>22</sup>.

### **3.2 A COZINHA MODERNA: MUDANÇAS NA DOCERIA E NO *HABITUS* DOCEIRO**

Durante os três primeiros séculos desde o início da colonização, os hábitos e costumes brasileiros alteraram-se lentamente, por efeito da imposição de um mimetismo da cultura portuguesa, em resposta aos hibridismos e sincretismos que naturalmente se observavam em face dos contatos dos povos indígenas, africanos e lusitanos em solo brasileiro. A vida rural

---

<sup>22</sup> Cabe pontuar que a função ritualística do doce foi também incorporada pela cozinha sagrada relacionada aos cultos afro-brasileiros. Da fricção interétnica entre sinhás e escravas na cozinha da casa-grande, resultou que o quindim, por exemplo, fosse um doce assimilado, em várias regiões do país, ao culto a Oxum. Segundo a crença, “geralmente quando se faz uma oferenda à Oxum, os presentes preferidos por essa orixá são os quindins – pequenos doces feitos com gemas, açúcar e coco – que ficam dispostos em bandejas enfeitadas; quem lhe oferece esses docinhos amarelos, além de fazer um agrado à deusa, também está lhe pedindo que zele o por suas relações afetivas e riquezas materiais” (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2009, p. 112).

prevalencia em importância sobre a urbana por razões compreensíveis, pois todo o tempo a classe dominante habitou fora dos perímetros dos rios das modestas vilas coloniais (LEMOS, 1987). A família patriarcal, “*extensa e cristocêntrica*” permanecia sendo a instituição de maior peso em “um Brasil submerso na convivência do casulo privado” (QUINTAS, 2007, p. 90, grifos no original). Segundo Quintas (2007), tudo leva a crer que o caráter exacerbado da função familiar no passado patriarcal é proporcional à ausência do Estado na empreitada da colonização, de modo que a maximização do esteio familiar em muito se deve ao deslocamento das funções públicas para o domínio privado. Os aspectos econômicos, sociais e organizacionais da família patriarcal corresponderam à unidade produtiva mestra do aparelho colonial e dominaram todas as instâncias da vida brasileira nos primeiros tempos. A soberania da família “transcendeu os limites domésticos sem sair do doméstico, ao ensejar um cenário autocrático e oligárquico, onde o *pater familias* atraiu para si arrogante monopólio” (QUINTAS, 2007, p. 91), sobre a riqueza e sobre as pessoas. Tudo na vida daqueles que se encontravam sob seu poder se resumia às circunstâncias privadas, quase inexistindo uma vida pública e uma sociedade de convivas para mulheres, escravos e agregados dos engenhos, das fazendas, ou das estâncias de Norte a Sul.

Já por volta de 1830 e 1840, as mudanças nos modos brasileiros de vida foram pujantes, não apenas por conta da independência em relação à metrópole portuguesa, mas por um conjunto de fatores de ordem econômica e social que transformaram as feições monistas<sup>23</sup> da colonização portuguesa. As atividades que asseguraram a riqueza colonial – o cultivo de açúcar de cana no Nordeste e em parte do Sudeste e a extração mineral na região central – arrefeceram, cedendo importância à produção de outros gêneros destinados tanto ao mercado externo, como o café de São Paulo, quanto ao consumo interno, como a carne de charque do Rio Grande do Sul. Ao longo do século XIX, quando o Estado Nacional brasileiro estava em formação, novas dinâmicas de poder emergiram no cenário sociopolítico.

Alguns mecanismos deixaram de operar e outros surgiram: a família colonial isolada, enquanto unidade social e produtora, abriu-se para o cenário mais amplo de um contexto local que passou a se comunicar com o poder central e rivalizar com seus vizinhos. Em tal momento histórico, podemos perceber a comunhão de interesses concretos de diferentes famílias ligadas em grupos que se comunicam com o centro nacional e que propiciam a

---

<sup>23</sup> Diz Quintas (2007, p. 92), que “o português plasmou-se ao contexto que emergia: gerou uma sociedade pautada no monismo – concepção segundo a qual a realidade é constituída por princípios únicos –, com uma agricultura imperativa, *monocultura*, com uma concentração de renda latifundiária, *monoeconomia*, com uma regência isolada do patriarca, *monopoder*, com uma sexualidade dirigida ao macho, *monossexual*, o que a identifica como sociedade patriarcal, isto é, reveladora de convergências para o patriarca”.

formação de classes dominantes (MENEGATI, 2009). Afirma-se, assim, a *sociedade brasileira* que, no período colonial, foi gestada no ambiente doméstico, quando os homens frequentavam as casas uns dos outros para tratar de negócios e as mulheres só conversavam com alguém de fora do círculo familiar quando recebiam o pároco local ou, em raras ocasiões, quando visitadas por comadres (FREYRE, 1975). O ambiente público se organiza como o espaço do social, do convívio, da política, das trocas culturais e de formas de sociabilidade que não poderiam ser concebidas antes. Surge daí a necessidade das famílias dominantes reunirem-se nas cidades, senão enquanto sede definitiva da moradia, como segunda habitação – para a qual a mulher aristocrática foi rapidamente transferida (LE MOS, 1987).

É certo que a casa do campo permaneceu unidade fundamental para a indústria agropecuária na qual estavam baseadas as economias regionais e nacionais, mas a saída da senhora desse espaço, híbrido de lar e empresa, demarcou a separação entre a produção mercantil e a produção de subsistência e o início de uma nova era para as aristocracias brasileiras. A clivagem de gênero e espaço assinala dois movimentos complementares para a mudança da sociedade pós-colonial. Primeiro, aquele indicativo de que as práticas de produção e reprodução da vida foram separadas das práticas de negócio, definindo-se melhor os contornos da atividade burguesa que esteve sempre no fulcro da colonização orientada para o comércio (FAORO, 2008); segundo, o que aponta para a emergência de uma vida pública ostentatória, nos rastros da abundância econômica que o campo derramava sobre as cidades.

A senhora do patriarca, enfim desobrigada de qualquer tarefa doméstica servil e mesmo do comando da criadagem, tornou-se o principal objeto para a exibição de riquezas. As iaiás, que “foram sempre as estabilizadoras de civilização europeia no Brasil” tornaram possível a aristocratização da vida e da casa brasileira, além da “estabilização de uma economia que, tendo sido patriarcal nos seus principais característicos, não deixou de ter alguma coisa de ‘matriarcal’” (FREYRE, 2006, p. 112). Freyre pontua que a origem de uma aristocracia brasileira esteve ligada, desde o século XVI, à presença da mulher em Pernambuco, na Bahia, em São Vicente, e mais tarde, em Minas Gerais, no Maranhão, no Pará, em Santa Catarina e no Rio Grande do Sul – regiões onde se desenvolveram tipos de habitação mais nobres do que em outros pontos da colonização portuguesa e espanhola na América. A presença da mulher de origem metropolitana, que cultuava as práticas tradicionais concernentes à aristocracia feminina portuguesa, fez ainda com que esses pontos do território nacional, em suas especificidades locais, originassem bastiões de verdadeira

nobreza lusitana, que vieram a se destacar ainda mais em refinamentos, conforme os ciclos econômicos pós-coloniais dinamizavam a circulação de riquezas do campo para os núcleos urbanos.

É necessário mencionar que “o patriarcalismo brasileiro, vindo dos engenhos para os sobrados, não se entregou logo à rua: por muito tempo foram quase inimigos o sobrado e a rua” (FREYRE, 2006, p. 116). E a maior luta, conforme Freyre (*idem*), “foi travada em torno da mulher, por quem a rua ansiava, mas a quem o *pater familias* do sobrado procurou conservar o mais possível trancada na camarinha e entre as molecas, como nos engenhos; sem que ela saísse nem para fazer compras”. Apesar dos esforços para manter a mulher na clausura árabe da vida no campo, a cidadeurgia em movimentos que lhe tirassem do recolhimento – afinal, por pequeno que fosse, o núcleo urbano tinha sua própria economia, sustentada pelo consumo das famílias abastadas. Não tardou até que as lojas mandassem aos sobrados “seus chapéus de abrir e fechar, suas botinhas, de duraque, seus ‘pentec de marfim para desembaraçar e tirar piolho’, suas travessas, seus filós, seus cetins”, que as moças escolhiam à vontade. Como se isso não bastasse para dar à prova das sinhás o gosto bom do luxo que faltava no campo, muitos mascates lhes batiam à porta sendo eles, “a princípio, homens do Oriente ou portugueses, chamados de ‘marinheiros’, depois europeus de outras origens” que levavam às casas da cidade não só mercadorias importadas, mas relatos estrangeiros sobre a vida feminina em outros cantos do mundo. Novas formas de ser mulher surgiam nos recantos ricos do Brasil pós-colonial quando “uns mascates se especializavam em vender joia; outros, franceses, frascos de cheiro” (FREYRE, 2006, p. 132), e dos seus baús saíam sedas, cetins, panos bonitos e até mesmo vestidos já feitos.

Ainda que a condição social, econômica e política do Brasil pós-colonial fosse bem diferente daquela vivenciada na Europa, os primeiros movimentos de liberalização da mulher chegaram às nossas cidades quase ao mesmo tempo em que chegaram os carros e as cadeirinhas que as trouxeram desde as casas-grandes do campo. Retiradas do torpor do isolamento, as mulheres foram as principais responsáveis pela modernização dos hábitos brasileiros. Além da distinção pelo consumo de bens especiais, as mulheres aristocráticas diferenciavam-se das mulheres do povo pelo desenvolvimento de um ou outro dote – alguns em continuidade às práticas de suas antepassadas, a exemplo da doceria, outros inteiramente novos ao cenário brasileiro, como o aprendizado de música. Diz Freyre (2006, p. 214), que em 1820, “quem passasse pelas ruas do Rio de Janeiro já ouvia, em vez de violão ou harpa, muito piano tocado pelas moças nas salas de visita, para gozo único, exclusivo, dos brancos das casas-grandes; e em vez de modinhas, canções italianas e francesas”, o mesmo

observando-se em outras cidades brasileiras. A educação feminina das camadas favorecidas fez-se demanda, mais até do que a educação masculina, e logo apareceram nas cidades as classes de primeiras letras para meninas. Não tardou até que muitas iaiás pudessem ler romances açucarados, de autores nossos ou traduzidos, que continham o ideal burguês de uma nova feminilidade.



Figura 24: Cena da Família de Adolfo Pinto de autoria de José de Almeida Jr, 1892.  
Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.



Figura 25: Leitura de autoria de José de Almeida Jr, 1899.  
Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo.

Entre os séculos XVIII e XIX, os desdobramentos das revoluções burguesas impactaram profundamente a organização familiar europeia. No momento em que as prerrogativas aristocráticas cediam espaço às aspirações da nascente burguesia, o ideal liberal, que supunha a igualdade entre os homens, precisava oferecer uma resposta coerente em relação às mulheres. Na França, através da figura emblemática de Poullaine de la Barre, “inaugurou-se o discurso racionalista sobre a origem social ou cultural das diferenças sexuais” (YANNOULAS, 1994, p. 7), e, a partir desse marco, a equivalência de direitos para homens e mulheres foi cogitada pela primeira vez. A relação conjugal se modificou, visto que o antigo casamento por contrato não era conveniente aos princípios burgueses, e o casamento ‘por amor’ instituiu uma nova sensibilidade que mudaria radicalmente as feições da família em todo mundo ocidental (MOURA e ARAUJO, 2004). O período também determina uma nova relação de maternidade, na qual a criança passa a ser alvo privilegiado da atenção feminina (ARIÈS, 1981; BADINTER, 1985). Articulando-se aos interesses políticos e econômicos do Estado e aos interesses militares e religiosos, a sacralização do lar burguês impôs a ampliação do controle sobre os hábitos de todos os membros da família e lançou luzes sobre a penumbra da vida doméstica. Relações outrora restritas à esfera privada

passaram a ser alvo de interesse social (DONZELOT, 1986), num movimento que enalteceu o labor feminino e, ao mesmo tempo, sobrecarregou a mulher de mais funções domésticas. A crescente valorização da mulher-mãe, a ‘rainha do lar’, veio na esteira da “valorização do devotamento e do sacrifício feminino em prol dos filhos e da família” que surgiram no discurso médico e filosófico do período como “inerentes à natureza da mulher” (MOURA e ARAUJO, 2004, p. 47).

A instituição do ideal da maternidade foi uma grande revolução no Brasil do século XIX, posto que a criação dos filhos estivesse, antes, mais a cargo das escravas do que das senhoras. Freyre (1975) explica que a razão para isso não era tanto a indolência das mulheres brancas, mas sim o cruel sistema de casamentos precoces e da obrigação feminina de parir muitos filhos em sequência, para gerar um bom número de herdeiros, mesmo sob as sombras da altíssima mortalidade infantil que se observava no Brasil colonial. Era assustador também o número de jovens mães que “morriam no parto”, “sem tempo de criarem o primeiro filho”; ficando então “o menino a cargo da mucama” (FREYRE, 1975, p. 349).

Muitas crianças brasileiras no tempo da escravidão foram amamentadas e inteiramente criadas por negras, que em algumas casas ganharam o *status* de mães-pretas e ocuparam lugar de verdadeira honra no seio da família (FREYRE, 1975). A adoção da criança pela mãe-preta não servia tanto para conservar o vigor da senhora, como se pensa; afinal, os casamentos ainda em tenra idade e o constante esforço da gravidez fazia com que “tão cedo murchasse sua estranha beleza”, “que seu encanto só durasse mesmo até os quinze anos” (FREYRE, 1975, p. 348). As mulheres se gastavam na procriação e eximiam-se, mais por necessidade do que por gosto, do trabalho efetivo de cuidar dos filhos. Isso até que os ideais da maternidade *à europeia* chegassem ao Brasil, legitimados pelo culto católico à Nossa Senhora mãe de Cristo e por uma conveniente necessidade patriarcal de mantê-las presas à casa e à família pelos laços do amor maternal. Juntamente com o ideal da mãe, importou-se também o ideal da infância, que no Brasil colonial ia não muito além dos cinco anos de meninas e meninos, a partir dos quais já eram miniaturas de adultos (FREYRE, 1975). Fazer durar mais o tempo da criança representou também aumento das responsabilidades maternas para com os filhos.



Figura 26: A Fazedora de Anjos, de autoria de Pedro Weingärtner, 1896.  
Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo

Tantas mudanças provocavam transformações no espaço da casa. Nos primeiros tempos, como observa Lemos (1987), as casas da cidade reproduziam praticamente as mesmas condições das casas do interior, com as funções de manutenção da vida organizadas de modo semelhante. Ainda que maiores inovações no cotidiano da cozinha não tenham existido de imediato, nota-se que o estilo português de construção – que pressupunha casas coladas umas nas outras e com fachadas rentes à calçada – impôs às casas da cidade uma considerável restrição no espaço das áreas serviçais. Não era cômodo, então, transladar grande contingente de empregados para a casa urbana e logo se percebeu a necessidade de recorrer ao pequeno comércio urbano das feiras de rua e armazéns para o provimento doméstico.

A cozinha permaneceu extrovertida, mas fundaram-se, nessa época, os critérios burgueses de bem morar; “ou melhor, definiram-se certas superposições de funções ao esquema vivencial” (LEMOS, 1987, p. 153). A partir de meados do século XIX, a copa surgiu como projeto inovador para resolver os problemas do fluxo doméstico das camadas mais abastadas. Desfez-se a divisão entre uma cozinha de fora e outra de dentro, mas criou-se um ‘estar’ que era “o lugar onde a copeira pudesse lavar os utensílios da mesa de refeições, o lugar onde a pajem alemã<sup>24</sup> preparava a papinha do infante recém-nascido, o lugar da austera

<sup>24</sup> Consta deste relato de Lemos (1987) sobre a cozinha de meados e fins do século XIX a menção à “pajem alemã”; referência aos imigrantes que chegaram ao Sudeste e Sul do Brasil a partir da promulgação das Leis Abolicionistas e que compuseram uma classe de trabalhadores com características até então inéditas: branca, livre e assalariada. Muitas das mudanças de costume no cotidiano das ruas e na vida doméstica brasileira se devem, também, à influência desses europeus subalternos.

senhora elaborar o seu doce requintado e era, também, a área isoladora entre a família e a cozinha” (LEMOS, 1987, p. 154). Em muitas casas, a existência da copa demarcava, ainda, a permanência das relações patriarcais e das diferenças do ‘estar’ da mulher e do ‘estar’ do homem na residência; nelas, a copa servia como sala de almoço destinada à alimentação das mulheres e crianças quando o senhor estava fora cumprindo as atividades do dia. Para sua alimentação, existia um recinto específico, chamado de sala de jantar, onde só se poderia comer em sua presença, na condição de dono e mandante do lar. A demarcação deste espaço patriarcal era tão fortemente instituída, que mesmo o chá-das-cinco – que chegou ao Brasil por influência inglesa e até se tornou “gênero de primeira necessidade” em muitas casas aristocráticas (FREYRE, 2012, P. 72), foi levado em bandejas de prata da copa até a sala de estar, sem nunca parar na grande mesa do jantar.

Nessa nova unidade habitacional, os domínios do privado e do público estavam presentes. Afinal, ao mesmo tempo em que os princípios burgueses introduziram na residência a ideia de um espaço de intimidade da família, a intensificação dos contatos sociais propiciou que essa mesma intimidade fosse objeto de amplo interesse. A virada para a vida social deu-se ao mesmo tempo em que “as casas mais ricas se abriam para uma espécie de apreciação pública por parte de um círculo restrito de familiares, parentes e amigos” (D’INCAO, 2006, p. 228). As salas de visita e os salões, onde o ambiente público da rua e a privacidade do lar se misturavam, eram frequentemente abertos à visita em saraus noturnos, jantares e festas, onde a família anfitriã, representada principalmente pela figura da mulher-mãe, exibia seus dotes para a avaliação pública (D’INCAO, 2006). Em especial, “a mulher se submetia a opinião ‘dos outros’”: além do marido e do pai vigiarem seus passos, “sua conduta era também submetida aos olhares atentos da sociedade” (D’INCAO, 2006, p. 228).

Num certo sentido, conforme pontua D’Incao (2006, p. 229), “os homens eram bastante dependentes da imagem que suas mulheres pudessem transmitir para as pessoas do seu convívio”. Em outras palavras, a atuação direta – e, sobretudo, a indireta – da mulher na sociedade significava um capital simbólico importante (D’INCAO, 2006), mesmo que a autoridade familiar se mantivesse sob as rédeas masculinas. Certo é que em princípios do século XIX, a vida da mulher dona de casa já não tinha mais “o velho ranço muçulmano” (FREYRE, 2006, p. 116), e passava a ser pautada por uma nova importância dada às interações sociais e às redes relacionais, tomadas então como forma de angariar e ampliar o capital social familiar (MALUF, 1995). Segundo Maluf (1995, p. 227, grifos no original), nas sociedades urbanas pós-coloniais, as mulheres, “sobretudo, das camadas privilegiadas da

sociedade, integravam um verdadeiro *sistema de trocas* para ampliar o prestígio da família, fosse na direção vertical, fosse na horizontal”.

Ainda que os ideais românticos alentasse as moças com a esperança de um casamento por amor, a união entre as famílias ricas era usada como uma forma de ascensão social ou manutenção do *status*. Segundo D’Incao (2006, p. 229), “mulheres casadas ganhavam uma nova função: contribuir para o projeto familiar de mobilidade social, através de sua postura nos salões como anfitriãs e na vida cotidiana, em geral, como esposas modelares e boas mães”. Especialmente entre as famílias ricas, as mulheres eram educadas em práticas artesanais, artísticas e gastronômicas que lhes conferiam o *status* de “moças prendadas”, bem dotadas para o “mercado casamenteiro e para cumprir seu destino biológico” (LAMAS, 2007, p. 85). Úteis para a distinção social das famílias burguesas, essas habilidades desenvolvidas por mulheres não objetivavam a profissionalização e não eram reconhecidas como ofícios, a menos que contingências econômicas sujeitassem a família à queda no padrão de vida ou que a moça nunca chegasse a se casar e tivesse que procurar os meios para se autossustentar e manter, minimamente, a própria dignidade. Os anúncios de jornais do Recife, segundo Freyre (2012) mostravam, por exemplo, como muitas solteiras tristonhas – sempre enfeitando a imagem de Santo Antônio para desencalhar, mesmo já tendo passado dos dezesseis ou dezoito anos, quando se arranjavam os casamentos – dedicavam-se a fazer doces com a finalidade de comercializá-los. Encontravam, assim, “uma alternativa alvissareira de neutralizar a precária situação sociológica e de expor os talentos da arte culinária” (QUINTAS, 2008, p. 208). Vítimas da condição celibatária, as solteironas procuravam mitigar o fardo que representavam no seio da família patriarcal mostrando-se úteis – e, mais do que isso, mostrando-se mulheres distintas – mesmo sem serem esposas e mães. A tragédia burguesa das solteiras encontra par numa outra situação igualmente aviltante: a da mulher aristocrática que, mal casada, vê a situação financeira da própria família se deteriorar a ponto de precisar ela mesma trabalhar. Nesse caso, abrir o secreto caderno de receitas para o público representava uma vulgarização dos próprios talentos e a humilhação de um inventário nobre e afetivo.

De todo modo, a herança legada por uma “maçonaria do doce”, na qual as mulheres aristocráticas detinham o poder coeso sobre o sigilo das receitas de família (QUINTAS, 2008) foi a salvação para muitas ‘moças velhas’ e senhoras falidas, que não eram socialmente autorizadas a fazer nada além daquilo que tinham aprendido nos anos decisivos de sua formação aristocrática. O doce fora, até então, consequência das festas, das refeições prolongadas, dos prazeres das senhoras, dos excessos; enfim, de formas de sociabilidade em

tudo ostentatórias, que não condiziam com nenhum tipo de *necessidade*. Até mesmo nos conventos femininos em Portugal, como já comentado, a doceria nunca foi uma atividade comercial, a não ser na última fase de sua existência, em meados do século XIX e mesmo assim sem grande expressão nos rendimentos da instituição (SARAMAGO, 2000). Seria um erro dizer que o referido período demarca o início da profissionalização da atividade doceira, tanto no Brasil quanto no Além-Mar, pois “o costume das negras com panelas, balaios e tabuleiros de doce, que saíam pelas ruas do Rio, da Bahia e do Recife apregoando seu afeloá, seu alfenim, seu doce” nos foi legado pela Lisboa do século XVI<sup>25</sup> (FREYRE, 2012, p. 93).

Mas esses eram os doces que enchiam a boca dos pobres – tão vulgares que podiam ser encontrados em qualquer esquina – e não as iguarias provadas na casa dos ricos. “É verdade”, diz Freyre (1975, p. 454), “que senhoras de casas-grandes e abadessas de convento entregaram-se às vezes ao mesmo comércio de doces e quitutes”, mas o fizeram mais por prestígio do que por dinheiro, cabendo às negras a atividade torpe de vendê-los na rua. “O legítimo doce ou quitute de tabuleiro foi o das negras forras”, das “negras doceiras”: “doce feito e preparado por elas”, e por elas também vendidos em tabuleiros que corriam as ruas nas cabeças das mulheres ou que repousavam em pontos fixos, em armações de pau escancaradas em X, “à esquina de algum sobrado grande ou num pátio de igreja, debaixo de velhas gameleiras” (FREYRE, 1975, p. 455). O “doce de negra” (*idem*), em tantas maneiras distinto do doce da senhora, epitomizava a diferença mais abrangente entre os sistemas de alimentação de brancos e negros – ou de ricos e pobres – no Brasil pós-colonial.

Ainda que alguns pratos africanos tenham logrado o triunfo na mesa patriarcal por influência das mucamas que preparavam os alimentos consumidos na casa grande, a cozinha afro-brasileira teve sempre valor inferior àquele atribuído aos pratos importados da cultura portuguesa. Por isso, Freyre (1975, p. 454) comenta que em algumas regiões onde a doceria de rua era mais difundida, como na Bahia, “estabeleceu-se uma verdadeira guerra civil entre o bolo de tabuleiro e o doce feito em casa”. Guerra essa que tem como possível razão o ciúme da mulher branca. Ciúme das receitas de doces, cultivadas em segredo por suas gerações

---

<sup>25</sup> Segundo Quintas (2008, p. 171) tudo indica que o doce demorou a sair às ruas ou ser vendido ao ar livre e que a taxativa de que o comércio de rua dos quitutes acontece desde o século XVI é controversa. Opondo-se à Gilberto Freyre, Câmara Cascudo (2004, p. 599) é veemente: “doces não deparou vendidos publicamente senão na primeira década do século XIX”. Consta da crônica histórica colonial que os alimentos salgados já eram vendidos em tabuleiros de escravas desde 1584, mas foi só em 1802 que os doces foram visualizados nas ruas da Bahia pelo professor Vilhena e em 1809, nas ruas do Recife por Henry Koster. Quintas (2008, p. 171) refuta a hipótese de que os doces tenham sido vendidos nas ruas desde os primórdios da colonização, mas deixa no ar a pergunta: seria esse “costume fomentado já na centúria anterior, nos seus meados, quando o Brasil passou a Vice-Reino ou somente no século XIX, ao que parece, o doce chegava à via pública?”

ancestrais, mas que acabavam sendo descobertas pelas escravas domésticas ajudantes da senhora, cujas mães e avós jamais provaram o gosto do açúcar<sup>26</sup>. Explique-se: o doce cultuado pela mulher branca não era um doce qualquer e sim “o doce querido de antepassados ilustres, a trazer o selo de garantia de ter sido confeccionado por fogões domésticos” (QUINTAS, 2008, p. 170). Doce tantas vezes batizado com o sobrenome da família que o criou, carregado da ortodoxia patriarcal de que foi fruto. “Nunca se apreciou a impessoalidade na *civilização do açúcar*”, afirma Quintas (2008, p. 170, grifos no original), tal que a venda de doces sem *pedigree* – de consumo banal, motivado pela fome – por negras em pontas de rua, não podia ser interpretada de outro modo senão como afronta aos princípios sociais que as práticas da doceria tradicional de origem portuguesa ensejam (FREYRE, 2012).

Contra a lascividade do patriarca, responsável pelas intoxicações de cultura africana no cerne português da nossa formação, a história da doceria tradicional guarda fortes veios de endogamia, de transmissão consanguínea e muitas vezes restritivas até mesmo às suas herdeiras putativas, cabendo tão somente “à sinhazinha predileta, àquela que garantisse a discrição do claustro da glotonaria” (QUINTAS, 2008, p. 210). A rivalidade entre os “doces mais coloridamente africanos e os das casas de família” demarcou a divisão da doceria tradicional brasileira em duas: a dos brancos ricos e a dos negros pobres. Ainda que não se possa estabelecer uma rigorosa diferença taxonômica entre ambas, pode-se dizer que a primeira era feita com o trigo europeu e as gemas de ovos, além das adições de frutas e castanhas exóticas, como as nozes, os figos, pêssegos e damascos; e a segunda, feita do milho da terra, da mandioca, do amendoim, das frutas tropicais, “vindos em linha reta das cozinhas africanas e da indígena” (FREYRE, 1975, p. 455). Alguns ingredientes, como o arroz e o coco podiam circular entre ambas, mas o modo como eram misturados nas receitas demarca a distinção que podiam alcançar numa receita nobre ou o valor de “mata-fome” que tinham numa receita simples (FREYRE, 2012, p. 92).

Nas regiões em que a presença do imigrante europeu foi marcante, não se pode ignorar outra diferença estabelecida na doceria praticada entre brancos – uns aristocráticos de origem portuguesa e outros colonos ou operários, vindos de outras partes do Velho Continente. Dobrada a metade do século XIX, os imigrantes estavam nos campos e nas

---

<sup>26</sup> A cana-de-açúcar, que é uma planta originária do Sudeste Asiático (provavelmente da Índia), foi levada pelos conquistadores árabes à costa oriental do Mediterrâneo (FREYRE, 2012). Os povos da África Oriental e Mediterrânea conheciam bem o açúcar, mas os escravos que chegaram ao Brasil, todos vindos da África Ocidental (Angola, Guiné, Gana) não. Ainda que cultivasse o mel e o empregasse na preparação de receitas, a ancestralidade dos negros brasileiros não chegou a conhecer a sulcarose da cana – o açúcar mais usado pelas mulheres portuguesas para a confecção dos seus doces (CAVALCANTI, 2007).

idades da porção meridional do Brasil, “influindo em tudo” (LEMONS, 1987, p. 118), dos métodos agrícolas, às técnicas construtivas, dos costumes, à gastronomia. Por exemplo, na região Sul do Rio Grande do Sul, onde está Pelotas, os colonos de origem pomerana, alemã, italiana e sobretudo francesa iniciaram uma doceria ligada ao minifúndio e ao cultivo de frutas, brasileiras ou europeias, que se adaptavam bem ao clima subtropical da região e que rendiam polpa para a fabricação de geleias, compotas e frutas cristalizadas. Figos, maçãs, marmelos, pêssegos e também goiabas e laranjas serviam para que os saberes herdados de remotos antepassados europeus sobrevivessem através dos colonos e fosse fundada uma nova doceria, rival da tradição doceira portuguesa (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2009).

Não que os doces de frutas fossem exatamente uma novidade: afinal, em Portugal cultivava-se há séculos o amor pela marmelada e sabe-se que o doce de goiaba é receita genuinamente brasileira (FREYRE, 2012). O fato notável é que os imigrantes dedicados à produção desse tipo de quitute praticaram certos esforços sistemáticos de fruticultura, de produção artesanal e de estocagem que propiciaram a comercialização em larga escala. Diferentemente dos povos do trópico ou subtropical brasileiro, acostumados com a ostentação da natureza, os imigrantes eram compromissados com uma economia de provimentos domésticos a longo prazo e cultivavam o hábito de conservar e armazenar alimentos para serem consumidos nos meses de frio e pouca luminosidade. Esse vínculo com as ecologias e culturas europeias tornou comum o hábito de fazer, de uma só vez, quantidades de doces suficientes para o consumo ao longo do ano<sup>27</sup>, as chamadas “tachadas” (FERREIRA, CERQUEIRA e RIETH, 2009). Com isso, pode-se afirmar que os *doces de frutas*, *doces de safra* ou *doces de tacho* elaborados por colonos europeus estão na origem da industrialização da doceria nacional e assinalam, definitivamente, a transição do doce feito em casa para o pré-fabricado.

---

<sup>27</sup> Para demarcar a diferença entre o doce fino pelotense, que vem a ser chamado de “doce de bandeja”, e o doce de frutas, chamado de “doce de tacho” segundo a definição de Ferreira, Cerqueira e Rieth (2009), é interessante pontuar que o preparo dos últimos, condicionado pelas ecologias e economias do continente europeu, valia-se não apenas da polpa da fruta, mas também da casca e do caroço, evitando o desperdício de tudo o que pudesse ser comestível. A doceria fina, por seu turno, é um produto do fausto, dos excessos e da ostentação herdada da porção de clima mais ameno da Europa: a Península Ibérica. A lenda em torno da doceria conventual portuguesa remete sua origem à tentativa de remediar o desperdício de gemas de ovos, posto que as claras eram usadas pelas mojas para branquear e engomar tecidos. Mas Saramago (2000) refuta essa possibilidade, afirmando que os doces – altamente perecíveis – eram confeccionados para o consumo imediato em banquetes promovidos pelos conventos e que é bastante provável que sobrasse uma considerável quantidade de claras que não chegavam a ter serventia alguma. Ainda que a lenda da origem da doceria portuguesa seja verdadeira, é fato digno de nota que a parte mais nutritiva do ovo fosse descartada e que a clara fosse usada não para alimentar, mas para manter impecáveis os hábitos das monjas. Sinal de que os portugueses experimentavam condições ecológicas e econômicas de abundância, que encontraram equivalência na natureza vasta e no clima tórrido da colônia.

### 3.3 A ORIGEM DA CULINÁRIA PROFISSIONAL E A PERSISTÊNCIA DA DOCERIA AMADORA

As mudanças ocorridas no Brasil ao longo do século XIX foram tão intensas, que chegou o seu fim, o país tinha feições inteiramente diferentes daquelas dos tempos coloniais. As novidades foram muitas, a começar pela mudança do papel da mulher na sociedade, a que nos detivemos no princípio da seção anterior. Bastante impactante também foi a estratificação social, iniciada um pouco antes da Abolição da Escravatura – quando os primeiros colonos europeus chegados ao Brasil formaram um grupo de trabalhadores livres –, e intensificada logo após, com a instituição do trabalho assalariado e o aparecimento de operários urbanos, negros e brancos. Surgia nas cidades uma classe média caudatária da classe dominante, formada principalmente por muitos de seus antigos membros: famílias que não conseguiram sustentar os despojos aristocráticos herdados de antepassados favorecidos e decresceram em poder e prestígio.

Nas casas dessa então nova classe média desenvolve-se um “dia-a-dia sem muitos horizontes” (LEMOS, 1987, p. 136), onde o antigo fausto de uma ampla área de cozinha ou de copa reduziu-se drasticamente, restando não mais que dez ou doze metros quadrados para a preparação da comida e do serviço doméstico. Mesmo entre as camadas mais favorecidas, as mudanças da casa pós-Abolição em relação à casa colonial e pós-colonial dos primórdios foram tantas, que Lemos (1987, p. 138) chega a referir-se a elas como “casas tristes”, de “salas fechadas, escuras, só para as visitas”, de “guarda-pó sobre os veludos” e “passadeiras de algodão sobre os tapetes”. Casas tristes porque vazias: desapareceram os moleques de recado, agora morando em cortiços, sumiram as mucamas, as engomadeiras, e quase que só restou a “cozinheira lamuriosa, que também lava e passa, além de arrumar a casa, sempre reclamando da patroa que só sabe mandar, como se fosse no tempo do cativo” (LEMOS, 1987, p. 142). Nos palacetes da aristocracia, os empregados fixos eram poucos, porque já começava a ficar mais prático “mandar lavar a roupa por negras recém-libertas, pagando-se o serviço por dúzias de peças lavadas e passadas”, ou pagar “aos negros biscateiros para rachar a lenha do fogão”.

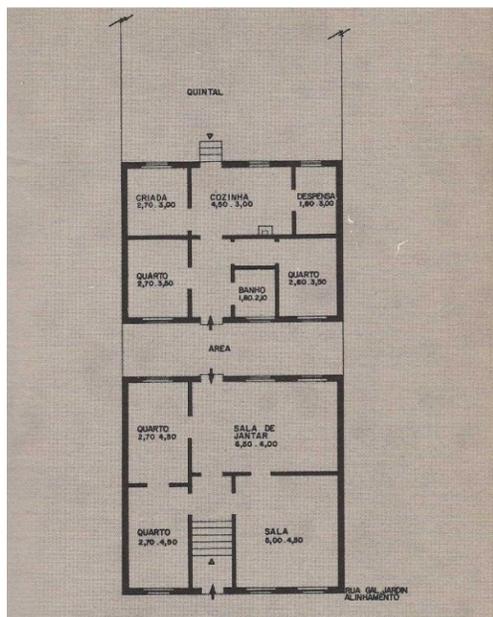


Figura 27: Planta da casa da Família Oliveira, SP, séc. XIX.

Fonte: Lemos (1987)

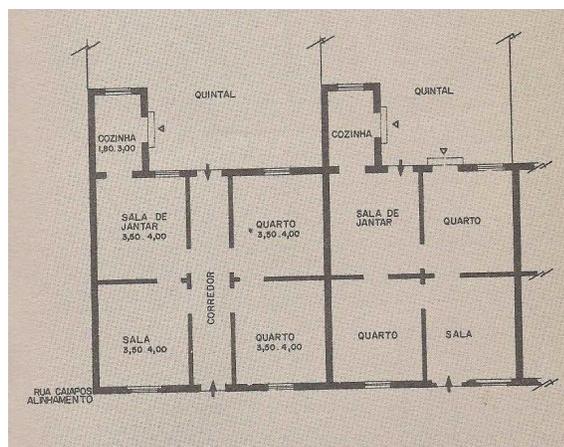


Figura 28: Planta de duas casas de aluguel, SP, séc. XIX.

Fonte: Lemos (1987)

A terceirização das funções domésticas foi ampla e atingiu também a doceria. Os mais humildes, como já vimos, comeriam os doces de rua dos tabuleiros de negras libertas. Os mais ricos, porém, ver-se-iam aflitos, com cada vez menos senhoras de boa família fazendo doces para o consumo nas festas, banquetes e chás-da-tarde das casas finas. A primeira solução foi recorrer ao serviço daquelas mulheres que haviam assumido o ofício de doceiras, boleiras e quituteiras por força das circunstâncias adversas que se abateram sobre seus destinos aristocráticos. Depois, importar caixas de madeira recheadas de doces de frutas – muito semelhantes àqueles produzidos nacionalmente nas pequenas indústrias dos colonos europeus –, para conservar a comensalidade pautada no exagero da glicose.

A partir da mudança da família real, em 1808, uma onda de estrangeirismos tomou conta das cidades do Brasil, difundindo entre nós hábitos grã-finos eflúvios da velha Europa. A Inglaterra certamente exerceu sua influência sobre a definição de luxo e sofisticação de meados do século XIX, mas foi a *finesse* à francesa que preponderou para a mudança de comportamento das elites locais. Aproveitando-se desse prestígio, muitos profissionais franceses de sucesso não mais que mediano em seu país de origem embarcaram em navios transatlânticos para tentar a sorte nas cidades ricas do Brasil. Assim, Freyre (2012, p. 94) comenta que “no Recife, como no Rio, os pasteleiros e doceiros franceses começam a aparecer nos anúncios dos jornais dos primeiros anos do Império, juntamente com as caixas de passas, as latas de figo e os boiões de ameixa vindos da Europa”. Em determinado ponto

de seu texto, Freyre se refere especificamente a Auguste “cozinheiro francês”, “que não se contenta em instalar-se no Recife, muito ancho e triunfante em sua arte europeia cheia de requififes, brilhante de atrativos para os aristocratas [...] gente agora de olhar virado para a França: trata de fazer escola” (FREYRE, 2012, p. 94). Este *chef de patisserie* que toma alguns discípulos para disseminar o seu ofício personifica a história de como a confeitaria francesa se propagou pelo Brasil.

No país, como em outras partes do mundo, o cozinheiro francês de meados do século XIX disseminou os princípios da *haute cuisine* que se tornaria o paradigma da boa mesa ao longo da centúria posterior e além. Os franceses inventaram a culinária profissional ainda por volta de 1700<sup>28</sup>, nos palácios da aristocracia do Velho Regime (TRUBECK, 2000), onde se manifestaram pela primeira vez os traços da vida social que veio a se difundir sob os ideais burgueses. Com o advento da Revolução Francesa e da ascensão da esfera pública, a *ancienne cuisine* palaciana – caracterizada pelas relações servis entre o cozinheiro e os comensais – foi transformada em *moderne cuisine*, na qual emerge a figura do *chef* autônomo. Segundo Trubeck (2000, p. 3) a *moderne cuisine* dos primórdios não se caracterizava apenas por ser a “gastronomia das elites”, distinta daquela praticada pelas cozinheiras e pelos padeiros que alimentavam o povo, mas caracterizava-se principalmente pela aplicação de princípios científicos às práticas cotidianas da cozinha.

Motivada pelos ideais iluministas de perfectibilidade e racionalidade, a *haute cuisine* se desenvolveu com a preocupação de conceber pratos que pudessem ser, ao mesmo tempo, simples e suntuosos, saborosos e nutritivos – para alimentar não só a família ou um círculo comensal ao qual o cozinheiro fosse ligado por relações de afeto ou fidelidade, mas para se tornar também uma mercadoria. A alta gastronomia muda de cenário: abandona a casa dos nobres e se abriga no espaço público dos restaurantes. E assim “os pratos complexos da *haute cuisine* se tornam *commodities*, comprados e vendidos no meio social das áreas urbanas da Europa, cimentando o movimento da patronagem para o mercado” (TRUBECK, 2000, p. 8, tradução minha). Posto que fosse uma culinária considerada científica, aboliu-se a imprecisão na transmissão do receituário característico através de dois mecanismos principais: a

---

<sup>28</sup> A origem das práticas sociais é assunto sempre controverso, já que o cotidiano não foi objeto privilegiado da História. Não se sabe precisar, por exemplo, se a culinária profissional surgiu mesmo no século XVIII ou se já existia desde a Idade Média. Sabe-se, porém, que a *haute cuisine* tem raízes medievais. O livro *Le Viandier*, datado de aproximadamente 1300, é um compêndio de receitas em cuja organização se pode distinguir os princípios da cozinha francesa moderna (*moderne cuisine*): “o amplo uso de especiarias para temperar a comida; a preparação em separado de carnes, aves, e peixes dos molhos que os acompanham; e as complexas instruções para a apresentação dos pratos” (TRUBECK, 2000, p. 5, tradução minha).

formação profissional em *chef de cuisine* e a publicação de livros e fascículos que servissem como guias para suas práticas.

É importante notar que antes dos hábitos gustativos da burguesia francesa terem sido proclamados princípios metodológicos para uma culinária universal, desenvolveram-se tentativas regionais de sistematizar os conteúdos orais e as práticas de cozinha em livros de receitas. Data do final do XVII o primeiro livro de receitas da cozinha portuguesa, *Arte de cozinha*, do então intitulado *mestre de cozinha de Sua Majestade* Domingos Rodrigues, publicado em Lisboa no ano de 1692. Embora não seja possível identificar a influência da *ancienne cuisine* sobre a obra, o livro do mestre Rodrigues tinha a clara intenção de servir como compêndio de receitas para outros cozinheiros do reino, e muito do seu conteúdo foi recolhido da tradição da cozinha popular portuguesa (FREYRE, 2012). Mais de um século depois, em 1798, o mestre Lucas Rigaud publica um novo livro de receitas – este sim claramente inspirado pela *moderne cuisine* –, que instituiria “o afrancesamento da cozinha e da doceria portuguesas” (FREYRE, 2012, p. 69). Em *Cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinhar*, Rigaud adjetiva como “defeituoso” o receituário organizado por Domingues, opondo as graças da cozinha francesa à “boa e sólida cozinha portuguesa do peixe cozido e do arroz-doce, encarnada por mestre Rodrigues, pelas abadessas, pelas freiras quituteiras, pelas mouras e negras que, no século XVI, já vendiam quitutes pelas ruas de Lisboa, apregoando em voz alta ou cantada as virtudes dos seus doces” (*idem*).

Acompanhando a moda literária dos livros de receitas surgida nos anos 1800 a partir da referência francesa, surgiram no Brasil as duas primeiras resenhas gastronômicas da nossa história: *Cozinheiro imperial* ou *A nova arte do cozinheiro e do copeiro*, e *Cozinheiro nacional* ou *Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias*. O primeiro, coletânea onde se encontravam receitas de doces e salgados “para servir as mais esplêndidas mesas e os mais refinados gostos” (COZINHEIRO IMPERIAL, 1877), reuniu um receituário tipicamente europeu e manteve-se fiel à proposta francesa de privilegiar a *haute cuisine* em detrimento das expressões populares da arte culinária. O segundo é, conforme Freyre (2012, p. 75), “um livro profundamente significativo para a história da cultura brasileira”, por ter sido a primeira tentativa no sentido de nos fazer conhecer os pratos e quitutes cujos ingredientes eram as matérias-primas da fauna e da flora brasileiras. O livro, nas palavras do mesmo autor, foi “uma espécie de indianismo culinário correspondente ao literário: correspondendo ao primeiro romance nacional de Alencar ou ao primeiro poema brasileiro de Gonçalves Dias” (*idem*). Por meio dele, fez-se ouvir o clamor do indianismo romântico que insuflou nosso sentimento patriótico: “é tempo que este país se emancipe da tabela europeia

debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras” (COZINHEIRO NACIONAL *apud* FREYRE, 2012, p. 186).

A dita “emancipação da tabela europeia” não passava, como se sabe, de retórica. A “tabela europeia” da qual os brasileiros de então queriam se emancipar era a portuguesa, em razão do ranço colonial. Os princípios do século XIX foram dias de reação contra tudo o que fosse português: “contra o caldo verde, contra a farinha de trigo, o queijo do reino, o vinho do Porto” (FREYRE, 2012, p. 81). A proximidade cultural dos intelectuais brasileiros com a França fez com que as relações com essa parte da Europa fossem as mais amigáveis. Se o sentimento antilusitano foi suficiente para desenvolver entre nós o gosto pelos quitutes indígenas e africanos na mesa, a sobremesa viu-se mais ameaçada do que liberta pelo “gosto pelos doces dos confeitores franceses e italianos que foram se estabelecendo nas ruas elegantes da Corte e do Recife, com anúncios espantosos nos jornais e almanaques” (*idem*).

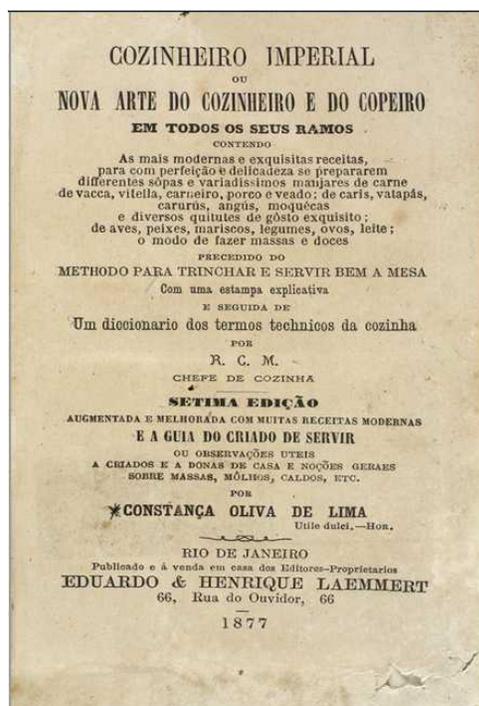


Figura 29: Contracapa da sétima edição do livro *Cozinheiro imperial*, de 1877  
Fonte: Fundação Joaquim Nabuco.

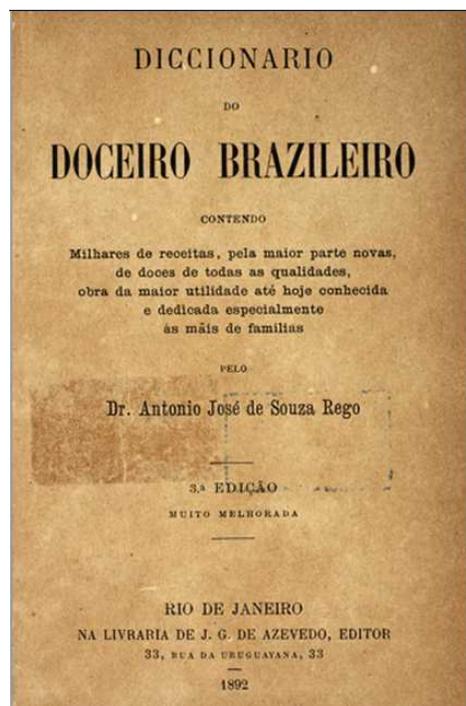


Figura 30: Contracapa da terceira edição do livro *Dicionário do doceiro brasileiro*, de 1892.  
Fonte: Fundação Joaquim Nabuco.

A resenha gastronômica do *Cozinheiro nacional* foi uma espécie de dicionário, “recolhendo os brasileirismos à língua portuguesa, dando-lhe todo o relevo, destacando-lhe todo o sabor” (FREYRE, 2012, p. 186). O livro se constitui como marco histórico por

manifestar, pela primeira vez, uma tradição escrita para o receituário nacional, caracterizado anteriormente pela oralidade. Através dele, criou-se o primeiro mecanismo para perenizar a gastronomia tipicamente brasileira, mas também um princípio para desincorporar o saber-fazer culinário e converter nossa cozinha em objeto de conhecimento teórico, bem como em registro histórico. É certo que a doceria resistiu – e segue até hoje resistindo – às tentativas de dissecação que visavam transformar em método ou em documento uma prática vivencial. Afinal, as senhoras e sinhazinhas aprenderam, desde muito cedo, a escamotear seus saberes numa imprecisão que pretendia, como já dissemos, conservar certas receitas restritas ao domínio de grupos muito seletos.

Sabe-se que a doceria exige um requintado apuro de dosagens, o que não se observa nas descrições das receitas de antigamente. Medidas como “um golpe de azeite, um pires de farinha de trigo, uma tigela de água quente, o peso de dois ovos, um toque de flor de laranja para perfumar a massa” (QUINTAS, 2008, p. 209), resvalam na falta de rigor de instrumentos e possibilidades de mensuração. Outras expressões são ainda mais enigmáticas: *o quanto baste, a gosto, o preciso* são referências sibilinas que condicionam a certeza das medidas à prática incorporada. Sobre essa questão, pesa ainda o fato de que, até as primeiras décadas do século XIX, ainda eram poucas as mulheres brasileiras que sabiam ler e escrever. Sendo a doceria um reduto de práticas femininas, a transmissão das receitas mais antiga se deu em meio à completa ignorância em relação a instrumentos, unidades de medida e outros formalismos universalizantes que poderiam facilitar a reprodução da química entre os ingredientes. No contexto de uma prática corporal e pouco afeita à racionalização, “tudo dependia realmente da mão da cozinheira”, diz Quintas (2008, p. 209), e “nesse caso, o traquejo dizia da única sabedoria a ser adotada”.

A despeito das artimanhas das quituteiras zelosas das iguarias que conheciam como ninguém, a descrição metódica das receitas catalogadas nos livros, aliada ao ideal francês de uma cozinha científica, deram início ao processo de desincorporação do saber-fazer culinário. De maneira análoga, observa-se a partir desse período a divisão de gênero na cozinha, quando mais e mais homens passam a se ocupar da culinária profissional. Conforme Freyre (2012, p. 94), “pelos meados do século XIX, já as sinhás doceiras, as negras quituteiras e os mulatos boleiros de fala fina sofriam da competição de pasteleiros e cozinheiros franceses”, numa separação que demarcava, de um lado, a posição daqueles que cuidavam com desvelo de uma prática feminina, associada ao espaço doméstico, ao consumo privado ou semiprivado e, do outro, a posição daqueles que, vindos do exterior, desfaziam das tradições e dos saber-fazeres

locais e instauravam aqui uma prática doceira masculina, eminentemente voltada para o espaço público.

As mudanças no estilo de vida feminino nesse período demarcam o início de dias menos fáceis para a dona de casa – e a escassez de tempo, de espaço e de criados domésticos apontam para a decadência da doceria tradicional, requintada, de difícil confecção. Já se perdiam, então, alguns prodígios da doceria tradicional brasileira, como a arte do enfeite de doces, um a um, com papel recortado. O esmero da decoração em delicadas rendas de papel é originário dos conventos das monjas portuguesas e manteve-se característico nas práticas de velhas ou genuínas doceiras (FREYRE, 1975). Os recortes eram prendas associadas à doceria e a moça que soubesse fazer o bom doce deveria saber ornamentá-lo com retângulos de papel transformados num rendilhado. As negras também se aperfeiçoaram em detalhes e mais detalhes, e muitas vezes se encarregaram de embelezar as guloseimas que a sinhá fazia. Mas o afrouxamento das relações serviçais implicou a gradual simplificação dos ornamentos, até que viessem a praticamente desaparecer já na primeira metade do século XX. Em seu lugar, apareceram as rendas industriais, recortadas em quantidade, ou o hábito afrancesado de eliminar totalmente os ornamentos não comestíveis do doce. Na vitrine das confeitarias dos *chefs de pâtisserie* francesa, os quitutes repousavam nus sobre as bandejas e o que lhes dava graça e beleza era o arranjo geométrico do conjunto.

O catálogo das receitas não foi apenas sinônimo de desincorporação do saber-fazer doceiro, posto que a dinâmica de transmissão dessa prática aderiu aos registros escritos sem perder suas características fundamentais. Em 1862 já aparecia, no Rio de Janeiro, a terceira edição de *Doceira brasileira ou novo guia manual para se fazerem todas as espécies de doces*, redigido por D. Constância Olívia de Lima. Note-se que, diferentemente dos livros de culinária nacional anteriores, que conclamavam a figura do *cozinheiro* na forma genérica, atendendo à tendência internacional de desincorporar o saber-fazer culinário, *Doceira brasileira* é uma título que demarca o primado feminino na prática da doceria. O livro era dirigido às mulheres e tinha caráter nitidamente prático: como formulário flexível, “admitia que ‘os habitantes desse precioso Brasil’ se vissem ‘obrigados a alterar as doses componentes dos doces e variá-los’” (LIMA, 1856, *apud* FREYRE, 2012, p. 185). Para isso, a autora advertia, “a experiência é quem melhor nos ensina [...] cada pessoa poderia aumentar ou diminuir os doces” nas receitas (*idem*). E o livro, segundo relata Freyre (2012), ia muito além de descrever as receitas de doces: propunha-se a ensinar às sinhás brasileiras o fabrico, em suas próprias casas, das receitas perdidas, esquecidas ou jamais aprendidas da boca de alguma ancestral. Outra obra importante do mesmo período foi o *Dicionário do doceiro*

*brasileiro*, de autoria do Dr. Antônio José de Souza Rego, que inicia sua preleção *Ao Leitor* dizendo: “julgamos prestar um importante serviço às nossas patrícias o presente dicionário, que contém inúmeras receitas de doces de variadas qualidades, e na qual se acham contempladas, além das melhores fórmulas conhecidas, mais de 1000 inteiramente novas e que há alguns anos temos colecionado para nosso uso particular” (REGO, 1892, p. 3). Como se a doceria brasileira fosse assunto exclusivamente feminino (ainda que a coletânea fosse empreendimento de um homem), as notas *Ao Leitor* reportam-se às mulheres e noticia-lhes a existência de mais de um milhão de receitas ‘novas’, recolhidas da tradição oral e escritas pela primeira vez em letra de forma. Inaugurava-se, assim, um novo desdobramento para a tradição: inscrever o folclore das práticas docerias na história das artes femininas.

Além dos livros de receitas de doces surgidos a partir deste período, é fato digno de nota que muitas famílias nobres tenham formalizado a herança da doceria em inventários – os lendários cadernos de receita da vovó ou da titia. Muitas vezes, como observou Freyre (2012), esse arquivo não foi formado pela própria guardiã do legado doceiro na casa, mas por uma filha ou mesmo por um filho interessados em não deixar que se dispersasse tão valioso patrimônio. Através dessa coleção de fichas soltas ou de livros manuscritos, as receitas fixadas no papel se transformavam em “elos geneticamente culturais” (QUINTAS, 2008, p. 210), capazes de ligar o passado da prática doceira aos compassos da existência do presente. Esses registros, antes de corresponderem à objetificação do saber-fazer incorporado da doceria, se mesclaram na própria composição dessa prática e passaram a fazer parte de sua teia lendária.

As receitas do livro familiar inventado nas últimas décadas do século XIX vêm carregadas dos vínculos sanguíneos e emotivos que ligam os personagens de um presente sempre fugidio às práticas e aos sabores apreciados por antepassados remotos, que não foram sequer conhecidos, mas fizeram parte da vida e da história do clã que soube conservar as relíquias do patriarcalismo. Definindo a sua maneira o funcionamento desse vínculo, ao mesmo tempo objetivo e corporal, Freyre (2012, p. 73) diz que “há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha da avó”, em “sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que também foi menina, moça e alegre”. As receitas recolhidas no livro foram apreciadas, saboreadas e consagradas pelas gerações antecessoras; foram amaciadas pelo paladar dos antigos, que se prolonga no paladar dos descendentes e carrega consigo sensações rotineiras, domésticas, familiares.

O registro escrito das receitas confirmou a capacidade de permanência da doceria: permanência esta não caracterizada tanto pela imutabilidade, mas pela propriedade de resistir ao tempo de maneira muito particular, repetindo-se ou recriando-se. Fez parte dessa continuidade o jogo de ingredientes que sempre foi marcante na doceria portuguesa e também na tradição brasileira, como já foi dito. Das influências da doceria francesas do século XIX, acabamos assimilando muitas matérias-primas entre as quais se destacam o leite condensado, pelo impacto exercido sobre a prática e a plasticidade da nossa doceria, e o chocolate que – pode-se afirmar – modernizou o sabor do doce brasileiro. O uso desses produtos se insere no *continuum* das simplificações e terceirizações dos serviços domésticos, sobre os quais lemos no início desta seção, e demarcou a incorporação de ingredientes industrializados ao receituário nacional. Segundo o relato de Quintas (2008, p. 202), o leite condensado foi inventado quando “os franceses, assistindo ao processo de industrialização vertiginosa na segunda década do século XIX, tiveram a ideia de prolongar a vida do leite”. No começo, aqueciam o leite em altas temperaturas dentro de recipientes vedados; depois, submetiam-no à pressão e acrescentavam o açúcar para servir de conservante<sup>29</sup>.

A invenção chegou ao Brasil em 1890, através da Nestlé, como um novo produto para a alimentação de crianças. Não tardou até que o leite adoçado fosse testado em receitas de quitutes e se tornasse sucesso instantâneo: afinal, o alimento pré-cozido acelerava em muito o processo de obtenção do ponto das massas e caldas. O chocolate, por sua vez, industrializado desde o princípio do século XIX, chegava ao Brasil em forma de pó e barras. A produção francesa era – e até hoje permanece – marcada por intenso intervencionismo estatal (TERRIO, 2000), de modo que o chocolate era importado por preços bastante elevados. Daí ter sido consumido pelas elites, gulosas por novidades que lhe adoçassem o paladar. Apenas na segunda metade do século XX é que o produto veio a se popularizar. Foi então que a combinação de leite condensado e chocolate em pó fez surgir “uma revolução no modo de fazer doce dos brasileiros” (QUINTAS, 2008, p. 203). Nascia o brigadeiro – ou negrinho, como é chamado no Rio Grande do Sul –, representante unânime da doceria contemporânea e simplificada.

---

<sup>29</sup> O processo decorre da experiência de Nicolas Appert, em 1820 (QUINTAS, 2008).

### 3.4 FÁBRICA DOMÉSTICA E A DOCERIA CONTEMPORÂNEA

Nossa revisão do contexto histórico da doceria brasileira chega, finalmente, ao século XX – era da eletricidade, da ampla industrialização, da habitação em apartamentos, da intensificação da participação da mulher no mercado de trabalho, da gastronomização do alimento e, paradoxalmente, da banalização do comer. Esses aspectos irmanados propiciaram amplas mudanças nas práticas cotidianas, como a divisão das tarefas domésticas, a mudança do papel feminino na sociedade, a simplificação e terceirização dos serviços de manutenção familiar e o movimento de migração das funções da cozinha para o espaço público.

Até o referido período, já vimos que as possibilidades de atuação profissional feminina eram restritas e voltavam-se, sobretudo, para o desempenho de alguma atividade encerrada no ambiente doméstico – como a culinária, a costura e o artesanato *para fora* –, ou de profissões associadas ao cuidado e à educação infantil, pois havia um percurso formal e até mesmo natural para a profissionalização de mulheres enfermeiras e professoras. Ainda na metade do século XX, assinala Freitas (2012, p. 219), “a educação feminina se fazia através de redes femininas, tais como os internatos, conventos, as escolas só para mulheres, não permitindo o acesso a saberes e profissões considerados domínios masculinos”. Até 1967, o atual ensino médio era dividido em três cursos – o científico, o clássico e o normal – sendo o último, destinado à formação de educadores das primeiras séries, o mais assistido por meninas.

Historicamente, a definição identitária da *mulher-trabalhadora* foi elaborada “em razão das conjunturas econômicas vividas” (SAFFIOTI, 1976, p. 133). Por isso, a condição de *trabalhadora* decorre, principalmente, da necessidade de ganhar a vida ou colaborar com a renda da família, imposta pelo pertencimento às classes sociais desfavorecidas. Daí a existência de distintos padrões culturais que regulam a participação feminina nas esferas públicas e reconhecem como trabalhadoras apenas alguns tipos específicos de mulheres nos desdobramentos da relação entre classes sociais e gênero. As mulheres oriundas de famílias de classe média ou abastadas, que antes desenvolviam as prendas domésticas em caráter recreativo, não correspondiam à definição de *trabalhadoras* dos primeiros tempos.

Visto que até meados do século XX a independência financeira feminina não era valorizada, as mulheres burguesas interessadas em desenvolver atividades produtivas no ambiente público eram frequentemente alvo de preconceito moral, de modo que aquelas que desejavam trabalhar por *vontade* e não por *necessidade* eram acusadas de “romper com o papel de gênero que é pressuposto e continuamente repostado pela socialização” (LAMAS,

1997, p. 90). A desvalorização do trabalho desse grupo tinha como propósito contribuir para a manutenção da organização familiar patriarcal na qual estavam inseridas e fazer com que elas – apesar de muitas vezes ressentidas com a falta de autonomia – se resignassem ao domínio privado. O discurso que fomentava este pensamento era aquele de “teóricos e economistas ingleses e franceses”, os quais afirmavam que “o trabalho da mulher fora de casa destruiria a família, tornaria os laços familiares mais frouxos, e debilitaria a raça, pois as crianças cresceriam mais soltas, sem a constante vigilância da mãe” (RAGO, 1997, p. 585).

A despeito da modernização das relações sociais das mulheres e do contato com ideais feministas estrangeiros, a vida familiar do Brasil nas décadas de 1960 e 1970 continuava a ser pautada por um forte moralismo, dirigido sobretudo para o papel da mãe e para o ideal da beleza feminina. As jovens que escapavam do curso normal e seguiam os conteúdos clássicos e científicos podiam almejar carreiras menos associadas às práticas femininas do cuidado e da educação infantil, mas enfrentavam fortes restrições de acesso à formação superior nas áreas tradicionalmente mais valorizadas, como Engenharia, Direito e Medicina. Antes que se falasse no *glass ceiling* – “esta barreira invisível que impede as mulheres de chegarem ao topo da linha de comando das organizações” (BARBOSA, 2012, p. 181) – o teto de vidro se interpunha às escolhas profissionais femininas: a opção por uma carreira de prestígio era sinônimo de muitas provações às jovens, que tinham que se mostrar mais competentes que os colegas homens. Para encarar essa competição, as mulheres profissionais acabavam por renunciar da vida pessoal para realizarem uma carreira bem sucedida, e confirmavam os estereótipos de que as trabalhadoras abandonam o lar e prejudicam a família.

Até as décadas de 1960 e 1970, a ideologia da superioridade masculina e da hegemonia dos homens no ambiente público ainda mantinham as mulheres aprisionadas a “funções ligadas à reprodução física e social do grupo, impedindo-as de desenvolverem e descobrirem suas verdadeiras potencialidades e competências tanto na esfera pública quanto na sociedade civil” (BARBOSA, 2012, p. 179). A partir deste momento, a sociedade brasileira assiste aos desdobramentos locais da segunda leva do movimento feminista, que propõe uma severa e radical contestação da divisão do trabalho sexual. Como conta Barbosa (2012, p. 179), as feministas – sobretudo anglo-saxãs – “argumentavam que não existia nada intrínseco no ser mulher que nos condenasse a lavar, passar e cozinhar”. Betty Friedan, em seu famoso livro *A mística feminina* (título original, *The feminine mystique*), de 1963 declarava que as casas de subúrbios norte-americanos eram semelhantes aos campos de concentração da Segunda Guerra Mundial. Robin Morgan, poeta e editora do livro

*Sisterwood is powerful* e da revista *Ms.* considerava que as aulas de economia doméstica ministradas nas escolas daquele país equivaliam a um programa de lavagem cerebral para transformar mulheres em esposas boas e submissas aos maridos (BARBOSA, 2012).

A produção da comida era, certamente, o aspecto mais problemático da situação feminina de então, de modo que os produtos alimentares e as práticas da cozinha incorporavam, eles próprios, as divergências do movimento feminista. Eram constantes os debates entre uma corrente que “declarava que a igualdade não podia ser encontrada através da porta da cozinha” e outra que “defendia que cozinhar era divertido e que dominar esta arte era um ato feminista na medida em que permitia as mulheres dominarem uma arte reservada a tradição masculina *gourmet*” (BARBOSA, 2012, p. 180). O comer, o cozinhar e o corpo feminino poderiam tanto ser entendidos como produtos da sociedade patriarcal “na qual as tradições, os rituais, os hábitos alimentares e os significados e funções dos alimentos não desempenhavam qualquer outra função a não ser o de instrumento de submissão feminina” (*ibid*, p. 181); quanto poderiam ser significados como princípios de resistências e redutos do poder da mulher na casa, na família e na sociedade.

As transformações que vinham afetando o cotidiano doméstico desde o final do século XIX se intensificaram após a Segunda Grande Guerra, diz Homem (2003, p. 135), quando a “instalação das linhas de montagem da Ford e da General Motors, e o lançamento de produtos da Colgate-Palmolive, Aspirina Bayern, Kodak, etc., assinalam a grande presença da indústria e dos capitais norte-americanos no Brasil”. A acentuada onda de industrialização de meados do século modernizou a casa brasileira e colocou à disposição dos consumidores nacionais os eletrodomésticos que em tudo revolucionariam a o lar e a família. A começar pelo rádio – que logo seria acompanhado pela televisão no lugar de destaque nas salas de estar – seguido pela geladeira na lista dos equipamentos mais importantes da casa contemporânea. A geladeira elétrica foi introduzida em São Paulo em 1927, possibilitando o armazenamento e conservação dos gêneros perecíveis, tais como carne, hortaliças, frutas, leite e derivados. A novidade permitia que as refeições fossem preparadas com antecedência e apenas aquecidas no momento do consumo. O vidro pirex, refratário ao fogo, surgiu na década de 1940 para possibilitar que a comida fosse levada da geladeira ao forno e do forno à mesa, dispensando o uso de travessas, simplificando o serviço de louças e talheres e facilitando o processo de limpeza dos mesmos após a refeição. Além desses equipamentos, “os liquidificadores substituíram as peneiras e, com as batedeiras, formas, torradeiras, assadeiras, centrífugas e o ferro de passar roupa (eletrificado desde o começo do século), vieram a poupar a mão-de-obra das donas de casa e cozinheiras”.

As práticas femininas na cozinha vieram então a ser orientadas em função dos utensílios de que as mulheres começaram a dispor, bem como da área de serviço das casas que passaram a habitar. Já no início do século XX, conforme Lemos (1987), o modelo de unidade residencial europeia foi importado para atender as demandas habitacionais, principalmente da classe média. O apartamento tem sido, desde então, a morada para essa “classe de hábitos modestos e de passadio frugal, mas quase sempre ostentando, da porta da rua para fora, costumes na verdade não muito bem condizentes com as posses de sua camada social” (LEMOS, 1987, p. 161). Classe de gente que vinha de antigas propriedades, que ainda se agarrava ao nome de família, aos despojos de uma aristocracia há muito decaída, mas que desejava “um apartamento apto, em tudo, a substituir [...] o palacete da classe abastada” (*idem*). E substituí-lo com alguma vantagem: já não mais existiam os jardins para cuidar, os pátios para varrer, os cômodos eram menores e facilitavam a limpeza. Quase não era mais necessário ter empregada doméstica, se não fosse a comida um problema constante e se a mulher de classe média não tivesse sido, enfim, convocada ao exército dos trabalhadores urbanos, para atuar ao lado (ou acima) das operárias que há mais tempo haviam sido obrigadas a se alistarem. Apesar de tudo isso, enquanto as refeições fossem preparadas com matéria-prima bruta adquirida nos mercados, exigindo trabalhosa manipulação, existiriam tarefas domésticas de primeira necessidade a cumprir.

De acordo com Homem (2003, p. 124), no apartamento, “os três grandes centros de operação existentes na cozinha, a saber: armazenamento e conservação; limpeza e preparo; cocção e serviço, deviam apresentar-se em superfícies contínuas e compactas”. As cozinhas tornaram-se espaços bem menores, exigindo um melhor aproveitamento, posto que o triângulo constituído pela pia, pelo fogão e pela geladeira foi enriquecido por uma série de eletrodomésticos de pequeno e grande porte, especialmente a partir dos anos de 1950. Paralelamente, temos a cozinha invadida por objetos de plástico, desde lixeiras, bacias, baldes, potes para mantimentos, passando por toalhas de mesa, de bandeja, pratos e talheres, descartáveis ou não, até embalagens dos mais diversos produtos. O uso de caixinhas de plástico de diversos tamanhos – tais como os conhecidos potes *tuppewares* ou as embalagens reutilizadas de margarina – eram empregados para guardar alimentos na geladeira e no congelador, propiciando maior tempo de conservação. As travessas inoxidáveis e as panelas revestidas *Tefal* e *Teflon* também se apresentaram como novidades amplamente aceitas por serem facilmente laváveis e não reterem resíduos de alimentos. A importância de mencionar esses produtos se deve ao fato de que a adesão ao plástico, ao inox e às panelas revestidas significou o rompimento com os utensílios culinários tradicionais, como as panelas de barro,

as colheres de pau e os tachos de cobre. Mais do que isso, o ideal moderno de assepsia e limpeza na cozinha fez com que esses utensílios antigos – alguns feitos a partir de materiais orgânicos, rugosos ou porosos – fossem considerados anti-higiênicos.

A redução das cozinhas também ia ao encontro da necessidade de economizar passos e otimizar o movimento das usuárias. Vimos que, ainda no século XIX, o plantel de criados domésticos se reduziu a apenas um ou dois nas casas de classe média, não chegando a ser numeroso nem mesmo nas casas ricas. No apartamento, praticamente extinguiu-se a zona de serviço auxiliar à já restrita cozinha brasileira, seguindo um planejamento de abstração total dos problemas relativos à criadagem doméstica, sem separar o caminhar da empregada e do fornecedor do percurso do *nobre* proprietário. O melhor aproveitamento econômico do espaço da cozinha – propiciado pela construção civil, pela arquitetura moderna e, sobretudo, pela indústria do equipamento culinário – anunciou o fim lento e gradual do trabalho doméstico servil. Ao mesmo tempo, anunciou novamente a sobreposição dos espaços de lazer e trabalho doméstico, a medida que as cozinhas passaram a ser extensões das áreas de estar, como nos modelos de *kitchenette* e cozinha americana, nos quais a copa se confunde com a cozinha ou está integrada à sala. A cozinha passa, então, a ser planejada como um espaço contíguo às áreas sociais da casa e assiste-se inclusive “à diminuição do tempo despendido com referência à sua atividade precípua, qual seja, a cocção, existindo mesmo a tendência à sua supressão na vida cotidiana” (HOMEM, 2003, p. 252).

Apesar do anunciado fim da cozinha, convém ressaltar as nuances desse processo de transformação da habitação brasileira em paralelo com as mudanças do papel da mulher na sociedade. Observa-se no cenário nacional que o equipamento da cozinha se modernizou talvez mais em função da necessidade capitalista de movimentar a produção industrial e liberar mão de obra do que da intenção de eximir completamente a mulher dos serviços domésticos. Apenas a partir da década de 1980 é que os alimentos semiprontos congelados começam a ganhar espaço nas prateleiras dos mercados, subsidiados pela popularização de dois eletrodomésticos de fundamental importância para a vida da mulher contemporânea: o congelador e o forno de micro-ondas. De fato, “o binômio congelador-micro-ondas suprime, ainda que em termos, isto é, pelo menos no mesmo local, a operação preparo, ao mesmo tempo em que facilita a operação limpeza” (HOMEM, 2003, p. 147), mas cabe pontuar que a adesão a esses equipamentos facilitadores da vida feminina é condicionada, também, pela “globalização em matéria de economia, a entrada de multinacionais, como a Parmalat, e nova fase de importações” no mercado brasileiro (*ibid*). Embora a tecnologia aplicada aos eletrodomésticos vise à simplificação do trabalho humano, as contínuas atualizações da

indústria reforçam a necessidade do consumo sempre renovado do aparelho da cozinha. O apelo mercadológico desses produtos contempla a figura da mulher que trabalha ou estuda fora, mas ainda desempenha a função de cozinheira e dona de casa. A técnica da indústria e da ciência ligada ao ramo da alimentação também desenvolveu-se lentamente no Brasil, se comparado com os países industrializados do Norte, atrasando as mudanças de hábitos e costumes.

Colocando em outros termos, é possível perceber que as recentes mudanças nas práticas do cozinhar e do comer no Brasil foram, novamente, mais influenciadas por ditames da indústria do que pelo imperativo social de facilitar a vida da mulher e liberá-la do trabalho doméstico. Afinal, a adesão à comida pronta dentro e fora de casa – pois não podemos esquecer que os últimos anos do século XX demarcam, enfim, a completa publicidade da comida e do ato de comer – trouxe também consequências reversas indiretas para o *status* feminino. A comida pública que outrora fora sinônimo de qualidade e requinte nos restaurantes dos *chefs* da *haute cuisine* se popularizou e se converteu em *fast-food*, *self-service*, comida a quilo e alimentos processados de baixa qualidade, pouco valor nutricional e sabor duvidoso. Numa época em que se enfatiza a vinculação direta entre alimentação e manutenção do corpo e da saúde, o comer fora de casa vem sendo responsabilizado por muitos males que afligem a população contemporânea, como a obesidade, a pressão alta e a diabetes.

A difusão das refeições prontas vem acompanhada, ainda, de outras problemáticas sociais que estão ligadas, direta ou indiretamente, à função feminina da nutrição. A menor responsabilidade da mulher sobre a produção dos alimentos, associada à industrialização, “produz na atualidade uma homogeneização inter-regional, ao mesmo tempo em que vai acentuando uma variedade de estilos diferenciados socialmente” (PONS, 2005, p. 104). A comida e o bem comer, que sempre foram utilizados para comunicar significados sociais, são conceitos atualmente associados a uma classe global de pessoas que compartilham dos mesmos hábitos alimentares no mundo inteiro. As comidas americana e italiana, exportadas para outros países industrializados, são bons exemplos desse movimento: hambúrgueres, batatas fritas, pizzas e lasanhas são pratos facilmente acessíveis em qualquer lugar e podem tanto estar no topo da lista do que se considera *junk food* quanto no cardápio dos mais sofisticados restaurantes.

Essa transformação social, em sua orientação mais sociológica e antropológica, aparece não só como ameaça à integridade física dos comensais, mas também como ameaça à integridade cultural das pessoas e dos grupos submetidos às pressões da praticidade da

preparação dos alimentos e da pasteurização do paladar. A sociedade urbano-industrial – que se consolidou ou se totalizou, enfim, quando da entrada ampla da mulher no mercado de trabalho – “secularizou’, ‘desnaturalizou’ e ‘desecologizou’ a vida coletiva” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 131). Nossa alimentação não é mais regida pelo calendário dos constrangimentos climáticos (as frutas da estação, a safra dos legumes), nem por comemorações religiosas (o Carnaval, a Semana Santa, a Páscoa, para citar apenas algumas festividades católicas). E mesmo os ritmos temporais do comer foram homogeneizados em razão dos horários de trabalho. A comensalidade do cotidiano teve sua importância diminuída, implicando “certa desritualização das refeições, que se reforça pela redução das influências religiosas e morais” (HERNÁNDEZ, 2005, p. 132). Atualmente, o comportamento alimentar das pessoas que vivem em regiões industrializadas baseia-se mais nas estratégias de marketing das empresas agroalimentares do que na experiência racional ou nas práticas tradicionais (HERNÁNDEZ, 2005).

A *modernidade alimentar*, criada na Revolução Industrial – a que, aliás, o Brasil foi integrado tardiamente e de forma irregular – fez surgir uma nova gastronomia *desterritorializada* e *desincorporada*: a cozinha industrial. Segundo seus preceitos, que são bastante inspirados naqueles promulgados pela *haute cuisine* francesa, a primeira cozinha globalizada a surgir no mundo, nem a composição nem a forma dos alimentos evocam um significado preciso e familiar. Antes o contrário, “os desenvolvimentos recentes da tecnologia ou da indústria alimentar perturbaram a dupla função identificadora da culinária, ou seja, a identificação do alimento e a construção ou a sanção da identidade do sujeito” (HERNANDEZ, 2005). A indústria alimentícia, comandada por grandes conglomerados empresariais de porte internacional, definitivamente transformou a cozinha em linha de montagem e artificializou a comida em um objeto. Ao comprar um alimento congelado no supermercado, o comensal escolhe sua refeição baseado em uma foto estampada na embalagem do produto e aceita que a comida nela contida caiba no volume e no formato da caixa que leva para casa. Essa caixa, segundo Hernández (2005, p. 136), “é uma verdadeira caixa preta”, posto que não se pode conhecer a princípio a aparência, o sabor e a qualidade do conteúdo, tampouco o modo como foi produzido, de onde veio e sob que condições. Come-se a caixa, objetivamente, porque o alimento nela contido mantém mormente o mesmo formato, a mesma aparência inorgânica, quando não o mesmo sabor.

De um lado a indústria alimentar contribui para solucionar um conjunto de problemas derivados da necessidade de compatibilizar a realização de tarefas domésticas com o trabalho assalariado distante do domicílio. De outro, o controle higiênico das matérias primas e a

padronização da aparência e do sabor da refeição faz com que esta não pareça uma combinação de alimentos reais, mas sim de ‘artefatos’ comestíveis, sem alma e sem memória. Sendo assim, a dimensão simbólica da alimentação deixa de ser resultado de um lento processo de sedimentação dos saber-fazeres acumulados sobre a relação entrelaçada da pessoa no ambiente, e se torna completamente exterior à ela. Ainda que a cozinha praticada em restaurantes ou mesmo no ambiente doméstico se atenha a certos critérios tradicionais de preparação, como a escolha de matérias-primas não processadas e de temperos naturais, cabe salientar que a industrialização do alimento é um complexo amplo sobre o qual os consumidores não podem ter controle. Frutas, legumes, ovos e outros produtos *in natura* já não são mais tão naturais quanto se possa pensar quando são cultivados com sementes tecnológicas e um manejo mecanizado cada vez mais sofisticado. “Os produtos procedentes do setor primário”, embora conservem a imagem de “brutos e frescos”, fazem parte de uma cadeia tão extensa quanto qualquer outra parte da indústria alimentar (HERNÁNDEZ, 2005, p. 135).

Na doceria, a migração de cada vez mais funções culinárias domésticas para o espaço público contribuiu para consolidar o processo de profissionalização da atividade, iniciado ainda no século XIX, e para transformar a atividade doméstica de pequena escala em um mercado promissor. Nas últimas décadas, tem sido possível observar que o saber-fazer doceiro se tornou oportunidade profissional para muitas mulheres que desenvolvem seus modelos de negócio “a partir de sua observação da própria necessidade de outras mulheres” (PREHN, 2004, p. 55). A mudança no espaço físico das cozinhas contemporâneas e a nova dinâmica de vida das mulheres urbanas que participam ou não do mercado de trabalho contribui para aumentar a demanda por doces e sobremesas prontos e para transformar a doceria profissional em um empreendimento lucrativo, com potencial para se tornar uma grande indústria<sup>30</sup>. Atualmente, empresas no ramo do doce que começaram com pouco dinheiro, valendo-se das instalações domésticas e da própria mão-de-obra de doceiras e de doceiros começam a fazer concorrência às grandes indústrias alimentares multinacionais que atuam no Brasil. É desse ramo a maior rede de franquias de alimentação do país e a empresa

---

<sup>30</sup> Faz-se necessário mencionar a peculiaridade das indústrias alimentares de doces tidos como *finos* em comparação com a tendência ao *fast-food* e à alimentação de baixa qualidade. Isso porque a doceria fina está no lastro da alta gastronomia contemporânea, que prima pela qualidade em detrimento da quantidade, tendo como proposta o *slow-food*, a alimentação equilibrada e orgânica. A industrialização dos doces finos se insere no fenômeno contemporâneo da gastronomização da comida (BARBOSA, 2012), que implica a endogeneização da estética na alimentação cotidiana e da extrema ritualização e valorização do prazer sensorial de certos alimentos, que têm o potencial para conferirem uma aura especial à refeição. Engana-se, porém, quem pensar que este movimento é exterior às questões contemporâneas da massificação da comida e do comer. Isso porque a doceria fina, como a cozinha francesa, são o lado mais glamuroso de um paladar universal, pasteurizado e comum.

de chocolates com o maior número de lojas no mundo (COSTA, 2010). Em Pelotas, a relevância econômica da cultura doceira está, por exemplo, nos dados recolhidos junto ao Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) e junto à Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL), segundo os quais a cidade tem 140 doceiras e doceiros (empresas e pessoas físicas), entre fabricantes e comerciantes formalmente estabelecidos de doces coloniais ou de frutas, cristalizados, pasta e calda e doces de confeitaria, também identificados como doces finos (SILVA e SILVA, 2012). O segmento doceiro artesanal de Pelotas responde por um faturamento mensal estimado em 7 milhões de reais e calcula-se que gera aproximadamente 5 mil postos de trabalho ao longo da cadeia produtiva (SEDAI, 2001 *apud* CANEVER *et. al.*, 2004).

### 3.5 TRADIÇÃO E MODERNIDADE ALIMENTAR NA FÁBRICA DE DOCES

Sendo uma prática culinária associada aos modos de vida tradicionais, a doceria está atualmente na encruzilhada entre a imanência e a desincorporação, o apego à tradição ou a adequação à modernidade alimentar e aos estilos de vida contemporâneos. Quando muitas doceiras *de família* – mulheres oriundas das classes médias urbanas, de sobrenome associado às antigas aristocracias das regiões do Brasil onde a arte do doce se conservou – ampliaram a produção caseira e profissionalizaram sua atividade, as cozinhas domésticas foram aos poucos se transformando em cozinhas industriais. Não apenas no que diz respeito ao porte, ao mobiliário, aos equipamentos e planejamento do fluxo, mas também em relação às mudanças necessárias para que o saber-fazer doceiro se reproduza continuamente e se adapte às exigências de um paladar anônimo intermediado por instituições que asseguram a adequação dos quitutes às normas de higiene e segurança alimentar. As constrições a que a contemporaneidade submete essa prática a colocam entre dois polos opostos que se desdobram em um sem número de princípios duplos: manutenção e ruptura, preservação e descaracterização, organização e desorganização, banalização e desbanalização, excepcionalidade e cotidiano, sagrado e profano.

Em 1968, quando da terceira edição do livro *Açúcar: uma sociologia do doce*, Freyre (2012, p. 60) chamava a atenção para a transição do doce feito em casa para o industrializado, posto que a produção realizada por mãos femininas ou masculinas, locais ou estrangeiras, brancas ou negras, há muito já ganhava o espaço público e se encaminhava para uma forma de organização capitalista. À época, o autor entusiasmava-se com a possibilidade de dar impulso à produção industrializada de doces do Nordeste e de divulgar os quitutes entre os

mercados brasileiros e estrangeiros. O paradigma para suas elucubrações sobre a indústria do doce regional ou nacional era o mel espanhol chamado *turrón* – “mescla de amêndoas *marconas* com mel de *azahar*, açúcar, ovos e canela, de tão remoto consumo pelos habitantes da península que os cartagineses já o encontraram ao desembarcar naquelas terras” (FREYRE, 2012, p. 60). Segundo o autor, o doce tradicional da província de Alicante, industrializado há anos, passou a ser saboreado pela gente de toda a Espanha, numa afirmação de transregionalidade que lhe deu caráter de pan-espanhol e que, à altura, ia já passando a ter consumo mundial, ou pelo menos europeu. No seu preparo, àquela época, empregavam-se “4 mil toneladas de amêndoas, 3 mil de açúcar, 1.200 de mel, 300 dúzias de ovos”, além de “numerosos operários, pois as indústrias como a do doce estão entre as mais rebeldes à automatização” (*idem*).

Convém pontuar que o caráter pan-nacional e o potencial globalizador admirados no *turrón* espanhol nesse escrito de 1968 (FREYRE, 2012), teriam sido os alvos privilegiados da crítica realizada por Freyre no *Manifesto Regionalista* de 1952 (1996b). Neste documento, o autor demonstrava seu zelo pela conservação dos saberes e técnicas culinárias nordestinas, ao afirmar que “todos os pratos tradicionais e regionais do Nordeste estão sob ameaça de desaparecer, vencidos pelos estrangeiros e pelos do Rio” (FREYRE, 2006b, p. 56). Certamente, a mundialização do *turrón* era uma dessas ameaças estrangeiras temidas por Freyre, assim como a mundialização dos doces do Nordeste (muitas vezes limitada pelo autor à área e à cultura do estado de Pernambuco) colocaria em risco as sobremesas regionais de outras localidades, quando os esforços de industrialização, propaganda e comercialização dos sabores tropicais levasse aos europeus e americanos de países frios “sugestões de terras quentes, de vegetações cálidas e até de culinárias ardentes” (FREYRE, 2012, p. 62). Isso sem mencionar os riscos que a ampliação de escala de consumo traria para os doces nacionais das outras regiões do país e mesmo para os doces nordestinos que não fossem alvo desse investimento. Se no escrito de 1968 Freyre (2012, p. 61) se preocupou com os cuidados para “dar impulso à produção industrializada de doces da região [Nordeste] equivalentes ao *turrón* espanhol e capazes tanto de conquistar mercados brasileiros como estrangeiros”, no escrito de 1952 sua preocupação se voltava para o processo de perda cultural e para as dinâmicas de adaptação e permanência das práticas culturais tradicionais.

A princípio, os dois textos não se complementam, tampouco se contradizem. Mas em 1952, o discurso de Freyre era veemente a favor de “nunca repudiar tradições tão preciosas para substituí-las por comidas incharacterísticas de conserva ou de lata” (FREYRE, 1996b, p. 57) e, anos mais tarde, sua defesa da gastronomia regional se basearia na “industrialização e

comercialização dos doces nordestinos” e em “esforços sistemáticos, metódicos e científicos de fruticultura, como de inteligente obra de propaganda” (FREYRE, 2012, p. 61). Alguns comentadores de seus escritos dirão que o *Manifesto* alinhava-se com um tradicionalismo às vezes perigoso, quase sempre pitoresco (DIMAS, 2004), e talvez o escrito de 1968 seja mais maduro, mais contemporâneo e mais ciente da vulnerabilidade das práticas culturais tradicionais perante estilos de vida modernizados. Muitos dos clamores feitos por por Freyre em 1952<sup>31</sup> tiveram a validade esvaziada pela mudança dos tempos (o exemplo mais evidente era a proposta de que “os colégios de meninas estabele[cessem] cursos de cozinha em que [fossem] cultivadas as mesmas tradições” (FREYRE, 1996b, p. 57). Quanto ao entusiasmo com as indústrias alimentícias de especialidades regionais que existiam e prosperavam no Recife em 1968, transparece nessas formulações mais recente de Freyre (2012) a ideia de que a preservação dos gostos locais está possivelmente vinculada, senão inteiramente condicionada, à inserção da tradição na economia capitalista contemporânea – altamente industrializada, globalizada, competitiva.

Em ambos os casos, Freyre (1996; 2012) se ressentiu contra a industrialização em massa e o relativo barateamento de doces “de paladar incharacterístico ou internacional, tanto do ponto de vista tradicional como regional”, o que “põe em perigo, neste particular, as tradições regionais” (FREYRE, 2012, p. 54). Perigo, entretanto, que segundo o texto de 1968, poderia ser atenuado ou vencido por industriais que se decidissem “a juntar à produção em massa das gulodices maior valorização de gostos e de ingredientes tradicionais” (*idem*). Preocupando-se menos com as práticas sociais de produção e mais com as práticas sociais de consumo, Freyre (2012) acreditava na modernização e industrialização da doceria regional, nordestina e brasileira, como alternativa para a manutenção do paladar tradicional. Eximia-se, todavia, de pensar no fazer do doce como fragmento da cultura, cuja preservação é também fundamental para que se mantenha intacta a tradição. Partilhando de uma perspectiva objetivista da cultura, Freyre (1996; 2012) não dirigiu seu *Manifesto*, nem sua *práxis* científica<sup>32</sup> “[à] ideia de que a memória social não resulta da conservação de estruturas e de

---

<sup>31</sup> Convém mencionar que o texto publicado em 1952 é muito anterior, tendo sido escrito em 1926, segundo relato do próprio Freyre (DIMAS, 2004).

<sup>32</sup> *Açúcar: uma sociologia do doce* (2012) é uma obra de caráter eminentemente prático, na qual Freyre se propôs a reunir receitas de doces, bolos e sorvetes que vinham desaparecendo dos cafés, confeitarias e das mesas das casas de famílias tradicionais do Nordeste brasileiro, sobretudo de Pernambuco, seu estado natal. O autor se detém, todavia, no catálogo representacional – e, portanto limitado – do saber-fazer como prescrição receitual e não dirige suas preocupações aos componentes incorporados que se perdem na tradução da experiência para a representação escrita.

bens transmitidos mecanicamente de geração em geração, mas sim de um conjunto complexo de práticas sociais” (ARANTES, 1991, p. 234).

Não poderia ser diferente. Afinal, a ideia da preservação da dinâmica de práticas vivenciais expressa uma concepção antropológica de cultura mais contemporânea, segundo a qual “a ênfase está nas relações sociais, ou mesmo nas relações simbólicas, mas não nos objetos e técnicas” (GONÇALVES, 1996, p. 27). Da ampliação da noção de patrimônio para a de bem cultural – que, no Brasil, acontece apenas nas últimas duas décadas do século XX – decorre que a cultura deixa de ser interpretada apenas em relação aos aspectos da produção material de um povo e passa também a ser vista em relação aos aspectos simbólicos, imateriais ou incorporados, que a caracterizam. Valoriza-se, portanto, os referenciais culturais que operam no cotidiano e que estão presentes na vida das pessoas, e não necessariamente fazem referência tão somente ao passado que se configura como contexto para a produção da identidade nacional, regional ou local. Desse modo, os esforços de preservação passam a assegurar a continuidade de processos de reprodução da cultura, visando a manter os modos de fazer e os saberes vivenciais e respeitando os valores inscritos na tradição. O ponto de partida tácito para esse pensamento contemporâneo, segundo Arantes (2006, p. 426), “é que o patrimônio é construção social e, assim sendo, torna-se necessário considerá-lo no contexto das práticas sociais que o geram e que lhe conferem sentido”.

A consciência a respeito da importância de preservar as práticas culturais no contexto da tradição implica que sejam repensadas as categorias estáticas que, desde o princípio, nortearam o pensamento ocidental sobre preservação e patrimônio. Isso porque as questões ligadas à manutenção da memória e das práticas culturais de um povo estiveram sempre ligadas a uma forma de interesse historiográfico que se vincula ao que Sahlins (2004, p. 16) chama de “história-tradição”, capaz de dar conta de uma genealogia histórica, de uma continuidade, objetificada na manutenção *bis in idem* do resultado material de certas práticas culturais. A objetificação, segundo Handler (1984, p. 55, tradução minha), pode ser entendida como “uma tendência da lógica cultural ocidental a imaginar fenômenos não materiais (tal como o tempo) como se fossem corporalizados, existentes enquanto objetos físicos”. Dela surgem entidades sócio-científicas, como o conceito de nação, de sociedade, de grupo, de cultura e de tradição, que abordamos como se fossem coisas existentes no mundo natural. Dela surge ainda a tendência a compreender a história como sucessão diacrônica de acontecimentos que se desdobram desde tempos imemoriais, em uma sequência tomada como natural (SAHLINS, 2004). A história-dialética, que se apresenta como alternativa à história-tradição no panorama historiográfico, por seu turno, chama atenção para os processos de

oposição complementares como modo de produção histórico. Para Sahlins (2003 p. 50), a dialética da interação entre estrutura e *práxis* é um processo simbólico de mudança e manutenção, no qual a cultura muda “precisamente porque, quando permite ao mundo incorporação plena às suas categorias, admite a possibilidade de que estas categorias sejam funcionalmente reavaliadas”.

Essa questão se coloca como ponto-chave para pensarmos a respeito da tradição relacionada à doceria, em suas especificidades regionais e locais, e aos esforços que vêm sendo desprendidos por certos agentes sociais para a manutenção de tais especificidades. Como vimos ao longo deste capítulo, as muitas transformações sociais, econômicas e ecológicas que cercam esta prática estão alterando suas características tradicionais sem que, contudo, ameacem diretamente sua continuidade no futuro. Ainda que uma parte importante do repertório de sabores, receitas e saber-fazeres tenda a desaparecer no tempo e no espaço, existe uma outra parte que não apenas vem se mantendo, mas tende a se fortalecer e se difundir, numa relação plasmática com as mesmas mudanças culturais que ameaçam essa tradição. As indústrias de doces que entusiasmavam Freyre (2012) são um bom exemplo, como também o são as pequenas fábricas domésticas que vêm se profissionalizando e inserindo suas práticas nas tramas da modernidade alimentar e do consumo capitalista. Paradoxalmente, são as readaptações estruturais, do ponto de vista socioeconômico, que permitem a continuidade. Talvez, Freyre (2012) estivesse ciente de que essa pode ser a única maneira através da qual a tradição venha a tomar contornos contemporâneos, de modo que a defesa da industrialização e comercialização em larga escala dos doces tradicionais do Nordeste, defendida em 1968, estaria plenamente de acordo com o ideal preservacionista do *Manifesto* de 1952.

Na esteira do fenômeno da valorização e modernização da doceria tradicional, está inscrita a dinâmica das operações de *resgate cultural* com o intuito de salvar do desaparecimento “variedades vegetais e raças de animais locais ou regionais, assim como de produtos ‘artesanais’, pratos ‘tradicionais’, etc.” (HERNANDÉZ, 2005, p. 137). Essas operações, segundo Hernández (2005, p. 137), “podem desfrutar, em certas ocasiões, de importantes ajudas econômicas, provenientes de diferentes organismos da administração”, local, regional ou nacional, que se comprometam com questões ligadas à preservação cultural ou que identifiquem um potencial mercadológico na tradição. Uma vez implementadas, elas tendem a transformar as dicotomias como produto ‘do local’/ produto ‘de fora’; produto ‘natural’/ produto ‘artificial’; produto ‘artesanal’ / produto ‘industrial’ em estratégias de mercados de escala pequena ou mediana. Um aspecto complementar dessas operações, ainda

segundo Hernández (2005, p. 137), refere-se “ao interesse dos produtores pelo alcance de ‘denominações de origem’, ‘denominações de qualidade’, ‘indicadores geográficos protegidos’, e não apenas relativos aos grandes vinhos<sup>33</sup>, como também aos queijos, embutidos, variedades de legumes e vegetais, frutas, carnes, pescados etc.”. Ações nesse sentido se configuram como uma resposta comercial agressiva ou defensiva da ‘tradição’, da ‘qualidade’, do ‘conhecido’, do ‘artesanal’, do ‘caseiro’, do ‘sabor’, do ‘próprio’ para concorrer em um mercado cada vez mais monopolizado pelas grandes marcas industriais e pelos grandes distribuidores (HERNANDÉZ, 2005).

Em paralelo, convém salientar que as políticas de preservação do que se convencionou chamar no Brasil de “patrimônio imaterial” (IPHAN, 2010), resultam de um processo de negociação complexo e frequentemente conflituoso, que envolve agentes de políticas públicas, além de agentes profissionais, políticos e empresariais que atuam enquanto “mediadores culturais” (ARANTES, 2006, p. 426). Esta é, portanto, “uma atividade especializada – e não parte da cultura comum –, que coloca em cena o Estado como representante dos interesses públicos nos processos de construção de representações simbólicas da nação e da identidade dos grupos que a formam” (*ibid*, p. 426-427). Isso significa que as políticas de preservação não legitimam somente os sentidos atribuídos pelos sujeitos sociais às práticas comuns e cotidianas que constituem determinados aspectos da cultura, mas põem em destaque critérios, concepções e valores defendidos por técnicos especialistas, tais como historiadores, antropólogos arqueólogos, geólogos, arquitetos e urbanistas a serviço do Estado. Consequentemente, segundo Arantes (2006, p. 427), “as decisões das instituições de preservação podem estar em desacordo – e não raramente estão –, com os valores vigentes locais”.

No tocante a essas questões, a mobilização pública nas esferas municipal, estadual e nacional para o resgate da doceria típica de Pelotas é um interessante exemplo. No contexto de profissionalização e crescente interesse de organismos reguladores sobre a atividade

---

<sup>33</sup> Hernández (2005) refere-se especialmente aos “grandes vinhos” porque o advento da certificação de origem surgiu ainda no século XV para atestar a legitimidade da produção vinícola francesa. A ideia de “origem” de produção refere-se, a princípio, às características ambientais do *terroir*. As primeiras leis no sentido de proteger a produção local com o selo indicativo de origem surgiram também na França, entre 1919 e 1920, através das Leis de Proteção de Proteção do Lugar de Origem, extensiva a produção de queijos e manteiga. Surgia então as normas para a *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), regidas pelo Ministério da Agricultura da França desde 1935. Em 1963, a Itália criou também seu selo para controle de origem, o *Denominazione di origine controllata* (DOC) restrito inicialmente à produção vinícola e posteriormente extensivo à produção de azeites e queijos e regulamentado pelo Ministério da Política Agrícola e Florestal. No Brasil, os Selos de Identificação de Procedência começam a existir apenas nos anos 2000, estando vinculados ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

doceira, surgiu o movimento para a patrimonialização dos *doces de Pelotas* e para a certificação de procedência da produção doceira da cidade. Inseridos no projeto *Inventário Nacional de Referências Culturais* (INRC), alguns doces de Pelotas<sup>34</sup> foram identificados, documentados e registrados segundo metodologia do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico (IPHAN), em um processo que corresponde às primeiras etapas para o tombamento da doceria tradicional da cidade como um “bem cultural” da região e da nação brasileira (FERREIRA, CERQUEIRA E RIETH, 2009). A Câmara de Dirigentes Lojistas de Pelotas (CDL) e a Secretaria Municipal de Cultura (Secult) foram as entidades proponentes do INRC – *Produção de doces tradicionais pelotenses*. A execução do Inventário, aprovado em edital em 2005, foi iniciada em 2006, contando com financiamento da Unesco e do Banco Interamericano de Desenvolvimento, obtido por meio do *Programa Monumenta*, do Ministério da Cultura (MINC). A realização do estudo coube a uma equipe multidisciplinar, formada por antropólogos, historiadores e arqueólogos, vinculada ao Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (Lepaarq/UFPel), com a missão de aplicar a metodologia do IPHAN para identificar e registrar as tradições doceiras pelotenses (FERREIRA, CERQUEIRA E RIETH, 2009).

O projeto *Indicação de Procedência dos Doces de Pelotas*, por sua vez, busca “profissionalizar os processos, implementando e melhorando as ferramentas de gestão, tecnologia e sistemas de rastreabilidade” da produção doceira artesanal (ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS, 2011). A Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, juntamente com o SEBRAE/RS propuseram, em 2006, a criação de um selo de indicação de procedência para estabelecer padrões de qualidade e garantias de autenticidade para a produção local. Em 2011, quinze receitas típicas da cidade<sup>35</sup> receberam o Certificado de Indicação de Procedência, concedido pela Coordenadoria Geral de Indicações Geográficas e Registros, do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A

---

<sup>34</sup> Ferreira, Cerqueira e Rieth (2009), os bens culturais identificados pelo INRC inserem-se no seio das duas grandes tradições doceiras constituídas ao longo do século XIX. A primeira refere-se à tradição dos *doces finos* (ou *de bandeja*), de origem luso-brasileira, feitos à base de ovos: *bem-casado*, *quindim*, *ameixa recheada* (*olho de sogra*), *pastel de Santa Clara*, *amanteigados*, *fatias de Braga*, *camafeu e ninho*. A segunda, à tradição dos *doces coloniais* (ou *de tacho*), introduzida por imigrantes italianos, alemães, franceses e pomeranos, feitos à base de frutas e açúcar: *compota de pêsego*, *passa de pêsego*, *origone*, *figo cristalizado*, *marmelada branca e pessegada* (goiabada e figada como *bens associados*). Nos limites desta tese, nossas preocupações se voltam apenas para a primeira tradição de doces de Pelotas.

<sup>35</sup> Segundo o site da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas, as receitas protegidas pelo selo Indicação de Procedência Pelotas / Doces Tradicionais são: *amanteigado*, *beijinho de coco*, *bem-casado*, *broinha de coco*, *camafeu*, *doces cristalizados de frutas*, *fatia de Braga*, *ninho*, *olho de sogra*, *papo de anjo*, *pastel de Santa Clara*, *queijadinha*, *trouxa de amêndoas e panelinha de coco*.

certificação, que visa a regulamentar o uso do nome geográfico “doços de Pelotas”, também inclui o registro da descrição dos produtos certificados junto a este órgão e propõe a utilização de etiquetas e embalagens figurativas da indicação, para garantir a diferenciação dos produtos no mercado. Como parte dos esforços de preservação e patrimonialização da doceria artesanal da cidade, a certificação traz aspectos positivos para salvaguardar a legitimidade do artesanato local. Todavia, a obtenção do Certificado de Indicação de Procedência demanda que as doceiras formalizem sua atividade para que possam responder juridicamente pela produção que desenvolvem. Além disso, a certificação demanda a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores para que tenham direito ao uso exclusivo da Indicação Geográfica dos produtos. No caso em questão, a Associação dos Produtores de Doços de Pelotas é o órgão localmente responsável pela certificação, o que significa que, doravante, somente as docerias vinculadas a essa associação terão o direito de produzir os doces certificados como originais de Pelotas.

Para além do objetivo de resgatar e proteger a tradição, iniciativas tais como a patrimonialização e o selo de origem também funcionam como formas de divulgação mercadológica da produção local. A consequência direta do aumento de visibilidade sobre a doceria pelotense é que “o doce de Pelotas” tornou-se mais uma espécie de *grife* para identificar os quitutes finos feitos à moda portuguesa do que uma marca de procedência para a produção original das doceiras da cidade<sup>36</sup>. A consequência indireta é que o aumento da visibilidade deste produto cultural transformou a tradição em uma espécie de recurso cultural e econômico, conforme descrição de Hernández (2005, 143) “sob a forma de espetáculos para o turismo nacional ou internacional, sob a forma de livros, cuidadosamente editados e ilustrados [...] e, sobretudo, sob a forma de restaurantes ‘típicos’, de oficinas de artesanato e de ‘animação cultural’, em comércios especializados no fornecimento de materiais, de produtos artesanais para uso ornamental, de produtos ‘artesanais tradicionais’”. A indústria

---

<sup>36</sup> Quanto à essa questão, é importante mencionar a manobra discursiva que tem contribuído para desterritorializar a produção pelotense. No INRC – *Produção de doces tradicionais pelotenses*, os “doços de pelotas” são qualificados pelo substantivo comum (pelotas, iniciado por minúscula), de forma genérica (FERREIRA, CERQUEIRA E RIETH, 2009). A diferença no termo muda radicalmente o índice da ideia que representa: de indicativo da cidade de Pelotas, a palavra passa a designar uma qualidade dos doces remotamente vinculada às características culturais do contexto de onde se origina. É possível considerar que tal manobra – que é empregada pelos dispositivos nacionais de proteção do patrimônio, mas não encontra adesão entre os produtores locais que permanecem utilizando o substantivo próprio para caracterizar a produção pelotense – se coaduna com a estratégia de apropriação da cultura nacional, presente nas modernas práticas de preservação do patrimônio no Brasil (ARANTES, 2006). De acordo com Gonçalves (1996, p. 82), “‘apropriação’ é usada como uma metáfora para descrever diferentes formas de objetificação nacionalista” e implica “transformar o outro no mesmo, o diferente no idêntico, o que está disperso no que deve ser concentrado, o que existe sem fronteiras em uma identidade dotada de fronteiras bem delimitadas”. A transformação do próprio no comum faz parte das operações semânticas de construção de uma perspectiva unificada e globalizante de patrimônio nacional, que planifica as especificidades locais no discurso comum que constitui a nação.

do turismo beneficia-se deste movimento mais do que nenhuma outra. Em Pelotas, iniciativas estaduais e municipais para desenvolver o turismo na cidade e na região contribuem para consolidar a vinculação simbólica entre a cidade e a produção doceira: o *slogan* turístico da cidade identifica Pelotas como “a capital nacional do doce” e a microrregião turística na qual está inserida recebe o nome de “costa doce” (SETUR/RS, 2012). Nesse contexto, os saberes originalmente vinculados ao grupo de mulheres que os desenvolveram e cultuaram ao longo do tempo se torna apenas uma alegoria para sustentar o potencial mercadológico da doceria, não apenas como produto alimentar, mas principalmente enquanto produto cultural.

À medida que a tradição doceira de Pelotas foi considerada “patrimônio”, sua recuperação e manutenção foram economicamente subvencionadas por diferentes instâncias de poder político e grupos sociais. As consequências disso podem, todavia, acelerar os processos de descaracterização e perda cultural que os instrumentos de proteção e a indicação de procedência visam a evitar. Primeiro porque o imperativo para transformar a doceria – uma prática cultural – em mercadoria, corresponde ao processo de *commoditização* da produção artesanal, identificado por Peach (2007). Nele, o aspecto simbólico da atividade (que era expresso por meio de manifestações culturais autênticas, locais e que tinham um sentido especial para aqueles que compunham tal contexto cultural) sucumbiu, passando a atender a fins estritamente mercadológicos associados à indústria do turismo. De acordo com Peach (2007), a dependência imposta ao artesanato para com a indústria do turismo tende a reduzir a cultura local à produção de *souvenires* e implica alterações nas formas a partir das quais se elabora e se consome tal produção. Assim, se, por um lado, a ampliação das possibilidades de troca mercantil que decorre de investimentos em turismo e na patrimonialização da doceria pelotense tendem a assegurar a continuidade da atividade, por outro lado, podem comprometer a plenitude de sua expressão cultural na medida em que interesses alóctones dirigem-se quase que exclusivamente à questão da viabilidade comercial desses investimentos.

Na esteira do amplo interesse público sobre uma atividade outrora privada, as iniciativas que visam a proteger a tradição também funcionam como formas de divulgação mercadológica da doceria pelotense. Todavia, à medida que os doces se tornam produtos apreciados para além das fronteiras da cidade, os processos de produção que os originaram passam a ser cada vez menos conhecidos pelo público consumidor. Ao mesmo tempo em que o resultado do trabalho das doceiras tradicionais ganha notoriedade, os esforços empreendidos para confeccionar os doces tornam-se mais distantes dos consumidores. Disso decorre que a difusão da cultura do doce de Pelotas e a empresarização da atividade

contribuíram para desincorporar o saber fazer dessa prática artesanal e romper o vínculo que existia entre o produto e a pessoa que o produziu. O selo de Indicação de Procedência, criado justamente para impedir que os vínculos locais da cultura sejam rompidos devido aos esforços de comercialização da produção, contribui para atenuar esse problema, mas traz uma outra consequência adversa: a marginalidade das doceiras amadoras. Explicando: as doceiras que atualmente desempenham a atividade em bases não profissionais – aquelas que, a exemplo das pioneiras na atividade, realizam sua produção na cozinha das próprias casas, valendo-se da estrutura doméstica – ficam impedidas de utilizar o certificado e sua produção acaba sendo excluída dos esforços institucionais oficiais de divulgação e monetização da atividade.

Isso quer dizer que o domínio de onde a doceria artesanal se originou e onde se manteve preservada ao longo das décadas deixa de ser considerado espaço legítimo para a produção contemporânea, que se apropriou da expressão “doce de Pelotas” como marca para designar certos tipos de doces confeccionados pelas docerias vinculadas à Associação dos Produtores. Ao mesmo tempo em que cria reserva de mercado para as docerias maiores e formalmente estabelecidas, a certificação inibe o potencial dinâmico da doceria enquanto prática artesanal e ainda dificulta ou mesmo inviabiliza a transmissão do saber-fazer informal, doméstico e amador. Sendo assim, as docerias familiares que fornecem doces sob encomenda, confeccionados em quantidade reduzida tenderão a se profissionalizar e a adequar sua produção aos padrões exigidos pela Associação de Doceiros, ou desempenharão a atividade de forma marginal, concorrendo com ao sistema de certificação instituído para os doces característicos da cidade.

“A uma prática essencialmente corporal e pouco codificada, cuja lógica só pode ser aprendida em ação, corresponde um modo de inculcar implícito, prático e coletivo”. A afirmação de Wacquant (2002, p. 120) sobre a transmissão do pugilismo tem o mesmo valor de verdade para a transmissão do saber-fazer doceiro, objeto desta tese. Em analogia como a Nobre Arte, a doceria tradicional de Pelotas apresenta o mesmo paradoxo de ser uma *prática individual, cuja aprendizagem é coletiva*; uma prática incorporada – e, portanto, privada –, mas dependente das condições históricas e sociais do *habitus* ao qual está indissociavelmente vinculada. Ainda que os livros de receita sejam objetos dotados de valor simbólico no imaginário construído ao redor da doceria, não é possível aprender o saber-fazer doceiro “no papel”, pois essa forma de conhecimento resiste ao código representacional da linguagem e se transmite *puramente* através da experiência.

Todavia, há que se notar: não da experiência *pura*, mas da experiência estruturada de certo *habitus* em um contexto cultural específico. Tomando de empréstimo as palavras de Joan e Arthur Kleinmann (1994, p. 712, tradução minha), quero me referir a “uma experiência como conjunto de processos sociais os quais, juntos, criam um meio de interação que flui através dos espaços sociais, das instituições e do próprio corpo”. Essa experiência se coloca no lugar intermediário entre a compreensão de Bourdieu do *habitus* como uma orquestração não-auto-consciente de práticas e a noção de Merleau-Ponty do pré-objetivo como percepção integrada no mundo cultural, sugerindo que “a corporeidade não precisa ser restrita à microanálise pessoal ou didática geralmente associada à fenomenologia, mas também é relevante para as coletividades sociais” (CSORDAS, 2008, p. 371).

Uma prática como a doceria pelotense tem a qualidade de ser trans-histórica, no sentido de que seus significados e motivações não se prendem aos limites do tempo histórico. Ainda que as circunstâncias de sua reprodução mudem e que os praticantes atuais olvidem suas origens, é possível que a prática se mantenha fundamentalmente ligada a um cerne, enraizada no *corpus* social e na corporeidade de quem as perpetua. Nesse sentido, a corporeidade se inscreve nos circuitos de uma memória coletiva (HALBWACHS, 2001; BOSI, 1987), através da tradição de uma coletividade, que carrega uma dimensão profunda. O reviver das práticas não é a rememoração de imagens-vestígios, mas uma nova dimensão da memória como espaço de construção de conhecimento que desponta como fenômeno, tratando-se aí de reconhecer e compreender as tradições históricas, sociais e culturais que

carregam e marcam suas configurações (ROCHA e ECKERT, 2010). Nestes termos, os jogos da memória explicitariam uma ação singular da pessoa sobre o mundo “na busca de um princípio de causalidade (formal e material) que possa enquadrar, de forma inseparável, vida e matéria” (ROCHA e ECKERT, 2010, p. 71).

Tal ação singular, nos termos da proposta desta tese, se constitui a partir de uma lógica incorporada que tem implicações diretas sobre o processo de transmissão do saber-fazer doceiro observado no campo empírico, na fábrica de doces Anette Ruas, em Pelotas. Como as análises das seções a seguir podem esclarecer, identifico que essa transmissão tem a ver com a intencionalidade da pessoa praticante e repositório do saber – no caso, a mestre doceira Anette Ruas – sobre o grupo composto por funcionárias e funcionários empregados no empreendimento que ela comanda. Intencionalidade esta que escapa à lógica racional da fábrica de doces como empresa capitalista contemporânea e se coloca a serviço das especificidades da prática doceira, em relação ao seu contexto social, cultural e histórico de produção e reprodução. Como um segredo que se revela apenas entre iniciados naquilo que, em outra passagem deste texto, chamei de “uma maçonaria do doce” em referência a Quintas (2008), o saber-fazer doceiro só pode ser transmitido para as pessoas certas: aquelas cujas características corporais remetam aos princípios incorporados da tradição doceira. Tradição, cabe dizer, é o complexo estruturado e estruturante de posições e relações sociais que busca manter-se a si mesmo através das disposições incorporadas sob a forma do *habitus*.

O que tento expor neste capítulo, através da análise do material de pesquisa é que a transmissão do saber-fazer doceiro só pode acontecer entre “agentes cuja história a isso os predispõe e que, pelos seus investimentos anteriores, são dados a interessar-se pelo seu funcionamento e dotados das aptidões necessárias para a pôr a funcionar” (BOURDIEU, 2007, p. 83). Ela não se faz de qualquer modo, nem para qualquer pessoa. Mas de um modo específico, através da relação direta e afetiva com a mestre doceira, em suas tentativas de atualizar as condições de formação do *habitus* doceiro. E para algumas pessoas específicas, notadamente aquelas cujas características corporais e incorporadas assinalavam a desigual distribuição de poder no espaço social da fábrica e que guardavam alguma relação com o contexto original de incorporação da prática por parte da mestre doceira – a mulher estrangeira e os homens negros. O processo de transmissão do saber-fazer, do modo como vi acontecer na fábrica de doces Anette Ruas corroborava com estruturas culturais-históricas de perpetuação da tradição como *status quo*, entre as quais posso citar: a essencialização dos papéis de gênero, a manutenção da ética religiosa católica e o privilégio do familismo nas relações de transmissão de capitais.

A análise incorporada da lógica subjacente à transmissão do saber-fazer doceiro é importante na medida em que permite compreender de que modo a abertura desse sistema prático não é tão observável quanto possam querer os entusiastas da atividade econômica que vem se constituindo ao redor da doceria. É fato que a atividade, costumeiramente associada à herança genealógica transmitida entre mulheres aristocráticas na crônica social da cidade de Pelotas tenha passado a fazer parte de um domínio maior, público e relativamente impessoal. Os dados coletados nesta pesquisa indicam, contudo, que isso tem acontecido mediante certa resistência – incorporada e pré-reflexiva – numa busca de alternativas para perpetuar a prática, com as motivações e princípios originais, através de atualizações contemporâneas. Assim, a prática doceira – como reificação da comunidade de praticantes, presente e ancestral – busca elaborar os próprios meios para que não se perca ou deixe de ser associada às características culturais de seu contexto original de produção e reprodução.

Neste capítulo, buscarei evidenciar como a transmissão do saber-fazer incorporado através da prática da doceria é menos uma decisão estratégica ou política consciente do que uma expressão de significados cujos sentidos estão ancorados nas experiências corporais dos praticantes. Para isso, divido-o em três partes. A primeira parte (4.1 *Eixos de Experiência do saber-Fazer*) pretende evidenciar como o processo de transmissão do saber-fazer doceiro está sujeito a uma intencionalidade incorporada, refratária à lógica racional funcionalista. Nela, exploro os eixos de experiência do saber-fazer (individual e dialógico), para esclarecer como as instruções expressivas (SENNETT, 2009), da mestre-doceira são mais eficientes que a impessoalidade de um treinamento para a transmissão do conhecimento prático. Busco, ainda, problematizar como a escolha dos aprendizes por parte da mestre doceira é uma ação intencional incorporada. A segunda parte (4.2 *Características dos Corpos-Pessoa*) se volta ao esclarecimento da relação entre as características corporais e incorporadas que assinalam o possível pertencimento de certas pessoas à comunidade de praticantes da doceria pelotense. Assim, escrutino algumas características dos corpos-pessoa daquelas e daqueles que compartilhavam o trabalho na fábrica de doces, relacionando-as com o contexto sócio-histórico e cultural da prática doceira, em sua origem e em suas transformações. A terceira parte (4.3 *Experiência Vivencial*) conclui o capítulo esclarecendo como o processo de transmissão do saber-fazer doceiro reproduz a desigual divisão de poder na sociedade e inflige à maioria das funcionárias a condição operária, da qual dificilmente terão oportunidade de escapar, enquanto oportuniza a uma funcionária e a dois funcionários atingirem o grau de maestria que lhes permitiria, virtualmente, empreender na doceria.

#### 4.1 EIXOS DE EXPERIÊNCIA DO SABER-FAZER

Segundo Joan e Arthur Kleinmann (1991), em termos teóricos, a *experiência* pode ser pensada como o meio intersubjetivo das transações sociais em contextos específicos. Na obra de Bourdieu (1996), essa experiência pode ser entendida como a matriz social na qual o *habitus* é estruturado e onde estados mentais / corporais são compartilhados, estruturando por sua vez as interações sociais. Em termos práticos, o meio intersubjetivo da experiência pode ser definido por tudo aquilo que é vital para os grupos e pessoas que investem no jogo de determinado *habitus* como *ilusio*. É provável que as condições de preservação da vida, da ordem econômica e da distribuição de poder sejam os fatores a definirem as transações sociais na maioria das situações, para a maioria dos grupos e das pessoas. Mas, conforme a dinâmica do cotidiano em contextos particulares, é provável que a experiência esteja condicionada a elaborações culturais, a particularidades históricas, a idiossincrasias pessoais e a especificidades que vão de encontro àqueles interesses hegemônicos. Os dados de campo que apresento nesta seção demonstram, por exemplo, que muito embora o saber-fazer da doceria seja fruto de práticas e conhecimentos aparentemente simples, não se deve supor que todas as pessoas envolvidas com a produção na fábrica de doces *soubessem o que estavam fazendo*. Essa falta de domínio cognitivo sobre a atividade – embora não representasse, propriamente, a falta de domínio prático – trazia consequências diretas sobre a autonomia das pessoas, tomadas uma a uma, e sobre a produtividade do grupo em geral. Apesar disso, a transmissão integral desse saber-fazer estava restrita apenas a algumas pessoas inseridas em contextos específicos de relações.

A pedagogia do saber-fazer doceiro não visa somente a transmitir uma técnica: ela tem também por função constituir de maneira prática as expectativas incorporadas que irão facilitar a ascensão da pessoa aprendiz à condição de mestre na doceria. Para encontrar e conservar o seu lugar na fábrica de doces, é preciso que o novato esteja predisposto corporalmente a explorar os pressupostos físicos e culturais da prática doceira na imetaticidade de um meio cultural. Além disso, é preciso que essa predisposição seja identificada pela mestre doceira, guiada pelo senso do *habitus* estruturado em anos acumulados de vivências culturais práticas, e que seja colocada em operação, de maneira empírica, por meio de ajustes sucessivos, com a combinação das exortações e das reprimendas necessárias, com a finalidade de “fazer entrar o esquema prático no esquema corporal do aprendiz” (WACQUANT, 2002, p. 125) da doceria. Tudo acontece como se as instruções da mestre doceira só tivessem por função facilitar e reforçar o efeito próprio da

manipulação do corpo, mas as observações de campo levam a crer que o resultado da incorporação do saber-fazer *individualmente* difere muito do resultado da incorporação do saber-fazer na *relação dialógica* com a mestre doceira. As duas situações não são excludentes e é fato que a pessoa aprendiz deve, provavelmente, experimentar ambas para alcançar a maestria. Mas é preciso focar a relação mestre-aprendiz como elo mais importante nessa cadeia de experiência e reconhecer que as pessoas que não foram alvo de um interesse íntimo na relação dialógica com a mestre doceira experimentam uma incorporação diferente desse saber-fazer que não resulta na condição de maestria, mas na condição operária.

Temos então que essa forma particular de saber prático e coletivo pressupõe atenção a certas minúcias conceituais. A primeira é, justamente, a atenção ao sentido de coletivo que lhe serve como referência cultural. Muito embora a experiência da relação com o grupo de funcionárias e funcionários da fábrica de doces possa contribuir para o processo de incorporação do saber-fazer que resulta na maestria, ela não é uma etapa tão fundamental quanto é a relação dialógica com a mestre doceira. Isso porque esta última busca reconstituir a relação com um coletivo anterior, ou seja, aquele propriamente relacionado ao *habitus* do qual o saber-fazer da doceria tradicional é produto. A segunda minúcia conceitual é que o sentido que emerge das práticas individuais varia também conforme a ocorrência ou não daquela relação dialógica. A praticante ou o praticante individual podem alcançar *habilidade* ou *perícia técnica*, a depender da maneira como sua posição no campo condicionar experiências corporais e incorporadas diferentes. A distinção entre essas duas formas de domínio prático está relacionada ao modo como as pessoas incorporam a prática, seja como *embodiment* (CSORDAS, 2008) ou como técnica do corpo (MAUSS, 2003). Ambas constituem o resultado da vivência corporal das práticas, com a diferença de ser a primeira um engajamento existencial e fenomenológico do corpo na cultura e a segunda um engajamento comportamental. No âmbito das formulações teóricas e da análise desenvolvidas nesta tese, as duas formas de domínio prático se relacionam com dois papéis organizacionais distintos: o papel de operária e o papel de aprendiz. A desinência dos termos indica a clivagem de gênero que, em paralelo com outras características, tem valor de sintoma ou marca corporal e incorporada da aproximação que esses dois grupos de pessoas mantêm em relação ao *habitus* doceiro.

#### 4.1.1 Experiência Individual

No cenário em que a doceria artesanal vinculada ao *habitus* da aristocracia luso-brasileira tornou-se um empreendimento comercial independente das condições originais de transmissão do saber-fazer que lhe é característico, o *treinamento* de mão de obra especializada passou a ser um problema. Na fábrica onde a pesquisa teve lugar, a alta rotatividade de funcionárias e funcionários é consoante com queixas da mestre doceira, D. Anette Ruas, sobre as dificuldades de encontrar pessoas “esforçadas e interessadas”, segundo a fala da própria, para aprender os processos de produção dos doces pelotenses. Durante o período de permanência em campo, foi possível notar, contudo, divergências entre a visão da mestre doceira a respeito da vontade de aprender e dedicação ao trabalho de seus funcionários e, mais especificamente, de suas funcionárias, o que chamou minha atenção desde os primeiros dias da vivência etnográfica. O “esforço e o interesse” em aprender, proclamados pela mestre doceira como deficiências na maioria delas, estavam presentes no discurso de quase todas quando perguntadas em entrevista “quais seriam as características fundamentais para aprender e fazer bem os doces produzidos na fábrica”. As experiências de campo no dia a dia compartilhado com as funcionárias também revelavam diferentes situações em que a vontade de aprender era demonstrada sob a forma de satisfação diante do sucesso na realização de alguma tarefa nova, ou do prazer que a maioria delas dizia sentir ao ver “uma caixa cheia de doces bonitos e bem feitos”. Os frequentes comentários a respeito da habilidade com que a mestre doceira desempenhava todas as atividades da fábrica também eram motivo de admiração e muitas vezes foi possível ouvir alguma funcionária dizer que gostaria de “algum dia conseguir desempenhar sua função tão bem como a mestre doceira o fazia”.

Eu mesma entrara em campo com o objetivo de desvendar os processos de incorporação da habilidade artesanal – o que, na condição da pesquisa participante, implicava o aprendizado de pelo menos alguma parte do amplo conjunto de conhecimentos que estão por trás desse saber-fazer específico. Se eu não conseguisse avaliar “o esforço e o interesse” vivenciados pelas colegas de trabalho para confirmar a opinião da mestre doceira a esse respeito, poderia ao menos assegurar que havia, da minha parte, esforço e interesse em compreender as características inerentes ao saber-fazer doceiro. Na primeira fase da experiência etnográfica, eu estivera acompanhando de perto as ações de D. Anette, para tentar descobrir os componentes perceptíveis do saber-fazer prático e os seus modos possíveis de transmissão. Ao longo deste período, posso considerar que recebi frequentemente a

assistência da mestre doceira e fui submetida ao mesmo treinamento dispensado à maioria das novatas e dos novatos no trabalho na fábrica. Mesmo assim, percebi que as etapas da produção que se apresentavam como obstáculos para a aprendizagem do processo completo de feitio de uma receita eram expostas por ela de um modo sempre oblíquo e esquivo, através de demonstrações rápidas demais para serem plenamente aprendidas, ou de descrições demasiadamente lacônicas.

Por se tratar de uma forma de conhecimento tácito, as demonstrações da mestre doceira davam-se pela execução da tarefa uma ou duas vezes e pela produção de modelos que serviriam de guia para mim e para as demais funcionárias recém-admitidas, como foi possível observar. Por exemplo, um molde do formato certo do camafeu era produzido todas as manhãs por D. Anette, que posicionava o “doce prototípico” diante das bandejas de massa que eu devia enrolar ao longo de todo o dia. O método indicava que as orientações da mestre doceira seriam suficientes para que eu elaborasse minhas próprias maneiras de fazer, contanto que atendessem às especificações contidas na demonstração inicial e que o resultado do meu trabalho se assemelhasse ao objeto de imitação. Nesse ponto, eu podia supor que a incorporação da habilidade dava-se através de descobertas perceptivas que envolviam a experimentação das matérias primas e do contato com o modelo. Foi assim que aprendi por minha própria conta (embora me apoiando nas instruções iniciais da mestre doceira ou de uma colega ou um colega mais experiente) a saber qual é a consistência perfeita da massa de ovos quando atinge o ponto durante o cozimento, ou assimilar o cheiro que invade o ambiente quando os biscoitos dos bem casados estão prontos para serem retirados do forno.

Ao longo da estada em campo, percebi que a maioria das funcionárias especializava-se na produção de apenas um ou dois doces e que muitas delas apresentavam dificuldade em descrever os processos necessários para a elaboração das receitas que não estavam sob sua responsabilidade. Algumas tinham limitação até mesmo em descrever completamente o processo de feitio dos doces que produziam. Quando eu pedia para que ditassem a receita dos doces de que se encarregavam, a reação comum à maioria delas era tentar enumerar os ingredientes e calcular as quantidades, a partir da noção imprecisa que tinham. “Na massa de ovos vão ovos”, respondeu-me certa vez Aline, a responsável por rechear os bem-casados, explorando a obviedade da minha pergunta ao mesmo tempo em que se esquivava da resposta precisa. “Eu sei fazer camafeu com leite condensado, e aí sei que vão umas quatro gemas de ovos, duas xícaras de nozes, mas aqui se faz de outro jeito, numa quantidade bem maior que eu não tenho referência”, confessou-me em outra ocasião Fabiane, a ajudante dos fios de ovos, que tantas vezes foi vista colaborando com as colegas encarregadas de enrolar ou glaçar

aqueles doces. Quando eu solicitava que as funcionárias descrevessem o passo-a-passo da execução das receitas na prática, percebia como elas podiam apenas articular, de maneira imprecisa, a relação entre as atividades constitutivas do seu cotidiano de trabalho e o feitiço integral do doce. Por exemplo, Pâmela, ajudante dos chocolates, descrevia a confecção dos bombons da seguinte maneira: “o processo de fazer os bombons começa na Adriana [responsável por enrolar as massas de leite condensado]; quer dizer, antes da Adriana, a massa tem que estar pronta e aí vem lá de trás [dos fundos]. Então, a massa chega aqui já pronta, na verdade, e nós só enrolamos, colocamos o recheio quando tem e passamos no chocolate” (Entrevista com Pâmela em 22 de junho de 2011).

A princípio, imaginei que essa limitação pudesse ser consequência do obstáculo cognitivo que se coloca entre a prática e a linguagem e dificulta a plena descrição verbal daquilo que se faz. Com o passar do tempo, percebi que eu mesma não era capaz de descrever todas as etapas do processo de feitiço dos camafeus, que estiveram sob minha responsabilidade durante três meses. Isso porque as bandejas de massa de nozes chegavam “prontas” à minha bancada, cabendo a mim a incumbência de enrolar e confeitá-los, apenas. Muitas vezes, vi os ingredientes serem separados e a massa ser cozida. Mas durante o período do *treinamento* na função que passei a ocupar quando, enfim, legitimada na condição de funcionária, não fui orientada a me envolver nos processos que aconteciam antes que a massa chegasse às minhas mãos. A maneira como a divisão do trabalho se impunha sobre as atividades da doceria fazia com que certas etapas da produção fossem inteiramente alheias ao conhecimento e à percepção da maioria das funcionárias, o mesmo acontecendo comigo.

Nessa fase, eu pude perceber também que as funcionárias que ingressavam na fábrica eram admitidas para desempenhar alguma função específica, frequentemente relacionada à produção de um tipo de doce – o que atendia à divisão taylorista do trabalho na doceria. Praticamente todas as funcionárias desempenhavam funções bastante delimitadas e, justamente por isso, não se preocupavam em “aprender” nada muito além das especificações do seu trabalho, visto que isso poderia implicar exercer a função de outra colega. Como já foi dito, as funcionárias demonstravam muito respeito aos limites entre funções, o que era expresso, por exemplo, pela posse que acreditavam ter sobre o espaço físico da fábrica que correspondia ao espaço destinado aos doces que elas produziam. Havia, portanto, uma apropriação territorial do espaço físico em razão do *layout* concebido para os fluxos e para o processo de produção – o que dificultava a livre circulação e, conseqüentemente, a livre experimentação do espaço da fábrica e dos utensílios e matérias-primas que o preenchiam. O sistema de trabalho em duplas se colocava como outro obstáculo para a aprendizagem dos

processos de produção na fábrica de doces. Isso porque cada principal de uma função era levada a reconhecer como aprendiz apenas sua ajudante direta. Mitigar o potencial instrutivo de ações e orientações orais para as funcionárias e funcionários que não estivessem diretamente envolvidos com a função era uma das estratégias adotadas pelas principais para valorizar o próprio trabalho. “Quem sabe não ensina” era a política implícita que vigorava na fábrica, dificultando em muito o processo de transmissão do saber-fazer prático da doceria.

Sendo assim, nenhuma receita era integralmente transmitida pela mestre doceira ou por qualquer outro colega detentor desse saber específico. Também não havia na fábrica nenhum tipo de manual ou livro contendo informações sobre a composição de cada doce, tampouco instruções práticas sobre como os quitutes deveriam ser feitos. Quando a mestre doceira era indagada sobre essas questões, limitava-se a demonstrar como ela mesma fazia, eximindo-se de formular frases completas e recorrendo sempre à sensibilidade de seus interlocutores para se fazer entender. Talvez isso explique o porquê de D. Anette não se deixar filmar quando da elaboração das receitas, muito embora sua justificativa para tanto fosse a vergonha diante da câmera.

Desse modo, o componente indizível que, na opinião do senso comum, qualifica o saber-fazer culinário como um dom, era reforçado pela própria mestre doceira – o que contribuía para transformar sua habilidade em algo excepcional. Para a maioria das funcionárias, a habilidade da mestre doceira parecia inatingível não apenas por causa dessas demonstrações silenciosas de plena destreza, mas também – e principalmente – porque esse domínio se manifestava na execução de várias atividades diferentes. Muito embora cada funcionária principal pudesse desempenhar sua função provavelmente melhor do que D. Anette, nenhuma delas conseguia ser tão polivalente. A consciência dessa incorrigível diferença de habilidade retroalimentava o ciclo vicioso do problema da transmissão de conhecimento na fábrica de doces: afinal, as funcionárias que se mostravam “esforçadas e interessadas”, a princípio, iam aos poucos perdendo a motivação para engajarem-se ativamente com o seu trabalho quando adquiriam a consciência da própria incapacidade de alcançar a maestria.

No contexto da fábrica de doces, havia uma clara incompatibilidade entre expectativas e realizações no tocante aos processos de transmissão e incorporação do conhecimento. Por um lado, a mestre doceira responsabilizava suas funcionárias por não manifestarem as características necessárias para o aprendizado do saber-fazer doceiro. Por outro lado, era evidente que a pedagogia adotada para a instrução da maioria delas não atacava o cerne da situação de despreparo que lhes era comum. De acordo com Sennett (2009), o princípio de

demonstrar em vez de dizer ocorre na prática quando o mestre demonstra em atos e procedimentos acertados e sua demonstração serve como principal fonte de orientação. “Frequentemente”, diz o autor (SENNETT, 2009, p. 203), “se espera que o aprendiz absorva a lição do mestre por osmose”, como se a habilidade excepcional fosse acessível através da mímica. Mas qualquer pessoa, que já tenha tentado imitar os gestos de um prático experiente, sabe que os movimentos bem coordenados, que parecem espontâneos à primeira vista, ocultam os erros e imprecisões que fizeram parte do processo de incorporação desta habilidade. É por isso que “o aprendizado através da demonstração joga a responsabilidade nos ombros do aprendiz” (*idem*) e contribui para conservar os segredos da prática e a desigualdade dos talentos.

Dormer (1994) salienta, ainda, que aprender uma técnica não é o mesmo que ser um prático habilidoso ou um mestre, visto que se tornar um *expert* num domínio do conhecimento sobre artesanato significa *viver* a habilidade. Isso torna o aprendizado das práticas artesanais ainda mais difícil porque aceitar a própria imperícia é um processo longo e cansativo. Depois de transmitidas as técnicas e desempenhadas as práticas, dificilmente será possível entender o que está errado, senão por meio das vivências repetidas de erros e acertos. Assim, “o aprendizado de uma habilidade não é uma atividade mecânica, mas um processo emocional, intelectual e físico” (DORMER, 1994, p. 40), que exige dedicação. Outro problema grave é que “as aparências enganam”, e atividades rotineiras parecerão mecânicas quando realizadas pelo prático habilidoso, mas extremamente acidentais para o aprendiz. É preciso disciplinar o corpo para a execução das práticas: treinar os sentidos para perceber as sutilezas, as inflexões mais singulares do ambiente, o gesto mais rápido do mestre.

A questão da experiência individual do saber-fazer doceiro enquanto *habilidade* é a pedra de toque para analisar a questão da transmissão dessa forma de conhecimento como fruto de uma intencionalidade incorporada. Como esclarece Sennett (2009, p. 309), “as habilidades inatas em que se baseia a perícia artesanal não são excepcionais; são partilhadas pela ampla maioria dos seres humanos em grau mais ou menos equivalente”. Sendo assim, seria de se esperar que as práticas culinárias que estão por trás do saber-fazer doceiro fossem habilidades abundantes e acessíveis, compartilhadas através da cultura, principalmente entre as mulheres, o grupo social sobre o qual a socialização através das práticas domésticas se dá de maneira mais acentuada. Tal entendimento contribuiria para desmistificar o domínio prático da mestre doceira como um dom excepcional, e induziria à ideia de que qualquer funcionária “esforçada e interessada” seria capaz de esmerar-se no desempenho de uma atividade até o ponto em que a atingisse o grau de domínio vivencial a que se pode chamar de

*habilidade*. O que desmente essa última conclusão, todavia, é o fato de que as práticas desenvolvidas num contexto cultural empobrecido (como é a fábrica de doces em comparação com a cozinha das casas aristocráticas, onde a doceria pelotense se fixou) podem ser desempenhadas de forma errante e desconexa, convertendo-se assim em perícia técnica, em destreza mecânica, e não propriamente em *habilidade*.

Conforme a definição que adoto, baseada em Ingold (2000, p. 352), para compreender a natureza da habilidade, é preciso concebê-la para além de uma técnica do corpo. Na verdade, é preciso mover-se em direção oposta e restaurar o organismo humano no contexto original das atividades de engajamento com o seu entorno. Isso porque, segundo o autor, a habilidade “não é uma propriedade do corpo humano individual como uma entidade biofísica, uma coisa-em-si, mas da totalidade do campo de relações constituído pela presença do organismo-pessoa, indissolúvelmente, corpo e mente, num ambiente ricamente estruturado” (INGOLD, 2000, p. 353, tradução minha). A prática habilidosa não é apenas a aplicação de força mecânica, mas requer qualidades de cuidado e julgamento, que vão além da destreza (INGOLD, 2000). Contrapondo-se à perspectiva clássica de Mauss (2003) para o estudo do corpo que aprende, Ingold (2000, p. 352, tradução minha) considera que “a redução do técnico ao mecânico é a consequência inevitável do isolamento do corpo como objeto natural ou físico, em relação à agência (desincorporada) que o coloca em funcionamento e em relação ao ambiente no qual ele funciona”. Sob a influência contemporânea do paradigma da corporeidade (*embodiment*), Ingold (2000) identifica a ausência do potencial sensorial do corpo nas formulações de Mauss (2003), e propõe uma nova abordagem para a habilidade, que leve em conta não apenas o corpo funcional, técnico e mecânico, mas o corpo cognoscente.

Torna-se ainda mais importante diferenciar habilidade de perícia técnica no contexto pesquisado porque, como frisei desde o início desta seção, a instrução das novas funcionárias deveria se dar através da prescrição formal de um *treinamento*. Este correspondia ao ideal de socialização institucional na fábrica de doces, muito embora a insatisfação da mestre doceira com o desempenho de suas funcionárias me fizesse compreender que o método de adestramento físico e sistemático não era tão bem sucedido quanto se poderia esperar. O treinamento era a resposta racional da organização, personificada por D. Anette Ruas, mas, sobretudo, por seus filhos, Cristiane e Michel, para a necessidade de ampliar a produção e tornar os processos de trabalho mais ágeis e eficientes. Afinal, quando o crescimento repentino da demanda caseira transformou a cozinha doméstica em uma fábrica de doces, a mestre se viu diante da necessidade de atribuir à prática doceira certa tendência à reprodução

sistêmica da organização capitalista que então se consolidava. Para que a empresa continuasse crescendo, era forçoso reduzir os processos de transmissão do saber-fazer doceiro a uma técnica relativamente independente da habilidade, visto que o *tornar-se habilidoso* é resultado de um longo período de engajamento perceptivo-cognitivo com o objeto dessa prática. Sendo assim, o aprendizado das novas funcionárias e dos novos funcionários deveria se tornar mais formal e menos afetivo; mais controlado e menos aberto à experimentação criativa; mais metódico e menos acidental; mais ágil (tanto na velocidade quanto na destreza) e menos vivenciado. Tal movimento, que se deu no sentido do abandono das práticas tradicionais de transmissão do saber-fazer em favor do treinamento, é em tudo condizente com a burocratização que caracteriza o processo de mudança cultural, desde a cozinha doméstica até a fábrica de doces.

Convém pontuar que a ênfase no treinamento, observável no campo de pesquisa, aprofunda suas raízes até a organização burocrática da economia e da sociedade: terreno onde predomina a razão racionalista. Nesse substrato, razão e técnica se equivalem, posto que “a técnica é a mais perfeita expressão da razão e a razão é a técnica do comportamento e da ação” (TRAGTENBERG, 2006, p. 143). Tal é o sentido dessa equivalência que a eficiência dos meios se sobrepõe à legitimidade dos fins e o juízo de valor que poderia resultar daí é deslegitimado em nome de uma autoridade científica. A racionalização técnica se transforma, então, na postura mais ajustada à modernidade, em detrimento da esfera dos valores e das significações humanas (TRAGTENBERG, 2006). Por isso, a era moderna costuma ser considerada uma economia da capacitação ou, mais precisamente, das práticas de treinamento (SENNETT, 2009). No ideal da racionalização técnica, sobressai a ânsia pelo controle, que encontra sua máxima expressão no método científico para trabalho, realizado por Taylor (1995) no século XIX e ainda influente na Administração contemporânea.

A análise científica do trabalho é oriunda “da aplicação de um esquema *empírico como método* onde o conhecimento surge da evidência sensível e *não* da abstração” (TRAGTENBERG, 2006, p. 88, grifos no original). Tal método baseia-se em dados singulares observáveis, restringindo o conhecimento à concretude de objetos e eventos ajustados aos fins racionalmente estabelecidos para a atividade organizacional. Taylor (1995) distinguiu dois princípios de atitudes corporais distintas em relação ao trabalho: os métodos empíricos e os métodos científicos. Os métodos empíricos caracterizavam um modo de aprendizagem prático baseado na livre experimentação do espaço, dos materiais, dos instrumentos de trabalho e na observação dos companheiros vizinhos. Como resultado dos métodos empíricos haveria, segundo Taylor (1995, p. 33), “diferentes maneiras em uso para

fazer a mesma coisa; talvez quarenta, cinquenta ou cem modos de realizar as tarefas em cada ofício”. O pressuposto fundamental dos métodos científicos é que, entre essas diversas maneiras de se realizar cada operação de trabalho, existiria sempre uma mais eficiente, que poderia ser identificada pelo estudo minucioso das atividades e implementado através da divisão do trabalho entre “a gerência” e “os trabalhadores”. Esses métodos seriam de tal modo vastos e complicados que os trabalhadores não poderiam dominá-los por sua própria conta e necessitariam de “atividades preparatórias da direção” para habilitá-los ao desempenho de suas funções (TAYLOR, 1995, p. 34), ainda que estas consistissem em atividades aparentemente simples como “assentar tijolos” (*ibid*, p. 67), ou “carregar lingotes de ferro” (*ibid*, p. 42).

Outro preceito da Administração Científica formulada por Taylor (1995, p. 41) é a existência na direção de alguém cuja especialidade é “planejar, verificar que o trabalho pode ser feito melhor e mais economicamente mediante divisão do trabalho”. Na fábrica de doces, a direção era encargo do filho e da filha de D. Anette Ruas. Michel era graduado em Administração de Empresas e conhecia as teorias administrativas justificadoras do método de socialização e aprendizagem por treinamento. Cristiane estava à frente da empresa na condição de administradora e acreditava – mais do que a própria mestre doceira – na possibilidade de uma sistemática para perpetuar e expandir o negócio familiar. Os dois compreendiam racionalmente os valores que são necessários para a reprodução contínua da atividade doceira – o que envolve a empresarização da atividade, a ênfase na gestão e na profissionalização das práticas envolvidas na produção – ainda que não tivessem esclarecidos os métodos para dissecar as práticas em pequenas atividades e transferir tal conhecimento técnico para as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces. A respeito disso, vale mencionar que minha entrada nesse espaço organizacional foi franqueada por Cristiane principalmente porque a administradora esperava que minha pesquisa pudesse oferecer alternativas para o problema específico do treinamento de mão-de-obra. Isso em razão de minha proposta inicial de estudo ter como um dos objetivos específicos o de “descrever e analisar como a maestria é transmitida na relação entre mestre e aprendiz”, o que ia ao encontro das expectativas de Cristiane.

A questão do treinamento na fábrica de doces esbarrava, porém, em uma evidência identificada por Taylor (1995), enquanto desenvolvia os primeiros estudos de tempo nas oficinas da *Midvale Steel Company*. Conforme seu próprio relato experiencial, “na elaboração desse sistema, compreendi que o maior obstáculo à cooperação harmônica entre o trabalhador e a direção residia na ignorância da administração a respeito daquilo em que

realmente consiste um dia de serviço do trabalhador” (TAYLOR, 1995, p. 49-50). A trajetória da doceria Anette Ruas enquanto empreendimento comercial tem como peculiaridade o fato da mestre doceira ter permanecido na fábrica, ao lado de suas funcionárias e de seus funcionários, e deixado a administração a cargo de seus familiares, principalmente dos filhos. D. Anette comparava-se a outras empresárias do setor doceiro de Pelotas e esperava um dia poder “fazer o que elas fazem, de deixar a fábrica na mão dos funcionários e só chegar para supervisionar tudo” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011). Mas o que a diferenciava das colegas do ramo era o fato de que ela própria não optara por se posicionar enquanto gestora, mas sim por manter seu trabalho vinculado às atividades práticas do cotidiano da produção, assim como sua identidade profissional atrelada ao ideal da maestria no fazer doceiro. Cristiane e Michel, por seu turno, pensavam nas atividades da doceria com o afastamento de quem não estava envolvido diretamente com a produção. A bem dizer, a filha e o filho da mestre doceira não dominavam o saber-fazer doceiro em sua integralidade e, embora detivessem o domínio técnico de alguns procedimentos, não eram reconhecidos – pela mestre doceira ou por funcionárias e funcionários da fábrica – como praticantes habilidosos da doceria pelotense.

A partir dessa constatação, identifico a existência de duas posições distintas e, em certa medida, antagônicas para a transmissão do saber-fazer doceiro sob a forma de um treinamento. De um lado, coloca-se a administração da fábrica, na figura de Cristiane e Michel, interessados em sistematizar os processos constitutivos da prática doceira para otimizar a produção e facilitar a socialização das novatas e dos novatos. De outro, está a pessoa que incorpora essa prática e o saber-fazer que lhe é inerente, D. Anette Ruas, a qual concorda racionalmente com a proposta de profissionalizar a doceria, mas percebe, na prática, que existem obstáculos para sua implementação. O mais evidente deles é que as pessoas encarregadas dessa sistemática – seus filhos – não experimentaram os requisitos da habilidade e não sabiam do que se constituía o desempenho excelente. Consequentemente, não estavam aptos a treinar as funcionárias e os funcionários da fábrica, nem sabiam o que esperar deles em termos de produtividade e qualidade no trabalho. D. Anette percebia a *inabilidade* dos filhos como um problema, conforme expresso no trecho de entrevista transcrito a seguir:

Eu acho que a Cristiane e o Michel é que deveriam saber disso aí e fazerem reuniões com eles [os funcionários] para fazer esses treinamentos, porque a gente sabe, a gente percebe que falta dar aulas, fazer reuniões e ensinar pra eles [os funcionários]. Isso é o que seria a parte do Michel e da Cristiane, só que eles não

sabem fazer e é isso que fica difícil para mim. Porque como é que eu que estou aqui dentro fazendo tudo vou conseguir? Eu acho também que nós poderíamos pensar em dar cursos porque até esses dias o Leandro [funcionário] estava me pedindo que para ele aprender mais seria bom fazer um curso, porque nem tudo a gente sabe e nem tudo a gente pode ensinar. Certo é que se a gente quer crescer, se a gente quer se profissionalizar, tinha que ter alguém aqui pra pesquisar, para saber o que está acontecendo no mercado e para dar esses tipos de treinamento que estão faltando. Porque a maioria deles [os funcionários] a gente vê que não sabe (Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011).

Sob essas condições, D. Anette seria a pessoa mais indicada para desenvolver e operacionalizar uma sistemática formal de treinamento, mas a mestre doceira reconhecia sua própria incapacidade para transmitir, de maneira técnica e simplificada, o saber-fazer incorporado por ela. Isso está evidente na seguinte passagem da mesma entrevista: “eu não sei bem qual é o problema e acho que talvez até seja a minha falta de passar aquilo ali pra eles e de fazer um ensinamento diferente do que seja aquilo pra eles, mas na minha corrida do dia-a-dia, talvez eu não tenha tempo e não queira parar pra ensinar, ou talvez não saiba como mesmo” (Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011). A fala deixa transparecer dados relevantes para a análise em questão. Primeiro, porque muito embora a mestre doceira alegasse “não saber bem qual era o problema” com o treinamento do pessoal, ela tinha consciência da própria falta de atenção no trato com a maioria das funcionárias e dos funcionários da fábrica (a quem se reportava, de modo genérico, como *eles*). Depois, porque D. Anette reconhecia, em alguma medida, que essas pessoas deveriam receber algum tipo especial de instrução, “um ensinamento diferente” que revelasse “o que [seria] aquilo para eles” – o que possivelmente divergia do ideal de treinamento pretendido por ela e, principalmente, por seus filhos. Finalmente, mas não menos importante, porque a mestre doceira admite que “talvez não queira” ensinar o que sabe para a maioria das pessoas que compartilham com ela do trabalho na fábrica, ou que “talvez não saiba como” fazer isso, ainda que – racionalmente – esteja disposta a tanto.

Afinal de contas, a transmissão desse conhecimento prático é condição fundamental para o crescimento e a permanência do empreendimento, que por enquanto, se mantém fortemente dependente do trabalho intensivo de D. Anette Ruas. “Eu me apavoro quando tenho que sair daqui, porque eu sei que quanto eu chegar, as coisas não vão estar do jeito certo, não vão estar funcionando direito” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011), é o que diz a mestre doceira, ciente da necessidade que os funcionários e, principalmente, as funcionárias têm de tê-la por perto. Para além da supervisão técnica, a equipe parece depender do contato afetivo com a mestre doceira e algumas dessas pessoas – especialmente as mais jovens ou as recém admitidas – dão claras demonstrações de

imaturidade quando estão cercados pela presença de D. Anette Ruas. Notei diferenças significativas de comportamento de algumas funcionárias e funcionários quando a mestre doceira estava por perto, quando demonstravam dificuldade em operações que normalmente realizavam com sucesso, apenas para monopolizar os cuidados de D. Anette por alguns momentos. Tal comportamento regressivo era frequentemente acionado como estratégia para chamar atenção da mestre doceira ou em represália à atenção especial que alguém estivesse recebendo. Os trechos de diário de campo ilustram o que estou dizendo:

D. Anette se ausentou por todo o período da manhã e eu me surpreendi ao ver as funcionárias obedecendo a uma rotina normal, ignorando a ausência da chefe. É certo que todas elas tenham perguntado “onde está D. Anette” ao entrar na fábrica e perceber a vacância do seu posto, mas é certo também que tenham feito o que deveriam fazer sem que houvesse ninguém lhes dando qualquer orientação. Vi todas elas se dirigirem à bancada da finalização para conferir os papéis de pedidos; vi todas elas cumprirem com as atividades sob seu encargo sem dificuldades e sobressaltos; vi demonstrações de habilidade que não se repetiram em outras ocasiões. Mas, à tarde, quando D. Anette retornou à fábrica, a situação se transformou por completo. Todas pareciam demandar a atenção da mestre doceira, querendo lhe mostrar “que linda a bandeja de beijos que eu fiz hoje, sozinha” ou perguntar “se estavam certos os bem casados”, “se estavam bonitas as trouxas de nozes”, “se o ponto da massa de ovos tinha ficado bom”. Todas queriam a aprovação da mestre doceira e buscavam ganhar um elogio que quase nunca saía de sua boca (Diário de campo, 12 de abril de 2011).

Há dias Rosi demonstrava ressentimentos contra a companheira de bancada, Maria Belém, que estava recebendo cuidados diferenciados por parte de D. Anette. “Não é justo que ela dê mais atenção a uma pessoa que já sabe fazer e que não explique nada para quem precisa aprender”, foi a frase que a funcionária repetiu diversas vezes durante a última semana. E enquanto ela se queixava da falta de atenção, parecia descuidar-se deliberadamente do seu trabalho. Notei que a aparência dos bem casados e camafeus que saíam da sua bancada, estava mais grosseira e mal acabada do que nas suas primeiras semanas de trabalho e que quando um doce não saía certo, ela apenas dava de ombros. Rosi apresentava uma atitude desleixada e parecia estar provocando situações sórdidas para receber qualquer assistência especial, nem que fosse para obrigar a mestre doceira a passar-lhe uma descompostura e ensinar-lhe novamente o que já sabia. Certo é que minha colega só voltou a demonstrar motivação pelo trabalho no dia em que D. Anette parou em sua bancada para amavelmente corrigir-lhe no que estava errando e – mais do que isso – para perguntar como andava sua filha pequena, e a situação com o ex-marido, e o estado de saúde do pai doente... Entendi que o comportamento de Rosi, para o bem ou para o mal, era determinado pelo afeto especial que a mestre doceria poderia lhe dedicar. Sendo assim, o trabalho bem feito era a recompensa que D. Anette obteria se dedicasse àquela funcionária o carinho de que ela precisava. (Diário de Campo, 17 de maio de 2011).

Chego à sala dos bombons e encontro Pâmela cabisbaixa. Pergunto-lhe o que houve e ela inclina a cabeça para o lado, como quem apontasse para a sala de finalização, onde estava D. Anette. Percebendo que eu não entendera, tenta articular uma frase: ‘É ela. Veio aqui e não gostou da minha pintura’. Seus olhos já estavam marejados, prestes a se debulharem em lágrimas. Pergunto-lhe novamente o que houve e ela diz: ‘quem me ensina tudo é a Adriana, a D. Anette não chega aqui para me explicar, para me mostrar, pra conversar comigo e me dizer as coisas. Mas na hora de reclamar, aí é que ela vem falar comigo’ (Diário de campo, 01 de junho de 2011).

A indiferença da mestre doceira também parecia algo calculado e intencional; talvez parte de uma estratégia de mesmo tipo – corporal e incorporada –, cujo objetivo era difícil de compreender racionalmente. Traçando analogias com meus referenciais teóricos, comparei a situação observada em campo com as notas etnográficas de Wacquant (2002) sobre as atitudes do mestre na pedagogia pugilística. Na academia de boxe, “o que poderia passar por uma falta de interesse do treinador, ou por uma carência de acompanhamento, é, de fato, a própria essência do seu método de ensino” (WACQUANT, 2002, p. 124). Guiado pelo senso prático, o mestre pugilista misturava repreensões bem dosadas e atenção silenciosa à indiferença ostensiva, para instilar no boxeador “a crença de que existe um laço causal entre os esforços exigidos dele e os resultados prematuros”, a despeito do caráter e da frequência dos conselhos que recebe. Todavia, reprisando as situações vivenciadas por mim mesma, ocorreu-me que D. Anette talvez administrasse mal a proporção de desvelo e indiferença, mostrando-se mais fria do que acolhedora no trato com as funcionárias. Por um lado, sua atitude era justificável no contexto de uma organização que buscava tornar-se profissional, abandonando os traços mais francos do que se poderia considerar *amadorismo*. Por outro lado, a falta de encorajamentos e observações fazia com que as funcionárias se sentissem preteridas, o que contribuía para diminuir sua autoestima e alimentar um vórtice descendente de descontentamentos para consigo mesmas e seu trabalho.

Já foi dito que o mais grave problema que D. Anette identificava entre a maior parte de suas funcionárias era a falta de dedicação. Esclarecendo o significado que a mestre doceira confere ao termo, com suas próprias palavras: “tem pessoas aqui que são dedicadas e têm outras que não [...] tem pessoas aqui que trabalham por que têm que trabalhar, para ganhar o pão de cada dia, e têm pessoas que põem o amor no que fazem” (Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011). Colocar o amor no que se faz era, para D. Anette, o principal segredo para o bom desempenho do trabalho na doceria, tanto que afirma que “se tivessem todos trabalhando com amor ao trabalho, da mesma maneira como eu coloco o meu amor e o meu olhar, tudo funcionava de outro jeito” (*idem*). O que possivelmente escapava à compreensão da mestre doceira era que as funcionárias pareciam desenvolver o sentimento de “amor” pelo trabalho na medida em que recebiam sua atenção, seu cuidado especial, seu afeto. As passagens de diário de campo descritas acima dão um primeiro testemunho da carência afetiva da maioria das funcionárias da fábrica; carência esta que se aprofunda e ganha outro sentido quando compreendida em perspectiva com a história de vida de algumas dessas pessoas. Eram comuns os relatos de meninas que cresceram em lares desestruturados, sem a presença do pai ou sob a indiferença da mãe, ou de mulheres que enfrentavam

problemas domésticos como conflitos com o marido ou com os filhos (sendo algumas vítimas de violência doméstica), e que viviam desamparadas, sem uma rede familiar ou comunitária de apoio.

Pela maneira como demandavam a atenção de D. Anette, muitas funcionárias pareciam projetar na mestre doceira a figura da mãe – especialmente porque ela, embora fosse uma mulher trabalhadora, permanecia fortemente ligada a esta função social. Isso acontecia pela proximidade entre a fábrica e a casa da família Ruas, que gerava certa confusão de papéis na relação de D. Anette com seus filhos dentro e fora da empresa. Mas o fato de D. Anette ter proporcionado apenas a alguns de seus funcionários uma atenção diferencial, que coincidia com a circulação deles em sua casa, na convivência com sua família, em uma espécie de “adoção” informal, agravava a situação. As funcionárias desejavam, em alguma medida, serem “adotadas” pela mestre doceira para receberem dela o afeto que talvez lhes faltasse. D. Anette, por sua vez, parecia alheia à situação da maioria delas – não tanto por indiferença, já que muitas vezes mencionou “sentir pena” e “vontade de ajudar mais” suas funcionárias – mas principalmente porque elas não eram pessoas *familiares*, conforme os preceitos incorporados da cultura de que ela própria faz parte. Em um contexto onde as relações de família e de afeto são tão importantes – seja porque se trata de uma empresa familiar, seja porque as funcionárias necessitavam desenvolver o sentido de uma família no ambiente organizacional, mas principalmente, porque a doceria é uma prática familiar, que deve ser desenvolvida e transmitida no interior de um grupo ligado por laços afetivos – entende-se por que um sistema de treinamento impessoal, burocrático e mecânico não poderia ser bem sucedido.

Se as vivências de campo dão conta do mau desempenho das funcionárias como represália à falta de atenção diferenciada e à privação de afeto, também é razoável que esse mesmo comportamento seja interpretado como uma crise motivacional diante de um trabalho mecânico e repetitivo à exaustão, no qual as funcionárias eram *corpos a serviço* dos objetivos da empresa. Numa conjuntura em que a corporeidade da maioria das funcionárias era apropriada como artefato organizacional (FLORES-PEREIRA, 2007), era natural que as pessoas mitigassem suas capacidades mais humanas, como a criatividade e o desejo de um trabalho bem feito por si mesmo (SENNETT, 2009). Era natural, e até mesmo justo, já que as funcionárias sentissem a necessidade de se pouparem em face da demanda dos esforços físicos, cuja repetição contínua ocasionava desconfortos corporais, passageiros ou crônicos, em muitas delas. Assim, Janete, que sofria de inflamação nos braços por enrolar massas de leite condensado todos os dias, por horas seguidas, confessava gostar do trabalho

“principalmente porque aqui eu não canso a cabeça” (Entrevista com Janete em 25 de julho de 2011). Relato semelhante ao de Maria, que se queixava do inchaço nas pernas no final de cada dia passado em pé, no trabalho, mas que se satisfazia com o fato de que “fazendo os doces a gente se distrai e pode ficar pensando em outras coisas enquanto está trabalhando” (Diário de campo, 6 de julho de 2011). A estratégia de dissociar “esforço mental” de “esforço corporal” trazia, eventualmente, consequências negativas para as funcionárias. Nos trechos de diário de campo transcritos a seguir trago relatos de dois acidentes de trabalho ocasionados pelo que, conforme a perspectiva êmica, era chamado de “falta de atenção” ou “distração”:

Dos fundos ouviu-se um gemido. Era Bia, que acabara de derramar a massa de ovos recém saída do fogo no dorso da mão esquerda. Corri para acudi-la. Ela se retorcia e agitava a mão no ar buscando aliviar o ardor da queimadura. Ao ver que, o doce ainda borbulhava e na panela, imaginei a profundidade da queimadura e a intensidade da dor. Passado o momento dos primeiros socorros (lavamos sua mão com água corrente e depois aplicamos a pomada para queimaduras que já está usada em meio tubo e permanece facilmente acessível no armário dos quindins), Bia confessou que se distraiu enquanto enchia a manga de confeitiro: “eu devia ter prestado mais atenção, mas é que já faço tudo no ‘piloto automático’” (Diário de campo, 17 de fevereiro de 2011).

O cheiro bom de doce assando foi se tornando acre. O inverno lá fora não nos deixava abrir as janelas e por isso todos viram a fumaça que vinha dos fundos. Todos menos Bianca, que estava à beira do fogo, mexendo o panelão de massa de camafeu com uma espátula gigantesca de alumínio. “Tá queimando”, alguém gritou. E Leandro correu para acudir. “Guria, essa massa está queimando”, disse ele enquanto empurrava Bianca para o lado, tomando-lhe a espátula das mãos e desligando o fogo. Enquanto revirava a massa para avaliar os estragos causados pelo fogo excessivo (uma crosta carbonizada já estava se formando no fundo da panela) ele perguntou à colega: “tu não viste que essa massa estava queimando?” Ao que ela respondeu, sem muita gravidade: “Não vi, estava tão distraída” (Diário de campo, 22 de junho de 2011).

Através da análise da experiência individual dos modos de transmissão do saber-fazer doceiro é possível perceber que as tentativas de desincorporação dessa prática capitulam diante de sua imanência no contexto da experiência e da cultura. É o caso específico dos sistemas de treinamento, que não funcionam na fábrica de doces pesquisada. Conforme pude notar, a transmissão do saber-fazer, com as características da habilidade condizente com a maestria, não acontece quando duas situações específicas não são observadas. A primeira, é a recriação de um sentido para a prática, em uma operação simbólica capaz de atualizar seu significado original e de fazê-la encontrar um sentido particular no universo das vivências de cada pessoa. É o que a mestre doceira exprime ao dizer que cada pessoa deveria receber um ensinamento diferente que revelasse o sentido individual dessa prática coletiva e ancestral. A segunda, é o contato afetivo da mestre com as funcionárias através de uma relação especial,

individual e familiar; fundamental para a construção da relação de “amor pelo trabalho” que D. Anette identifica em si mesma, mas não na maior parte de sua equipe. Através da análise do que classifico como “relação dialógica” no subitem a seguir, vamos nos aprofundar na descrição e fundamentação empírica dessas duas características.

#### 4.1.2 Experiência da Relação Dialógica

Durante o período da pesquisa, notei que, entre todos os funcionários da fábrica, apenas três – Maria Belém, Leandro e Du – receberam atenção diferenciada por parte da mestre doceira. De acordo com a percepção dela, eles eram “dedicados e esforçados” e, portanto, mais capazes de aprender o saber-fazer doceiro que as demais. Afinidades pessoais pareciam unir D. Anette a essas pessoas e o contato que se estabelecia entre cada uma delas, individualmente, e a mestre, demonstrava uma relação de cumplicidade e afetividade que se estendia para além do ambiente de trabalho. A elas, eram revelados não apenas os detalhes do processo de produção, através de instruções orais e de sucessivas demonstrações práticas, que podiam perdurar por meses, ou mesmo por anos, mas também memórias afetivas que contavam sobre o processo de incorporação daquele saber-fazer pela própria mestre doceira. Ela lhes contava sobre sua infância e revelava-lhes informações sobre sua “história no doce”, como ela mesma descrevia. Esse tipo de contato mais íntimo, que se dava quase sob a forma de uma revelação, era praticamente restrito a essas três pessoas. Em certas situações foi possível notar que D. Anette também contou histórias do seu passado para outras funcionárias, mas não no mesmo tom confessional expresso na conversa com aqueles que pareciam ocupar a posição de *aprendizes*. Quando isso acontecia, normalmente a mestre doceira encontrava-se no centro de uma conversa que envolvia várias funcionárias ao mesmo tempo, e as histórias ganhavam um tom humorístico, com intenção mais de divertir o grupo do que de exprimir o significado pessoal daquelas experiências.

As relações de transmissão do saber-fazer da mestre doceira para essa funcionária e esses funcionários demonstrou-se inteiramente diferente daquela experimentada por mim, ao longo do processo de aceitação em campo, e também daquela percebida entre as demais funcionárias da fábrica. Essas três pessoas não pareciam estar sendo *treinadas* para adquirir perícia técnica no desempenho das partes fracionadas da prática doceira; elas estavam recebendo um tipo especial de instrução. Disso decorre a interpretação de que elas estavam aprendendo a dominar a integralidade do processo produtivo da maior parte dos doces confeccionados na fábrica e, mais do que isso, que elas pareciam ser capazes de compreender

o valor cultural daquela produção e o significado da doceria tradicional na vida da mestre doceira. Entendo que a relação de proximidade entre D. Anette e essas pessoas contribuía para que a transmissão de conhecimentos supostamente técnicos como a execução de uma receita culinária, ganhasse um sentido incorporado, físico e afetivo, que conferia ao trabalho dessa mulher e desses homens um significado diferente daquele vivenciado pelas demais funcionárias da fábrica. Para a maioria delas, aquele acabava sendo “um trabalho como outro qualquer”, que não dependia de nenhuma característica pessoal distintiva e estava condicionado apenas por fatores contingenciais que as levaram a aceitar aquele emprego em detrimento de qualquer outro. Para os três, os conhecimentos adquiridos no contato com a mestre doceira eram fundamentais para definir o repertório de saberes de uma *profissão* que poderia lhes garantir autonomia de trabalho e independência financeira. Se essas pessoas entendiam suas práticas profissionais como parte de um ofício, assim como a mestre doceira, as funcionárias viam-se apenas como “empregadas”. Isso implicava posturas diferentes em relação ao trabalho – e justificava de certa forma a percepção da mestre doceira de que, em sua maioria, as funcionárias eram “pouco esforçadas e desinteressadas”.

“O esforço e o interesse” almejados por D. Anette para caracterizar sua equipe estavam fortemente condicionados à motivação das pessoas para com seu trabalho, combinada ao comprometimento que desenvolviam em relação à organização personificada pela mestre doceira. Citando Sennett (2009, p. 198), temos que duas diferentes atitudes podem ser referenciadas teoricamente de acordo com as duas formas de comprometimento: “numa, avaliamos se determinado ato vale a pena ou se uma pessoa merece que lhe dediquemos nosso tempo; na outra, submetemo-nos ao cumprimento de um dever, a um costume ou à necessidade de outra pessoa, independentemente da nossa vontade”. Uma enfatiza o sentido da ação e dirige-o para um objetivo ou uma pessoa, enquanto a outra denota dependência em relação às restrições sociais, como a necessidade de “trabalhar para ganhar um salário”, por exemplo. Na fábrica de doces, foi possível notar que a diferença entre as duas atitudes era causada pela relação especial com D. Anette, como se o comprometimento ganhasse uma inclinação à lealdade, ao compromisso pessoal das funcionárias e dos funcionários para com a mestre doceira, e vice-versa. Compromisso este que, em certos casos, podia ser mais baseado no afeto e, em outros, no sentido da honra.

Buscando retomar as origens da oficina artesanal como “a casa do artífice” – ou seja, da pessoa que corporifica a maestria – Sennett (2009, p. 67) descreve guilda medieval como um espaço de relações familiares-profissionais, menos permeado pela recompensa emocional do afeto do que pela possibilidade de ascensão social e distinção pública. Conforme o autor, a

transformação do local de trabalho em substituto do lar também fazia do mestre o substituto da figura parental; mas não como posição do pai ou da mãe na função de dar amor, que “em suas reviravoltas internas, em sua pura generosidade, não é o que está em questão na habilidade artesanal” (SENNETT, 2009, p. 79). A oficina era um lar mantido coeso pela honra e no interior dessa estrutura social a autoridade da pessoa mestre baseava-se na transferência de conhecimentos. O pai substituto medieval, conforme essa descrição, podia mostrar-se afetuoso com seus protegidos, mas não tinha a necessidade de amá-los. Sua obrigação era com a formação ética, com o aperfeiçoamento das habilidades e com a transmissão da capacitação no saber-fazer artesanal. Sendo assim, a relação familiar não se constituía a partir da carência de afeto, mas sim da necessidade prática e vital a ambas as partes de ensinar e aprender.

O compromisso pessoal de afeto era o padrão de comprometimento e a chave da motivação para a maioria das funcionárias da fábrica. Mas a carência afetiva na qual tais posturas se ancoravam era o que parecia comprometer a transmissão do saber-fazer. Não tanto por remeter à falta de profissionalismo e à ausência da separação familiar / estranho, que são passíveis de censura conforme o padrão burocrático característico às organizações capitalistas contemporâneas, mas sim por questões mais profundas, relacionadas ao tipo especial de relação que deve existir no ambiente da fábrica de doces para que tal transmissão seja viável. Pensando questões afetivas no campo das motivações, do desejo, das expectativas e das parcerias de cooperação, enquanto movimento de interação, chegamos à interpretação de que a pessoa mestre e a pessoa aprendiz se desenvolvem e interferem no desenvolvimento uma da outra reciprocamente. Deste modo, “a qualidade da interação estabelecida é fundamental para que a construção e transformação cognitivo-afetivo-social de cada um dos parceiros ocorra no sentido do pleno desenvolvimento de ambos” (PLACCO, 2002, p. 9). Em outras palavras, na relação pedagógica, há encontros com os outros e consigo mesmo, tanto por parte da pessoa aprendiz quanto da pessoa mestre, de modo que ambos necessitam que esse encontro seja um evento criador de significados sobre o mundo e sobre si mesmos. O movimento interno da pessoa mestre no sentido da transferência do conhecimento busca também alguma forma de recompensa e satisfação; satisfação esta que tem como base um desejo, um objetivo pré-reflexivo, assim como no caso da pessoa aprendiz.

Na relação entre a mestre doceira e a maior parte de suas funcionárias, percebo que as necessidades de satisfação de cada uma dessas partes eram de ordens diferentes. Entre as funcionárias, havia uma carência profunda, possivelmente enraizada na infância, como consequência da privação do amor nas relações familiares. A repercussão, na vida adulta,

desse tipo de carência afetiva costuma ocorrer através da emulação de uma figura materna ou paterna, que pode vir acompanhada de claros traços de regressão emocional (WINNICOTT, 1960), tal como verifiquei nas situações de campo em que as funcionárias comportaram-se em descompasso com o estágio de aprendizagem no qual se encontravam. Para a mestre doceira, por seu turno, havia o desejo de *perpetuar-se no outro* através da transferência de um saber-fazer, que está envolvido em um conjunto estruturado de relações sociais que vão além dos laços familiares. D. Anette tinha seus dois filhos, além de dois netos – um natural e outro adotivo – e suas relações familiares pareciam preencher suficientemente as necessidades de doar e receber afeto na relação com a prole. Embora adotasse postura maternal com alguns membros da equipe da doceria, sobretudo para com os dois funcionários homens, D. Anette buscava continuamente esclarecer os limites dos papéis de mãe de família e profissional, como se percebe no trecho de entrevista transcrito a baixo:

Eu não queria ter que mandar ninguém fazer nada. Eu não gosto de mandar. Queria que cada um chegasse aqui e soubesse o que tem que fazer. Eu não queria ter que ficar sendo mãe de ninguém aqui dentro, porque já basta o que eu tenho que lidar lá do outro lado, em casa. Aqui, eu queria que cada um soubesse o que tem que fazer e que ajudasse (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

Enquanto eu identificava o aparente contentamento com as relações familiares, parecia-me evidente que D. Anette carecesse de uma herdeira ou de um herdeiro para o legado da doceria; alguém que incorporasse certas disposições inerentes a essa tradição e que, por causa delas, pudesse aprender corporalmente os meandros e segredos dessa prática. Essa necessidade não era fruto apenas da sistemática de reprodução da fábrica de doces enquanto organização capitalista, mas relacionava-se também, e sobretudo, ao fato da prática doceira resumir uma consciência presente que se prolonga no passado de uma tradição. Existe, nesse sentido, uma demarcação não objetiva entre razão e afeto, capaz de gerar um aprendizado dialético tanto voltado para dentro, para o conhecimento de si – com predominância do afeto –, e o conhecimento para o mundo exterior, da pessoa na cultura – com predominância da razão (PLACCO, 2002). Não falo aqui de uma razão racional, mas de uma razão incorporada que existe e se expressa nos motivos que impelem às ações; motivos incorporados na forma de uma intencionalidade que busca certos fins, ainda que estes permaneçam alheios à consciência racional. Se a “relação pedagógica”, tal como descrita pelas teorias de aprendizagem contemporâneas, deve estar marcada pela consciência de que a intencionalidade do aluno gera a intencionalidade do professor (PLACCO, 2002), no caso da relação de aprendizagem de uma prática tradicional incorporada, tal como a que foi

observada no campo de pesquisa, essa busca intencional de ambas as partes não é consciente, mas sim pré-reflexiva e está condicionada a características corporais e incorporadas que comunicam espontaneamente seus significados no contato entre elas.

O afeto torna-se elemento importante nessa relação de aprendizagem na medida em que é o meio de expressão dessas intencionalidades. Sua manifestação, ao invés de ser incondicional, faz parte de um contexto de trocas simbólicas entre a pessoa mestre e a pessoa aprendiz, sendo a primeira dotada de mais poder do que a segunda. É uma economia afetiva que subjuga a intencionalidade da pessoa aprendiz à intencionalidade da pessoa mestre, visto que, no campo de pesquisa, a motivação e o interesse das funcionárias e dos funcionários desdobrava-se no processo de incorporação do saber-fazer apenas quando a mestre doceira lhes dedicava cuidados especiais. Num efeito cíclico, as funcionárias que recebiam menos cuidados da mestre doceira desenvolviam padrões irregulares de desempenho, além de diferentes percepções e ambições de qualidade para com o trabalho que executavam quando comparadas aos colegas assistidos intensivamente por D. Anette. Por consequência, elas tinham dificuldades de aprendizagem e executavam um trabalho inferior. Isso reforçava a percepção de que as funcionárias eram pouco esforçadas e desinteressadas, retroalimentando o ciclo com a falta de interesse da mestre por cada uma delas individualmente e com a redução da motivação do grupo constituído por elas.

Analisando a situação de pesquisa conforme as propostas de Sennett (2009, p. 296), compreendo que, muito embora o conceito de autonomia tenha sua própria força sedutora na ideologia gerencial contemporânea, a “motivação pessoal é inseparável da organização social”. Isso porque as razões pelas quais as pessoas agem estão condicionadas tanto por suas características de personalidade e anseios íntimos quanto por restrições e estímulos do contexto onde se inserem. A maneira como a transmissão do saber-fazer parecia acontecer na fábrica de doces evidencia questões de autoridade relacionadas estritamente à capacitação como fonte de legitimidade do comando. Os critérios da *qualidade* no desempenho do trabalho, que dividiam a equipe entre a funcionária e os dois funcionários mais motivados, mais empenhados, mais ambiciosos e *as outras*, levava a um processo de desmotivação e desintegração social que atuava não somente no sentido de isolar as pessoas em dois grupos distintos e até antagônicos, como de instituir uma suposta hierarquia entre elas. Quanto a isso, cabe mencionar Bourdieu (2011), quando dirigiu sua crítica social do julgamento e do gosto à busca da excelência como sinal de distinção. Para o autor, a retórica da qualidade – conforme a definição dominante, da codificação etnocêntrica de uma *elite* – serve às organizações e aos

indivíduos como instrumento de reivindicação de *status*. Isso porque o conhecimento adquirido é um *haber*, um capital na lógica simbólica da distinção.

Pondero que, no campo de pesquisa, a maneira como a mestre doceira estabelecia uma relação causal entre a qualidade no trabalho às características pessoais de suas funcionárias e seus funcionários, sem problematizar as causas estruturais para as diferenças de comportamento observáveis, submetia o trabalho do grupo a uma hierarquia de indivíduos: aqueles três que se dedicavam “com esforço e interesse”, “colocando o amor” no que faziam, distanciavam-se das demais funcionárias, menos empenhadas, no sentido de dominá-las. Foi assim que vi se instituir na fábrica uma superioridade da funcionária e dos funcionários preferidos, uma dominação baseada no poder que eles acumularam na forma de conhecimento sobre a prática doceira. Superioridade esta que pode ser comparada ao que Sennett (2009, p. 278) chamou de “especialização antissocial”, que “dá ênfase à pura e simples comparação invejosa” e traz como consequência óbvia “a humilhação acompanhada de ressentimentos que o especialista pode provocar nos outros”. Nos trechos de diário de campo e entrevista transcritos a seguir, a experiência da dominação e da inveja é evidenciada:

Leandro é um mandão entufado: não posso discordar. As colegas não o suportam, evitam compartilhar do mesmo ambiente com ele e tentam desmoralizá-lo tanto quanto podem. Mas quando D. Anette não está, é ele quem assume indiretamente o posto de supervisor da produção e todas devem se submeter a ele em alguma medida. Não lhe é permitido ordenar nem criticar o trabalho alheio, mas é certo que ninguém além dele conseguiria dar conta de todos os processos da fábrica e responder pela preparação de todas as receitas. E ainda que as funcionárias o considerem um pedante, um insolente, um insuportável, sempre pode haver um momento em que as menos experientes precisarão ser salvas por ele, como já vi acontecer mais de uma vez quando uma receita desanda e chamam-no para reparar o erro (Diário de campo, 06 de junho de 2011).

Eu sei que tem muita gente aqui dentro com inveja de mim. Tem muita inveja em cima de ti quando tu fazes um trabalho bem feito, quando tu trabalhas bem, na tua, e quando isso de fazer bem feito chama a atenção do teu patrão. Eu e a D. Anette, a gente está sempre juntos, ela está sempre comigo, me ensinando, me mostrando as coisas, e eu estou sempre na volta dela porque eu quero aprender. Para aprender é preciso ter vontade, ter vontade de aprender, ter paciência. Isso muita gente não tem. E muita gente tem inveja, mas não é culpa minha elas não terem [vontade]. Mas eu tenho que conviver com essa inveja, às vezes uma ou outra te olhando torto, falando nas tuas costas. É coisa que acontece aqui dentro (Entrevista com Du em 26 de julho de 2011).

Como também ressalta Sennett (2009, p. 124) em diálogo com a ideia da distinção em Bourdieu (2011), o emblema da qualidade para a distinção das práticas tem fundo social e histórico, tal que “as capacitações de alta especialização não representam apenas um verdadeiro rol de procedimentos, mas uma cultura formada ao redor dessas práticas”. Quanto

a isso, não se pode ignorar ou diminuir a importância da história social do saber-fazer artesanal do doce para analisar como as questões de poder e autoridade organizam-se na fábrica de doces. A proximidade que se estabeleceu entre a mestre doceira e as três pessoas que menciono, permite compreender que a relação de cada uma delas com a mestre doceira é, por conseguinte, a relação com a cultura como o mecanismo capaz de inculcar o saber-fazer em questão nessas pessoas e não em quaisquer outras. Isso porque, para além do puro afeto, os vínculos e afinidades pessoais acabam sendo objetivados enquanto pressupostos de uma relação necessária para a transmissão dos conhecimentos. Compreendo, através das observações de campo, que a transmissão dos saberes incorporados característicos da doceria só ocorra através do contato estreito entre a mestre e seus aprendizes, das repetidas observações destes em relação às tarefas práticas executadas por ela, pelas conversas instrutivas que versem sobre aquele saber-fazer e, principalmente, quando relatam o processo de incorporação da habilidade por parte da mestre doceira ajudando, assim, a reproduzir os componentes culturais do *habitus* a ela associado.

A transmissão do conhecimento incorporado parecia acontecer apenas na medida em que os interesses da mestre-doceira e de seus aprendizes convergissem – o que dependia de afinidades pessoais e de motivações pré-reflexivas. A isso correspondia “o ensinamento diferente” capaz de revelar o sentido individual da prática para cada pessoa, que foi verbalizado como alternativa ao treinamento pela própria mestre doceira, como já mencionei. A incorporação do saber-fazer por parte das funcionárias e dos funcionários só parecia ser possível quando D. Anette tomava algumas dessas pessoas como aprendizes e lhes propiciava condições para que experimentassem, em alguma medida, o contexto prático e cultural no qual sua própria habilidade fora forjada. Sendo assim, certas atitudes de D. Anette faziam parte de uma pedagogia especial, exclusiva apenas a algumas poucas pessoas. Exemplifico uma delas – o comer os doces – que fez parte da experiência de incorporação do saber-fazer por parte da mestre doceira na infância (como se entende através do trecho de entrevista reproduzido abaixo) e que era vetado à maioria da equipe, com exceção de Du (o que se percebe na leitura do longo excerto de diário de campo, reproduzido logo abaixo do trecho de entrevista com D. Anette).

Quando criança eu brincava com as minhas primas, e a brincadeira era de fazer doce. Eu brincava e ao mesmo tempo ajudava a mãe, a avó e as tias a mexer os tachos a fazer as coisas, ficava na volta ali, ouvindo o que elas estavam conversando. A gente tinha até um tachinho que a gente brincava de casinha e fazia chimia, fazia doce para as bonecas. Ali, a gente ia vendo, aprendendo e também comendo (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

Outro dia, D. Anette reprovou meia dúzia de quindins que estavam “foscos e meio pálidos”, feios demais para representarem a doceria em uma bandeja destinada a clientes fiéis. Naquele dia, ninguém os comeu, muito embora eu mesma tenha tido ganas de avançar nas guloseimas (principalmente às três da tarde, com a fome que me acometeu depois que o sanduíche de mortadela comido no almoço fora inteiramente digerido). Observei o destino dos quitutes no dia seguinte: permaneceram intactos, no armário dos fundos, provocativamente mantidos na prateleira de cima, sem que tivessem matado a minha fome, nem a fome de outrem. No terceiro dia, continuavam lá, como se ninguém pudesse prová-los, como se fosse proibido comer os doces, mesmo que fossem desprezados, mesmo que estivessem prestes a serem jogados no lixo. No quarto dia, não pude mais conter minha gula, nem minha curiosidade e perguntei em alto e bom som se “ninguém ia comer os quindins?” Por alguns instantes, apenas o silêncio me respondeu “não gosto”, “não quero”, “não posso”. Até que Du dirigiu-se ao armário, escancarou a portinhola e tirou de lá um docinho. Antes de mordê-lo com petulância exclamou: “ah é, tinha me esquecido dos quindins”. Sua mastigação foi acompanhada por todos, quase como se estivesse em câmera lenta. Todos os olhares exprimiam um misto de desejo e inveja; todos menos um: os olhos de D. Anette, com uma expressão indecifrável. Aguardei sua reação com um pouco de medo, afinal, os quindins haviam sido objeto de tabu nos últimos dias e imaginei que ninguém, em hipótese alguma, pudesse comê-los sem sua autorização, e que ninguém tampouco teria coragem de lhe pedir. Eu esperava que o rapaz fosse ser espinafado pela chefe, mas ela me surpreendeu quando lhe perguntou: “tu não queres levar esses outros pra casa?”. No fim do dia, é claro que Du saiu da fábrica levando uma caixinha de doces (o que para qualquer outra funcionária, custaria alguns Reais) e mais tarde imaginei-o comendo quindins na sobremesa do jantar, enquanto eu comia outro sanduíche de mortadela (Diário de campo, 25 de março de 2011).

No mesmo sentido, cabe mencionar a experiência de Maria Belém com o lendário caderno de receitas de D. Anette, que povoava o imaginário do grupo, mas que jamais houvera sido exibido às funcionárias e aos funcionários da fábrica. O interesse de Maria Belém ao redor dele surgiu em decorrência de uma matéria de jornal publicada meses antes de sua entrada na fábrica, na qual D. Anette mostrou seu receituário a um famoso jornalista de Porto Alegre que decidiu, logo em seguida, incluir o texto em um livro de coletâneas.

Até aquela tarde, eu podia jurar que o lendário “caderninho escolar surrado, sujo de comida”, “mais sigiloso do que agenda de adolescente, mais importante do que inventário de morto” (CARPINEJAR, 2011, p. 40), era ficção jornalística. Eu estava há meses na fábrica e nunca ouvira falar de tal relíquia. Tampouco me atrevi a perguntar sobre ela para D. Anette ou para mais ninguém. Maria Belém, que não tinha vergonha nem medo da chefe, pediu-lhe um dia sem cerimônias para ver o caderno. D. Anette só respondeu entre os dentes “um dia te mostro”, mas os dias se passaram e ela não mostrou. Convenci-me de que o caderno não existia ou que fosse mesmo coisa secreta. Mas naquela tarde, o caderno apareceu já nas mãos de Maria Belém, que o folheava com um semi-interesse, detendo-se em algumas páginas e passando outras. Logo, o evento atraiu a atenção das funcionárias, que cochichavam coisas entre si e espichavam os olhos para a sala dos bem-casados. Eu mesma me aproximei daquela bancada para testemunhar o milagre do caderninho aberto entre nós, existindo de fato e sendo folheado por alguém. Quando a estrangeira se cansou de percorrer as trilhas da caneta azul sobre linhas amareladas, o caderno se fechou. Permaneceu assim por alguns segundos, enquanto o ar ao redor pesava de ansiedades. Antes que eu ou qualquer outra funcionária fizessemos menção de reabrir o caderninho, D. Anette o recolheu e o levou para o esconderijo

de onde talvez jamais viesse a sair novamente, dissipando atrás de si qualquer esperança (Diário de campo, 02 de junho de 2011).

Considero que o acesso a experiências como as que acabo de descrever e o especial relacionamento que Maria Belém, Leandro e Du mantinham com D. Anette tinham como causa a proximidade dessas pessoas com algum fragmento corporal e incorporado da cultura doceira, como se algo em suas existências pudesse remeter aos contextos originais de produção e reprodução da prática e deflagrar, na mestre, a identificação dessas pessoas como membros possíveis de uma comunidade de praticantes já estabelecida. Explorando ainda o exemplo do comer o doce como processo de incorporação da cultura, convém mencionar uma peculiaridade que chamou minha atenção desde os primeiros contatos com as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces: o fato de que apenas uns poucos membros da equipe realmente gostavam dos doces que produziam. Grande parte das funcionárias não estava habituada a comer os doces típicos pelotenses, principalmente aqueles feitos a base de ovos, porque os produtos não faziam parte de um padrão de consumo popular. Os doces *finos*, como já destaquei, eram reservados ao gosto das camadas mais favorecidas da sociedade, de modo que muitas pessoas nascidas e criadas em Pelotas não têm qualquer identificação com a produção ou o consumo desses quitutes. Muitas funcionárias declaravam sem constrangimentos que “não gostavam” dos doces típicos, preferindo os feitos base de chocolate, e havia algumas que diziam ter “nojo” dos cremes e massa de ovos fundamentais à maioria das receitas tradicionais. Embora não fosse permitido a quase ninguém consumir livremente os doces da fábrica, pondero que o simples fato de algumas funcionárias e alguns funcionários gostarem de comer os doces já os habilitava a integrarem a “comunidade epistêmica” (GHERARDI, 2009, p. 554), dos praticantes dessa atividade. Afinal, é diante da mobilização do apreço pelo objeto de uma prática que critérios de qualidade e estilo necessários para o refinamento e inovação desta prática podem emergir (GHERARDI, 2009).

Ao contrário das tentativas de formalizar o aprendizado da equipe através de um treinamento, atitudes como as que acabo de mencionar não pareciam fazer parte de uma pedagogia pensada segundo um plano, obedecendo a qualquer método. Isso porque, segundo a lógica do *habitus* tal como proposta por Bourdieu (2007), a inconsciência impera sobre as finalidades objetivas quando o senso prático instaura uma relação incorporada com o mundo social. “Os agentes quase nunca dominam explicitamente aqueles mecanismos cujo domínio prático é a condição do seu êxito”, diz o autor, propondo logo em seguida que “o recurso à noção de estratégia que permite romper com a noção bem fundamentada do desinteresse” é

mais um dado elaborado *a posteriori* do que uma realidade vivida; é mais evidência de uma história objetivada – “ou seja, a história que se acumulou ao longo do tempo nas coisas, máquinas, edifícios, monumentos, livros, teorias, costumes, direito, etc.” –, do que de uma “história no seu estado incorporado, que se tornou *habitus*” (BOURDIEU, 2007, p. 82).

Com isso, quero dizer que a predileção da mestre doceira por apenas três pessoas e as atitudes diferenciadas no trato com elas não são, de modo algum, resultado da lógica racional; antes o contrário. Em um universo de mais de quinze funcionárias e funcionários (levando-se em conta a rotatividade de pessoal) é contra a razão lógica escolher apenas três a quem ensinar as minúcias e segredos da prática, quando isso implicava obter do restante um desempenho apenas medíocre, muito aquém das expectativas do bem-fazer da atividade. No âmbito de “uma história feita corpo”, como a que caracteriza a prática doceira e seus modos de transmissão, é de se esperar que “a relação com os fins ditos objetivos não possa ser aprendida e posta em operação como fruto de um trabalho de planejamento e estratégia” (BOURDIEU, 2007, p. 83). Ao contrário: esses fins podem se eclipsar na lógica da prática, na lógica do corpo apropriado pela história e que se apropria, de maneira absoluta e imediata, das coisas habitadas por essa história (BOURDIEU, 2007).

#### 4.2 CARACTERÍSTICAS DOS CORPOS-PESSOA

O treinamento como meio de socialização e transmissão do saber-fazer não pareceu ser uma alternativa viável na fábrica de doces, especialmente se comparada a essa pedagogia informal e afetiva reservada a pessoas seletas. A mera reprodução técnica de procedimentos não garante que as pessoas, de fato, incorporem os conhecimentos inerentes à doceria enquanto prática trans-histórica ou alcancem a profundidade das experiências necessárias para desenvolver a habilidade. Essa incorporação tem que se dar pela assimilação dos componentes do *habitus* associado à prática, que embora não possa ser plenamente transmitido – visto que suas condições originais de reprodução foram desfiguradas pelo tempo e pelas mudanças em contextos sociais – pode ser, de alguma maneira, assimilado e revivido através do contato instrutivo com a maestria. Isso só acontece, todavia, se a pessoa que for o repositório vivo desse conhecimento estiver interessada em transmitir suas memórias e o significado prático de suas vivências, bem como se a pessoa candidata a incorporar este saber-fazer conseguir atender a certas predisposições corporais e incorporadas, baseadas em uma valoração seletiva de similaridades e diferenças em relação à identidade das herdeiras putativas dessa tradição. Tradição aqui tomada no sentido

weberiano, enquanto regras e costumes que, com o decorrer do tempo, vão se consolidando numa espécie de direito consuetudinário, regulando as relações de transmissão enquanto relações de dependência que reproduzem a desigual distribuição de capital cultural (neste caso, o saber-fazer doceiro) na estrutura social.

Assim, podemos considerar o acesso ao conhecimento subjacente ao saber-fazer doceiro a partir de critérios de diferenciação incorporados que estão inscritos no âmbito da tradição doceira. Por seu turno, podemos relacionar a acessibilidade a esses elementos e sua distribuição como dizendo respeito à organização social dos mesmos – portanto, uma organização que busca reproduzir-se a si mesma no interior dos limites e tendências dessa tradição. Assim, a transmissão do saber-fazer constitui-se a partir de certos estoques culturais incorporados, resultantes não apenas da experiência entendida como processo cognoscitivo relegado à esfera intelectual, mas também a condicionantes corporais e incorporados que são os princípios de uma escolha pré-reflexiva, definida como uma intencionalidade incorporada. Essa escolha é resultado da concatenação causal de pessoas diversificadas (considerando tanto a posição que ocupam no espaço social quanto às competências corporais e incorporadas que manifestam), as quais interagem entre si permitindo a reprodução dos contextos originais de produção da prática, associados ao sentido de tradição como permanência das relações sociais marcadas por desigualdades de poder.

#### **4.2.1 Gênero dos corpos-pessoa**

“O corpo tem sua forma de produção de sentido, uma sintaxe, uma semântica e uma pragmática próprias” (SANTOS, 1991, p. 62), cujas interpretações são subordinadas à lógica socialmente aceita. Isso porque o corpo, *per si* nada diz fora do contexto cultural onde os processos de incorporação têm lugar. Em outras palavras, a conjugação das características sócias-históricas-biológicas resultam no *tornar-se* do corpo no contexto cultural e não o contrário. Isso é verdade para qualquer processo de significação corporal humana, mas especialmente no tocante à questão de gênero. Foi nesse campo, aliás, que Simone de Beauvoir (1980) evidenciou o trabalho de construção social do corpo que subjaz a ideia do *tornar-se*: a célebre frase “não se nasce mulher; torna-se mulher” expressa de maneira muito evidente que o corpo biológico se transforma em corpo socializado, quando o dimorfismo sexual feminino é apropriado enquanto *o ser mulher*. O mesmo se pode dizer sobre *o ser homem*, já que, em ambos os casos, os órgãos sexuais, “na sua materialidade anatômica, são socialmente construídos por meio de categorias sociais” (BOURDIEU, 1996b, p. 32).

A construção social do gênero pressupõe não apenas diferenças simbólicas entre homens e mulheres, mas enfatiza suas diferenças anatômicas para justificar relações de poder. Na sociedade ocidental contemporânea, as relações entre os gêneros são marcadas pela ‘naturalização’ da dominação simbólica do masculino sobre o feminino, através do trabalho de valorização cultural de certos atributos biológicos masculinos. As diferenças visíveis entre o corpo feminino e o corpo masculino, sendo percebidas e construídas segundo os esquemas práticos da visão androcêntrica, trabalham no sentido da legitimação social da dessimetria entre gêneros. Segundo Rosaldo (1995, p. 15), essa naturalização tem como objetivo descontextualizar a construção social do gênero, ao remeter as questões do corpo e da corporeidade ao determinismo de certas teses evolucionistas. Segundo a autora, a busca de origens naturais para as questões de gênero é uma operação ideológica que implica “aceitar que o que nós somos hoje é alguma coisa a mais (outra) que o produto de nossa história e nosso mundo social presente, e, mais particularmente, que nossos sistemas de gênero são primordiais, trans-históricos e essencialmente imutáveis em suas raízes” (ROSALDO, 1995, p. 15).

A partir da década de 1970, o movimento feminista levantou a problemática da naturalização dos sistemas de gênero para contestar radicalmente a tradicional divisão sexual do trabalho. Tornava-se então coletivamente evidente que a divisão do trabalho em qualquer sociedade não é uma obrigação natural, mas uma construção cultural androcêntrica que havia aprisionado as mulheres ao trabalho doméstico, desempenhado gratuitamente e sem nenhuma chance de visibilidade social. Conforme comentam Hirata e Kergoat (2007), essa nova forma de pensar teve muitas consequências. As autoras descrevem-nas como resultado de um efeito *boomerang*, já que depois que o espaço doméstico foi descortinado prioritariamente como lugar de exercício de um trabalho, “foi a vez de implodir a esfera do trabalho assalariado, pensado até então apenas em torno do trabalho produtivo e da figura do trabalhador masculino, qualificado, branco” (HIRATA e KERGOAT, 2007, p. 595). Esse duplo movimento fez florescer uma nova abordagem nos estudos sobre a divisão sexual do trabalho, para repensar a totalidade dos sistemas de produção e suas categorias, suas formas históricas e geográficas, a inter-relação de múltiplas divisões do trabalho socialmente produzido. Em termos práticos, também propiciou que certos preconceitos sociais concernentes aos trabalhos identificados como femininos e masculino fossem quebrados e que, pela primeira vez, funções mormente ocupadas por homens pudessem ser ocupadas por mulheres, e vice-versa.

Se o modo de divisão do trabalho vem sofrendo mudanças contínuas ao incluir cada vez mais mulheres em atividades outrora consideradas estritamente masculinas – e essa é uma das grandes vitórias do movimento feminista – tal mudança visível oculta o fato de que embora o movimento da mulher em direção à ‘rua’, ou seja, ao mercado de trabalho e a consequente emancipação financeira, tenha inúmeras implicações sociais positivas no sentido de ampliar as liberdades femininas, as mulheres continuam “*separadas dos homens por um coeficiente simbólico negativo*, que tal como a cor da pele para os negros, ou qualquer outro sinal de pertencer a um grupo social estigmatizado, afeta negativamente tudo o que elas são e fazem” (BOURDIEU, 2005, p. 111, grifos no original). É certo que a divisão fundamental, que organizava a percepção do mundo social sob uma ótica masculina, e reduzia a atuação feminina a economia da reprodução biológica vem sendo substituída por um novo ordenamento que diminui as dissimetrias ‘naturalizadas’. As mulheres inseridas na cultura ocidental contemporânea não estão mais condenadas à reclusão da vida doméstica, mas também é um fato observável que o poder masculino ainda continue a se reproduzir nas estruturas sociais. A perpetuação da dominação masculina a despeito das mudanças sociais que ampliaram o espaço de produção simbólica do ‘ser feminino’ nos leva a crer que as práticas femininas nesse sentido sofrem a influência dos modelos masculinos e se desenvolvem sob suas margens.

Em minhas vivências de campo na fábrica de doces, observei que a desigualdade nas relações de gênero pode se impor mesmo nos espaços de trabalho identificados como femininos, assim que os homens passam a ocupá-los. A primeira vista, a entrada dos homens na produção doceira operou uma espécie de ‘masculinização’ da cozinha e da atividade culinária e isso parecia indicar uma mudança radical nas práticas relacionadas a essa tradição. Os traços mais proeminentes desse processo seriam a transição de um fazer amador, privado e feminino para um fazer profissional, público e masculino. O nexos desta mudança social é o fato de que a glamorização da culinária começa a partir do ingresso dos homens no universo até então feminino da cozinha. Isso se relaciona com o que busquei expor no Capítulo Três, ao descrever o surgimento da profissão de *chef* como um reduto técnico restritivo à participação feminina. Historicamente, o acesso masculino às práticas culinárias reforça a assimetria entre homens e mulheres, ao enaltecer o trabalho deles e obscurecer o delas. Na complexa combinação de características corporais e incorporadas que condicionam a transmissão do saber-fazer doceiro, a conjugação dos fatores gênero e classe social reforçou o vínculo dessa tradição com a herança patriarcal e com a dominação masculina contribuindo

para enfatizar a diminuição do capital simbólico das mulheres no espaço da fábrica e no espaço societário, de modo amplo.

Quando entrei no campo, no início de fevereiro de 2011, me deparei com um ambiente no qual a presença feminina era majoritária: treze funcionárias, além da mestre doceira, e apenas dois funcionários. Pensando nisso, em perspectiva com a história da doceria pelotense, que é eminentemente uma história feminina, e com o fato da fábrica de doces ser um empreendimento fundado e conduzido pela mestre doceira Anette Ruas, eu imaginava que essa organização específica fosse um espaço dominado pelo feminino. Mas àquela altura, dois pontos fundamentais à análise das questões de gênero, no tocante à transmissão do saber-fazer doceiro, escapavam a minha compreensão. O primeiro deles é que mesmo que a doceria pelotense tenha sido historicamente desenvolvida e cultivada no âmbito feminino, não se pode ignorar que tais práticas tenham se desenvolvido no interior das estruturas de poder e dominação da sociedade patriarcal. Por isso, não é de se estranhar que as relações da mestre doceira para com suas funcionárias e seus funcionários seja fortemente pautada pela reprodução irrefletida da dominação masculina. O mesmo se pode dizer quanto ao sistema de divisão de poder econômico, que também é fruto dessa estrutura patriarcal mantenedora de uma sociedade dual, onde ricos (os aristocratas) e pobres (os antigos escravos, atuais operários) se opõem. Nesse contexto de relações estratificadas, as mulheres de qualquer classe social tendem a estar subordinadas aos seus pares masculinos, não apenas por uma diferença de capital econômico, mas também por uma diferença de capital social.

Com o decorrer do tempo, percebi, que a entrada, a permanência e, principalmente, o *status* especial dos funcionários na fábrica eram questões muito mais complexas e colocavam a problemática da manutenção / transformação da tradição em relação às questões de gênero em outro patamar. Nesse contexto cultural, como em muitos os outros, as questões de gênero não estão separadas da distribuição desigual de capitais e de poder entre as próprias mulheres. Conforme expus no Capítulo Três, a tradição da doceria brasileira de origem portuguesa, na qual está inserida a doceria pelotense guarda estreita relação com o patriarcalismo que fundou as estruturas sociais do Brasil. A prática associada aos gostos e aos hábitos de vida aristocráticos é dotada de certo caráter exclusivista que tem orientado seus modos de reprodução ao longo do tempo. Historicamente, a proteção do saber-fazer da doceria buscou restringir o privilégio gustativo a certos paladares, bem como assegurar que a sobrançeria sobre algumas receitas fosse uma artimanha de poder feminino. Contemporaneamente, a inserção da doceria no contexto da produção capitalista tem transformado a antiga discrição doceira em segredo comercial. Afinal, à medida que mais e mais mulheres se lançam em

empreendimentos gastronômicos dessa natureza, a “maçonaria do doce” em Pelotas aos poucos se converte em uma associação de produtoras, fortemente voltada para a proteção do saber-fazer tradicional como forma de diferencial competitivo. O caráter exclusivista dessa prática se direciona, então, para a criação de uma espécie de reserva de mercado para as chamadas doceiras tradicionais – mulheres que, como D. Anette, têm reconhecimento público na sociedade pelotense pelo envolvimento com a história da doceria tradicional.

Antes de explorarmos propriamente as situações de campo que ressaltam a diferença do tratamento entre os gêneros para as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces, convém que eu apresente uma parte da “história no doce” de D. Anette Ruas: a parte que descreva como e por que se deu o processo de profissionalização do seu saber-fazer doceiro doméstico e amador. Convém ressaltar que D. Anette, nascida em 1955 no seio de uma família da tradicional classe média da cidade de Pelotas, integra uma geração de mulheres que vivenciaram as mudanças provocadas pela primeira onda do movimento feminista no mundo. A construção social de gênero, a partir desse momento histórico, foi marcada pelo dilema “família x carreira” (VERGARA e GOMES, 2012), visto que as mulheres experimentavam, então, uma fase de transição, onde uma parte da sociedade postulava pela liberdade profissional feminina e outra parte advogava em prol da manutenção do *status quo*. Ainda que muitas mulheres daquela geração (e daquela classe social) tivessem conquistado o direito de escolher uma profissão, o casamento e a constituição da família ainda eram prerrogativas fortes o suficiente para afastarem um grande número delas do espaço público. Foi assim com D. Anette Ruas que, casada aos vinte e dois anos de idade, se viu obrigada a abandonar os estudos na faculdade de Pedagogia para dedicar-se ao cuidado da casa e de seus dois filhos. E, embora tenha tido contato com a cultura e com a prática doceira desde a infância, a restrição ao desempenho de atividades rentáveis no espaço público sob a justificativa do cuidado com a família fazia com que a “carreira no doce” tampouco se apresentasse como uma possibilidade.

Nunca que eu pensei que fosse ser doceira, gostar dessa profissão. Eu estudava e a minha ideia era ser psicóloga, que eu adorava. Até hoje eu adoro. Mas não. Não tive a... não levei a sério os estudos. Fiz vestibular, cheguei à faculdade, mas acabei fazendo Pedagogia. Fiz seis meses só de Pedagogia. E depois tive que parar (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

Até inaugurar a produção de doces artesanais na cozinha da própria casa, em 2000, ela afirma que “nunca tinha trabalhado”, ignorando os mais de 20 anos dedicados ao trabalho doméstico. Visto que os esforços de manutenção do lar e da família não são recompensados

financeiramente e tampouco produzem resultados perenes que possam ser apreciados como uma forma de realização material, o trabalho feminino desempenhado na esfera doméstica sempre foi invisível. Assim sendo, as atividades desempenhadas pelas donas de casa correspondem àquilo que Arendt (2009) definiu como *labor*, em distinção ao que pode ser entendido como *trabalho*. O labor, para a autora, designa o esforço do corpo para atender às próprias necessidades biológicas, enquanto o trabalho refere-se à criação de coisas artificiais, resultantes do engenho humano que transforma o mundo. O labor, em sua qualidade objetiva, é concebido como algo a ser produzido e consumido de acordo com o eterno movimento cíclico da natureza. O esforço despendido no labor esgota-se imediatamente, sem deixar vestígio possível de sua existência, além da perpetuação do processo da vida. O trabalho, por sua vez, “fabrica a infinita variedade de coisas cuja soma total constitui o artifício humano” (ARENDR, 2009, p. 149) e produz bens duráveis, cuja existência persiste à finitude do próprio ser que os elaborou. Ao serem privadas da recompensa material para o esforço empreendido na esfera doméstica, as donas de casa frequentemente sofrem com a impossibilidade de uma relação objetiva no espaço público. A passagem de entrevista com D. Anette ilustra a questão:

Por que que eu entrei no ramo do doce? Porque o meu marido teve problemas. Faliu. E aí eu achei que eu tinha que ajudar de um jeito ou de outro. Aí eu me sentava na frente da televisão pra ver, e ficava ali parada, pensando: “não, eu tenho que achar uma coisa pra fazer. Eu não vim aqui pra ser nada. Eu tenho que me achar. E como é que eu vou entrar nesse mundo e sair dele sem ser nada. Só mãe? Do lar? Não”. Aí eu comecei a fazer os meus doces na cozinha ali de casa e comecei a sentir que eu podia ser útil (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

Estimulada por uma em situação de *necessidade*, D. Anette vislumbrou na produção artesanal de doces uma alternativa para desenvolver algum tipo de atividade rentável. Aos 45 anos de idade e sem qualificação que lhe permitisse conseguir uma colocação compatível com suas aspirações salariais no mercado de trabalho, ela não teve alternativa senão buscar entre o seu repertório de conhecimentos incorporados alguma aptidão que pudesse se transformar em carreira. Assim como o início da profissionalização da atividade na família, através da iniciativa de sua tia, D. Nilza Ruas, o início da trajetória profissional de D. Anette deu-se, em suas palavras, porque “o doce era uma coisa que a gente sabia fazer, era um conhecimento nosso, uma coisa que a gente gostava de fazer e podia também dar algum dinheiro” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011). Estimulada pelo exemplo da tia, D. Anette iniciou a produção na cozinha de casa, valendo-se dos utensílios

domésticos e mantimentos do consumo familiar. Segundo seu relato, a fábrica que hoje emprega 15 funcionários, e também absorveu o marido e os filhos em atividade correlatas à doceira, começou com “uma caixa de doce” preparados durante a noite para serem vendidos no centro de Pelotas na manhã seguinte.

Bom, quando eu comecei a fazer doce, aí o meu marido duvidou de mim: como é que eu numa cidade do doce ia fazer doce? Com a concorrência que tem? Ah, eu trabalhava dentro de casa na minha cozinha, ficava ali, mexia as massas. Eu sozinha ia fazendo e eu chegava a amanhecer o dia trabalhando ali. E fazia e aí entregava os doces, voltava pra casa, fazia o almoço, dava comida pros filhos. Aí dormia até às seis da tarde. Duas horas da tarde eu me deitava e dormia até às seis da tarde, e aí acordava de novo e começava a mexer minhas massas [...] Fazia aos poucos, botava na geladeira e deixava. Aí alguém me pedia e eu já tinha minha massinha pronta ali e fazia os docinhos, botava no forno [...] Eu amanhecia os dias. Amanhecia e anoitecia os dias trabalhando, até que a minha filha e o meu marido viram que eu tinha... que eu tava indo, né! E aí começaram a me ajudar, viraram me ajudando. O meu filho às vezes me ajudava, ficava até uma hora, uma e meia da manhã. Quando eles sentiam sono eles se deitavam, mas eu sabia que eu tinha o compromisso. Eu é que tinha aquela responsabilidade e eu fazia (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

[...] Anette transformou esta paixão num bom negócio. Há quatro anos, ela produz doces para vender na cidade. Mas teve de enfrentar a resistência dos próprios filhos. “A gente pedia para ela parar. Que era pra fazer só aqui pra casa, que não tinha como ela continuar vendendo isso aí nos lugares, que era muito pequeno fazendo na cozinha”, lembra o filho da empresária, Michel Ruas (Reportagem televisiva para o programa Pequenas Empresas Grandes Negócios, 17 de julho de 2005).

O trecho de entrevista e a passagem da reportagem televisiva transcritos acima contam sobre questões pertinentes à entrada da mulher dona de casa no mundo do trabalho. O que fica mais evidente no primeiro é, sem dúvida, o acúmulo de funções: a necessidade de preocupar-se com “suas massas”, “seus doces” e “seus pedidos” e, ao mesmo tempo, alimentar a família e cuidar da casa – o que fazia com que, nos primeiros momentos da atividade doceira, D. Anette mal tivesse tempo para dormir. Em ambos, sobressai o desestímulo por parte do marido e do filho – o que também se insere nesse quadro como uma estratégia masculina para dificultar a atuação da mulher na esfera pública. Além disso, a possibilidade da independência financeira feminina e, mais do que isso, de que a mulher viesse a se tornar chefe da família subverteria a ordem patriarcal em que a constituição ideal da família está fundamentada. Mesmo sofrendo as consequências da sobrecarga que lhe é imputada como provedor, o homem ainda tem dificuldade em aceitar que a mulher obtenha recursos financeiros próprios, seja gestora desses ganhos financeiros e ocupe o posto de provedora da casa.

Na cultura patriarcal, isto põe em xeque a virilidade masculina. Ao mesmo tempo, e como contrapartida dialética, a mulher “chefe de família” também se defronta com o fantasma da “feminilidade duvidosa”, ao ser criticada pela postura assumida, que inverte os papéis sociais, quando ela conquista a possibilidade de obter dinheiro e ter ambições econômicas até então restritas ao homem. Quanto a isso, é importante pontuar que tanto D. Anette quanto sua tia, D. Nilza, tornaram-se conhecidas no mercado de doces usando os nomes de solteiras, visto que os sobrenomes acrescentados depois do casamento não estavam associados à tradição doceira da família Ruas. Atualmente, conforme conta D. Anette, seu nome se tornou de tal modo conhecido na cidade, que não só ela e seus filhos são identificados pelo sobrenome como também o marido foi obrigado a adotá-lo. O Sr. Renato confirma: “O meu sobrenome é Tajés. E a Anette é Anette Ruas Tajés. Mas por causa da fábrica, volta e meia alguém liga aqui e diz ‘É o Sr. Renato Ruas’? Aí, eu acabei aceitando” (Diário de campo, 6 de junho de 2011). Esse fato demonstra que o sucesso profissional feminino permite, em algumas circunstâncias, que a mulher possa ocupar um *lugar de poder masculino* onde sua identidade de gênero não seja questionada como inferior ou desigual. O mesmo fato pode levar, ainda, a outra análise, pois frente às mudanças sociais consolidadas hoje no sentido da aceitação da figura da mulher provedora, uma possível represália do Sr. Renato à notoriedade pública da mulher poderia parecer demonstração de machismo. Sob este ponto de vista, a atitude do patriarca pode se inserir mais em uma estratégia para preservar a própria imagem e a imagem da doceria Anette Ruas enquanto organização fundada em um saber feminino, do que propriamente um sinal de aceitação do sucesso profissional da mulher.

O rápido crescimento do negócio de D. Anette fez com que, decorrido menos de dois anos desde o início da produção caseira, a mestre doceira já montasse a fábrica em uma peça cedida na casa de uma tia que morava no mesmo sítio, ao lado da sua casa. Sua filha Cristiane e também o marido Sr. Renato e o filho Michel, que haviam desencorajado a atividade profissional de D. Anette, no princípio, também passaram a trabalhar no empreendimento, ocupando funções administrativas. Embora nenhum dos três se envolva em atividades diretamente ligadas à produção, foi possível observar a presença de Cristiane e de Sr. Renato muitas vezes no interior da fábrica. A presença da filha da mestre doceira era sempre amistosa, travando contatos cordiais com as funcionárias e os funcionários enquanto caminhava pela produção, verificando estoques, transmitindo pedidos ou participando à mãe questões administrativas diversas. A presença do marido, no entanto, era severa e autoritária e denotava, fortemente, uma necessidade do patriarca da família de desempenhar uma função

de comando no negócio fundado e mantido pela mulher. A passagem de diário de campo transcrita abaixo descreve o modo como o Sr. Renato participava das atividades na produção:

Sr. Renato sempre entra na fábrica sem jaleco. Em silêncio, olha ao redor da sala da finalização (que é o espaço intermediário entre a administração e a produção, e de onde se consegue visualizar praticamente todos os espaços da fábrica). Caminha entre as bancadas, deixando as funcionárias aflitas às suas costas. De repente, vê algo de que não gosta: um doce sem o melhor acabamento, num formato diferente do que “deveria ser”. Repreende a funcionária daquela bancada no ato: esbraveja, fazendo-a baixar a cabeça e encolher os ombros. D. Anette já se queixou do comportamento do marido muitas vezes: “eu não gosto que o Renato entre aqui e venha gritar com elas, porque *com elas me entendo eu*”. De fato, apesar do rigor do patrão no tratamento para com as funcionárias, elas não reconheciam nele uma autoridade maior do que a que reconheciam em D. Anette – que repreendia quando era necessário, mas sem fazer estardalhaços (Diário de campo, 23 de março de 2011).

O conflito entre a autoridade da mestre doceira e de seu marido era vivenciado diariamente na fábrica. D. Anette era reconhecida por todas as funcionárias e por todos os funcionários da fábrica como “a mestre” da cozinha, no âmbito daquele domínio profissional, “a chefe” ou a “patroa” no âmbito da relação que se estabelece entre o superior hierárquico e os subordinados, e mesmo, “a dona” enquanto autoridade máxima sobre o empreendimento. Mesmo assim, sua autoridade podia ser questionada pela figura do Sr. Renato, que se posicionava na fábrica de doces como alguém mais poderoso que D. Anette por um único critério: o da subordinação da esposa ao marido enquanto característica da família sob o sistema patriarcal. Embora D. Anette se manifestasse abertamente contra o mando do marido nos setores da produção, jamais interveio nas questões entre o Sr. Renato e as funcionárias e os funcionários da fábrica, senão através de sutis demonstrações corporais de descontentamento (virar os olhos, negar com a cabeça, emitir suspiros sonoros). Isso me fazia supor que mesmo sendo “a chefe” na fábrica, a autoridade de D. Anette não se exercia sobre o marido. Isso porque, no cenário de uma empresa familiar em que as relações afetivas se desenvolvem em paralelo com as relações de trabalho, a sobreposição de papéis familiares e profissionais faria com que ela não questionasse apenas a autoridade do administrador da fábrica, mas sim a do próprio marido.

Cabe esclarecer que, muito embora o nome de fantasia da fábrica fosse o próprio nome da mestre doceira (Anette Ruas Doces Tradicionais), a pessoa jurídica do negócio – ou seja, a razão social da firma – era o nome do Sr. Renato, que também respondia legalmente pelo empreendimento enquanto pessoa física. Rigorosamente, isso fazia com que a mestre doceira não fosse dona *por direito* da fábrica que fundou, à revelia do marido. Ou melhor:

fazia com que ela fosse dona *por direito* do empreendimento apenas na condição de cônjuge, já que ela não era sócia da empresa, mas tinha parte da propriedade assegurada graças ao regime de comunhão de bens que vigorava para os casamentos no Brasil quando D. Anette e Sr. Renato se casaram. O fato do marido ser o responsável legal pela empresa era mencionado tanto pelo Sr. Renato quanto por D. Anette como uma questão prática: afinal, estando constantemente envolvida na produção, a mestre doceira teria pouco tempo para cuidar de questões jurídicas e bancárias da firma. Na prática, isso fazia com que D. Anette participasse apenas indiretamente das movimentações financeiras do negócio, estando sempre pouco informada sobre questões de pagamentos de clientes ou de dívidas a fornecedores.

A maneira sóbria como ela própria vivia, trabalhando todos os dias da semana e nas manhãs de sábado, me fazia pensar que D. Anette se sentia tão empregada da fábrica quanto as suas funcionárias – ou talvez até um pouco mais, já que ela não tinha direitos trabalhistas e há muito tempo não tirava férias. Quanto a isso, ela diz: “Eu gostaria de poder sair daqui, como tem muitas [donas de doceria] por aí que chegam de carro e ficam o dia todo no escritório, não sabem nem quem são os funcionários. Mas eu não posso sair daqui” (Entrevista com D. Anette em 30 de março de 2011). Além disso, ela continuava acumulando as funções domésticas mais cotidianas, como cozinhar e lavar roupas, o que era facilitado pela extrema proximidade entre a casa e o trabalho. Embora esses dois espaços não se comunicassem na perspectiva da vivência das funcionárias e dos funcionários, porque a entrada da fábrica era independente da entrada da casa, havendo, inclusive, uma proibição implícita, à entrada das funcionárias na casa, eles pareciam se desenvolver enquanto continuidade na perspectiva da mestre doceira. As funções domésticas levavam D. Anette a se ausentar do espaço da fábrica conforme uma rotina que todas as funcionárias e todos os funcionários conheciam: diariamente, por volta das onze horas da manhã, a mestre doceira abandonava seu serviço em qualquer estágio e ia para casa preparar o almoço da família. O trecho de diário de campo transcrito abaixo também esclarece como o trabalho era para ela uma continuação das tarefas de casa e como o espaço da fábrica e o espaço da casa eram contínuos, conforme a sua visão:

D. Anette chega à fábrica de manhã, olha ao redor com as mãos na cintura e exclama: “parece que eu nem saí daqui ontem e já estou aqui de novo”. De fato, ela não saiu. A mestre doceira mora na casa contígua à fábrica e não tem que caminhar mais que dez metros do local de trabalho até a sua casa. Sua vida é restrita ao sítio, saindo apenas poucas vezes durante a semana – normalmente de manhã cedo, para deixar o neto na escola e fazer compras para a casa e para a fábrica antes de começar a trabalhar de fato – e raramente nos fins de semana. “Às vezes eu até sonho que estou aqui fazendo doce”, diz ela, lembrando-se também das tantas vezes

que um pedido urgente a fez vir trabalhar sozinha, fora do horário, num domingo, numa noite durante a semana e até mesmo de madrugada. De casa para a fábrica, da fábrica para a casa: a vida de D. Anette era igual à vida de todas as operárias. Com a diferença que sua casa e a fábrica praticamente coexistiam no mesmo espaço (Diário de campo, 26 de maio de 2011).

Na densa trama das relações de gênero, a identificação da mestre doceira com suas funcionárias tinha o efeito de compaixão para com a situação de dominação masculina, mas não almejava questionar o papel social exercido por elas. Por exemplo: D. Anette era compreensiva com aquelas que precisavam se ausentar do trabalho para cuidar de questões de família e estendia seus cuidados maternais aos filhos das funcionárias quando perguntava a elas sobre o estado de saúde ou o sobre desempenho escolar dos rebentos. A mestre doceira também alegava que “a vontade de ajudar” era um dos motivos que a levavam a contratar mães solteiras com filhos pequenos que moravam preferencialmente nos arredores da fábrica – uma zona pobre e com acesso precário aos serviços urbanos, conforme já comentei. Por outro lado, D. Anette não encorajava nenhuma atitude empreendedora por parte das funcionárias. Embora repetisse muitas vezes que gostaria que todas ali tivessem a oportunidade que ela teve de trabalhar para si e se tornar independente, a maioria das funcionárias não chegava a incorporar os saberes necessários para se lançarem na iniciativa de um empreendimento doceiro. Salvo apenas uma exceção, todas as funcionárias, até mesmo aquelas que haviam desenvolvido a maestria no fazer de alguma receita ou procedimento de receita, eram apenas operárias e repetiam mecanicamente as práticas da doceria.

A relação com os funcionários homens – Leandro e Du – era bastante diferente. Eles não estavam aprendendo os conhecimentos necessários para se tornarem mestres na doceria, no sentido estrito da palavra, como eram realmente incentivados pela mestre doceira a assumirem uma atitude empreendedora dentro e fora da fábrica. Leandro, por exemplo, era um inventor de receitas. Uma de suas criações (a “tortinha brasileira”) já fazia parte do cardápio de doces comercializados pela fábrica. Outra invenção sua, um quindim adaptado na forma de um pequeno bolo, estava sendo testada e talvez passasse a constar dessa mesma relação. Du, que ocupava indiscutivelmente o posto de aprendiz, tinha o direito de “meter a colher” em qualquer receita da fábrica, não tanto no sentido de reinventá-las adicionando ingredientes ou transformando modos de fazer, mas experimentando amplamente os processos do feitiço de cada uma delas. Muitas vezes, algumas dessas experiências não davam certo: as massas desandavam, perdiam a textura. Quase sempre era possível salvá-las, mas houve uma vez em que uma grande quantidade de massa de camafeu (a mais cara, devido à grande quantidade de nozes que a receita leva) queimou e teve que ser jogada fora. Se a

mesma inventividade ou experimentação era praticada por uma funcionária, seu comportamento inovador era reprimido pela mestre doceira tão logo fosse descoberto. O trecho de diário de campo a seguir ilustra o que digo:

D. Anette havia repreendido Bia por seu modo de fazer as massas de ovos que, nas suas mãos, ficava menos saborosa e brilhante do que o normal. Sem ter sido orientada pela mestre doceira sobre como executar melhor o seu trabalho, Bia resolveu testar uma nova receita por conta própria. O modo tradicional de fazer a receita é complexo, demorado e demanda a adição de calda de açúcar fervida por muitos minutos para “engrossar” as gemas. Bia adaptou a receita original e resolveu adicionar *Maisena* para produzir um creme mais consistente de modo mais rápido. Quando Leandro viu o que ela estava fazendo, se deu conta de que aquela receita não daria certo, pois Bia não tinha feito a calda de açúcar para adicionar às gemas. Por mais que ela mexesse e as gemas cozinhassem, a mistura nunca chegaria ao ponto do creme. Leandro se adiantou em buscar o tacho, despejar o açúcar e adicionar a água, com o intuito de ensinar Bia a fazer a receita correta. Ela, por sua vez, se desesperou e correu para buscar mais *Maisena* para tentar salvar o creme. Enquanto ela corria atrás do ingrediente, Leandro acumulou dois tachos (o do creme de ovos e o da massa de olho de sogra, que já estava no fogo para ganhar o ponto certo) e eu me ofereci para mexer o creme de ovos e ajudar Bia. Ele aceitou e supervisionou o meu trabalho. Enquanto eu mexia, o doce foi mudando de textura e se tornou quase uma ambrosia. Leandro me repreendeu e eu comecei a mexer com mais força para tornar o creme homogêneo. Senti o mesmo desespero da Bia: aquele doce não daria certo e a receita iria parar no lixo, implicando perdas de material. Embora nosso desespero fosse aparente e a confusão “lá no fundo” não negasse que algo estranho acontecia, eu e Bia tínhamos que D. Anette se aproximasse e visse o que estava acontecendo. Leandro reforçava esse nosso medo com certo tom de deboche: “se a D. Anette vir isso daqui, a coisa vai ficar feia para o lado de vocês, heim?” Em seguida, acrescentou: “ela não gosta que invente e não é pra inventar porque se a receita é de um jeito é porque aquele é o jeito certo” (Diário de campo, 7 de fevereiro de 2011).

O incentivo à iniciativa empreendedora masculina era um fato que se estendia para além dos limites do trabalho na fábrica. Os funcionários homens eram incentivados a se lançar em atividades relacionadas à doceria ou em outras atividades profissionais sem que isso causasse qualquer desconforto à mestre doceira ou aos seus familiares. Certa vez, por exemplo, Leandro foi incentivado a iniciar um pequeno negócio de quindins em casa, com o aval de D. Anette e um empréstimo do Sr. Renato para comprar um forno industrial. Du, que era bem mais jovem, era incentivado, pela mestre doceira, a “estudar”, a “mudar de vida”, a “crescer com o próprio esforço” e algumas vezes se ausentou do trabalho para fazer testes para uma academia militar com a aprovação e a torcida de D. Anette. Os dois funcionários, aliás, também se distinguiram das colegas mulheres por terem recebido a oportunidade de “mudar de vida” através do próprio trabalho na fábrica. Ambos executavam anteriormente às suas contratações atividades mais relacionadas ao universo masculino da divisão sexual do trabalho, sendo Leandro ex-pedreiro e pintor de paredes e Du ex-tratador de cavalos. Ambos também chegaram ao sítio da família Ruas para executar trabalhos não relacionados à doceria

e foram “convidados a entrar” pela mestre doceira (no caso de Du) ou por uma funcionária antiga e de confiança da própria (no caso de Leandro). Quando abandonaram suas ocupações anteriores – possivelmente mais pesadas e talvez até menos reconhecidas socialmente – os dois funcionários consideraram que realmente “mudaram de vida” e tiveram uma oportunidade para tentar ser bem sucedidos em uma profissão diferente.

Em comparação, todas as funcionárias empregadas na fábrica haviam exercido anteriormente atividades ligadas aos trabalhos domésticos, seja como empregadas domésticas, cozinheiras ou cuidadoras de crianças, ou haviam sido funcionárias de outras fábricas de produção de doces artesanais. Suas experiências profissionais pregressas eram relacionadas ao mesmo universo de práticas femininas, de modo que o ingresso na fábrica não representou uma “mudança de vida” para nenhuma delas (mesmo aquelas que trabalhavam antes em um setor diverso, como o comércio). Antes o contrário: o emprego na fábrica de doces não desafiava qualquer papel social de gênero e reforçava o estereótipo de que “lugar de mulher é na cozinha”. Essa constatação faz sentido (um sentido incorporado) se analisada em perspectiva com o papel de homens e mulheres na história da doceria, especificamente, e no contexto de mudanças da culinária profissional, de modo amplo. Afinal, ainda que as mulheres tenham sido incumbidas das responsabilidades sobre as tarefas de reprodução da vida familiar, entre as quais o cozinhar se destaca com máxima importância, são os homens que vêm se destacando na culinária profissional. No quadro simbólico da cultura que serve de sustentação para a análise dos processos de transmissão do saber-fazer doceiro, tem-se que a profissionalização e a modernização da atividade doceira são mais uma tarefa masculina do que feminina. Assim, a essencialização dos papéis femininos e masculinos se perpetua, de modo quase imperceptível, nas práticas culturais incorporadas: à mulher cabe o trabalho doméstico, sem perspectivas de emancipação, enquanto ao homem cabe o trabalho público, profissional e promissor – ainda que ambos desempenhem funções assemelhadas, num mesmo espaço organizacional, sem diferenças aparentes de *status*, inclusive ganhando o mesmo salário.

Mais do que isso, o fato da mestre doceira implicitamente reprimir a iniciativa empreendedora das mulheres na fábrica de doces reflete a reprodução das estruturas do poder patriarcal no qual a prática doceira historicamente se desenvolveu. Habilitar as funcionárias à maestria no saber-fazer doceiro implica contribuir para romper com uma hierarquia social na qual a mulher pobre deve ocupar a posição mais inferior. O que confirma que os vínculos de dominação são culturais, sejam aqueles entre homens e mulheres ou entre classes e frações de classes. A compaixão que a mestre doceira sente para com suas funcionárias une todas elas

em torno da realidade da submissão feminina, mas não é suficiente para fazer com que aquela que detém maior poder nesse campo de relações (o poder econômico e, mais do que isso nesse contexto, o poder do conhecimento) reaja contra a opressão. Ao reproduzir as estruturas de dominação masculinas incorporadas através da cultura, o sentimento de compaixão e o reconhecimento consciente da “vontade de ajudar” não são suficientes para conter as disposições pré-reflexivas do *habitus* social incorporado. Disposições estas que perpetuam as estruturas sociais, ao mesmo tempo em que também perpetuam o medo, a hesitação e a baixa autoestima femininas. Afinal, agindo assim a mestre doceira contribuía inconscientemente para a própria condição de submissão.

#### **4.2.2 Cor dos corpos-pessoa**

Do ponto de vista esquemático adotado por Santos e Maio (2004), é possível identificar três vertentes explicativas principais para a questão racial na tradição intelectual brasileira no período que se estende desde as últimas décadas do século XIX até meados do século XX, com desdobramentos até o presente. A primeira delas, “o paradigma racial, é inaugurada por volta de 1870, e tem em Silvio Romero uma importante expressão”; a segunda, “o paradigma cultural, tem seu representante maior em Gilberto Freyre, nos anos 30” e, afinal, a terceira, “o paradigma da estrutura social, emerge, basicamente, a partir dos anos 50, e seu personagem central é Florestan Fernandes” (SANTOS e MAIO, 2004, p. 65). Sem espaço para discorrer apropriadamente sobre todas elas, cabe apenas mencionar, quanto à primeira, que se desenvolveu em um cenário social e científico no qual o conceito de “raça” era um descritor de características biológicas e culturais. O determinismo implícito à “raça” como condicionante fisiológico e comportamental era fortemente enfatizado, contribuindo para ocultar debates sobre questões políticas e históricas envolvendo as diferenças raciais.

A segunda, a que mais me deterei por considerar especialmente importante para a análise em questão, é aquela que daria consistência ao chamado “paradigma culturalista”. Do ponto de vista das grandes sínteses sobre a sociedade brasileira, a obra *Casa-grande & senzala* de Freyre (1975) ocupa lugar de destaque. Neste longo ensaio histórico e sociológico sobre a formação da sociedade brasileira, a visão freyriana nos fornece um retrato no qual a mestiçagem aparece como elemento crucial na formação nacional, sendo apresentada como símbolo relativamente democrático e flexível da cultura brasileira (SANTOS e MAIO, 2004). O sistema patriarcal da colonização portuguesa, representado pela casa-grande, foi um sistema de “plástica contemporização” entre duas tendências: “ao mesmo tempo em que

expressiu uma imposição imperialista da raça adiantada à atrasada, uma imposição de formas europeias [...] ao meio tropical, representou uma contemporização com as novas condições de vida no ambiente” (FREYRE, 1975, p. lxii). A mandala casa-grande & senzala representa um complexo econômico, social e político de produção (a monocultura latifundiária); de trabalho (a escravidão); de religião (o catolicismo de família); de política (o patrimonialismo). O sofisticado argumento de Freyre, a que muitos atribuíram uma visão idílica (LIMA, 1989; ARAÚJO, 1993), consiste na percepção de que entre os contrastes que se combinam para formar o complexo de relações entre a “casa-grande” e a “senzala” no Brasil colonial está a tensão entre um sistema econômico que divide os dois polos, extremando a hierarquia social, bem como uma convivência íntima, ilustrada pela miscigenação (SANTOS e MAIO, 2004).

No prefácio de *Casa-grande & senzala*, Freyre (1975, p. lvii) comenta que seus estudos de Antropologia sob orientação do mestre Franz Boas, foi o que primeiro lhe revelou o negro e o mulato “no seu justo valor – separados dos traços de raça e dos efeitos do ambiente ou da experiência cultural”. Nessa passagem, Freyre (1975) afirma claramente aquilo que viria a ser o ponto de sua obra a receber maiores críticas, qual seja o fato de considerar fundamental a diferença entre raça e cultura, a discriminação entre os efeitos de relações puramente genéticas e aqueles de influências sociais, de heranças sociais e do meio. Alguns dos que comentaram sua obra (LIMA, 1989), consideraram que Freyre (1975) não só não se libertou do paradigma anterior da raça como determinante, como introduziu a variável cultural como elemento ancilar em relação ao componente racial, servindo aquela apenas para conferir maior visibilidade a este último. O mito da “cooperação entre as três raças” também foi colocado em juízo depois de contumazes críticas (FERNANDES, 1972). Assim, o diagnóstico freyriano relativamente positivo da herança colonial passou a ser interpretado como a representação mais bem acabada da elite agrária conservadora brasileira, sobretudo a nordestina (SANTOS e MAIO, 2004).

A partir das críticas a Freyre (1975) e ao “paradigma culturalista”, de modo mais amplo, surgiu no debate sobre a questão racial no Brasil uma argumentação que atribui um peso relativo à variável “cor da pele” no tema da singularidade de nossa desigualdade. Esse ponto é central na obra de Fernandes (1972), para quem a questão racial não é propriamente a causa da inadaptação e marginalização dos grupos negros e mulatos (para usar os termos freyrianos), mas sim, a consequência da reprodução de certo tipo de “personalidade”, ou seja, de um *habitus* julgado como improdutivo e disruptivo da sociedade como um todo (SOUZA, 2006). Estão aí fundados os princípios de classificação e desclassificação social mais modernos – ou seja, mais correspondentes com o ideal de modernização da sociedade

brasileira –, no qual a cor da pele funciona como marca significativa para a dinâmica capitalista. Nesse contexto valorativo e classificatório, “a cor da pele funciona como índice de primitividade para além de qualquer ‘culturalismo essencialista’ –posto que desvincula produção de valores de eficácia institucional – que percebe a cor como ‘resíduo’ de outras épocas” (SOUZA, 2006, p. 86). Essas “outras épocas” nos remetem à sociedade escravocrata, na qual a cor funcionava como indicador da situação servil, em suas formas explícitas ou mitigadas, como fica claro na exposição de Fernandes (1972).

No âmbito das relações na fábrica de doces, considero que a cor da pele das pessoas era a característica incorporada que estava mais racionalmente elaborada enquanto símbolo da cultura doceira<sup>37</sup>. Afinal, se a análise das demais características incorporadas foi fundamentada na atenção aos aspectos pré-reflexivos do comportamento das pessoas no campo de pesquisa, a característica dos corpos-pessoa negros é logicamente articulada sob a forma de um discurso que situa principalmente a mulher negra como personagem coadjuvante da história da doceria pelotense. Comungando do mito racial brasileiro tal como anunciado por Freyre (1975), a história mitificada também se refere a uma origem mestiça para essa prática social. Como “todo brasileiro, mesmo o alvo, de cabelo louro, traz na alma, quando não no corpo” a marca da miscigenação, uma arte tão antiga e tão apegada a uma herança patriarcal quanto a doceria (brasileira ou pelotense) não podia negar uma origem africana, por remota que seja. Os trechos de entrevista e diário de campo transcritos abaixo esclarecem como esse discurso é elaborado por D. Anette Ruas:

Sei que minha avó é de origem portuguesa, alemã e africana. A mãe dela era... Tanto é que a tia Ema fala que as tias delas eram todas umas africanas gordinhas, que viviam fazendo pé-de-moleque. Então quer dizer que um pé é... é no... é no doce (Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011).

Era dia de São João e D. Anette recordava dos folguedos juninos da sua infância. Lembrou-se da avó que fazia pé-de-moleque e de uma remota referência a certas tias mulatas que faziam quindins, doces de coco. Ela disse que sua avó era branca, mas que a bisavó, que não chegou a conhecer, era mulata clara. “Então, corre aqui alguma coisa”, disse ela, esticando o braço, enrijecendo o punho e expondo as veias para me mostrar, na verdade, o sangue que corria através delas. “Tanto é que é por isso que eu não tolero preconceito”, emendou, me fazendo entender que se sentia pessoalmente ofendida ou, pelo menos afetada, por manifestações de preconceito de cor (Diário de Campo, 24 de junho de 2011).

<sup>37</sup> A composição étnica do grupo de funcionárias e de funcionários da fábrica, conforme auto-declaração: das quinze pessoas que permaneceram na fábrica de doces durante a maior parte do tempo de pesquisa, quatro identificavam-se como negras, sendo duas delas mulheres (Rosi e Bianca) e as outras duas homens (Leandro e Du). Além delas, duas funcionárias temporárias, contratadas no mês de junho para atender ao movimento da FENADCE identificavam-se também negras (Josi e Luciana). As demais funcionárias, bem como a mestredoceira, seus familiares e eu nos identificávamos como brancos.

O imaginário de uma ancestralidade negra para o doce pelotense também era articulado, racionalmente, a partir de um discurso determinista, quando D. Anette e algumas funcionárias e alguns funcionários negros enfatizavam que a força da raça era fundamental para a boa realização de algumas atividades da doceria. “Só o braço do negão é que dá o ponto no camafeu”, disse Du – que é negro – certa vez, referindo-se à massa encorpada e granulada, feita sempre em grandes quantidades, que deveria ser mexida rapidamente na hora do “ponto” para não grudar e queimar no fundo da panela. “A Josi tem que ficar lá trás, no fogo, porque esse braço é bom pra mexer massa”, disse D. Anette ao contratar uma funcionária negra e forte, às vésperas da FENADOCE. Cabe pontuar que esse reforço da vinculação das funcionárias e dos funcionários negros com o fazer do doce estava relacionado às práticas mais “braçais” da doceria. Embora o trabalho em todos os setores fosse artesanal e demandasse o esforço das mãos e dos braços constantemente, considero que havia uma distinção simbólica no campo entre os trabalhos braçais – como mexer e dar o ponto das massas – e os trabalhos manuais – como glaçar e decorar doces ou fazer os fios de ovos. Nos trabalhos braçais, predominavam os funcionários negros, enquanto que nos trabalhos manuais predominavam as funcionárias brancas.

A princípio, a razão para isso parecia ser mais uma questão de gênero do que de raça – afinal, os dois homens, que eram também negros, eram considerados mais fortes que as mulheres e, portanto, mais aptos a realizar o trabalho pesado de “dar o ponto” nas massas, mexendo panelões cheios de calda espessa sem parar e com velocidade. Com o passar do tempo, três funcionárias negras foram contratadas e duas delas (as mais fortes) foram alocadas “nos fundos”, para desempenhar os trabalhos braçais no setor dos quindins e do cozimento das massas. Percebi, então, que a associação dos funcionários negros com os trabalhos braçais não era apenas uma questão de gênero, mas também – e de modo mais pungente – uma questão racial. De acordo com Souza (2006, p. 85), na hierarquia moral legitimadora do preconceito, “a ‘raça negra’ é considerada inferior pela associação ao ‘primitivismo’ africano que é percebido tal qual repositório de valores ambíguos como força muscular e sensualidade”.

O enaltecimento do braço negro como “melhor para fazer doce” reforçava conscientemente o mito de origem da doceria, mas também contribuía para justificar, inconscientemente, a obrigação dos negros e das negras de desempenharem as funções mais pesadas e menos sofisticadas da doceria. Realizava-se, assim, uma divisão racial do trabalho na fábrica, que se refletia em uma divisão dos espaços de trabalho onde predominavam as pessoas negras ou brancas. Não por acaso, o espaço que mais concentrava funcionárias e

funcionários negros era denominado na visão êmica como “os fundos”. Essa grande cozinha era a última peça da casa na qual se localizava a doceria e se opunha diametralmente ao espaço da administração, na frente da casa, onde se realizava o trabalho intelectual. Era também o espaço mais afastado da entrada e ficava relativamente escondido aos olhos de clientes que eventualmente frequentavam as salas da administração para fazer ou buscar pedidos.

Também não era acaso que esse fosse o lugar da “sujeira” na fábrica. Embora cada sala tivesse uma pia, estas eram usadas apenas para captar água, lavar as mãos ou alguns poucos utensílios pequenos. As panelas e formas sujas (a sujeira “pesada”) eram levadas para a grande pia “do fundo”, que era um tanque no nível do chão, assemelhado a uma piscina. A vinculação “do fundo” com a sujeira também se deve ao fato de esse espaço estar fisicamente separado do restante da fábrica por um pequeno corredor, no qual havia duas portas, uma de frente para a outra, que se abriam para os vestiários e banheiros da fábrica. Ressalto que não havia casualidade alguma no fato das funcionárias e funcionários negros estarem alocados no espaço de menor visibilidade da casa, considerado um espaço sujo na visão êmica. Conforme esclareci no Capítulo Três, a casa brasileira manteve, até a bem pouco tempo, a separação prática e simbólica entre um espaço limpo e um espaço sujo, entre a sala e a cozinha, sendo o primeiro, historicamente, o lugar dos brancos e o segundo o lugar dos negros. Sendo assim, a análise mais simplista desse isolamento seria recorrer, novamente, à divisão do espaço social entre a casa grande e a senzala. Mas pensar a questão sob o ponto de vista de um determinismo racial inconsciente também propicia articular o espaço sujo com a presença negra como uma estratégia higienista da “raça branca”, associada à europeidade em sua herança cultural, para controlar os valores ambíguos da “raça negra” aos quais me referi anteriormente.

No contexto da fábrica de doces, a negritude podia ser identificada também em funcionárias brancas que tivessem “mistura de sangue”. Era o caso de Bia, que ocupava a função de auxiliar dos quindins nos primeiros meses da pesquisa. Embora ela fosse loira e de olhos claros, tornava-se alvo do preconceito que as funcionárias “da frente” expressavam em relação aos funcionários “do fundo” por ser casada com um homem negro, com quem tinha um filho. No imaginário social, sua brancura havia sido maculada pela “mistura de sangue” que deu origem a uma criança mestiça e ela havia, de alguma maneira, se tornado “menos branca”. A declarada “mistura de sangue” de D. Anette fazia com que ela também fosse identificada como semelhante aos negros. Como a negritude era uma característica corporal operante mesmo nos casos em que fosse “invisível”, percebi que algumas funcionárias se

constrangiam em comentar sua origem étnica quando esse assunto emergia em conversas informais ou nas entrevistas que realizei. Contudo, aquelas que podiam afirmar “brancura” através de uma origem europeia não se furtavam em mencionar seus sobrenomes estrangeiros, herdados de antepassados imigrantes.

A cor da pele das funcionárias e dos funcionários, negros ou brancos, propiciava ainda certa relação de consubstancialidade entre pessoas negras e brancas e determinados doces. O trecho de diário de campo descrito abaixo ilustra o que digo:

Certa vez, duas funcionárias, uma negra e outra branca, estavam separadas pelo vidro que isolava a sala dos bombons do ambiente da finalização. Através de mímicas, a negra tentava informar à outra a quantidade de bombons banhados de chocolate preto ou de chocolate branco de um pedido. Fazia o número com as mãos indicando quatro dezenas (primeiro mostrava quatro dedos, indicando o número quatro, depois todos os dedos das mãos) e apontava para o antebraço, para fazer a colega entender que eram quarenta bombons pretos (Diário de campo, 22 de fevereiro de 2011).

Os dados de campo relativos à vivência da cor dos corpos-pessoa na fábrica de doces, analisados à luz do contexto cultural e trans-histórico da doceria pelotense, evidenciam importantes achados de pesquisa que ajudam a esclarecer as razões corporais e incorporadas de transmissão dessa prática. Primeiro, porque a pessoa negra está tradicionalmente inserida no universo simbólico da cultura doceira, o que justifica, entre outras coisas, a consubstancialidade com o doce. Afinal, o doce é tradicionalmente feito pelo corpo negro e no corpo negro também há o doce, seja constituindo-o com alimento – vimos anteriormente que o açúcar foi importante fonte energética para o trabalho escravo –, ou como traço de caráter – porque a herança determinista da nossa Antropologia, permeada pelas relações patriarcais, fala de um “primitivismo africano”, que associa a negritude à sensualidade, ao *xodó*<sup>38</sup>, à doçura. É preciso ressaltar, todavia, que o mesmo pensamento também vinculou o corpo negro à força muscular, de modo que o lugar da pessoa negra na doceria foi sempre o do trabalho braçal, da força física sem a qual o feitio do doce não é possível. O histórico da escravidão no Brasil e a dependência que a mulher branca manteve (e, em certa medida, ainda mantém) em relação à força de trabalho negra, evidenciados no Capítulo Três, são as principais justificativas para isso. Daí haver, na fábrica de doces contemporânea, a crença compartilhada de que algumas atividades são mais bem executadas por pessoas negras – o que convém à perpetuação do emprego de negros na doceria. No entanto, as condições

---

<sup>38</sup> Palavra de origem Iorubá incorporada à língua portuguesa contemporânea para expressar sentimento amoroso.

peculiares de seu trabalho, no comparativo com as pessoas brancas, evidenciam como elas permanecem – no passado remoto, tanto quanto hoje em dia – encerradas em espaços de baixa visibilidade social, associados à sujeira e à contaminação. Contaminação não tanto sanitária, mas sobretudo moral, porque as características de robustez e sensualidade atribuídas ao corpo negro representaram sempre uma ameaça à sociedade patriarcal brasileira, forçosamente eurocêntrica.

Na cultura da fábrica, como na cultura em que se insere e com a qual se relaciona, a manutenção dos negros em espaços sujos e desempenhando as atividades mais pesadas e fisicamente exigentes eram formas de controlar um potencial corporal temido, porque considerado ameaçador da ordem vigente. O corpo negro, sobre o qual incide o histórico da escravidão, é a epítome do corpo artefato (FLORES-PEREIRA, 2007), na sociedade brasileira; um tipo de corpo que foi força motriz do sistema de produção escravocrata do passado e que continua sendo engrenagem na “hierarquia moral, incrustada na dinâmica institucional do capitalismo”, baseada “na oposição mente / corpo” (SOUZA, 2006, p. 85). Essa hierarquia é, em si, o princípio de desclassificação social que institui, na sociedade escravocrata e em seus desdobramentos, a cor do corpo como índice tendencialmente absoluto da situação servil. Na fábrica de doces, o lugar destinado às pessoas negras tem relação imediata com a reconstituição social dos mecanismos que reproduzem e legitimam a desigualdade social.

A desigualdade que adquire certas nuances, tanto no campo de pesquisa quanto na sociedade. Afinal, ainda que todas as pessoas negras estivessem alocadas nos setores “sujos” e desempenhassem trabalhos físicos exigentes, as mulheres negras tinham menos liberdade de circulação pelo espaço da fábrica e exerciam atividades mais alienantes, que permaneciam relacionadas aos trabalhos domésticos femininos, mais até do que à condição vivencial operária das funcionárias brancas, por conta de sua circunscrição “aos fundos”, ao ambiente mais identificado com a cozinha, conforme a representação êmica. Sobre elas, recaíam os “acordos e consensos sociais mudos e subliminares”, articulados “por meio de solidariedades e preconceitos profundos e invisíveis” (SOUZA, 2003, p. 175), capazes de mobilizar tanto a maioria de mulheres brancas a segregar as colegas negras ou identificadas com a negritude, quanto a mestre doceira – que não se opunha à tal segregação, se é que pudesse notá-la. De ambos os comportamentos, emerge a evidência objetivamente construída de que a condição vivencial da mulher branca é diferente da condição vivencial da mulher negra, embora ambas desempenhassem papéis sociais equivalentes na fábrica de doces. Sobre as funcionárias negras, intervêm às associações combinadas de feminilidade e negritude enquanto atributos

corporais sinalizadoras de desordem e descontrole, consideradas fontes de ambiguidade na ordem patriarcal e de inaptidão na ordem moderna e competitiva.

Os homens – que casualmente ou não – eram exclusivamente negros, experimentavam a condição de aprendizes preferenciais da doceria, que não foi propiciada pela mestre doceira a nenhuma mulher negra. Na análise deste fato, entendo haver uma sobreposição de características corporais e incorporadas que tornam a sujeição da mulher negra à condição servil (ainda inferior à da mulher branca) uma realidade mais evidente e inescapável que a sujeição do homem negro. A eles, afinal, o preconceito racial agia como índice “relativo”, posto que “dependente e secundário em relação ao dado primário e mais importante da economia emocional que caracteriza as classes sociais produtivas e úteis no contexto do capitalismo moderno” (SOUZA, 2006, p. 87), em relação ao contexto histórico. No caso das funcionárias da fábrica de doces, gênero e cor se combinam para a reprodução das estruturas de poder e dominação do sistema patriarcal, numa ordem que parece privilegiar a diferença instituída entre homens e mulheres, mais do que a diferença entre negros e brancos. Esta última, aliás, se tornava relativa à medida que os funcionários eram alvo de certo processo de “embranquecimento social” (SOUZA, 2006), que, como convém lembrar, foi operação comum na história do Brasil, de modo amplo, e na história da doceira, especificamente, quando filhas de criação, entre as quais muitas mestiças, tornaram-se herdeiras do legado patriarcal do saber-fazer doceiro. Deste modo, a cor tornava-se índice relativo nas relações sociais travadas no interior da fábrica de doces, já que os homens negros experimentavam os aspectos mais positivos<sup>39</sup> da vinculação da história do doce com a negritude, ao passo que as mulheres pareciam experimentar os mais negativos.

#### **4.2.3 Opção religiosa dos corpos-pessoa**

O reconhecimento das diferenças entre as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces se manifesta também na arena das práticas religiosas que caracterizam, majoritariamente, os membros de cada um deles. Refletindo não apenas as diferenças socioculturais incorporadas nestas pessoas, a diversidade de crenças no contexto estudado

---

<sup>39</sup> Apesar do “embranquecimento” dos homens ser uma manobra política capaz de aumentar o seu poder, é importante mencionar desde já algo que será tematizado na seção 4.3.1 “A condição vivencial da maestria”: o fato da servidão dos negros ser acionada como uma característica inata para justificar por que os aprendizes da doceria não eram capazes de empreender e de se tornarem empresários do setor doceiro. Sendo assim, interpreto que tal “embranquecimento” era também um fenômeno relativo, que dava poder aos homens apenas na medida em que contribuía para a manutenção do *status quo* sem, no entanto, desafiá-lo.

epitomiza os conflitos religiosos que emergem na esfera das relações cotidianas de diferentes comunidades em todo o território nacional e que têm alcançado a esfera pública com cada vez mais força, ao se entranharem na política partidária e na mídia de massa. Os últimos dois censos realizados no Brasil, em 2000 e em 2010, mostram considerável declínio no número de praticantes das três religiões classificadas como tradicionais, pelo tempo de enraizamento na cultura brasileira. Certamente, a perda de adeptos do catolicismo, do luteranismo e da umbanda sinaliza uma mudança cultural pungente, propiciada pela ampliação da diversidade religiosa, em um processo de escolha virtualmente livre das amarras do Estado. Por outro lado, a diminuição das populações vinculadas a essas três crenças evidencia a crise nas suas capacidades de reprodução ampliada, “fazendo com que a noção sociológica de *destradicionalização* [...] valide-se empiricamente a cada ano que passa” (PIERUCCI, 2006, p. 114, grifo meu).

A ideia da destradicionalização enfatizada por uma corrente da teorização contemporânea da Sociologia da Religião (HEELAS, 1996; WOODHEAD e HEELAS, 2000), descreve um processo de transformação da religião, orientado pelo “declínio da crença numa ordem preestabelecida ou natural das coisas” (HEELAS, 1996, p. 2, tradução minha). O fenômeno é frequentemente abordado sob dois enfoques: um que entende a destradicionalização como a extinção completa da tradição, e outro que a percebe como uma mudança em torno das tradições, o que não resulta diretamente no seu desaparecimento. Em ambos os casos, “a destradicionalização envolve uma mudança de autoridade: de ‘fora’ para ‘dentro’” (idem), que se concretiza como um processo de individualização intensificado pelos pluralismos e fragmentações que modulam a experiência da sociedade e da cultura, na modernidade.

O alvo da destradicionalização é a *pessoa*, transformada em *indivíduo* pela dissolução dos laços comunitários aos quais estivera ligada antes da conversão religiosa. Indivíduo este que, por sua vez, se re-liga (no sentido latino de *religare*) com um sagrado universal e universalizante. Segundo Pierucci (2006, p. 123-124), esse é o fundamento das religiões universais, abertas a qualquer etnia, nacionalidade e classe social, as quais têm como missão produzir “o indivíduo como unidade”, a partir da pessoa “enquanto feixe complexo de posições sociais, com suas injunções convencionais, parte integrante de uma unidade coletiva integral, holística”. Assim, as práticas religiosas individualizantes não apenas enfatizam a separação aristotélica e cartesiana entre o material e o etéreo, entre corpo e a substância que o habita, mas instituem uma nova separação no *corpo social*, capaz de fragmentar comunidades já constituídas.

O crescimento aparentemente irrefreável<sup>40</sup> de conversão às igrejas pentecostais e neopentecostais de raiz protestante demonstra que “hoje no Brasil (e de alto a baixo na América Latina) vivenciar uma religião implica muitas vezes, para um número crescente de pessoas, *romper* com o próprio passado religioso” (PIERUCCI, 2006, p. 114, grifos no original). Se esse rompimento já não fosse suficientemente drástico, o que dizer do abandono de todo um complexo sociocultural inculcado nas pessoas através da religião desde o mais tenro começo da existência? Em outras palavras, *romper* com o próprio passado religioso é mais do que mudar de credo: é tornar-se um ser humano abstraído dos vínculos herdados, é fazer-se indivíduo no campo religioso e no campo social. Se as estatísticas anunciam o crescimento negativo das religiões que, no Brasil, têm função de preservação do patrimônio étnico-cultural<sup>41</sup>, pode-se supor que a decorrência natural desse processo seja a erosão das práticas culturais, sagradas ou profanas, relacionadas a elas.

No contexto desta etnografia incorporada, a atenção às práticas religiosas das pessoas que fizeram parte do campo de pesquisa no momento da observação é de fundamental importância. Seja porque o engajamento em qualquer religião é um processo transformativo corporal (CSORDAS, 2008; RIVERA, 2010), ou seja porque os cultos e crenças que ganham adeptos na sociedade brasileira contemporânea fazem parte de religiões “diruptivas”, capazes de “destaca[r] partes e desata[r] nós, despedaçá[r] relações sociais herdadas e desmembra[r] coletividades já constituídas” (PIERUCCI, 2006, p. 122). As práticas religiosas identificadas entre as funcionárias e os funcionários da fábrica de doces se posicionam nos interstícios da relação corpo-cultura, no lugar em que a destradicionalização do catolicismo, e dos cultos afro-brasileiros sincréticos a esta religião hegemônica, estão intimamente relacionados à perda cultural (GONÇALVES, 1996), do saber-fazer doceiro.

Cabe lembrar que, antes de iniciar a pesquisa de campo, eu não podia imaginar que questões ligadas à orientação religiosa da mestre doceira e das funcionárias e dos

---

<sup>40</sup> Entre 1991 e 2000, a porcentagem de católicos caiu de 83,3% para 73,9%, a dos evangélicos cresceu de 9% para 15,6%. Em 2010 o resultado obtido foi uma redução para 64,6% no percentual de católicos na população brasileira e um aumento para 20,3% no percentual de evangélicos (IBGE, 2013).

<sup>41</sup> A partir de uma perspectiva funcionalista, Procopio *et al.* (1973, 23) realizaram uma classificação funcional das religiões identificada no Brasil, visando a explicar o crescimento diferencial de formas religiosas. Nesse sentido, distinguiriam-se (1) as religiões de caráter universal, abertas para a conversão de todas as pessoas, das (2) as que preservam determinado patrimônio étnico-cultural, favorecendo a auto-identificação de um grupo social. Segundo tal classificação o catolicismo apostólico romano estaria relacionado na primeira categoria – o que se justifica pelo seu alcance transcontinental e pela enorme quantidade de adeptos que angariou em mais de dois mil anos de instituição. Todavia, nos limites da presente tese, essa religião assume as características da segunda categoria. Isso porque, no Brasil contemporâneo, o catolicismo é uma religião hereditária, de conversão compulsória e que engendra um complexo cultural amplo, associado, principalmente à herança colonial portuguesa.

funcionários da fábrica seriam alvo das minhas preocupações ao analisar os processos de transmissão do saber-fazer da doceria tradicional de Pelotas. A bem dizer, eu havia lido os trabalhos de Csordas (2008) sobre rituais de cura religiosa de forma um tanto quanto obtusa, mais preocupada em extrair deles fragmentos de texto que me ajudassem a compreender como o paradigma da corporeidade se encaixava no meu projeto de tese, do que em entender a experiência religiosa como observatório privilegiado das relações entre corporeidade e significação (STEIL e MURILLO, 2008). Li sem muita paciência seus relatos minuciosos sobre curas rituais e experiência do sagrado, perguntando-me como todas aquelas informações poderiam ser úteis na comparação com a minha experiência “de chão de fábrica” na doceria Anette Ruas. Minha atenção a essas leituras estava condicionada por duas prerrogativas do senso comum: primeiro, que a religião estaria circunscrita a certos domínios privados da vida, em consonância com o princípio da laicização do Estado; segundo, que o ambiente profissional seria um espaço impessoal, corroborando com o ideal burocrático de organização.

Ao iniciar-me no campo, eu não esperava encontrar manifestações de opções religiosas no cotidiano profissional das pessoas, tampouco imaginava que a fé estaria mesclada a disputas por poder no ambiente de trabalho ou que influiria nos processos de transmissão do saber-fazer doceiro. Mas ao longo das vivências etnográficas, as distinções entre um grupo “católico” e outro “evangélico” se tornaram evidentes e complexas demais para não serem levadas em conta. As aspas entre os adjetivos que designam as duas religiões se justificam porque não há uma uniformidade de culto entre os membros dos dois grupos, mas sim uma identificação cultural de seus membros com as crenças pertinentes a cada uma delas. Classifico como católicas as pessoas que foram compulsoriamente iniciadas pela família no catolicismo apostólico romano através do batismo realizado na infância, mas que não participam dos cultos católicos com frequência, nem seguem rigorosamente a religião. Esse grupo, composto pelos dois funcionários homens e outras seis funcionárias, além da mestre doceira e de seus familiares, se mostra pouco apegado à espiritualidade, mas identificado com o catolicismo através de indícios tais como os usos cotidianos de expressões vocativas de Deus e dos santos católicos (“ai meu Deus”, “minha Nossa Senhora”), a participação nas festas profanas de motivação religiosa, como o Carnaval e os festejos juninos ou a evocação de memórias afetivas associadas a essa religião.

Levando em conta a conhecida divisão entre duas formas de catolicismo – um *erudito* ou *oficial* e outro *pupular* (AZZI, 1978; ZALUAR, 1983) –, posso dizer que o envolvimento dos membros desse grupo com a religião católica se insere nessa modalidade *de folk*,

“ancestralmente laico e rural”, que de tão alheio aos formalismos litúrgicos, “quase chega a constituir um pára-sistema religioso setorialmente autônomo frente a uma igreja de que ele sempre se reconhece parte” (BRANDÃO, 2004, p. 268). Essa experiência do catolicismo agrega “tanto as crenças populares e alguns costumes patrimoniais”, quanto “sistemas sociais de trocas de atos, de símbolos e de significados que, no seu todo, recobrem quase tudo o que uma pessoa necessita para sentir-se parte de uma religião e servir-se de seus bens e serviços”, e “possui tantos matizes quantas são as culturas em que vivem as suas pessoas reais” (*ibid*, p. 269).

No campo de pesquisa, essa religião estava vinculada à remota herança da colonização portuguesa em Pelotas, marcada pelo patrimonialismo patriarcal e pela fisionomia latifundiária, escravocrata e pastoril do Rio Grande do Sul (CARDOSO, 1977). A frouxidão dos laços que prendiam as funcionárias e os funcionários da fábrica, além da mestre doceira e de seus familiares, ao catolicismo encontra justificativa histórica, pois o papel lateral da religião na vida dos rio-grandenses já era detectado por Saint-Hilarie ainda na primeira metade do século XIX (SAINT-HILARIE, 1999). Outros cronistas-viajantes, padres e missionários, também relataram a pouca receptividade desse povo ao afervoramento religioso – o que se justifica, segundo Isaia (1998), pelo longo tempo de abandono da Província de São Pedro pelas autoridades coloniais portuguesas, pelos prolongados períodos de guerras coloniais e pós-coloniais e pelas feridas simbólicas deixadas pela destruição das reduções jesuíticas no século XVIII.

Já os evangélicos, ou melhor, as evangélicas – uma vez que todos os nove membros do grupo são mulheres – converteram-se a religiões evangélicas de origem pentecostal ou neopentecostal por livre opção e já na idade adulta, participando de cultos em diferentes congregações. Ao contrário dos católicos, essas pessoas conduzem suas vidas de acordo com preceitos da moral religiosa evangélica e demonstram fervor religioso em todas as suas práticas cotidianas – o que inclui o trabalho. Confirmando a fragmentação institucional e estrutural que está na base do próprio movimento de expansão das religiões evangélicas no Brasil (PIERUCCI, 2006), algumas dessas pessoas não pertencem a uma igreja específica e transitam por congregações diversas a depender de critérios como: a proximidade dos templos em relação às suas casas, a simpatia pelo pastor ou ministro da fé, a finalidade ou a frequência semanal dos cultos. Esse movimento entre uma igreja e outra não é assimilado pelos membros do grupo como uma mudança de religião ou como uma indefinição quanto à própria fé – o que reforça a ideia de que essa forma de experiência religiosa diminui a importância da comunidade na ideia de uma congregação cristã, desterritorializa os

assentamentos tradicionais do sagrado e enfatiza o indivíduo como sede e alvo das práticas religiosas. De todo modo, a dificuldade em declararem-se seguidoras de uma igreja específica faz com que essas pessoas se auto-identifiquem genericamente como “de Jesus” – o que enfatiza seus vínculos de discípulas cristãs.

No campo de pesquisa, a adesão às religiões evangélicas está relacionada à perspectiva da passagem histórica do rural ao urbano, apontada por Passos (2000). Segundo o autor, a lenta modernização da economia brasileira, desde a colônia até o século XX, fez com que nosso processo de formação-consolidação cultural e religiosa fosse lento e fortemente condicionado pela dependência aos modelos europeus pré-modernos que se desenvolveram sobre si mesmos no Brasil. Os processos de industrialização e urbanização que aconteceram, “de maneira convulsiva, sem tempo para as acomodações devidas, do ponto de vista econômico, demográfico, social e cultural” (PASSOS, 2000, p. 122), há não mais que sessenta anos fez com que tais transformações não resultassem propriamente na modernização observada nos países do Norte diante das mesmas circunstâncias. No Brasil, a condição histórica das classes sociais menos favorecidas fez surgir um proletariado heterogêneo, que foi repentinamente inserido na sociedade urbana e anônima e deslocado dos contextos de significado sobre o qual detinha domínio. Assim, os movimentos pentecostais e neopentecostais devem ser inscritos em uma dinâmica na qual a tradição religiosa lentamente consolidada é abalada pelos processos acelerados de urbanização e mudanças sociais. Tomando as palavras de Passos (2000, p. 123), eles são “ofertas religiosas que respondem, a um só tempo, a arquétipos cristalizados do passado e às existências espaço-temporais do presente”; de modo que “o velho persiste no fundo, o novo impera na forma, compondo uma periferia dinâmica no conjunto de significados religiosos”.

O grupo católico é diverso entre si e reúne funcionárias e funcionários (corpos-pessoa femininos ou masculinos), de origens étnicas diferentes (corpos-pessoa brancos ou negros), e provenientes de diversas localidades (corpos-pessoa locais ou estrangeiros). O grupo evangélico, por seu turno, é mais uniforme, composto apenas por mulheres, sendo só uma delas negra, e não havendo ninguém nascido ou criado fora dos limites do município de Pelotas. Levando em conta a diversidade do grupo católico, comparada com a uniformidade do grupo evangélico e somando a isso o fato de muitos membros do primeiro grupo não serem propriamente religiosos, a divisão entre eles ganharia outro significado e poderia ser descrita como “as evangélicas” e “o resto”. Por outro lado, privilegiando a perspectiva do catolicismo como religião hegemônica e tendo em vista o caráter periférico das religiões evangélicas pentecostais e neopentecostais, a mesma divisão também poderia ser entre “as

evangélicas” e “os normais”. O fato é que, sob qualquer ponto de vista, a questão religiosa instaurava definitivamente a dicotomia que já havia se delineado nas questões de gênero e origem étnica. A principal razão para isso é que a crença evangélica no “ingresso voluntário como ‘*born again*’”, que integra os indivíduos convertidos “numa congregação de ‘renascidos’” (PIERUCCI, 2006, p. 120) fazia com que as funcionárias evangélicas percebessem sua fé como mais legítima do que a fé dos demais colegas. A maneira como as evangélicas desempenhavam suas práticas religiosas “sem pedir licença [a] outras condutas de vida e pautas de comportamento” (*ibid*, p. 123) provocava ondas de reação contrária por parte de alguns católicos e obrigava a separação espacial entre os membros mais conflituosos dos dois grupos.

Assim, instituiu-se na fábrica uma territorialização evangélica e outra católica: a sala dos chocolates e a finalização eram os lugares onde as evangélicas mais radicais trabalhavam e a área do fundo era exclusiva dos católicos reativos a elas. A sala dos chocolates – isolada do restante da fábrica por ser o único ambiente climatizado em razão da sensibilidade dos bombons às altas temperaturas dos meses mais quentes – era o principal espaço das evangélicas, pois havia ali certa liberdade para exacerbar as manifestações religiosas. Isso porque Andréa, a funcionária principal do setor, era reconhecida por todos na fábrica como uma pessoa de difícil convivência, mas que era tida por D. Anette como uma funcionária indispensável. Andréa enrolava as massas de leite condensado com uma perfeição que nem mesmo a própria mestre doceira alcançava e o fazia de forma muito eficiente, produzindo centenas de bolinhas de massa ao longo do dia. Por isso, a funcionária usufruía de certas regalias, como ouvir música no trabalho – o que era proibido para as demais funcionárias e os demais funcionários. Além disso, havia um imperativo implícito de que a ajudante contratada para acompanhá-la deveria ser evangélica, pois Andréa não aceitava a companhia de alguém que não fosse “de Jesus”. Na sala dos chocolates havia, então, um rádio do tipo *microsystem*, cedido por D. Anette, para que Andréa e sua ajudante pudessem escutar discos de músicas religiosas e programas de rádios evangélicas durante todo o expediente de trabalho. Por causa disso, o local se tornava agradável para as demais colegas evangélicas, que gostavam de servir de ajudante em um espaço onde “se ouvia e se cantava a palavra de Deus”. Em contrapartida, a sala se tornava pouco convidativa para as funcionárias e os funcionários católicos, para quem a música e as pregações do rádio eram uma forma de “lavagem cerebral”, conforme a visão êmica, com a intenção de obrigá-los a aderir às igrejas evangélicas.

A reação do grupo católico acontecia lá no fundo, no setor dos quindins, cozimento das massas e pias, onde Leandro comandava um grupo animado, que passava o dia galhofando. Como não havia permissão para a execução de som mecânico ali, Leandro cantava e assoviava os sucessos populares do momento e batucava nas panelas. Quando acompanhado por Bianca, a responsável pelas massas e leite condensado ou por Bia, que foi ajudante na produção dos quindins por um tempo, a música ficava de lado e o ambiente era preenchido por sonoras gargalhadas que se sucediam a piadas de todo teor. Nos espaços vizinhos ao fundo, na sala dos bem casados, na peça dos fios de ovos e na salinha da Sônia, o humor também era um mecanismo frequentemente acionado e, nesses espaços mais femininos, falava-se das intimidades conjugais das funcionárias ou das cenas mais quentes da novela das nove com uma desenvoltura que constrangia as funcionárias evangélicas que por ali transitavam.

Certamente, tais comportamentos não eram condicionados pelo desejo expresso de atacar as colegas evangélicas, e parte das funcionárias e dos funcionários católicos, que compactuavam com as brincadeiras, sequer conseguiam perceber o incômodo que causavam a elas. As atitudes, que afinal expressavam a conduta da “normalidade” na visão das funcionárias e dos funcionários católicos explicitam “o modo de relação entre catolicismo e sociedade no Brasil, modo que em suas formas predominantes sempre tendeu a exceder o religioso” e a considerar que “ser brasileiro é ser católico” (GIUMBELLI, 2007, p. 150), numa conduta de desrespeito à diversidade religiosa. Importa dizer que os católicos não *precisavam* circular pela sala dos chocolates – a menos que a distribuição de trabalho na fábrica os levasse a colaborar com esse setor em circunstâncias excepcionais –, mas havia funcionárias evangélicas alocadas nos territórios católicos ou em espaços contíguos, sem nenhum isolamento sonoro, que eram compulsoriamente submetidas aos assédios dos católicos.

Na fábrica de doces, vincular-se a um ou outro grupo era uma questão fundamental, que *se colocava* nos primeiros momentos da inserção de qualquer pessoa novata. Melhor dizendo, a questão *era colocada* pelo grupo evangélico – maior interessado em ganhar novos membros por múltiplas razões, que vão desde o aumento de poder enquanto grupo de trabalhadoras no espaço da fábrica até o fortalecimento e o reconhecimento social da religião, de modo amplo. Esse interesse também era uma forma de assédio do grupo evangélico sobre os colegas; afinal, segundo o ideal do Estado laico, a opção religiosa é uma questão particular. Buscando primeiro os sinais comportamentais de pertencimento “a Jesus” e depois investigando a religiosidade dos colegas através dos seus hábitos de vida, as evangélicas

tentavam não apenas descobrir quem estava “do seu lado” e quem não estava, mas também procuravam formular estratégias para converter as pessoas que parecessem mais propensas a integrar o “exército de Deus”. Na minha entrada em campo, por exemplo, Andréa e Pâmela foram bem mais receptivas comigo do que as demais funcionárias e os demais funcionários e me acolheram na sala dos chocolates quando eu me mostrei receptiva às suas práticas religiosas. Logo em seguida, fui convidada a me juntar a elas nos intervalos da manhã e a participar das orações e leituras da Bíblia que realizavam nos horários de almoço. Também passei a ser frequentemente convidada por Pâmela a assistir aos cultos de sua igreja ou a me juntar ao grupo de evangelização do qual ela participava. Não cheguei a acompanhá-la nessas atividades, mas no segundo momento da pesquisa, quando estive hospedada na casa de Rose, fui levada por essa colega de trabalho a me aproximar da cultura evangélica e a participar de uma sessão de oração conduzida por uma aspirante à pastora, na casa de uma de suas amigas. Durante os meses em campo, qualquer sinal da minha “aceitação de Jesus” era comemorado pelas colegas evangélicas, conforme descrevo nas passagens de diário de campo a seguir:

Ontem, Rose me deu de presente um chaveiro com os dizeres “Propriedade do Senhor Jesus”, que coloquei na mochila para expressar gratidão. No dia seguinte, ao chegar à fábrica, Rose fez questão de dizer para as colegas que eu já tinha pendurado o chaveiro na bolsa e elas demonstraram aprovação, encorajando minha atitude e me fazendo crer que eu estava “no caminho certo” (Diário de campo, 2 de junho de 2011).

Depois de termos ido à oração de quinta à noite, Rose fez questão de contar a notícia às colegas da fábrica, como se o comparecimento àquele ritual fosse parte do meu processo de conversão. As colegas, então, me perguntavam se eu havia gostado (e eu respondia que sim, para manter a diplomacia) e o que eu havia sentido – como se o comparecimento àquela reza pudesse ter mudado algo *dentro de mim* (Diário de campo, 21 de junho de 2011).

Por parte de D. Anette, que afinal de contas, personificava a organização, vigorava a opinião de que ambas as formas de assédio deveriam ser coibidas. Mas esse parecia ser um discurso não observado na prática, já que a mestre doceira se divertia com as funcionárias e funcionários católicos nos momentos de distração e tecia críticas contumazes às práticas evangélicas quando conversava a sós comigo. D. Anette reproduzia a ideia da “normalidade” católica contra a “anormalidade” evangélica, afirmando que os membros do grupo evangélico estavam errados em expressar sua fé no local de trabalho porque isso “prejudicava a convivência entre todos”. A mestre doceira prezava a construção de um bom ambiente para se trabalhar, mas na sua imaginação, o “bom ambiente” era “um lugar onde todos deixassem suas questões pessoais do lado de fora e entrassem com alegria e com vontade de trabalhar”

(Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011), corroborando o senso comum de que a trabalhadora ou o trabalhador deve ser capaz de ocultar sua pessoa no local de trabalho e manifestar apenas as características favoráveis ao exercício da atividade profissional. Além disso, o “bom ambiente” com o qual ela compartilhava enquanto ria e conversava animadamente com as funcionárias e funcionários católicos era, em si, um ambiente carregado de simbologia religiosa – ainda que a ideia da “normalidade” a impedisse de ver as coisas por esse ângulo. O fato é que a mestre doceira pouco se aproximava dos territórios evangélicos, entrando na sala dos chocolates apenas quando isso se fazia necessário, e não reagia positivamente às tentativas de aproximá-la da cultura e das práticas religiosas evangélicas – o que fazia com que ela mantivesse certa resistência permanente às funcionárias evangélicas.

Além do fato da mestre doceira manter-se distanciada das funcionárias evangélicas constituir em si um entrave para a transmissão do saber-fazer doceiro, cabe salientar que a maneira como as religiões evangélicas pentecostais e neopentecostais destradicionalizam a experiência religiosa (PIERUCCI, 2006), e se inserem num contexto de acelerada mudança cultural (PASSOS, 2000), fazendo com que os estilos de vida pautados por essas opções religiosas desconsiderem os fragmentos culturais que sustentam a tradição da doceria pelotense nos dias de hoje. Ainda que a vinculação desse saber-fazer à herança católica da colonização portuguesa seja tão remota que passe despercebida pela maioria das pessoas, a adesão das evangélicas a um monoteísmo radical faz com que algumas manifestações culturais seculares (que não competem à religião) sejam interpretadas como profanas. Conforme as observações de campo, a doceria de Pelotas não é diretamente alvo de preconceito religioso por parte das evangélicas, mas alguns aspectos culturais concernentes a essa tradição são problematizados na arena religiosa. Na época da FENADOCE, por exemplo, as funcionárias evangélicas queixaram-se da programação dos *shows* agendados para o evento porque, naquele ano, a comunidade evangélica não seria contemplada com nenhuma atração. Dessa forma, elas expressavam que sua cultura não estava representada no principal evento de celebração da cultura doceira. Outro fato importante que chamou atenção nesse mesmo sentido: em mais de uma ocasião, as funcionárias evangélicas da fábrica fizeram menção a um *outdoor* colocado em uma das entradas da cidade na época da feira no ano anterior. O texto impresso dizia “Pelotas, terra do doce Senhor Jesus” parafraseando o conhecido *slogan* turístico “Pelotas terra do doce”.

Na frase e na maneira como foi divulgada estão contidos muitos aspectos diferentes da configuração religiosa-cultural evangélica. O primeiro a ser apontado é a característica de

solvente, que faz com que as pessoas ligadas a essas religiões sejam destituídas dos laços com a cultura de origem. Segundo Pierucci (2006, p. 124), cortar essa relação implica “ter que cortar outras relações, desarrumando de algum modo a continuidade da antiga geografia das comunidades já constituídas”. Assim, desfazem-se os vínculos com o lugar, ou pelo menos com o lugar tal como era concebido pela cultura anterior, e surge a necessidade de ressignificar esse mesmo lugar a partir do ponto de vista da nova cultura. Em seguida, deve-se mencionar a disputa por espaços de ação na sociedade e a busca de um grupo religioso emergente por alterar o *modus operandi* das relações de poder que se exercem com base na religião. O terceiro e último aspecto, nem por isso o menos importante, é o fato dessas disputas por espaços de ação contraporem a hegemonia católica – que não é só religiosa, mas social e cultural – e os anseios de uma “ralé estrutural” (SOUZA, 2003), a princípio formada pelos grupos periféricos urbanos que se articulam politicamente, ao redor das religiões evangélicas neopentecostais.

Nesse ponto, precisamos nos voltar mais uma vez para as estruturas de poder e dominação que subjazem à tradição doceira, para compreender esse fenômeno de ruptura cultural a partir da religião como uma forma de sublevação contra a ordem social. Não podemos nos esquecer que, conforme a contextualização histórica empreendida no Capítulo Três, a doceria é uma prática historicamente associada à religião católica e à aristocracia, ou seja, aos grupos sociais detentores de maior capital econômico e social, interessados em manter sua posição privilegiada. O fato das religiões evangélicas neopentecostais serem disruptivas, segundo análise de Pierucci (2006), pressupõe o rompimento com a cultura dos grupos hegemônicos e a inserção em uma nova cultura – o que por si só já se apresenta como uma grande ameaça aos interesses dos grupos *tradicionalmente* poderosos. Mas olhando a constituição dessa referida “ralé estrutura” à luz do mais recente censo brasileiro, percebemos que as religiões neopentecostais passaram a atrair fiéis pertencentes a classes sociais com renda mais elevadas nos últimos dez anos (MEIRELLES e ALVES, 2012). Ainda que a relação entre o fenômeno sociológico do crescimento neopentecostal e a pobreza continuem a ser debatidos, essas novas religiões se encaminham para atrair pessoas de perfil sociocultural diferente daquele associado à “ralé” brasileira. A ética católica como padrão de relação social fica, então, ameaçada tanto por uma maioria numérica – já que o número de convertidos às religiões evangélicas tende a crescer –, quanto por uma maioria de poder – porque uma nova elite econômica e social parece estar surgindo no seio deste outro credo.

Como tenho dito e repetido, a doceria pelotense pode ser considerada um reduto pré-moderno da tradição no seu mais puro sentido weberiano: o de uma forma de dominação que

busca manter as estruturas sociais com base nos costumes e legitimando-se pela religião. Mais do que contribuir para a perpetuação da “ralé estrutural” constituída pelas funcionárias evangélicas, os mecanismos corporais e incorporados que impediam a transmissão do saber-fazer doceiro entre esse grupo de pessoas pareciam orientar a mestre doceira no sentido da manutenção desse conhecimento prático no seu contexto original. Que pese nisso o fato de outras práticas alimentares associadas às religiões tradicionais do Brasil serem alvo da destradicionalização evangélica, como é o caso do “Acarajé de Jesus”, cuja produção e venda foi dissociada dos objetos e rituais do candomblé nas ruas de Salvador (BITAR, 2011). Ainda que a doceria de Pelotas esteja relacionada à religião católica de maneira bem menos direta que o acarajé de Salvador está relacionado ao candomblé, a origem conventual dessa prática e o modo como vem sendo mantida, através dos séculos, sob o domínio das matriarcas católicas, ligam-na irrefutavelmente ao universo simbólico religioso. Se bem não se façam mais doces como oferendas aos santos, nem se conduza qualquer ritual mágico ao longo dos processos de produção e comercialização dos quitutes, a doceria de Pelotas (não mais a terra do doce, mas a terra de Jesus, na perspectiva das funcionárias evangélicas) tenderá a descaracterizar-se, a destradicionalizar-se, se vier a ser praticada por pessoas evangélicas. Essa parece ser a lógica subjacente à exclusão das funcionárias evangélicas do processo de transmissão do saber-fazer doceiro.

#### **4.2.4 Origem dos corpos-pessoa**

Menos expressiva numericamente, mas nem por isso menos representativa dos valores da cultura organizacional da fábrica de doces, foi a passagem de uma funcionária estrangeira pelo setor dos bem casados durante os meses de maio e junho de 2011. Isso porque a presença de Maria Belém, uma imigrante uruguaia que vivia em Pelotas há três anos, evidencia “um traço histórico-cultural [...] marcante na cultura brasileira e que influencia sobretudo as organizações locais tanto em sua teoria como em sua prática e especialmente, a maneira pela qual a gestão das pessoas se dá nas organizações brasileiras, qual seja, a valorização do estrangeiro” (PRESTES MOTA, ALCADIPANI E BRESLER, 2001, p. 61). A experiência da presença da funcionária estrangeira no campo de pesquisa veio a confirmar a ideia de que, no Brasil, o enaltecimento da pessoa estrangeira e dos estrangeirismos se dá, muitas vezes, mascarada por uma pretensa busca de modernidade (CALDAS, 1997; PRESTES MOTA, ALCADIPANI E BRESLER, 2001). No contexto cultural onde a fábrica de doces está inserida, a contratação de Maria Belém foi um fato notável que representou não

apenas a busca pela modernização da produção doceira através da vinda de alguém “de fora”, como também – e paradoxalmente – o reforço simbólico das tradições associadas à doceria pelotense, para assegurar que as práticas culturais engendradas nelas *não se perdessem*.

Paradoxalmente, porque “o estrangeiro (sic) é um elemento do grupo que inclui exterioridade e confrontação; ele faz a síntese da proximidade e da distância, essa é a posição formal que o constitui” (FREITAS e DANTAS, 2011, p. 606). Ou seja, a pessoa estrangeira é aquela que não incorporou os esquemas simbólicos da cultura, que não compartilha dos saberes e esquemas de interpretação particulares ao contexto no qual se insere. Seu contato com a cultura resulta na ambiguidade de estar “meio dentro e meio fora”, ao compartilhar do presente e do futuro de um grupo, permanecendo para sempre excluída do seu passado. Essa condição, segundo Freitas e Dantas (2011, p. 608), origina um potencial também ambíguo, uma vez que “o estrangeiro (sic) pode ser um elemento integrador, demolidor, mediador, colaborador ou destruidor da ordem social ou organizacional existente ou desejada”. Para compreender a dualidade local / estrangeiro observada no campo de pesquisa, é preciso retomar a ideia da cultura e da tradição locais como um processo artificial de invenção de símbolos materiais e imateriais (GONÇALVES, 1996; SAHLINS, 2004) segundo a qual a unidade cultural só existiria diante do exercício de diferentes formas de poder cultural (HALL, 2006). Embora a presença da pessoa estrangeira no contexto estudado, de fato, traga inovações capazes de transformar a tradição da doceria pelotense, ela é também constitutiva – ou melhor, *reconstitutiva* – da ordem e dos valores culturais primordiais da fábrica de doces Anette Ruas, especificamente. Isso porque a afirmação de uma unidade cultural em torno da qual se estrutura a tradição da doceira de Pelotas está inserida no quadro da “modernidade” que criou a ideia de uma cultura abrangente (nacional ou regional) que se sobrepõe a outras fontes, mais particularistas, de identificação cultural (HALL, 2006).

Retomando um longo debate nos estudos sobre cultura organizacional – que confronta, de um lado, os interessados em identificar pontos de generalização cultural que fomentem a análise de uma “cultura nacional” (HOFSTEDE, 1984; FLEURY, 1991), e, de outro, os interessados em estudar as particularidades culturais que caracterizam contextos específicos (MARTIN e FROST, 2001; CAVEDON e FACHIM, 2002) –, cabe mencionar que o conceito de “identidade nacional” é uma abstração que anula e subordina a diferença cultural. “Para dizer de forma simples”, tomando de empréstimo as palavras de Hall (2006, p. 16), “não importa quão diferentes seus membros possam ser em termos de classe, gênero ou raça, uma cultura nacional busca unificá-los numa identidade cultural, para representá-los todos como pertencendo à mesma e grande família nacional”. A nação, enquanto abstração,

“pode vir a ser construída discursivamente enquanto uma literatura [...] enquanto uma língua nacional, enquanto uma ‘raça’, um folclore, uma religião, uma política de Estado, visando à independência política e econômica, ou, ainda, uma política cultural visando à recuperação, defesa e preservação de um ‘patrimônio cultural’” (GONÇALVES, 1996, p. 12). Essas modalidades de construção discursiva da “nação” podem ser interpretadas como produtos ou efeitos de estratégias de “objetificação cultural”, dentre as quais se coloca a questão da invenção da tradição (SAHLINS, 2004). Sendo assim, “em vez de pensar as culturas nacionais como unificadas, deveríamos pensá-las como constituindo um dispositivo discursivo que representa a diferença como unidade ou identidade”, tendo em conta que “elas são atravessadas por profundas divisões e diferenças internas, sendo ‘unificadas’ apenas através do exercício de diferentes formas de poder cultural” (HALL, 2006, p. 17).

Sob o guarda-chuva de uma “cultura nacional” ou uma “cultura regional”, abrigam-se diferenças sobrepostas que saltam aos olhos quando levamos em conta as especificidades do contexto. Obsevando, por exemplo, para o caso particular da doceria Anette Ruas, percebemos que a “história no doce” da mestre doceira que lhe empresta o nome, dá conta de uma origem ancestral que se afasta da univocidade portuguesa atribuída a essa tradição e inclui o elemento estrangeiro na genealogia do saber-fazer incorporado. O sobrenome Ruas remete à herança da família paterna da mestre doceira, de origem espanhola. Foi com a tia e madrinha, D. Nilza Ruas, filha de um casal de imigrantes espanhóis, avós de D. Anette por parte de pai, que ela aprimorou o saber-fazer culinário transmitido pela mãe, descendente remota de portugueses, e aprendeu a confeccionar as receitas que caracterizam a doceria típica de Pelotas. Sua genealogia é, portanto, metade estrangeira e metade local, e o saber-fazer que incorporou nos contatos culturais e afetivos com os ramos materno e paterno refletem essa dupla origem. Se a tradição do doce pelotense – enquanto objetificação cultural – é atribuída à influência portuguesa na cidade, a especificidade da herança cultural de D. Anette Ruas faz com que as tradições peculiares da fábrica de doces em questão seja, ao mesmo tempo, hispânica e portuguesa.

Maria Belém foi contratada no mês de maio de 2011, para atender às demandas de trabalho que estavam por aumentar em razão da aproximação da FENADOCE. Conforme já comentei, o período que antecedeu o evento foi marcado por mudanças no quadro de funcionárias e funcionários da fábrica, com o objetivo (expresso pela mestre doceira) de tornar a fábrica “um ambiente melhor para se trabalhar”. As duas funcionárias anteriormente encarregadas do setor dos bem casados foram demitidas, pois D. Anette julgava que seus comportamentos eram prejudiciais à boa convivência do grupo, como um todo. Antes mesmo

da demissão dessas funcionárias, a mestre doceira e a administradora Cristiane já se afligiam com a dificuldade de contratar, àquela altura, profissionais qualificados para o trabalho na doceria. Como a principal e a ajudante de um mesmo setor estavam em vias de serem demitidas, a situação se tornava ainda mais complicada, porque, nesse caso, era obrigatório que ao menos uma das novatas tivesse experiência na culinária profissional. Normalmente, a contratação das novas funcionárias e dos novos funcionários da fábrica se dava de maneira informal e até mesmo aleatória, por meio de três vias: a primeira delas era a das pessoas que “batiam à porta” da fábrica – que, afinal, era um importante empregador de mão-de-obra na região em que viviam – e deixavam o currículo ou simplesmente pediam para trabalhar; a segunda, era das pessoas indicadas por funcionárias mais antigas que recomendavam o nome de alguma amiga, vizinha ou parente para trabalhar, e a terceira, que descreve a contratação dos funcionários homens, é a das pessoas que chegaram à fábrica de doces inicialmente para desempenhar serviços temporários de manutenção do espaço (da fábrica em si, ou do sítio no qual se localizava) e que acabaram sendo “chamados” a assumir funções na culinária. Diante da necessidade de encontrar uma funcionária ou um funcionário “prontos” – já experientes na atividade gastronômica –, nenhuma dessas três alternativas parecia viável. Por isso, Cristiane resolveu acionar, pela primeira vez, uma agência de empregos para divulgar a vaga entre profissionais qualificados.

Até então, a administradora e a mestre doceira preferiam contratar funcionárias e funcionários com pouca ou nenhuma prática na gastronomia profissional. O principal motivo alegado por ambas para tanto era “a vontade de ajudar” as pessoas que apareciam na fábrica buscando emprego. D. Anette conta, por exemplo, os motivos que a levaram a contratar a funcionária Alessandra, ajudante da finalização: “chegou aqui essa menina com vinte anos dizendo que estava desempregada e com dois filhos pra criar. Na hora eu não respondi nada, mas passei a noite pensando naquela carinha dela, naquele jeitinho de gurria, e no dia seguinte resolvi chamá-la para trabalhar” (Diário de Campo, 6 de junho de 2011). A vontade de ajudar as pessoas necessitadas que apareciam ali por vias diretas ou indiretas, parece ser a razão principal pela qual Alessandra foi contratada, mas a menção ao “jeito de gurria” e à “carinha dela”, que era muito nova, também indicam que a mestre doceira procurava pessoas jovens que pudessem incorporar o saber-fazer doceiro.

Durante o tempo em que permaneci na fábrica, algumas funcionárias mais maduras foram contratadas, mas notei que não havia, por parte da mestre doceira, nenhum grande investimento no treinamento dessas pessoas. Por outro lado, percebi que havia uma tendência à contratação de funcionárias e funcionários mais jovens e que era sobre essas pessoas que

recaíam as atenções da mestre doceira, o que provavelmente refletia algum desejo inconsciente de reproduzir o arquétipo mestre-aprendiz na relação de transmissão do saber-fazer doceiro. Tal arquétipo refere-se às imagens do inconsciente coletivo que relacionam o mestre à figura de um velho sábio e o aprendiz à de um jovem inexperiente. O arquétipo do mestre, de acordo com Mourão Sá (1995, p. 25) é “o espelho e a matriz da tradição, atuando simbolicamente como canal de manifestação desses valores em seu próprio ser”, de modo que “ele nunca é um ser isolado, mas um elo numa cadeia de transmissão de um saber que gera um poder”. O arquétipo do aprendiz, por seu turno, diz respeito àquele que “contribui para a reprodução e recriação cultural” (MOURÃO SÁ, 1995, p. 13). A busca por funcionárias e funcionários jovens, sem experiência e sem qualificação prévia pode encontrar justificativa, portanto, nesse referencial pré-reflexivo.

A opção de buscar pessoas com qualificação prévia para as atividades da doceria, através de uma agência de empregos, parecia uma possibilidade remota para D. Anette e para Cristiane, visto que essa alternativa foi tentada uma única vez e diante da situação extrema da demissão de uma funcionária principal às vésperas de um período importante para a produção. Maria Belém chegou à fábrica de doces com uma bagagem profissional até então inédita: era formada no curso técnico de Gastronomia do Serviço Nacional de Aprendizagem Profissional do Rio Grande do Sul (SENAC / RS) e dizia ter mais de doze anos de experiência na cozinha de restaurantes, padarias e confeitarias em Montevidéu, capital do Uruguai. Inédita também era a presença de uma imigrante na fábrica, pois até então nenhuma pessoa nascida ou criada além dos limites do Rio Grande do Sul estivera trabalhando ali. Como era esperado, a recém-admitida não teve dificuldades em desvendar os pequenos macetes da função de principal dos bem-casados e camafeus e em pouco tempo tornou-se uma das funcionárias mais produtivas da fábrica de doces.

Embora Maria Belém não fosse exatamente jovem, aos trinta e dois anos, e tivesse bastante prática na cozinha, a estrangeira foi acompanhada de perto pela mestre doceira, que passou a se demorar por mais tempo no setor dos bem casados, não apenas ensinando o que a novata precisava saber para desempenhar a função, mas principalmente *convivendo* com ela. A estrangeira conquistou a imediata simpatia da mestre doceira, que parecia gostar de estar na companhia da “castelhana”, como a chamava. Maria Belém também chamava a mestre doceira de um jeito diferente das demais funcionárias e dos demais funcionários, ao dispensar o pronome de tratamento que anunciava a relação de hierarquia *mestre doceira / funcionária* e chamá-la pelo nome. De modo geral, a equipe ressentia-se da atenção especial que “a estrangeira” recebia. As novatas que haviam sido contratadas na mesma ocasião sentiam-se

injustiçadas por não receberem a mesma dedicação da mestre doceira no seu treinamento, justamente porque tinham mais a aprender do que Maria Belém. Os dois funcionários que até então recebiam essa atenção diferenciada também se mostraram ressentidos com a repentina valorização da funcionária estrangeira.

O sucesso de Maria Belém na função de principal gerava expectativas em Cristiane, que começava a acreditar numa sistemática mais formal de contratações para resolver os constantes problemas que a fábrica enfrentava com a carência de mão-de-obra especializada. A filha da mestre doceira era a pessoa que encabeçava os processos de inovação e mudança no cenário dessa organização familiar e quem mais acreditava na *profissionalização* da atividade da doceria. O próprio modo como ela escolheu dar continuidade ao empreendimento exprime essa crença. Afinal, Cristiane não prosseguiu com o processo de transmissão intergeracional do saber-fazer doceiro, já que não trabalhava na produção junto com sua mãe, mas permanece fortemente vinculada a essa tradição familiar. A administradora incorporava os valores que são necessários para a permanência da atividade doceira, se bem que não tivesse esclarecidos quais eram os pressupostos culturais necessários para transpor as antigas práticas para o futuro, sem prejuízo à tradição. Na perspectiva de Cristiane, a contratação de Maria Belém correspondia não apenas ao ideal da profissionalização, como também reforçava inconscientemente a ideia da modernização necessária para a continuidade da atividade doceira, pelo fato dessa funcionária ser estrangeira.

De acordo com Motta, Alcadipani e Bresler (2000), a associação da figura estrangeira com a referência simbólica da modernidade é um traço marcante da cultura brasileira (cabendo aqui a generalização), cujas raízes se aprofundam na nossa história até o leito da colonização exploradora que os portugueses fundaram no país. Transpondo para cá “um sistema complexo e acabado de preceitos, sem saber até que ponto se ajustavam às condições de vida brasileira e sem cogitar das mudanças que tais condições lhe imporiam” (HOLANDA, 1973, p. 119), os colonizadores instituíram uma forma de dominação baseada na dependência de modelos estrangeiros e na coerção das iniciativas autóctones de empoderamento. Nosso processo de independência pouco colaborou para transformar esse quadro e, ao longo dos séculos XIX e XX, a influência de outras nações estrangeiras poderosas, como a Grã-Bretanha primeiro e os Estados Unidos depois, sobre nossa economia, nossa cultura e nossos estilos de vida contribuíram para consolidar a ideia de que havia, ao Norte, um *mundo desenvolvido* do qual não fazíamos parte. No plano da exploração pós-colonial, articulou-se o ideal do estrangeiro desenvolvido, em referência aos europeus e estadunidenses, mas logo extensivo a todos os demais por força das generalizações que

estabilizam as representações sociais. O resultado disso é que, até hoje no Brasil, ser moderno é quase sinônimo de ser estrangeiro, sobremaneira na nossa cultura organizacional, pródiga em importar modelos e teorias administrativas.

No tocante à atividade culinária, especificamente, o estrangeiro está fortemente ligado à ideia da modernização e da sofisticação, como já mencionei no Capítulo Três desta tese. O saber-fazer, a estética e os sabores da *haute cuisine* francesa vêm transformando as cozinhas ao redor do mundo no sentido de uma padronização fundadora de uma suposta “gastronomia internacional”, não fosse ela uma gastronomia francesa aplicada às práticas culinárias locais. A figura do cozinheiro estrangeiro, “que chega à cozinha todos os dias com o jaleco branco, a calça xadrez e o *toque blanche* na cabeça, trajando um uniforme praticamente idêntico àquele usado pelos chefs franceses do século XIX” (TRUBECK, 2005, p. 1, tradução minha), expressa a representação ideal do moderno profissional da cozinha. No contexto da doceria pelotense, a tendência à imitação da estética e das práticas de consumo da *pâtisserie* francesa faz com que o fascínio pelo estrangeiro seja algo entranhado na tradição doceira, inerente à sua dinâmica de manutenção / transformação. Cabe dizer, com referência a isso, que o próprio nome da doceria Anette Ruas traz a marca indelével da estrangeirização na cultura doceira local. Como me esclareceu o Sr. Renato, na passagem de diário de campo reproduzida a seguir,

De batismo, o nome da Anete é escrito com um T só. Mas quando fomos registrar o nome de fantasia da doceria eu pensei em duplicar o T pra dar uma grafia francesa pro nome Anette e, digamos assim, sofisticar a coisa toda. Porque quando a gente pensa em doce, vem na cabeça essa imagem da França (Diário de Campo, 25 de março de 2011).

A mestre doceira, por sua vez, parecia querer estabelecer uma relação especial com Maria Belém, como se a funcionária pudesse se transformar no seu “braço direito” na fábrica e ser capaz de substituí-la no comando das atividades. No momento da realização da pesquisa, não havia ninguém entre as funcionárias e funcionários da fábrica capaz de assumir a supervisão geral caso D. Anette se ausentasse. Nas poucas vezes em que isso aconteceu, a vacância da autoridade implicou problemas na coordenação geral das atividades, pois a maioria das funcionárias e dos funcionários era muito dependente das instruções da mestre doceira. Maria Belém, ao contrário, demonstrava autonomia e capacidade de liderança, características que decorriam do fato dessa funcionária se sentir superior aos seus colegas por dois motivos: ser uma profissional formada em gastronomia e ser estrangeira. O primeiro motivo que legitimava a diferença de Maria Belém em relação aos demais era ter um

*treinamento profissional*, em oposição ao *treinamento pelo ofício* através do qual as pessoas normalmente incorporavam o saber-fazer na fábrica de doces. Muito embora os dois tipos de educação tenham o potencial de formar pessoas habilidosas no desempenho de uma prática, Halliday (1987) atribui a diferença entre ambos ao problema de as profissões conquistarem o “mandato de conhecimento”. Este representa a capacidade de uma profissão “exercer influência em virtude da substância, forma, transmissão, eficácia, objetos e legitimidade de seu núcleo cognitivo” (HALLIDAY, 1987, p. 29). O autor se refere a tal capacidade como uma permissão epistemológica, mediada pela política ocupacional – ou seja, pela forma como o trabalho é distribuído na sociedade – e organizacional. Mas a maneira como essa funcionária se inseriu no espaço de trabalho, conquistando rapidamente autoridade sobre as demais, aparentemente adjudicava não apenas a importância da formação profissional, mas também a valorização da formação na prática, já que a funcionária tinha ampla experiência de trabalho em vários outros espaços gastronômicos.

O segundo motivo a legitimar a diferença entre Maria Belém e os colegas era, justamente, ser estrangeira, em razão do enaltecimento do estrangeiro à qual me referi anteriormente, e do fato de que, para os brasileiros, a valorização do outro custa a desvalorização de si mesmo. Embora a economia do Uruguai seja pequena se comparada com a do Brasil, o país apresenta índices sociais melhores que os nossos em vários setores, notadamente na educação. Essa informação era frequentemente acionada por Maria Belém para valorizar sua educação e desvalorizar a educação dos colegas, que mormente se resignavam a aceitar o fato de que a estrangeira *era melhor*. Algumas vezes, Maria Belém acionou o argumento de que “a falta de educação fazia com que as pessoas do Brasil fossem ignorantes” para criticar abertamente os comportamentos de alguns dos colegas. Essas críticas ressoavam no vazio, quando não eram endossadas por alguém, e contribuía para consolidar a imagem da estrangeira como superior. A aceitação da superioridade de Maria Belém acabou fomentando a compreensão da maioria das funcionárias e dos funcionários para a relação diferenciada que a estrangeira mantinha com D. Anette. Com o passar do tempo de permanência na fábrica, suas atitudes que inicialmente eram alvo de críticas e motivo para o recalque geral do grupo – como “dar ordens nas colegas”, “chamar D. Anette pelo nome”, além de faltar ao trabalho ou adotar horários flexíveis – foram aceitas sob o argumento de que “ela podia”, como se a estrangeira tivesse mais direitos que qualquer outra pessoa.

O enaltecimento do estrangeiro como mais educado e, conseqüentemente superior, também foi corroborado pela minha própria permanência na fábrica de doces. Já disse, no

Capítulo Dois, que provenho do estado de Pernambuco, lugar distante de Pelotas e desconhecido para todas as funcionárias e funcionários da fábrica de doces e mesmo para a mestre doceira e seus familiares. Na perspectiva êmica, minha origem é percebida quase como “outro país”, o que fazia de mim um corpo estrangeiro ou, pelo menos, um corpo exótico entre as funcionárias e os funcionários da fábrica. A maneira como fui introduzida no campo como uma pessoa “estudada” e vinda de fora, contribuía para a construção simbólica do *status* diferenciado do estrangeiro, ainda mais porque a minha condição pesquisadora-operária me garantia certos privilégios negados às demais funcionárias e aos demais funcionários da fábrica. Assim como Maria Belém, eu “podia” certas coisas que eram vetadas à maioria. No meu caso, a flexibilidade dos horários de trabalho e a forma relativamente livre como eu podia explorar o espaço da fábrica indicavam meus “direitos” suplementares. Dado que a condição especial da estrangeira foi extensiva a mim, considero que minha plena inserção no campo de pesquisa só aconteceu por causa da afinidade com essa figura ambígua, ao mesmo tempo exógena e parte do grupo, sobre a qual recaíam diferenças. Diferenças de valoração positiva, convém mencionar, reforçando a ideia de que ser estrangeiro é melhor.

A afinidade que se estabeleceu entre eu e Maria Belém não foi apenas simbólica, já que travamos um contato próximo enquanto dividíamos a sala dos bem casados. Assim como D. Anette, eu gostava, pessoalmente, da “castelhana” e entendia que, entre todas as demais funcionárias da fábrica, era com ela que eu tinha mais afinidades pessoais. A estrangeira acabou por se tornar o elo que me unia à mestre doceira, de modo que o tempo de sua permanência na fábrica demarca o momento quando eu experimentei maior proximidade com D. Anette. Ela percebia as características em comum entre eu e Maria Belém – sermos “estrangeiras” e “educadas” em comparação com o restante do grupo – o que me aproximava da condição especial daquela pessoa potencialmente capaz de incorporar o saber-fazer doceiro. Apesar disso, não fui alvo dos investimentos de D. Anette para tornar-me aprendiz. Primeiro, porque como pesquisadora, eu permaneceria naquele espaço organizacional até o momento em que meu interesse em coletar dados cessasse. Depois, porque minha proximidade com as demais funcionárias, principalmente com Rosi – com quem passei a morar no segundo momento da pesquisa – levantava uma série de desconfianças em D. Anette quanto às minhas intenções e quanto ao meu potencial. Deste modo, eu acabava sendo vinculada, também, à condição operária.

Apesar dos investimentos por parte da mestre doceira na relação com a funcionária estrangeira, o processo de transmissão do saber-fazer doceiro para Maria Belém foi interrompido quando ela decidiu deixar o emprego. Sua alegação para tanto foi “buscar uma

oportunidade melhor”, já que sua intenção original ao mudar-se para Pelotas era ser *chef* em algum restaurante conhecido da cidade. Se para os demais aprendizes da doceria – nomeadamente Leandro e Du – o trabalho na fábrica de doces representava uma “mudança de vida”, para Maria Belém, aquele era apenas um estágio transitório, uma forma de “não ficar parada” enquanto outra alternativa “melhor” não surgisse. Foi isso o que ela me confessou certa vez, fora do local de trabalho e longe dos olhos e ouvidos de D. Anette, mencionando que o salário que auferia com o trabalho na doceria estavam muito aquém das suas expectativas – ainda que ela ganhasse mais do que qualquer outro membro da equipe da fábrica de doces em razão de sua formação profissional. A saída de Maria Belém da fábrica foi abrupta: ela não anunciou sua demissão, nem cumpriu aviso prévio. Apenas abandonou o trabalho, sem se despedir de ninguém, nem prestar satisfação. Nos dias que sucederam sua partida, eram notórios os sentimentos de tristeza e frustração em D. Anette. Em contrapartida, por todos os cantos da fábrica, ouviam-se os murmúrios das demais funcionárias, comemorando a debandada da estrangeira com certo tom de revanche contra a mestre doceira. Ela, afinal, investira muito de sua dedicação e afeto em alguém que se negou a corresponder com suas expectativas e que, literalmente, fugiu do compromisso moral que se estabelecia através da relação mestre e aprendiz. As demais funcionárias, que se sentiam injustiçadas em comparação com a estrangeira, começaram a crer que a saída de Maria Belém poderia instituir certo senso de igualdade de D. Anette no trato com a equipe. Não demorou, porém, para que Leandro e Du voltassem a ocupar o foco das atenções da mestre doceira, frustrando mais uma vez as expectativas das funcionárias da fábrica.

#### **4.2.5 Relação familiar dos corpos-pessoa**

Outro aspecto relevante na moldura analítica que estabeleço para os dados de pesquisa desta tese são as relações de parentesco identificadas além do núcleo familiar da mestre doceira. Para abordar tais relações importa mencionar o conceito de parentesco, tão fundamental à Antropologia desde o começo da disciplina. Durante décadas, o estudo do parentesco foi orientado por modelos de análise que davam conta da percepção ocidental sobre as relações familiares das comunidades nativas pesquisadas. Até que, nos anos 1980, o livro *A Critique of the Study of Kinship* viesse a expor o fato de que “nem todas as definições de parentesco têm a mesma consistência lógica e não se pode supor que o parentesco pode ser identificado e distinguido de acordo com certas evidências” (SCHNEIDER, 1984, p. 5, tradução minha), denunciando assim o caráter etnocêntrico dos modelos de análise

antropológica até então aplicáveis à questão do parentesco. Depois disso, “nenhum analista poderia voltar aos velhos modelos sem certo arrepio” (FONSECA, 2007, p. 20) e, diante desse mal estar, a proposta de Carsten (2000) se tornou uma das alternativas mais citadas. Para afastar a oposição entre biológico e social, na qual boa parte dos estudos antropológicos se fixou, a autora corrobora com os estudos anteriores sobre parentesco assumindo que “as pessoas estão sempre conscientes das suas conexões com outras pessoas”, e que “algumas destas ligações têm um peso particular - socialmente, materialmente, afetivamente” (CARSTEN, 2000, p. 1, tradução minha). O que diferencia seu pensamento dos demais é levar em conta que “muitas vezes, *mas nem sempre*, estas conexões podem ser descritas em termos genealógicos, mas elas também podem ser descritas de outras formas” (*idem*, grifos meus).

Para enfatizar as “outras formas” de descrever a questão do parentesco, a autora propõe uma mudança de vocabulário e emprega o termo *relatedness* – traduzido por Fonseca (2007, p. 20) como “conectividade” – em oposição ou ao lado do termo *kinship* – amplamente traduzido como “parentesco”. A coletânea de etnografias organizada pela autora inclui exemplos empíricos que fomentam o entendimento de como alguns símbolos criam o tipo de relação profunda e duradoura, normalmente associada à esfera do parentesco. Esses símbolos funcionam como uma “substância compartilhada” (*shared substance*) e, sob uma perspectiva incorporada, incluem a cultura na formação de laços *conectivos incorporados*, para além das substâncias corporais – sangue, sêmen e leite materno – que constituem os laços de parentesco como parte de um vínculo de substancialidade. Os textos reunidos nesse livro propõem um novo ponto de partida para a análise das relações de parentesco na pesquisa etnográfica; um ponto a partir do qual se possa descrever o parentesco nos termos das declarações e práticas indígenas, e sugerindo não apenas que o biológico não tem a mesma função fundacional em todos os contextos e que, muitas vezes, os limites entre o social e o biológico estão borrados, quando não estão completamente ocultos.

Conforme expliquei no Capítulo Três deste trabalho, que foi dedicado a esclarecer a formação histórica do *habitus* doceiro, a transmissão do saber-fazer incorporado da doceria esteve, no princípio, vinculada aos laços de parentesco biológico. O doce foi, e continua sendo – conforme pude constatar no campo de pesquisa – um patrimônio de família, uma relíquia doméstica, uma herança emotiva. Passadas de mãe para filha, de avó para neta, de tia para sobrinha, as receitas tradicionais da doceria pelotense carregam “pulsações quase sanguíneas” (QUINTAS, 2010) nos seus modos de resistirem ao tempo e irem se atualizando nas mãos e no paladar da pessoas, numa ciranda das gerações de uma mesma família. Mas é

preciso ressaltar que os fluxos dessa transmissão não são tão diretos e lineares como possa parecer a princípio, porque o próprio conceito de família ao qual essa tradição está circunscrita abrange uma cultura de conectividade (*culture of relatedness*) particular, que pode ser chamada de “familismo” (FREYRE, 1975). Conforme Freyre (1975, p. 22), “a nossa verdadeira formação social se processa [...] tendo a família rural ou semi-rural por unidade”, formada em seu núcleo por uma minoria portuguesa, em particular, ou europeia, no geral, que as circunstâncias tornaram aristocrática em sua relação os demais elementos da população.

Como cultura de conectividade, o familismo, produto do patriarcalismo e da ausência de instituições na formação social do Brasil, “tende a instaurar alguma forma de bilateralidade, ainda que incipiente e instável, entre favor e proteção, não só entre o pai e seus dependentes, mas também entre famílias diferentes entre si, criando um sistema complexo de alianças e rivalidades” (SOUZA, 2000, p. 84-85). A especificidade desse sistema familiar é representada pela possibilidade, sempre incerta, mas real, “de identificação do patriarca com seus filhos ilegítimos ou naturais com escravas ou nativas”. Decorrendo que, nos desdobramentos espaço-temporais, o familismo tenha dado conta de uma família inclusiva, que sobrepôs os laços de parentesco à pureza de origem, que permitiu o privilégio da filiação adotiva e bastarda em detrimento da filiação legítima, ou fez com que a maternidade da ama de leite escrava se equiparasse à maternidade biológica da mulher branca. Em *Casa Grande e Senzala*, Freyre (1975) menciona casos em que os patriarcas incluíam no testamento os filhos naturais e ilegítimos e mesmo situações em que os filhos ilegítimos foram privilegiados na partilha da herança. Na mesma obra, também há relatos da relação de proximidade, prolongada por toda a vida, entre o homem ou a mulher criado por “mãe preta”. “Em resumo”, tomando as palavras de Souza (2000, p. 92), o familismo tomou “todas as formas de extensão em linha vertical de vínculos afetivos e privilégios familiares e de classe a agregados, no sentido amplo do termo, da família patriarcal”.

Quanto ao familismo característico da formação social brasileira, Souza (2000, p. 86), dirá também que “além dos motivos econômicos e políticos [...] tínhamos também uma interessante forma religiosa também familiar”. Havia então, segundo o autor, “impressionante familiaridade entre os santos e os homens (sic), cumprindo àqueles, inclusive, funções práticas dentro da ordem doméstica e familiar” (SOUZA, 2000, p. 86). Nesse contexto cultural, mais importante ainda é notar que o culto aos santos se confundia com o culto aos antepassados, conferindo ao familismo uma base simbólica própria, fortemente centrada na “tradição” (SOUZA, 2000). Tem-se, assim, que o vínculo com a família e com o sistema sociocultural nela engendrado (no que está incluída a religião católica) estende-se para o

além-mundo. No lugar de ser um *vínculo substancial* – corporal ou incorporado – torna-se um *vínculo espiritual*, capitulando o conceito bipartite aristotélico da *pessoa corpo* e da *pessoa espírito*. Através desse vínculo, a conectividade familística constitui uma reciprocidade cíclica entre as pessoas mais velhas e as pessoas mais jovens. A primeira meia-volta desse ciclo acontece no mundo, através das interações cotidianas envolvidas na criação infantil e na instrução juvenil. A segunda meia-volta acontece no além-mundo, através dos rituais e transações cerimoniais envolvidos no culto aos antepassados.

Cabe explorar agora as relações familísticas de parentes e não-parentes no contexto da pesquisa de campo na doceria, começando por esclarecer as relações familiares que condicionaram o engajamento da mestre-doceira neste saber-fazer. D. Anette conta que, inicialmente, a produção familiar era feita apenas para o consumo doméstico e voltava-se mais para as receitas dos doces de tacho do que para os doces tradicionais de bandeja. Suas memórias de infância se remetem ao ambiente de uma cozinha no espaço aberto, na casa do avô paterno, povoada por mãe, avó, tias e primas, que formavam uma família grande e repleta de figuras femininas, já que D. Anette relata ter sido “criada embaixo das árvores, com elas [as mulheres da família] fazendo as tais das pessegadas, goiabadas” (Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011). A profissionalização da atividade doceira da família iniciou-se em 1955, ano de nascimento de D. Anette, quando a tia e madrinha D. Nilza Ruas começou a usar a cozinha de casa para fazer doces sob encomenda e rapidamente viu seu empreendimento crescer. Embora a mãe, a avó e as outras tias fossem iniciadas na doceria, D. Anette conta que D. Nilza era quem mais gostava de trabalhar na atividade e quem buscou aprofundar o saber-fazer adquirido no contato familiar com trocas de receitas na casa de amigas originárias de famílias portuguesas e transformar a atividade doceira em empreendimento público, conforme o relata no trecho de entrevista transcrito abaixo.

[...] E a tia Nilza sempre foi a que gostou mais de trabalhar com o doce. E vendo que ela gostava de fazer isso aí, ela foi fazendo, pra ajudar a filha, pra dar coisas boas pra gurria, porque de fato o meu tio não soltava muito dinheiro, então ela foi inventando coisinhas de fazer doce. Vendo que ela gostava de fazer quindim, olho de sogra, ela se aprofundou nos conhecimentos, aprendeu a fazer outras receitas que a gente não fazia em casa, e botou a fábrica dela. Aí, ela foi fazendo cocada, queijadinha, panelinha – que até eu ajudava a fazer assim, de mocinha, com uns quinze anos, pra ganhar um dinheirinho e poder sair. Bom, os doces tradicionais ela sabia fazer todos e não tinha na família quem fizesse igual (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

A iniciativa de se lançar na atividade doceira para auferir renda e complementar o orçamento familiar foi o que efetivamente transformou D. Nilza na mestre doceira da família.

Afinal, D. Anette conta que sua própria mãe “também sabia fazer doce muito bem, mas não tinha a mesma iniciativa da tia, não se lançou do jeito que ela se lançou na coisa” (Entrevista, 30 de março de 2011). Se a princípio D. Nilza trabalhava sozinha num aposento de sua própria casa, o aumento da demanda exigiu que ela convidasse as irmãs e cunhadas para lhe ajudar, mas – conforme D. Anette – isso aconteceu sem que, a então mestre doceira, abrisse integralmente para as outras mulheres da família os conhecimentos que aprimorou. As memórias de D. Anette se referem a como a tia se esquivou de transmitir seu saber-fazer para a mãe, em uma atitude que afirmava o desejo de posse exclusiva da maestria na prática que amava desempenhar (“o doce era a vida dela, a paixão dela” – Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011), mas principalmente, da emancipação obtida através desse saber-fazer (“a mãe não se envolvia muito e a tia Nilza também nem queria que ninguém se envolvesse porque aquele era o negócio dela” – Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011). O modo como D. Nilza se apegou às receitas e a seus modos de execução confirmam as “virtudes introspectivas” do doce e ao jogo cultural que subjaz seu saber-fazer e que faz com que as mulheres sabedoras desses segredos “não os repassem com generosas franquias” (QUINTAS, 2010, p. 206).

“Até o fim da vida”, D. Nilza esteve à frente da produção dos doces que saíam de sua fábrica – contando com o auxílio de parentes e de pessoas de fora do núcleo familiar que podiam ajudá-la, mas não substituí-la. Segundo D. Anette Ruas, havia ao redor de D. Nilza um grupo de funcionárias e funcionários treinados em funções específicas, mas que não detinham a integralidade do saber inerente ao processo produtivo de todos os doces que ela produzia. Como se bem conhecesse os veios de privacidade da doceria, D. Nilza não “vulgarizou o receituário gastronômico em mãos à toa” (QUINTAS, 2010, p. 206), e escolheu transmiti-lo, a princípio, para sua herdeira direta: a filha única. Mas aqueles já eram os anos de 1970, quando se tornou comum que as mulheres granjeassem formação técnica que lhes permitisse adentrar o mundo do trabalho, desempenhando profissões tradicionalmente restritas aos homens. A filha de D. Nilza optou por seguir a carreira de médica e interrompeu aquele que seria o fluxo normal de transmissão do saber-fazer. Assim como a prima, D. Anette não tinha a pretensão de abraçar o ofício da doceria e almejava obter uma formação profissional superior. Mas, ainda que naquele momento as mulheres tivessem conquistado o direito de escolher uma profissão, o casamento e a constituição da família ainda eram prerrogativas fortes o suficiente para afastarem um grande número delas do espaço público.

Ainda que a filha tivesse abdicado do legado doceiro, D. Nilza insistiu em transmitir este saber-fazer para sua *linhagem direta*. Primeiro, ensinando seu genro e depois tentando ensinar seu neto. Em ambos os casos, a mestre doceira não obteve sucesso na transmissão integral de seu conhecimento incorporado: o genro especializou-se apenas na produção de quindins e o neto sequer conseguiu dominar qualquer receita (“ela quis ensinar tudo para ele, mas ele também não levou a sério” – Entrevista com D. Anette Ruas em 27 de julho de 2011). Após essas três tentativas, D. Nilza não quis recrutar mais ninguém como aprendiz, até ser procurada pela sobrinha e afilhada, no início dos anos 2000. D. Anette pretendia então aprender o ofício da doceria para colaborar com o orçamento doméstico, em razão de problemas financeiros pelos quais o marido vinha passando em seu ramo de atuação. Com mais de quarenta anos de idade e sem nenhuma *qualificação profissional*, D. Anette recorreu à tia para aprender o ofício de doceira, que então lhe parecia a única alternativa possível para auferir renda. Assim, temos que D. Anette não foi uma aprendiz do saber-fazer doceiro à maneira tradicional – embora a tia tenha feito parte da sua iniciação na doceria durante a infância, juntamente com as outras mulheres da sua família –, mas, sim, alguém que necessitava incorporá-lo com uma finalidade bastante objetiva: iniciar um empreendimento no ramo da doceria. Por outro lado, no contexto da transmissão doceira como legado de uma linhagem direta, tal como parece ter sido consciente ou inconscientemente estabelecido por D. Nilza, D. Anette só poderia galgar o posto de aprendiz quando os outros candidatos declinassem. Foi preciso esperar que a filha, o genro e até o neto de D. Nilza demonstrassem desinteresse por dar prosseguimento à tradição para que a sobrinha e afilhada se apresentasse como próxima herdeira direta.

Durante boa parte do ano de 2000, D. Anette permaneceu na fábrica de D. Nilza, acompanhando-a de perto, na condição de aprendiz. Além de receber instruções na prática, D. Anette teve acesso às receitas originais da tia, que foram copiadas para o seu próprio caderno de receitas. Após o período de aprendizado, D. Anette iniciou uma produção de quindins na cozinha doméstica e, logo após, implementou um espaço de produção para outros tipos de doce tradicionais, tomando emprestado um cômodo da casa de outra tia, sua vizinha no sítio da família. Naquele momento, D. Nilza transferiu uma de suas funcionárias mais antigas para a fábrica de D. Anette – uma senhora já bastante idosa, chamada D. Luisa –, talvez para dar continuidade ao processo de incorporação do saber-doceiro da sobrinha ou para ajudá-la a treinar as novas funcionárias que iam sendo, aos poucos, contratadas para dar conta da crescente demanda. Em 2003, quando D. Nilza veio a falecer aos setenta e quatro anos de idade, outras duas funcionárias suas também foram trabalhar na fábrica da sobrinha, dando

continuidade às suas respectivas funções naquele outro espaço organizacional. Alguns utensílios e ferramentas da fábrica que acabava de ser fechada foram transferidos para a nova fábrica e ainda hoje são usados diariamente na doceria Anette Ruas, porque são considerados indispensáveis para a produção de certos doces, tal “como se fazia antigamente”: é o caso do funil de três bicos para fiar os fios de ovos e algumas formas de quindim. O entendimento de que D. Anette é a herdeira da tradição doceira da tia é divulgado como discurso institucional da fábrica de doces:

A Tradição dos doces de Pelotas confunde-se com a história dessa família. Em 1955 a Sra. Nilza Ruas começou a produção artesanal de doces e até hoje é lembrada pela qualidade e sabor inconfundível de suas receitas, confeccionadas hoje pelas mãos de sua sobrinha e afilhada Anette Ruas, que com muito carinho e dedicação dá continuidade a essa história de sabor artesanal. [...] No princípio dos anos 2000, a doceira então iniciou o processo de transição de sua “doce história”, para sua sobrinha, Anette Ruas, no intuito de preservar e conservar a tradição doceira da família, sendo assim, em pouco tempo, Anette tornou-se uma das mais bem-conceituadas doceiras da Pelotas do século XXI (*Website* da empresa Anette Ruas Doces Tradicionais, acessado em 13 de janeiro de 2013).

Quando D. Anette se iniciou na tradição doceira, sua filha Cristiane auxiliava o pai no antigo negócio da família, o comércio de couros, que passava então por graves problemas financeiros. O filho Michel ainda era estudante do ensino médio. De início, nenhum dos três acreditaram que o negócio da matriarca pudesse dar certo, mas assim que as encomendas de quindins começaram a se avolumar na cozinha da casa, eles se dispuseram a ajudá-la, porém não se comprometeram diretamente a incorporar o saber-fazer necessário para colaborar diretamente com a produção doces. À medida que o negócio crescia, os membros do núcleo familiar de D. Anette assumiam as funções administrativas necessárias para que a mestre doceria pudesse se preocupar apenas com a produção. Desde muito cedo na trajetória do empreendimento, D. Anette se percebeu “sozinha, sem ninguém que tivesse a capacidade de fazer as coisas como [ela] mesma fazia” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011). Considerando a lógica de transmissão linear do saber-fazer doceiro, sua filha seria sua sucessora mais provável, mas D. Anette não parecia esperar, tampouco querer, que Cristiane seguisse seus passos. Na realidade, a mãe esperava que a filha pudesse seguir a trajetória profissional que ela havia desejado para si e formar-se Bacharel em Psicologia. Assim como a mãe, Cristiane começou a faculdade, mas teve que interromper o curso aos dezenove anos de idade, quando engravidou do único filho. À época da realização da pesquisa, Cristiane, com então trinta e um anos, havia acabado de ser aprovada no vestibular para o curso de Química de Alimentos e pretendia – com o aval da mãe – obter uma formação superior com a

qual pudesse contribuir para o processo de profissionalização do empreendimento familiar. O irmão Michel, que se formou em Administração anos antes, escolhera sua carreira sob a mesma motivação.

O envolvimento da filha e do filho na administração da fábrica se insere no quadro de modernização da atividade doceira e assegura sua continuidade como empreendimento. Todavia, sem herdeiros diretos para cumprir com o sistema linear de transmissão do saber-fazer característico, a continuidade das práticas tradicionais ficou em xeque. Ao longo do meu tempo de permanência na fábrica, vi D. Anette recrutar algumas funcionárias jovens, talvez motivada pelo arquétipo mestre-aprendiz – e sendo a aprendiz ideal da doceria uma menina. Mas a pessoa que parecia realmente ocupar esse papel era o funcionário mais jovem. Du tinha dezessete anos e costumava brincar com João, neto da mestre doceira, e com Guido, um “neto de criação”, filho de uma ex-empregada da casa, depois de cumprir seu serviço de tratador dos cavalos do sítio. Segundo seu próprio relato, Du estava “um dia ali no campo, jogando bola com os guris, quando a D. Anette chamou e perguntou ‘tu não queres me dar uma mão aqui na fábrica?’” (Entrevista com Du em 26 de julho de 2011). Ele atendeu ao chamado e começou a trabalhar na doceria “acompanhando D. A Anette no que ela fazia, em qualquer coisa que estivesse fazendo” (*idem*). Durante a pesquisa, percebi que a mestre doceira e o rapaz tinham uma relação singular, que assegurava a ele certas liberdades e regalias. Du não tinha um posto fixo, não estava preso a nenhuma função e podia circular por todos os setores e experimentar com relativa liberdade os processos de produção de diversas receitas. Além disso, ele estava sempre próximo à D. Anette, que frequentemente o chamava para acompanhá-la, apenas, mesmo sem se envolver diretamente com a atividade que ela estivesse desempenhando. O mais notável, porém, era o fato de Du ser chamado a participar da convivência no seio da família da mestre doceira nos finais de semana, em almoços dominicais, e manter relação de proximidade com ambos os netos, o legítimo e o adotivo.

Leandro, o outro funcionário da fábrica, já experimentara o mesmo tipo de contato íntimo anos antes, quando ainda era novato. Assim como Du, ele foi convidado – não por D. Anette, mas por D. Luisa, a funcionária anciã que havia trabalhado diretamente com D. Nilza – a entrar na fábrica e trocar um serviço pesado e até mesmo rude pelo trabalho na doceria. Durante certo tempo, entre os anos de 2003 e 2005, Leandro trabalhou junto à D. Anette e à D. Luisa, teve a oportunidade de observá-las em ação e aprender na prática, sob a orientação das duas mestres. Por isso, Leandro era um funcionário polivalente e dominava os processos de produção da maioria das receitas da fábrica. Ao que tudo indica, Leandro teria sido o primeiro funcionário a manifestar potencial para substituir D. Anette – o que aliás

frequentemente fazia nas breves ausências da mestre doceira. Ele ocupou o papel de aprendiz e experimentou o ambiente de familiaridade hoje acessível a Du, até que sua convivência com a mestre doceira e seus familiares fosse prejudicada por uma suspeita que abalou gravemente a confiança de todos em relação ao funcionário. Após o fato, Leandro foi demitido da fábrica mas não ficou desamparado pela família de D. Anette. Segundo a narrativa do Sr. Renato, reproduzida em diário de campo: “nós ajudamos o Leandro como podíamos quando ele saiu daqui para que ele montasse o negócio dele e começasse a fazer quindim. Começasse pequeno, como a Anette começou, fazendo quindim, e depois crescesse. Porque, nós sabíamos do potencial dele. Eu até comprei um forno pra ele começar” (Diário de Campo, 12 de abril de 2011). Apesar do incentivo de D. Anette e de seus familiares, Leandro não prosperou no seu próprio negócio. Continuou trabalhando em outras docerias de Pelotas e oferecendo seus serviços para D. Anette, sem desistir de recuperar a confiança da antiga mestre. No final de 2010, o funcionário teve “uma nova chance” e retornou à fábrica. A essa altura, D. Anette já treinava Du – o que provocava ciúmes aparentes no outro funcionário.

Cabe aqui retomar a referência a certas “filhas de criação” que acabavam por aprender os segredos da doceria através da inserção, plena ou marginal, numa família melhor favorecida socialmente, conforme a contextualização histórica empreendida no Capítulo Três. Eram parentes distantes, afilhadas da matriarca ou apenas rebentos de criadas domésticas, que se acoplavam à casa patriarcal por um modo informal de adoção. Elas passavam a integrar uma família ampliada, anexa ao núcleo central a que serviam, ao mesmo tempo em que se serviam das regalias que o contato íntimo com uma camada social mais favorecida podia propiciar (FREYRE, 1975). Essas pessoas não eram *familiares*, no sentido de uma vinculação genética, mas *familiarizadas* aos hábitos e costumes da família aristocrática. Conforme a menção a Guido, o “neto de criação” de D. Anette, é possível supor que sua família conservasse a tendência ao familismo como cultura de conectividade e estivesse predisposta a incluir membros exteriores. A familiaridade da mestre doceira com Du parece se encaixar no quadro de uma economia afetiva necessária para o processo de transmissão do saber-fazer na relação mestre mestre-aprendiz. Já disse, em outras passagens desta tese, que a tradição do doce de origem portuguesa que se fixou em algumas localidades do Brasil, entre elas Pelotas, abriga “um sistema de relações humanas, um *gene* responsável por integrar a rede social” (QUINTAS, 2010, p. 206). A transmissão do saber-fazer doceiro é um processo de incorporação relacionado ao *habitus* dessa rede social. Os investimentos necessários para essa transmissão dependem das disposições incorporadas do *habitus*, tanto por parte da pessoa que

ocupa o papel de mestre quanto da que ocupa o papel de aprendiz. É preciso, portanto, que compartilhem do *habitus*, que mantenham uma ligação aparentemente natural no âmbito das interações simbólicas.

### 4.3 CONDIÇÃO VIVENCIAL

Souza (2003, p. 166) propõe que a ideia bourdiesiana de *habitus* é, a rigor, o que ele denomina de *habitus* primário, tendo em vista como os esquemas avaliativos e as disposições de comportamento objetivamente internalizados e “incorporados” permitem que sejam compartilhadas as vivências de uma noção de “dignidade”. O *habitus*, tomado a partir dessa perspectiva, revela a instituição do valor da igualdade, presentificada como expressão corporal e incorporada das pessoas, tomadas individualmente, ou dos grupos sociais de que fazem parte. Diferentemente do *habitus* primário, Souza (2003, p. 166) refere-se ao *habitus* precário como aquele que “seria o limite inferior do *habitus* primário para baixo, ou seja, seria aquele tipo de personalidade e disposições de comportamento que não atendem as demandas objetivas” de uma sociedade marcada por um senso de funcionalidade que se institui sobre as pessoas, através, principalmente, da competitividade mercantil que exige delas uma atuação social produtiva e útil. Esse *habitus* precário, que molda a personalidade social de uma massa de trabalhadoras e trabalhadores considerados menos produtivos e úteis, precisa estar imerso no consenso acerca “do valor diferencial dos seres humanos” (SOUZA, 2003, p. 168), e se articular em torno de uma ideologia do desempenho que transparece à consciência como se fosse efeito de princípios universais e neutros, abertos à liberdade de ação e à ideia de iguais condições de competição. Assim, essa ideologia valoriza processos coletivos como se fossem individuais, sustentando que o acesso das pessoas aos capitais dessa “economia da capacitação” (SENNETT, 2009), decorre da capacidade de cada uma delas.

Nesse sentido, a ideologia do desempenho é a causa e a consequência da diferença de capitais e de *status* social entre as pessoas. É a partir dela que os valores de uma virtual meritocracia se espalham e se consolidam, através do estímulo e da premiação da capacidade de desempenho daqueles que são diferenciados pelo pertencimento a um grupo social caracterizado por um *habitus* primário e, como consequência reversa, da legitimação do acesso diferencial que assinala, em contrapartida, um *habitus* precário. Como o acesso aos capitais se faz passar como resultado da iniciativa individual, a especificidade dessa desigualdade está em atribuir às pessoas mais vulneráveis a responsabilidade por sua

vulnerabilidade. Isso porque o princípio do desempenho e da disciplina serve como base vivencial para a própria aceitação e internalização generalizada das diferenças sociais, fazendo com que “a inadaptação e a marginalização” sejam percebidos “tanto pela sociedade incluída como também pelas próprias vítimas, como um ‘fracasso pessoal’” (SOUZA, 2003, p. 171). Assim, os esforços positivos ou negativos das pessoas permanecem alheios aos fatores econômicos, sociais e históricos que produzem e reproduzem as diferenças e que implicam a existência de “redes invisíveis e objetivas que desqualificam os indivíduos e grupos sociais precarizados como subprodutos e subcidadãos” (*ibid*, p. 177).

Diante do que foi exposto nas duas seções anteriores, temos em vista os processos que revelam a existência dessas redes invisíveis e objetivas, fundadas na tradição da prática doceira e na sua tendência inerente à reprodução de uma desigual distribuição de conhecimento e poder na estrutura social. Cabe agora explorarmos, detalhadamente, consequências dessa desigualdade na experiência das pessoas que estão sujeitas a ela, através da descrição das duas condições vivenciais decorrentes das dificuldades ou facilidades de acesso ao saber-fazer doceiro: a condição operária e a condição de maestria. A ideia de uma condição vivencial diz respeito não apenas a um papel social ou organizacional que a pessoa ocupa em um tempo ou espaço determinado, mas refere-se a uma forma de experiência do mundo social a partir dos limites de um *habitus* estruturador desses papéis. À condição operária, pode-se atribuir um sentido de permanência da estrutura social tal como é, e à reprodução de uma condição de subordinação em relação à organização social. Como temos visto até aqui, a maioria das funcionárias da fábrica de doces não chegou a realizar nenhuma mudança significativa em seu conhecimento incorporado, permanecendo detentoras dos mesmos capitais antes e depois do contato com a prática doceira. Sendo assim, antes e depois desse trabalho, “o que elas têm a oferecer ao mercado é o próprio corpo, enquanto mero dispêndio de força muscular” (MATTOS, 2006, p. 161). Ao alegarem não ter experimentado uma “mudança de vida” sob qualquer aspecto e ao considerarem que o trabalho na doceria “era um trabalho como outro qualquer”, as funcionárias expressavam a percepção (enquanto experiência pré-reflexiva) de que sua condição vivencial antes ou depois do trabalho na fábrica não sofrera alteração significativa. O mesmo não se pode dizer da funcionária e dos funcionários que se encaminhavam para a condição de maestria na prática doceira. A essas pessoas, os conhecimentos subjacentes ao saber-fazer doceiro estavam sendo revelados, bem como estava sendo outorgado a elas o poder de controlar o próprio corpo, de dominar a própria vida, abrindo-se, assim, a possibilidade de superar a condição operária.

### 4.3.1 A condição vivencial operária

Para compreender a condição vivencial operária, é preciso primeiro explorar as origens da clivagem entre *trabalho manual* e *trabalho intelectual* ou mental, elaborada ao longo da história social do trabalho, para além do que já fiz em outras passagens desta tese. De forma corrente, as análises sobre o corpo que trabalha sublinham em suas análises ou o caráter de *trabalho manual*, fisicamente extenuante e eivado de movimentos repetitivos, ou, ao contrário, o caráter de *trabalho intelectual* que dispensaria a dimensão corporal do ser humano, considerando-a como um mero suporte da intelectualidade. Tal separação, legitimada no campo da Administração pelo trabalho de Taylor (1995), citado em outras passagens deste capítulo, e também pela obra de Fayol (1994), instituía, de um lado, o trabalho operário (corporal) e, do outro, o trabalho do administrador ou do engenheiro (intelectual). Ainda na metade do século XIX, Engel (1969, originalmente publicada em 1845) mencionava que o princípio da condição operária era a exploração da pessoa que não tinha nada mais com que contribuir ao sistema capitalista do que sua força de trabalho, estando assim condicionada à exploração e à condição de vulnerabilidade social. Já no final do século XX, quando Beaud e Pialoux (1999) refletem a respeito das rupturas e descontinuidades na história das relações de trabalho, a conclusão a que chegam é que ser operário significa, contemporaneamente, estar condenado ao universo desvalorizado de uma classe que declina em representatividade política por força da precarização do antigo estatuto fordista e pelos novos sistemas de exploração e dominação.

A sociedade moderna tende a dar ênfase às diferenças de capacidade a partir de uma “economia de capacitação” que naturaliza as desigualdades entre as pessoas ao tentar, “constantemente separar os inteligentes dos burros” (SENNETT, 2009, p. 269). O ponto de partida tácito é a ideia iluminista de que “temos em comum, em medidas mais ou menos equivalentes, as capacidades brutas que nos permitem tornar-nos bons artífices” e desenvolver o potencial inato direcionado para nossas atividades de trabalho, sendo “a motivação e a aspiração da qualidade” as condições que nos conduzem por caminhos diferentes na vida (*idem*). O que essa economia da capacitação não problematiza com a devida frequência, contudo, é como essas motivações são modeladas pelas condições sociais (SENNETT, 2009), e como as classes estão em constante disputa pelo monopólio do que se pode chamar de “gosto” na definição dos critérios de qualidade (BOURDIEU, 2011). Em razão dessa diferença de capital cultural, que se traduz não somente em conhecimento objetivável, mas em estilos de vida vinculados a certos *habitus* mais ou menos afeitos às

exigências de certas práticas, que boa parte das trabalhadoras e dos trabalhadores contemporâneos é excluída das possibilidades de inserção e permanência nas novas dinâmicas do mundo do trabalho.

Já mencionei, na seção 4.1.1 *Experiência Individual*, como essa diferença não se institui apenas na relação da pessoa com o objeto da prática: “é também o efeito da formação coletiva do gosto, no momento em que o julgamento estético<sup>42</sup> que sustenta a prática é formado”. As características do gosto, ou as disposições incorporadas do *habitus*, sustentam a reprodução social das práticas ao mesmo tempo em que contribuem para assegurar o engajamento dos praticantes com aquilo a que se propõem fazer, e para a dinâmica incessante que transforma as práticas ao longo do tempo. É nesse sentido que a construção das identidades profissionais, a partir da distinção entre trabalho intelectual e trabalho braçal, tem atribuído aos trabalhadores, ainda mais do que antes, a responsabilidade pela permanência ou mudança de classe social, ainda que a mobilidade seja articulada em razão de certas pré-condições adquiridas, e não inatas: as diferenças de capital cultural que determinam posições superiores ou inferiores na estrutura social.

Na realidade, como pontua Maciel (2006, p. 312), “o trabalhador socialmente precarizado e desqualificado sente na pele que cada um tem o seu lugar [...] previamente diferenciado em uma consentida hierarquia pré-reflexiva de valores”. A economia da capacitação, enfática da meritocracia e da liberdade individual, omite todas as diferenças de histórias e estilos de vida, o que é fundamental para que se compreendam as razões do desempenho individual exigido pelo mercado. É nesse contexto que, conforme pesquisa do mesmo autor (MACIEL, 2006), a ideologia do esforço pessoal emerge com todo o vigor quando um grupo de entrevistados de diversificados perfis sociais é perguntado “se o pobre pode subir na vida”. A resposta obtida entre a maioria é positiva e considera o esforço pessoal o caminho viável para a mudança de vida. Os maiores índices de crença na ideologia espontânea do mérito são obtidos principalmente na opinião dos perfis mais carentes divididos, na pesquisa, “entre vendedores ambulantes, vendedores e balconistas, empregadas domésticas, favelados, carroceiros, evangélicos, que são em sua maioria pobres” (MACIEL, 2006, p. 304). São esses os grupos sociais mais desprestigiados que, conforme a pesquisa de Maciel (2006), apresentam a maior crença na competência individual para o alcance do sucesso na vida.

---

<sup>42</sup> O estético refere-se, aqui, ao julgamento pelos sentidos que, segundo a tradição dos estudos de estética organizacional, “reside no visual, no auditivo, no gustativo, no tátil” (STRATI, 2007, p. 62). Enfim, um julgamento baseado na experiência corporal e incorporada.

A fábrica de doces podia parecer, a princípio, um “emprego diferente de outro qualquer” para a maioria das funcionárias – já que provinham de trabalhos domésticos ou do trabalho operário em indústrias, tendo algumas poucas trabalhado no comércio. Nesse ambiente onde a chefe era também a mestre, havia a possibilidade de se aprender um ofício, de incorporar um saber-fazer valorizado através do qual se poderia alcançar a tão sonhada “mudança de vida”. A crença nas possibilidades de sucesso através do esforço individual era, no campo de pesquisa, apoiada e endossada pela crença na “oportunidade”, que podia diferenciar uma trajetória comum de uma trajetória de sucesso. Algumas falas extraídas de entrevistas com as funcionárias reforçam este entendimento. “Eu via nesse emprego aqui como uma oportunidade”, foi o que me disse em entrevista a funcionária Pâmela (Entrevista com Pâmela em 22 de junho de 2011). “Eu acho que o trabalho no doce pode ser uma chance da pessoa mudar de vida e o exemplo da própria D. Anette é isso aí”, ponderou-me Fabiane (Entrevista com Fabiane em 25 de julho de 2011), acionando a referência à “história no doce” da mestre doceira. Essa história, narrada por sua personagem central – D. Anette Ruas – e também por coadjuvantes compõe mais do que um relato a respeito da trajetória do empreendimento: ajuda a elaborar o “mito do fundador” (CAVEDON, 1988).

Tal história, compartilhada no cotidiano da fábrica através de repetidas narrações atuam no sentido de elaborar o imaginário a respeito da origem do empreendimento, tanto quanto contribuem para fixar os valores e a filosofia da organização. O “mito da caixa de quindins” dá conta do ímpeto da mestre doceira que resolveu, numa noite, preparar uma caixa de quindins a partir dos ingredientes de que dispunha na dispensa doméstica para vender no centro da cidade de Pelotas na manhã seguinte. Seu objetivo era colaborar com a situação financeira da família, que à época enfrentava a iminência da falência do empreendimento do patriarca no setor de couros e peles – historicamente relacionado com as tradições comerciais da cidade que teve seu apogeu econômico na época das charqueadas. A despeito dos desincentivos que recebeu da parte do marido, D. Anette se aventurou a “começar pequeno” e “com humildade” o negócio que, em pouco tempo, viria a se tornar a principal fonte de renda para sua família e uma das mais célebres fábricas de doces pelotenses. O mito, que se fixa à trajetória da família Ruas tanto quanto a sua vinculação com as tradições pelotenses, do charque e do doce, também reforça a importância da iniciativa empreendedora da mestre doceira para gerar empregos e contribuir com a melhoria das condições de vida das funcionárias e dos funcionários empregados na fábrica, o que contribui para consolidar a figura de D. Anette Ruas, como “heroína cultural”. Os trechos de entrevista reproduzidos a

seguir dão conta de como esse mito era reproduzido, em seus elementos e mensagem principal, por D. Anette, por Cristiane e pelo S. Renato, respectivamente:

Tudo isso aqui, toda essa história aqui começou com uma caixa de quindins e com a minha vontade de ajudar o meu marido que, na época, estava falido. Ele não acreditou em mim e disse: “como é que tu quer fazer doce na terra do doce?” Eu fiz num dia de noite uma caixa de quindins e saí pra vender no centro da cidade. Voltei pra casa com a caixa vazia e o bolso cheio de trocadinhos. Aquilo ali eu usei para comprar mais material e na mesma noite já fiz a segunda caixa e saí pra vender no outro dia, do mesmo jeito. E aí foram aparecendo os pedidos, aos pouquinhos. Quando eu vi, já tive que comprar um forno. Não tinha dinheiro para comprar o forno, mas aí cheguei lá no cara que vendia, com humildade, e encarei ele. Ele me vendeu no cheque e no início do mês e final do mês eu já tinha dinheiro pra pagar para ele o forno. E assim, a coisa foi indo. Com muito trabalho, até hoje, mas eu fui conseguindo. Comecei pequeno e fui conseguindo transformar o meu trabalho numa forma de dar trabalho para muito mais gente (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

A história da fábrica é bem, assim, a história de Pelotas, dá pra se dizer, porque foi uma história que passou do sal para o açúcar. Naquela época, eu e o pai trabalhávamos numa loja de couros e peles que o pai tinha lá no Centro. O pai trabalhou muitos anos em frigorífico e com negócio de couro, que está lá na história de Pelotas, no tempo das charqueadas. Daí, tínhamos naquela época essa loja que não estava indo bem, não vendia, estava ameaçada de fechar mesmo. E quando a mãe começou a fazer os doces dela na cozinha de casa, o pai não acreditou. O que ele fez foi dar um baita incentivo, assim, dizendo: “ah, então tu acha que vai ganhar dinheiro fazendo doce na terra do doce?” Aí, ela tomou aquilo como um desafio e foi fazer os docinhos dela pra vender, primeiro uma bandeja de quindins. Aí, a loja ia mal, não entrava nenhum cliente e a gente passava o dia inteiro atrás do balcão esperando. E a mãe passava na loja, com a caixinha de quindins dela e nos perguntava: “e aí, venderam o que hoje?”. Nós respondíamos: “não, não vendemos nada”. E ela: “então tá, me dá licença”, e tirava dos bolsos aquele dinheirinho amassadinho, assim, um monte de moedinhas. “Olha aqui o que eu vendi”, dizia ela. E foi assim que começou, com o esforço dela de fazer uma caixinha de quindins, que a cada dia virava um monte de dinheirinho assim, amassado, trocadinho, mas que hoje, virou isso aqui. Essa fábrica, que emprega muita gente (Entrevista com Cristiane Ruas Tajés em 27 de junho de 2011).

A história nossa no doce artesanal, tu já acompanhastes aí, é uma história que tem há relativamente pouco tempo, quando a Anette começou com uma caixa de quindim. A família dela tem uma tradição grande nesse ramo da doceria, que começou com a tia dela, que era uma doceira muito renomada aqui de Pelotas. A Anette aprendeu a fazer doce com a tia, que já tinha tentado ensinar outras pessoas e não tinha conseguido passar adiante aquele conhecimento que ela tinha. A filha dela se formou médica e aí, quando a Anette quis aprender, aquilo foi uma alegria para ela [a tia D. Nilza] de poder passar adiante aquela tradição. Aí, começou com uma caixa de quindins que a Anette fez pra vender um dia na rua, em uma época que o meu setor de atuação estava bem prejudicado por questões da economia da época, da política. Eu não acreditei e até brinquei com ela assim: “então tu quer fazer doce na terra do doce?” Ainda bem que ela não levou nada daquilo a sério e saiu com a caixinha de quindim dela. Voltou pra casa com dinheiro, já reinvestiu aquilo, e hoje a gente vê esse crescimento que é até assustador pra gente, a ponto de a gente dizer: “vamos parar por aqui”, porque já fomos muito mais longe do que poderíamos pensar quando ela começou. Eu não imaginava nem que ia dar certo o negócio dela no doce, como não imaginava que eu ia trabalhar no doce, que meus filhos iam trabalhar no doce e que nós estaríamos, no ano de 2011, empregando todo esse pessoal que talvez estivesse desempregado e passando necessidade se não fosse a iniciativa dela, iniciativa corajosa, de ter feito aquela caixinha de quindim e

saído, com a humildade dela, pra vender no centro (Entrevista com Sr. Renato Tajés em 26 de julho de 2011).

O “mito da caixa de quindins” reforça o valor da livre iniciativa e do esforço pessoal para que as pessoas sejam capazes de transformar a própria vida e a vida de sua família. Todavia, o componente ideológico que tal mito oculta, enquanto alternativa alegórica ao mundo real, é a ênfase na tradição, mais precisamente, na maneira como a livre iniciativa – no caso emblemático de D. Anette – estava relacionada ao privilégio de um saber-fazer, assegurado por estruturas sociais trans-históricas. A tradição apresenta-se, nesse sentido, como uma hierarquia moral objetiva e pré-reflexiva, subjacente ao mito, que impõe aos comportamentos uma normatividade que legitima, implicitamente, as desigualdades sociais sobre os mecanismos de produção e reprodução das estruturas sociais. Isso não fica claro para as funcionárias, tampouco para a mestre doceira, que insiste na retórica do esforço pessoal para justificar as diferenças que, aos poucos, vão se instituindo entre a equipe da fábrica de doces. Ao acionar constantemente o discurso de que as funcionárias não participam do processo de transmissão do saber-fazer por culpa própria, já que são, na maioria, desinteressadas e pouco esforçadas, D. Anette Ruas contribui para aniquilar as possibilidades de identificação de cada uma delas com o mito organizacional e reproduz, assim, um sentido diferenciado de livre iniciativa, mais livre para as pessoas favorecidas pelas estruturas sociais de poder e dominação do que para as outras.

A crença na possibilidade de seguir os passos da mestre doceira e empreender no doce para mudar de vida começa a se desfazer no imaginário das funcionárias da fábrica quando as evidências de sua condição operária começam a surgir enquanto sintomas dessa falta de liberdade. E embora tal condição seja imposta por todo o complexo social que incide sobre a relação empregado-empregador neste espaço de trabalho, as funcionárias passam a se sentir pessoalmente responsáveis pelo próprio fracasso pessoal, pela própria incapacidade em empreender e “mudar de vida”. O trecho de entrevista transcrito a seguir dá conta do sentimento de frustração que a funcionária Rose sente ao ver sua condição subalterna se perpetuar, mesmo naquele emprego que se apresentou inicialmente como uma “oportunidade”:

Quando eu cheguei para trabalhar aqui, vim achando que seria uma mudança de vida muito grande porque eu trabalhava no comércio e o comércio exige muito da gente, no físico e no mental. Eu achei que aqui seria diferente por questões de horário e por trabalhar com uma coisa que é muito diferente do comércio que é a chance da gente fazer alguma coisa, de criar, de trabalhar com a criatividade, de fazer um trabalho que a gente consegue ver o resultado. Porque no comércio não

tem isso, assim. E no comércio é aquela roda viva, é fazer hoje já pensando no amanhã, é competição, é exigência. E eu pensava que aqui era diferente. Não estou dizendo que eu não achava que aqui teria exigência, mas eu achava que ia ser muito diferente dos empregos que eu tinha antes de entrar para cá (Entrevista com Rose em 25 de julho de 2011).

A fala transcrita acima denuncia o principal fator determinante da condição operária no campo de pesquisa, que é o desempenho de um trabalho alienante. Nos termos marxistas, a alienação é resultado do sofrimento dos trabalhadores diante do fato objetivo de não realizarem plenamente nenhum produto, dividindo com o grupo a produção de mercadorias, o que “impedia qualquer sentimento de criatividade por parte dos indivíduos” (MACIEL, 2006, p. 296). A maneira como o trabalho estava dividido na fábrica de doces, somado ao fato das funcionárias receberem um treinamento relativamente impessoal que fracionava e omitia partes importantes do saber-fazer da doceria, era a origem dessa alienação. A alienação no trabalho como fator de desmotivação passa despercebida pela mestre doceira, conforme expressa no seguinte trecho de entrevista: “Elas têm que estar felizes trabalhando e fazendo com vontade aquilo ali. Mas tem umas que chegam loucas para que não tenha pedido para irem embora pra casa, porque não têm vontade nenhuma de trabalhar. Isso é sinal de que não gostam do que fazem, que não têm prazer naquilo” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

Embora D. Anette buscasse replicar o ato de “por amor no que se faz” como o ideal de dedicação para o trabalho na doceria, parecia difícil que isso acontecesse quando boa parte das funcionárias da fábrica tinha uma experiência fracionada do próprio trabalho (pelo fato de não serem levadas a conhecer a integralidade do processo produtivo) e eram desestimuladas em suas tentativas de estabelecer vínculos afetivos no ambiente de trabalho, especialmente na relação com a chefe. O amor definido como atitude voltada para a qualidade é um componente do trabalho imaterial (ZARRIFIAN, 1999), cujo estímulo depende da reorganização do trabalho ao redor de um tipo alternativo de subjetividade envolvendo a atividade laboral. Um tipo bem diferente das formas de subjetividade que se pode desenvolver através de um treinamento mecânico e de um relacionamento com o trabalho que demanda que as funcionárias – segundo a fala de D. Anette– “[deixem] sua vida pessoal e seus problemas do lado de fora e [entrem] na fábrica com a cabeça limpa e com aquela vontade de fazer o que elas vieram aqui para fazer” (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011). Embora as funcionárias fossem constrangidas a envolverem-se emocionalmente com o trabalho, já que o imperativo de “colocar amor no que se faz” era o principal parâmetro de qualidade, havia a recomendação explícita para que suas próprias

necessidades afetivas fossem dissimuladas no espaço da fábrica. Ao mesmo tempo em que exigia amor como princípio de dedicação, a mestre doceira recomendava que as funcionárias “deixassem sua vida pessoal do lado de fora”, alijando-as do direito de manifestarem as emoções que não fossem *funcionais* à produção.

O convívio com a equipe me fez perceber, como as funcionárias tinham seu potencial represado pela relação que D. Anette estabelecia com elas, já que se abatiam diante da indiferença da mestre doceira e passavam a se desinteressar por seu trabalho. Isso gerava uma espécie de ciclo vicioso, como o descrito por Maciel (2006, p. 309), “considerando os impactos sociais objetivos que o *habitus* precário gera nas classes desqualificadas”, através dos quais “podemos compreender a forma igualmente precária que a autopercepção do cidadão pode nutrir em seu imaginário”. Tal ciclo se refere ao reconhecimento da própria pessoa como diferenciada negativamente, como incapaz, como inferior. Na fábrica de doces, o sentimento de frustração compartilhado – que tinha mais a ver com a organização do trabalho e os entraves à transmissão do conhecimento do que com as capacidades pessoais – levava as funcionárias a afastarem-se da crença no próprio potencial. As articulações ocultas entre o potencial individual e a oportunidade de desenvolvê-lo acabavam fazendo parecer natural que elas não se comprometessem com a organização e que considerassem aquele “um emprego como qualquer outro”, já que na economia da capacitação (SENNETT, 2009) – que separa corpos-mecânicos de corpos-pensantes, a depender do capital cultural incorporado (BOURDIEU, 2011) –, essas pessoas estão, ali e alhures, submetidas a uma condição operária.

#### **4.3.2 Condição vivencial de mestre**

O “mito da caixa de quindins” ao qual me referi na seção anterior é o ponto de partida para explorarmos a condição vivencial de mestre – possibilitada à funcionária Maria Belém e aos funcionários Leandro e Du, em razão do processo de transmissão do saber-fazer doceiro que lhes foi outorgado. Começo agora por relatar que o referido mito foi reproduzido, também, fora dos limites da organização, através de depoimentos de D. Anette para veículos midiáticos como jornais e programas de televisão de alcance local, estadual e até nacional. As matérias divulgadas através desses meios de comunicação tendiam a explorar a trajetória de D. Anette Ruas no doce em paralelo com a história de alguma outra mestre doceira, ou como ilustração do perfil do empresariado do setor doceiro da cidade. Desse modo, entendo que a divulgação do mito para além da própria fábrica servia para reforçar aquele ideal de

impetuosidade e livre iniciativa assentada na tradição e para construir, através do exemplo de D. Anette e das demais colegas do ramo, a narrativa do empreendedorismo na contemporânea doceria pelotense. Narrativa esta que se coaduna com os movimentos institucionais, na esfera dos governos estaduais e do governo federal, para promover as atividades artesanais brasileiras como produtos culturais, no sentido de capitalizar a produção artesanal e transformar artesãs e artesãos em empreendedores (SERRAINE, 2009).

Para a opinião pública local, histórias de empreendedorismo como a de D. Anette Ruas sintetizavam o sucesso de um tipo de desenvolvimento que poderia emergir a partir da promoção, fortalecimento e formalização de pequenos negócios fundados sobre as tradições locais. Com isso, forma-se um contexto no qual a ideologia do empreendedorismo, enquanto propulsora das tradições para além das fronteiras locais, se expressa e ganha corpo através de um discurso legitimador de um modelo pré-determinado de sociedade e de desenvolvimento socioeconômico (SERRAINE, 2009). A transcrição da visão e da missão da doceria Anette Ruas, extraída do *site* oficial da empresa, exprimem como esse compromisso público com a tradição e com o desenvolvimento são internalizados na cultura organizacional:

**Visão:** “Ser referência na produção de Doces Artesanais em todo o Brasil, agregando conhecimento cultural de nossa cidade através de um produto símbolo da História e da Tradição de Pelotas”

**Missão:** “Oferecer produtos de qualidade inquestionável, priorizando a excelência na produção e nos serviços, contribuindo com a divulgação da história e da cultura doceira de Pelotas, conquistando a liderança no segmento, sempre orientados pelo mercado (*Website* da empresa Anette Ruas Doces Tradicionais, acessado em 17 de março de 2013).

Como já vimos em outra passagem desta tese, a doceria tradicional de Pelotas tem sido alvo de combinados esforços de salvaguarda que visam a manter a prática circunscrita a certos limites físicos (propriamente, as fronteiras da cidade de Pelotas, através do Certificado de Origem) e a certa comunidade de praticantes (as herdeiras putativas dessa tradição, reconhecidas através do INRC – *Produção de doces tradicionais pelotenses*). Essas medidas são importantes porque estimulam a celebração das tradições locais, a proteção do saber-fazer imanente à cultura da cidade e a permanência da doceria artesanal em um contexto fortemente caracterizado pela mecanização dos processos produtivos. Todavia, desenvolvem-se ao redor de um sentido de forte apropriação particular dessa prática, corroborando com o contexto original de uma “maçonaria do doce” (QUINTAS, 2008), restrita a pessoas iniciadas, reconhecidas por certas insígnias corporais de pertencimento ao *habitus* associado à doceria. Como temos visto ao longo deste capítulo de análise, as marcas de tal pertencimento,

embora sejam relativizadas desde um entendimento genético até um entendimento cultural, permanecem sendo operadoras de distinções que assinalam o acesso diferenciado aos processos de transmissão do saber-fazer doceiro. Na pesquisa, vimos que muito embora D. Anette afirme conscientemente a apriorística igualdade de condições entre todas as funcionárias e todos os funcionários da fábrica de doces, nem todas as pessoas têm iguais condições de empreender na doceria e seguir o exemplo da mestre doceira, como transparece no trecho de entrevista transcrito a seguir:

Eu incentivo todos eles a seguirem o meu exemplo. O que eu mais queria era que cada um aqui pudesse fazer o que eu fiz, de começar pequeno, trabalhando, com força de vontade, e ver aos poucos a vida melhorar. Porque pode melhorar. Para quem trabalha, para quem se esforça e coloca amor no que faz, o doce pode ser uma mudança de vida (Entrevista com D. Anette em 27 de julho de 2011).

Mas o fato concreto, observado no campo empírico é que o desenvolvimento da condição vivencial de maestria, fortemente dependente dos esforços e do interesse da própria mestre doceira era dificilmente transmissível, cabendo apenas a uma funcionária e dois funcionários ao longo do período de pesquisa. Ficou evidente, durante minha inserção na fábrica, que as pessoas que menos interessavam à mestre doceira enquanto alvos do processo de transmissão do saber-fazer doceiro eram as mulheres, o que evidencia a divisão sexual do trabalho na sociedade contemporânea e o modo como isso está enraizado na tradição doceira, surgida no seio do patriarcalismo. Percebi também que algumas combinações de características podiam contribuir para aumentar o poder e o potencial de certas mulheres no contexto em questão, como é o caso da origem estrangeira de Maria Belém e o fato de Cristiane ser filha de D. Anette Ruas. Maria Belém sendo símbolo da superioridade que o brasileiro atribui, de modo geral, ao estrangeiro, da aparência de modernização que os estrangeirismos têm na cultura brasileira e à relação particular de familiaridade que a mestre doceira desenvolveu na relação com a origem hispânica daquela mulher. Cristiane representando a necessidade das relações hereditárias na transmissão do conhecimento na doceria. Analogamente, outras combinações podiam se traduzir em perda de poder e potencial, como observei acontecer entre as mulheres evangélicas. As origens da tradição doceira, afinal, guardam estreita proximidade com a religião católica apostólica romana, de modo que o evangelismo neopentecostal, o qual vem crescendo entre a população brasileira, representa ameaça não só ao catolicismo enquanto religião hegemônica, mas também às práticas culturais associadas às tradições desse culto.

A condição da maestria parecia reservada mais aos homens do que às mulheres, e foi neles que notei o processo mais espontâneo de desenvolvimento da habilidade característica do saber-fazer prático da doceria. Tal atitude se coaduna com o discurso da incorporação do saber-fazer como princípio de uma mudança de vida, que tem como origem e motivação a livre iniciativa individual. O que está por trás dessa ideia é o pensamento tradicional que percebe os homens como sendo detentores de capacidades como autodomínio, racionalidade e competitividade, necessárias para a realização pessoal enquanto busca espontânea, enquanto se crê que as mulheres são movidas pelo desejo e pulsões do instinto (MATTOS, 2006). De fato, como pude perceber, o trabalho na doceria representava uma mudança de vida (ou um estágio intermediário em uma trajetória mais ampla) principalmente para os homens e para a mulher identificada com a posse diferenciada de capital cultural e com uma cultura alheia à brasilidade, à sinuosidade e à sexualidade que associam a cultura nacional a um *ethos* feminino (SOUZA, 2003). A mudança de vida, embora fosse uma realidade principalmente para os dois homens, cuja carência de disposições relacionadas à educação os obrigava ao desempenho de trabalhos desqualificados socialmente, não alterava – e inclusive reforçava – a hegemonia do homem ou da mulher diferenciada, melhor educada e proveniente de um meio social favorecido em muitos aspectos. A mudança de vida lograva o êxito de transformar as trajetórias sociais que, no campo de pesquisa, já podiam ser identificadas como as mais vantajosas no cenário de competição de um mercado caracterizado por uma divisão sexual e uma divisão social do trabalho.

Apesar disso, convém pontuar que as pessoas que ocupavam os postos de aprendizes e estavam em vias de alcançar a condição vivencial de mestres no ofício da doceria acumulavam, em seus corpos, características que atuavam como marcas negativas no que diz respeito ao desenvolvimento de projetos empreendedores que pudessem surgir a partir do conhecimento prático. Os dois homens, que eram negros, tinham experimentado contextos familiares e educacionais irregulares, o que lhes privava de características tidas como favoráveis ao empreendedorismo (à livre iniciativa e à autodeterminação) tais como o asceticismo e a retidão de caráter. Embora eles experimentassem, no interior da fábrica, um ambiente aberto à experiência criadora, pois estavam sendo levados a dominar os processos de trabalho na sua integralidade, a conhecer as peculiaridades do saber-fazer doceiro e a empreender esforços no sentido de descobrir os significados da doceria e reelaborá-los, eles pareciam ser incapazes de desenvolver projetos empreendedores para além desses limites. Chama a atenção, nesse sentido, o caso de Leandro, que fora demitido da fábrica em um momento passado, e recebera apoio e incentivo para iniciar seu próprio negócio a partir da

produção de quindins, a exemplo do que fez a própria D. Anette. Conta Sr. Renato que o funcionário chegou a receber um empréstimo dos ex-patrões, que lhe compraram um forno industrial com o qual pudesse começar sua produção individual com alguma estrutura. Apesar do apoio, Leandro não prosperou no seu empreendimento e voltou a trabalhar como empregado, dessa vez em outra doceria, meses depois de ter deixado a fábrica Anette Ruas. Para isso, as explicações que D. Anette e o Sr. Renato elaboram, respectivamente, vão no sentido de imputar a responsabilidade do fracasso ao funcionário:

Parece fácil ser patrão, mas não é. Pelo menos, nesse ramo aqui não é. Eles veem que eu estou sempre aqui, trabalhando junto com eles, que me esforço igual. Só que eles não têm as responsabilidades que eu tenho, eles saem daqui e quando botam a cabeça no travesseiro para dormir de noite, não têm que se preocupar com nada, só com o salário no fim do mês. É mais fácil ser mandado, ter alguém ali, dizendo o que fazer, do que ter que se preocupar com tudo. O Leandro é um que teve oportunidade de sair daqui, teve todo o nosso apoio na época, mas preferiu voltar a ser funcionário porque viu que era mais fácil (Entrevista com D. Anette Ruas em 30 de março de 2011).

O Leandro, na época que saiu daqui teve toda a estrutura. Eu fui e comprei um forno para ele poder começar, pequenininho que nem a Anette começou. Mas ele já pegou o dinheiro e usou em outra coisa em vez de comprar material e investir no negócio dele. Eles não assim, [têm] essa visão. Eu noto que é difícil ter, assim, esse tipo de visão de montar um negócio e ter aquela disposição para seguir em frente. Porque as dificuldades são muitas, a gente se depara com elas todos os dias. E pra muitos ser funcionário é mais fácil. E é mais fácil. Só que não dá a mesma recompensa, claro que não (Entrevista com Sr. Renato Tajes em 26 de julho de 2011).

As opiniões de D. Anette e do Sr. Renato sobre a tendência de Leandro a achar “mais fácil” ser funcionário do que patrão contribuem para naturalizar e ocultar as tantas desigualdades que configuram essas duas categorias como opostos sociais. Não podemos nos esquecer de retomar, aqui, a análise conclusiva da seção 4.2.2 *A cor dos corpos pessoa*, que se referia ao processo de “embranchamento social” (SOUZA, 2006), dos funcionários homens e negros como uma estratégia incorporada para aumentar o seu poder no campo social da fábrica de doces. Em certa medida, era interessante para a manutenção do *status quo* que os homens se relacionassem com os aspectos mais positivos da associação entre negritude e tradição doceira, mas convém pontuar que os traços físicos da pessoa negra representam um amálgama de características sociais de pertencimento grupal, como comportamento social e instrução. A pessoa negra, homem ou mulher, carrega como marca corporal atributos específicos de indivíduos que são percebidos como indisciplinados, dominados pelos próprios instintos e, portanto, incapazes do tipo de esforço e iniciativa necessários para ser um empreendedor. O fenômeno confirma “a existência e a virulência do

preconceito racial” (SOUZA, 2006, p. 89), que se manifesta como forma de poder na sociedade branca patriarcal, conforme vimos no Capítulo Três e retomamos em outras passagens desta análise.

No universo simbólico que constitui a doceria pelotense, a possibilidade de um homem negro empreender e se tornar patrão é subversiva da ordem na qual essa tradição se originou e veio se mantendo ao longo do tempo. Ordem esta que não se inscreve apenas nos limites de produção e reprodução da prática doceira, mas a extrapola para todas as direções, sendo característica abrangente de todas as práticas e de todas as formas de contato na sociedade brasileira. Não se pode acusar de preconceito os proprietários da fábrica de doces, que de fato ofereceram oportunidades para o funcionário negro transcender à própria condição vivencial subalterna – seja porque D. Anette compartilhou com ele do seu conhecimento, ou porque o Sr. Renato lhe concedeu auxílio financeiro para que começasse seu próprio negócio. O que se evidencia nesta análise é que a ajuda bem intencionada não é suficiente para suplantar os mecanismos que produzem e legitimam a desigualdade social e que empurram para a precariedade até mesmo a pessoa que tem, virtualmente, possibilidade de escapar. Um pequeno investimento de capital cultural e econômico não foi suficiente para diminuir o fosso existencial, moral e político que diferencia a pessoa identificada com um *habitus* precário e marginal, daquelas consideradas incluídas. Empoderar um homem negro, no contexto cultural da fábrica de doces, era uma estratégia eficiente para manter o saber-doceiro associado a certa estrutura de poder e dominação que incidia mais sobre as mulheres e contribuía para assegurar, deste modo, o status diferenciado da mulher branca, católica e aristocrática. Mas empoderar um homem negro a ponto de permitir que se torne empresário implicava subverter toda a ordem social que prevê a reprodução da subcidadania como funcional ao sistema de dominação simbólica específico do capitalismo.

Importa dizer, a respeito disso, que os mecanismos de preservação do saber-fazer doceiro descritos anteriormente visam defender a prática tradicional através de ações desenvolvidas por pessoas que agem a partir de motivações e estratégias referidas a sistemas de forças sociais. Cabe indagar, portanto, “qual é o objeto dessa prática, quais são os sujeitos que a põem em marcha, em que condições e quadro institucional isso ocorre, e que valores ela, por sua vez, mobiliza” (ARANTES, 2006, p. 426). O apelo contemporâneo ao empreendedorismo através da doceria, embora revista a prática de uma aura de modernização, continua fundamentalmente vinculado ao contexto original de sua produção e reprodução que, por sua vez, se insere no contexto mais amplo de produção e reprodução das diferenças de poder entre pessoas na estrutura social. O fenômeno da desigualdade não está,

assim, associado a qualquer forma de personalismo, mas à impessoalidade de mecanismos pré-reflexivos que se alimentam de uma neutralidade aparente. Tal neutralidade se manifesta tanto no fato da maioria das funcionárias mulheres da fábrica de doces não ter aprendido o saber-fazer doceiro ou nas circunstâncias que impediram que o negócio de Leandro na doceria prosperasse. Em ambos os casos, os fracassos pessoais não são considerados em relação aos fatores externos que agiram, de forma subreptícia, como determinantes da manutenção da uma hierarquia social. Ainda que os funcionários homens experimentem uma “mudança de vida” que os conduza desde uma condição vivencial operária até uma condição vivencial de maestria, o fato de Leandro não ter conseguido se tornar empresário no setor doceiro acabou por submetê-lo a uma condição social muito semelhante àquela experimentada por suas colegas. Ainda que os funcionários homens sejam detentores de maior poder no contexto da fábrica de doces, eles se igualam às mulheres na impossibilidade de adaptação às relações econômicas e sociais de ascensão.

A situação analisada dá conta, então, de dois aspectos imbricados na intencionalidade incorporada que determina a transmissão do saber-fazer doceiro apenas para algumas pessoas. O primeiro deles é que a lógica pré-reflexiva orientadora deste processo, no âmbito da fábrica de doces, busca a preservação do conhecimento da doceria em condições o mais possível aproximadas às condições originais de sua produção e reprodução. Mecanismos corporais e incorporados assinalam os caminhos de sua atualização, no espectro das possibilidades gestadas historicamente. São especificidades culturais, mais do que necessidade consciente, que conduzem D. Anette na escolha de seus aprendizes. Essas especificidades dão conta de extras de poder e dominação, que caracterizam o contexto da doceria como universo simbólico trans-histórico, no qual a razão para os fatos paira acima dos determinantes econômicos, sociais e políticos sincrônicos à contemporaneidade. Ainda que hoje em dia a expansão do negócio esteja ameaçada pela falta de praticantes qualificados, nos termos descritos por D. Anette e evidenciados ao longo desta análise, distribuir o conhecimento da doceria entre pessoas diversas significa compartilhar um poder que tem se reservado privilégio de um grupo específico.

Na esteira desse argumento, o segundo aspecto relacionado à intencionalidade incorporada dirige-se à definição do referido grupo específico como um tipo de personalidade ou de disposições de comportamento que atendem às demandas objetivas para que os indivíduos possam ser inseridos na dinâmica da mobilidade social e que tenham a possibilidade de, efetivamente, “mudar de vida” e de escapar de uma anterior situação subalterna. Ainda que os funcionários homens tivessem acesso ao conhecimento prático da

doceria, eles não eram considerados capazes de empreender e fundar estabelecimentos comerciais que fizessem concorrência ao negócio da família Ruas ou aos outros negócios no ramo da doceria pelotense. Assim, percebo que mesmo quando o saber-fazer foi compartilhado, isso se fez de modo a não ameaçar a posição social dos tradicionais herdeiros deste valioso legado.

Que pese nessa análise dois fatos significativos. Primeiro, as desconfianças que D. Anette tinha ao meu respeito nos primeiros momentos de pesquisa, quando imaginava que eu pudesse estar “aprendendo as receitas para depois montar a minha própria doceria”. Ao longo de minha permanência no campo, eu não aprendi nada além da função fragmentada e repetitiva que me foi destinada, em consonância com a condição vivencial operária a que eu estive vinculada na fábrica de doces. Considero que (excluídas as condições excepcionais da minha conhecida condição de pesquisadora) o receio da mestre doceira sobre o meu potencial empreendedor era o argumento principal para que eu não tivesse sido eleita aprendiz. Por analogia, entendo que este temor também a impedisse de tomar por aprendizes outras funcionárias da fábrica que manifestassem a mesma inclinação para aprender, empreender e, em pouco tempo, tornarem-se donas do próprio negócio. Segundo, a única pessoa com real potencial empreendedor a ser recrutada como aprendiz da mestre doceira – a estrangeira Maria Belém – tinha outros planos para sua carreira na gastronomia. Nesse caso, D. Anette se dispôs a transmitir o saber-fazer doceiro para alguém que não percebia este conhecimento como uma forma de “mudar de vida” e que demonstrava claro desinteresse em relação a ele (a ponto de ter deixado a fábrica de doces sem despedidas ou explicações quando encontrou uma “oportunidade melhor”).

Resumindo o argumento que busquei expor através da análise dos dados de campo empreendida deste capítulo: a intencionalidade incorporada que orienta o processo de transmissão do saber-fazer doceiro na fábrica Anette Ruas tem como lógica subjacente a manutenção das relações de poder na estrutura social. Relações estas que tem se reproduzido irrefletidamente como *tradição*, como nexos de sentido historicamente elaborados no âmbito da cultura e que dão conta de uma forma naturalizada de reprodução das desigualdades. Por mais consciente que D. Anette estivesse consciente, nos termos de uma racionalidade instrumental, sobre a necessidade de perpetuar o saber-fazer doceiro as disposições incorporadas no *habitus* dessa tradição a impediam de perceber como sua relação com as funcionárias e funcionários da fábrica perpetuavam desigualdades. Pessoalmente, ela não fomentava preconceitos, nem buscava agravar as condições de vida daquelas e daqueles que empregava. Mas o fato de sua existência estar condicionada a um contexto sociocultural no

qual as desigualdades são necessárias a impelia à preservação das condições de reprodução das mesmas. A organização que ela comandava e a que personificava, em grande medida, obedecia a essa mesma tendência, a qual se mostrava também coerente com os rumos que o setor doceiro de Pelotas vinha tomando, no momento em que esta pesquisa foi realizada.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

---

Neste trabalho, sustentei que as práticas atendem a uma lógica cultural própria, sendo esta uma *lógica incorporada*, alheia à lógica racional do funcionalismo. Desenvolvi tal tese ao longo da pesquisa, que buscou investigar os processos de transmissão do saber-fazer característico de uma prática, qual fosse a doceria tradicional da cidade de Pelotas. Através das vivências de campo, pude perceber como esse saber-fazer era refratário a qualquer tentativa de sistematização, caracterizando-se enquanto uma forma de conhecimento incorporado, que se constrói na imediaticidade da pessoa em contato com a cultura. Esta, por seu turno, podendo ser definida como o contexto de significação no qual a pessoa descobre o mundo através da percepção, integrada a uma existência pré-reflexiva que não é, de modo algum, pré-cultural. Sendo assim, compreendo que a incorporação do saber-fazer prático não é algo que possa acontecer para a pessoa alijada do contexto cultural, que desempenha repetidamente suas ações sem compreender corporalmente o que as motiva.

Com base nessa compreensão, estabeleci a diferença entre habilidade e destreza; entre uma forma de fazer insuflada de significado e outra que não pode ser mais do que a mera repetição mecânica. No campo empírico, foi o que interpretei diante da constatação de que a maior parte das funcionárias da fábrica de doces pesquisada *não sabia o que estava fazendo*, embora *soubesse fazer*. Ou seja, o grupo tinha adquirido a capacidade corporal de executar movimentos repetitivos com alto grau de precisão sem, contudo, compreender o nexos de suas ações em relação às demais atividades da doceria e à cultura doceira como um todo. É por isso que muitas funcionárias apresentaram dificuldades em descrever seu trabalho ou de relacioná-lo a outras partes do trabalho na doceria. Elas, afinal, não entendiam corporalmente o significado do que faziam no contexto da prática doceira, pois não haviam recebido por parte da mestre Anette Ruas as atenções e instruções necessárias para converter a destreza em habilidade e transformar a repetição irrefletida de ações em um *corpus* de conhecimento: um saber-fazer incorporado.

A dificuldade que a maior parte das funcionárias experimentava no trabalho era motivada, sobretudo, pelo fato de *não saberem* – ou de terem apenas vivenciado a experiência corporal do *fazer*, separada das instruções construtivas do *saber*. A socialização dessas pessoas na fábrica de doces se deu, afinal, pelas vias impessoais de um treinamento, desenvolvido com o claro objetivo de adestrar seus corpos e torná-los eficientes. É nesse ponto, justamente, que a lógica funcionalista se mostra estranha à realidade organizacional

estudada, já que, na fábrica de doces, o interesse racional em mobilizar as funcionárias para os fins pretendidos de eficiência e produtividade esbarra no interesse incorporado, subserviente à cultura na qual a prática doceira se originou. D. Anette Ruas é a personagem ao redor da qual o conflito entre a lógica racional e a lógica incorporada se organiza. Não poderia ser diferente já que ela, além de ser a proprietária do empreendimento que, aliás, leva seu nome, é pessoalmente o repositório do saber-fazer que, na fábrica, é explorado segundo objetivos econômicos. De acordo com eles, o treinamento massificado das funcionárias e dos funcionários faz-se mister para o crescimento e perpetuação do negócio. A mestre doceira está consciente disso, bem como de sua própria limitação para desenvolver e implementar tal sistemática de treinamento. Tanto que prefere atribuir essa responsabilidade à filha e ao filho, na condição de gestores da fábrica. Mas apesar de reconhecer a própria incapacidade em treinar sua equipe, D. Anette não consegue compreender os motivos que dificultam a transmissão do saber-fazer doceiro de modo simplificado, fracionado e rápido. Por isso, responsabiliza parte de suas funcionárias por isso, acusando-as de desinteresse e falta de esforço para aprender.

O convívio com a equipe me fez perceber, como os relatos de pesquisa podem dar conta, que as acusações eram infundadas. As funcionárias tinham seu potencial represado pela relação que D. Anette estabelecia com elas, já que se abatiam diante da indiferença da mestre doceira e passavam a se desinteressar por seu trabalho. Se esse comportamento pode ser lido como uma represália à privação de afeto, também é razoável que eu o interprete como uma crise motivacional diante de um trabalho mecânico e repetitivo à exaustão, no qual as funcionárias eram *corpos a serviço* dos objetivos da empresa. Numa conjuntura em que a corporeidade era apropriada como artefato organizacional (FLORES-PEREIRA, 2007), era natural que as pessoas mitigassem suas capacidades mais humanas, como a criatividade e o desejo de um trabalho bem feito por si mesmo (SENNETT, 2009), e demonstrassem falta de empenho e interesse. Era natural, também, que não se comprometessem com a organização e que considerassem aquele “um emprego como qualquer outro”, já que na economia da capacitação (*ibid*) – que separa corpos-mecânicos de corpos-pensantes, a depender do capital cultural incorporado (BOURDIEU, 2011) –, essas pessoas estão, ali e alhures, submetidas a uma condição operária. O que mais parecia oprimir as funcionárias era o fato daquele emprego se apresentar, a princípio, como uma alternativa a “qualquer outro”. Na fábrica de doces, onde a chefe era também a mestre, havia a possibilidade de se aprender um ofício, de incorporar um saber-fazer valorizado através do qual se poderia alcançar a tão sonhada “mudança de vida”. Embora o mito da caixa de quindins atualizasse continuamente esse

sonho, as funcionárias rapidamente entendiam que a oportunidade de “uma vida no doce” não poderia ser concedida a qualquer pessoa.

É no tocante à economia da capacitação à qual me referi que o processo de transmissão do saber-fazer doceiro se desdobra nos termos do que chamo, nesta tese, de uma intencionalidade incorporada. Como expus através da contextualização histórica da doceria e da observação do cotidiano da fábrica Anette Ruas, a prática doceira está envolvida por interesses no sentido de sua privatização por certas pessoas. Desde remota origem, este saber-fazer vem sendo mantido em segredo por mulheres cuja ascendência remete à família patriarcal, tal como descrita por Freyre (1975). As disposições do *habitus* engendrado nessa forma de ser se relacionam remotamente com o estilo de vida de uma aristocracia rural, escravocrata, que se manteve poderosa em razão da negação radical da possibilidade de autonomia do outro. No patriarcalismo, esse outro – escravo, subordinado, empregado doméstico – é reconhecido como apêndice do senhor, tal que todas as suas possibilidades de ascensão dependem do poder pessoal e sempre imprevisível desta figura. A manutenção das relações travadas nesse contexto tinha como interesse primordial a manutenção das regalias do dominante às expensas dos dominados, de modo que toda a estrutura social erigida ao redor dessas posições criavam as condições para a reprodução dessa desigual distribuição de poder. O laço de segredo no qual se tem conseguido manter a doceria ao longo das décadas – já séculos, pode-se dizer – é uma das evidências dessa relação de concentração de capital (BOURDIEU, 2011). O saber-fazer doceiro sempre foi um símbolo de poder da mulher branca e aristocrática, fosse com o caráter lúdico com que preenchia suas horas de tédio ou com o caráter lúbrico como se oferecia como artimanha de sedução para o homem e para os convivas sociais. À medida que a doceria se transformou em empreendimento público, esse mesmo saber privado, corporal e incorporado, pode também ser convertido em capital econômico.

O interesse em preservar tal segredo, dificultando o processo de transmissão do saber-fazer doceiro entre a maior parte das funcionárias da fábrica de doces que comandava, não era de modo algum consciente para D. Anette Ruas. Afinal, não era o segredo em si o que interessava, mas sim a manutenção das relações de poder que estão nele inscritas. O ciclo vicioso que se retroalimentava quando a mestre doceira subestimava a capacidade da maior parte de suas funcionárias, fazendo-as perder a motivação pelo próprio trabalho, era consequência de uma lógica muito mais complexa que a lógica racional, especialmente porque a omissão da mestre doceira não era generalizada a toda a equipe. Como as observações de campo me fizeram notar, uma funcionária e dois funcionários específicos –

aqueles que na opinião de D. Anette eram os mais interessados e esforçados – encaminhavam-se para o tipo de domínio técnico que caracteriza a habilidade. Não por acaso, essas três pessoas eram alvo da atenção diferenciada de D. Anette, que acompanhava de perto seu desempenho e parecia identificar-se com elas a ponto de desenvolver laços de afeto na relação com essa mulher e esses dois homens. A mestre doceira julgava-os *interessados*, mas no comparativo com a avaliação que ela tinha sobre as demais funcionárias da fábrica, considero que o interesse percebido por D. Anette nessas pessoas estava mais relacionado ao interesse que ela própria lhes dedicava. As estruturas cognitivas que a levavam a avaliar racionalmente a problemática dessa transmissão tem sua gênese associada a certos princípios de divisão social de poder; princípios compartilhados pelos agentes de uma sociedade e tornam possível a produção de um mundo comum, que se reproduz *ad continuum* com as práticas desses agentes. Tais princípios, utilizados para a percepção do mundo social, definem

o conjunto das características, das coisas ou pessoas, suscetíveis de serem percebidas – como interessantes –, positiva ou negativamente, pelo conjunto daqueles que adotam tais esquemas (outra definição do senso comum), nada é além do interesse que os indivíduos ou grupos considerados têm em reconhecer esse traço e o pertencimento do indivíduo em questão ao conjunto definido por esse traço: o interesse pelo aspecto percebido nunca é completamente independente do interesse em percebê-lo (BOURDIEU, 2011, p. 440-441).

Busquei evidenciar como esse interesse está respaldado por uma capacidade adquirida pela mestre doceira, no transcurso de sua vida e da incorporação do seu saber-fazer prático, para “diferenciar” e “apreciar” pessoas, ou seja, para estabelecer ou marcar diferenças por uma operação de *distinção* (BOURDIEU, 2011). Essas marcas estão de acordo com o esquema classificatório que é o *habitus*, o qual deve sua eficácia ao fato de ser uma classificação incorporada, aquém da consciência e do discurso e, portanto, fora das possibilidades do exame e do controle voluntário. Apesar disso, esse esquema conduz à reprodução irrefletida das relações de poder e dominação que estão na base do estilo de vida associado a esse *habitus*. No caso em questão, como já mencionei, ao estilo de vida da mulher branca, aristocrática, herdeira de um saber-fazer que, contemporaneamente, tem sido fonte de proveito econômico. É de se esperar que as escolhas inconscientes de D. Anette Ruas sobre as pessoas que podem levar adiante seu legado na doceria estejam relacionadas aos aspectos de manutenção de poder para a classe onde o saber-fazer doceiro se originou e se mantém. É de se esperar, também, que respeite critérios corporais e incorporados, associados direta ou indiretamente a esse *habitus* como o gênero, a cor da pele, a religião, a

origem e as relações familiares. Foi isso o que busquei expor ao descrever as características dos corpos-pessoa que povoavam a fábrica de doces e ao analisar o modo como cada uma dessas características corroborava com as disposições associadas ao que chamei de *habitus* doceiro ou iam de encontro a elas, num movimento que as desafiava.

Através da pesquisa na fábrica de doces, pude observar como o processo de transmissão do saber-fazer doceiro era regido por uma intencionalidade incorporada, coerente com a lógica do controle prático e das atribuições de poder que se relacionam com o *habitus* doceiro. Por meio do levantamento histórico do contexto de origem da doceira pelotense me foi possível associar as práticas do presente às motivações de um passado, que embora pareça longínquo, continua a ser atualizado nesse *habitus* cuja profundidade vivencial se estende para muito além do momento presente e ultrapassa a existência de D. Anette Ruas, de seus familiares e de todas as funcionárias e todos os funcionários da fábrica de doces. Sendo assim, as vivências de campo analisadas à luz das teorias da prática e do paradigma da corporeidade contribuíram para a consecução do objetivo desta tese, qual seja o de repensar a questão da intencionalidade dos agentes organizacionais a partir de uma perspectiva prática e histórica, cultural e incorporada. Ao fazê-lo, acredito também ter respondido a questão de pesquisa formulada na introdução deste trabalho, com a defesa da ideia de que a lógica subjacente ao processo de transmissão dos conhecimentos que constituem a doceria enquanto prática cultural é uma lógica incorporada, que escapa à lógica racional e à intencionalidade calcada no utilitarismo e na maximização das relações meios-fins.

Uma vez resgatado o objetivo desta tese e respondida a questão de pesquisa que a orientou, convém agora que eu mencione as limitações deste estudo e os caminhos de pesquisa que se abrem a partir daquilo que não foi possível realizar nos limites deste trabalho. A primeira limitação refere-se à moldura analítica que pude elaborar para organizar as vivências de campo. Embora minha iniciativa tenha sido a de realizar uma etnografia adotando o paradigma da corporeidade como postura reflexiva, não pude evitar imprimir certo caráter objetificado para os corpos-pessoa na sistemática de análise de dados. Isso transparece, principalmente, na Seção 4.2 do Capítulo Quatro, intitulada *Características dos Corpos-Pessoa*. Nela, há uma tendência a reduzir os corpos-pessoa a suas características incorporadas, numa forma de objetificação incongruente com a linha epistemológica que busquei seguir neste estudo. O principal problema dessa categorização objetificada reside no fato de que tais características estão, na realidade, acumuladas na densidade dos corpos-pessoa (densidade no sentido que a Física atribui ao termo, como a distribuição de uma quantidade tal como massa, eletricidade ou energia na unidade de espaço, como

comprimento, área ou volume). Cada uma delas está relacionada às outras na constituição da unidade dos corpos-pessoa e não convém serem tomadas como aspectos superficiais de um corpo-objeto multifacetado. Por causa da dificuldade de articular um modo integrado para representar essas características no texto escrito, estou ciente de ter elaborado categorias estanques que se relacionam com alguma dificuldade quando as partes de um mesmo corpo-pessoa se apresentam como objetos de análises diferentes.

Outra limitação é o caráter impreciso do conceito de poder, que não logrou alcançar o devido aprofundamento teórico neste trabalho, embora a ideia de poder seja frequentemente acionada para explicar a lógica subjacente à intencionalidade incorporada que orienta o processo de transmissão do saber-fazer doceiro. Dada a importância que a teoria da ação disposicional e o conceito de *habitus* têm no referencial teórico e nas análises desta tese, fica implícito que o conceito de poder que emprego se remete às formulações de Bourdieu sobre os diferentes tipos de capital (formas de poder). Existe a recorrente menção a essa ideia ao longo do texto, mas talvez tenha faltado complementar-lhe com a referência ao campo social como configuração da distribuição desigual desses diferentes tipos de capital, como arena onde se enfrentam agentes com meios e fins diversos, conforme sua posição relativa no espaço.

A despeito das limitações, ou a partir delas, este trabalho sugere caminhos a serem trilhados no campo do estudo das práticas organizacionais. Outras pesquisas que tomem por objeto práticas culturais inseridas no bojo de uma *tradição* são necessárias para a ampliação das possibilidades de entendimento da lógica subjacente às práticas e às organizações que se estruturam ao redor delas. Especialmente interessantes seriam os estudos que contemplassem questões relacionadas à instrumentalização da preservação das práticas e que problematizassem a pertinência dos mecanismos institucionais de salvaguarda, como esbocei na breve menção ao processo de tombamento da doceria pelotense como patrimônio imaterial da nação brasileira que vem correndo junto ao IPHAN e ao selo de procedência dos doces de Pelotas, proposto pela Associação dos Doceiros de Pelotas. Estudos com essa orientação não precisariam se restringir ao espaço de preservação das práticas na política cultural, mas se ampliariam para todo e qualquer movimento de privatização de práticas coletivas que impliquem, de algum modo, na prescrição das mesmas e na interrupção do seu fluxo contínuo de existência.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

---

ADLER, P. The evolving objects of software development. In: *Organization*. London, Thousand Oaks e Nova Delhi, vol. 12, n. 3, p. 401-435, 2005.

ALCADIPANI, R.; TURETA, C. Teoria ator-rede e estudos críticos em administração: possibilidades de diálogo. In: *Cadernos Ebape*, vol 7, n 3, p. 1-14, 2009.

AMANTINO-DE-ANDRADE, J. Actor-network-theory (ANT): uma tradução para entender o relacional e o estrutural nas redes interorganizacionais? In: *Cadernos Ebape*, vol 2, n 2, p. 1-14, 2004.

ARANTES, A. A. As tramas da memória: antigas estruturas e processos culturais contemporâneos. In: *Revista Crítica de Ciências Sociais*, n. 32, p. 233-244, 1991.

\_\_\_\_\_. Patrimônio cultural e seus usos: a dimensão urbana. In: *Habitus*, vol 4, n 1, p. 425-435, 2006.

ARAÚJO, Ricardo Benzaquen. *Guerra e paz: Casa-grande e senzala e a obra de Gilberto Freyre nos anos 30*. Rio de Janeiro, Editora 34, 1993.

ARENDT, H. *A condição humana*. 10ª ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009.

ARIÈS, P. *História social da criança e da família*. Rio de Janeiro: LTC, 1981.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. Projeto de apoio à gestão da indicação de procedência dos doces de Pelotas – proteção e agregação de valor. Pelotas, 2011. Disponível em: <http://www.net28.com.br/projetoidg.pdf>. Acesso em 31 de outubro de 2011.

AZZI, R. *O catolicismo popular no Brasil*. Petrópolis: Vozes, 1978.

BADINTER, E. *Um amor conquistado: o mito do amor materno*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

BARBOSA, L. *Jeitinho brasileiro: a arte de ser mais igual que os outros*. Rio de Janeiro: Campus, 1992.

\_\_\_\_\_. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (orgs). *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cenage Learning, 2012. p. 171-201.

BARBOSA DE OLIVEIRA, R. Três encontros, três mundos possíveis: reflexões sobre um assunto tabu no trabalho etnográfico. In: *Teoria & Sociedade*, n 16.1, p. 144-173, 2008.

BARTES, R. *O rumor da língua*. São Paulo: Martins Fontes, 2004.

BATESON, G. *Steps to an ecology of mind: Collected essays in Anthropology, Psychiatry, Evolution and Epistemology*. San Francisco, Scranton, Londres e Toronto: Chandler, 1987.

BEAUD, S. & PIALOUX, M. *Retour sur la condition ouvrière: enquête aux usines Peugeot de Sochaux-Montbéliard*. Paris: Fayard, 1999.

BEAUVOIR, S. *O segundo sexo*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980.

BLACKLER, F. Knowledge, knowledge work and organizations: an overview and interpretation. In: *Organization Studies*, vol 16, n 6, p. 1021–1046, 1995.

BICCA, B. E. *Arquitetura na formação do Brasil*. Brasília: Unesco e Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2008.

BITTAR, N. *Baianas de acarajé: comida e patrimônio no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Aeroplano, 2011.

BJØRKENG, K.; CLEGG, S.; PITSIS, T. Becoming (a) practice. In: *Management Learning*, vol 40, n 2, p. 145-159, 2009.

BOSI, E. *Memória e sociedade: Lembranças de velhos*. São Paulo: Queroz ED. Ltda. e EDUSP, 1987.

BOSÍSIO JR, A.; MAGALHÃES, M. O. *A doçaria tradicional de Pelotas*. São Paulo: Senac, 2003.

BOURDIEU, P. *Razões práticas: sobre a teoria da ação*. Campinas: Papyrus, 1996.

\_\_\_\_\_. “Novas Reflexões Sobre a Dominação Masculina”. In: LOPES, M. J.; MEYER, D. E. e WALDOW, V. R. (Orgs.). *Gênero & Saúde*. Porto Alegre, Artes Médicas, 1996b. p. 28-40.

\_\_\_\_\_. *Esboço de uma teoria da prática: precedido de três estudos de etnologia cabila* Oeiras: Celta, 1997.

\_\_\_\_\_. *Meditações pascalianas*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

\_\_\_\_\_. *A Dominação Masculina*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil; 2005. 4 ed.

\_\_\_\_\_. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007.

\_\_\_\_\_. *A distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2011.

BOURDIEU, P.; WACQANT, L. *Una invitación a la sociología reflexiva*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2005.

BRANDÃO, C. Fronteiras da fé: alguns sistemas de sentido, crenças e religiões no Brasil de hoje. In: Estudos Avançados, vol 18, n 52, p. 261-288, 2004.

BRESLER, R. A roupa surrada e o pai: etnografia de uma marcenaria. In: Motta, F. T.; Caldas, M.(Orgs.), *Cultura organizacional e cultura brasileira*. São Paulo: Atlas, 1997. p. 111-126.

BROWN, J. S.; DUGUID, P. Organizational learning and communities of practice: toward a unified view of working, learning and bureaucratization. In: *Organization Science*, vol 2, p. 40-57, 1991.

CALDAS, M. P. Santo de Casa Não Faz Milagre: O arquétipo do estrangeiro na cultura brasileira. In: WOOD Jr, T.; CALDAS, M. P. *Transformação e Realidade Organizacional: uma perspectiva brasileira*. São Paulo: Atlas, 1997.

CAMILLIS, P. Por uma administração do cotidiano: um estudo ator-rede sobre auto-gestão. (Mestrado em Administração) Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2001. 237 f.

CANEVER, M.; KOHLS, V.; COLLE, G.; ALMEIDA, L. Sistema local de produção de doces artesanais de Pelotas: possibilidades de alavancagem. In: *Revista Brasileira de Agrociências*, vol 10, n 1, p. 05-11, 2004.

CARDOSO, R. Aventuras de antropólogos em campo ou como escapar das armadilhas do método. In: CARDOSO, R. (org) *A aventura antropológica: teoria e pesquisa*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986. p. 95-125.

CARDOSO, F. H. *Capitalismo e escravidão no Brasil meridional: o negro na sociedade escravocrata do Rio Grande do Sul*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

CARMAN, T. The body in Husserl and Merleau-Ponty. In: *Philosophical Topics*, vol 27, n 2, p. 205-226, 1999.

CARPINEJAR, F. Beleza interior: a fantástica fábrica de doces do interior do estado. Zero Hora: Porto Alegre, 19 de março de 2011. Geral, p. 40.

CARRIERI, A. A cultura no contexto dos estudos organizacionais: breve estado da arte. In: *Organizações Rurais e Agroindustriais*, vol 4, n 1, p. 1-14, 2002.

CARRIERI, A.; SARAIVA, L.A.; LIMA, G.; MARANHÃO, C. Estratégias subversivas de sobrevivência da “feira hippie” de Belo Horizonte. In: *Revista Eletrônica de Gestão Organizacional* *Gestão.Org*, vol 6, n 2, p. 174-192, 2008.

CARSTEN, Janet. *Cultures of relatedness: new approaches to the study of kinship*. Cambridge, Cambridge University Press, 2000.

CARVALHO, I.C; STEIL, C.A. A sacralização da natureza e a ‘naturalização’ do sagrado: aportes teóricos para a compreensão dos entrecruzamentos entre saúde, ecologia e espiritualidade. In: *Ambiente e Sociedade*, vol 11, n 2, p. 289-305, 2008.

CARVALHO, C.A.; GONÇALVES, J.C.; ALCÂNTARA, B.C. O lúdico, o profissional e o negócio no futebol. In: CARVALHO, C.A.; VIEIRA, M (Orgs.). *Organização, cultura e desenvolvimento local: a agenda de pesquisa do observatório da realidade organizacional*. Recife: Editora Universitária UFPE, 2012. p. 237-256.

CAVALCANTI, J. Açúcar no tacho. In: QUINTAS, F. (org). *A civilização do açúcar*. Recife: Sebrae e Fundação Gilberto Freyre, 2007. p. 149-159.

CAVEDON, N. R. As manifestações rituais nas organizações e a legitimação dos procedimentos administrativos (Mestrado em Administração). Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1988. 367 f.

\_\_\_\_\_. “Administração de toga”: desvendando a cultura organizacional da UFRGS e da UNISINOS (Doutorado em Administração). Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2000. 348 f.

\_\_\_\_\_. A percepção olfativa e a Qualidade de Vida no Trabalho: um estudo etnográfico na área da Segurança Pública. In: *XI Encontro de Gestão de Pessoas e Relações de Trabalho*. João Pessoa: Anais do XI Encontro de Gestão de Pessoas e Relações de Trabalho, 2011.

\_\_\_\_\_.; FACHIM, R. C. Homogeneidade *versus* heterogeneidade cultural: um estudo em universidade pública. In: *Organização e Sociedade*, vol 9, n 25, p. 61-76, 2002.

CERTEAU, M. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes, 2002.

CHIA, R. From modern to postmodern organizational analyses. In: *Organization Studies*, vol 16, n 4, p. 579-604, 1995.

CLEGG, S.; COURPASSON, D.; PHILLIPS, N. *Power and Organizations*. London: Sage, 2006.

CLIFFORD, J. *A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2008.

COHEN, M. Reading Dewey: reflections on the study of routines. In: *Organization Studies*, vol 28, n 5, p. 773–786, 2003.

CONTU, A.; WILLMOTT, H. Re-embedding situatedness: the importance of power relations in learning theory. In: *Organization Science*, vol 14, n 3, p. 283–296, 2003.

COOK, S. N.; BROWN, J. S. Bridging Epistemologies: The Generative Dance Between Organizational Knowledge and Organizational Knowing. In: *Organization Science*, vol 10, n 4, p. 382–400, 1999.

COOPER, R.; BURRELL, G. Modernism, postmodernism and organization analysis: an introduction. In: *Organization Studies*, vol 8, n 1, p. 91-112, 1988.

CORRADI, G.; GHERARDI, S.; VERZELLONI, L. Thought the practice lens: where is the bandwagon of the practice-based studies heading? In: *Management Learning*, vol 41, n 3, p. 265-283, 2010.

CORÓ, G. C. Sobremesa francesa dos anos 1950 aos anos 2000: evolução, consumo e patrimônio. In: *História: Questões e Debates*, n 54, p. 193-226, 2011.

COSTA, A. T. Uma trufa e... 1000 lojas depois: a inspiradora receita de sucesso da maior rede de lojas de chocolates finos do mundo. São Paulo: Alaúde Editorial, 2010.

COZINHEIRO imperial ou a nova arte do cozinheiro e do copeiro. Rio de Janeiro: Eduardo e Henrique Laemmert, 1877.

CSORDAS, T. Embodiment and cultural phenomenology. In: WEISS, G.; HABER, H. (eds) *Perspectives on embodiment: the intersection of nature and culture*. New York: Routledge, 1999. p. 143-162.

\_\_\_\_\_. A corporeidade como um paradigma para a antropologia. In: CSORDAS, T. *Corpo, significado, cura*. Porto Alegre: UFRGS, 2008. p. 110-146.

\_\_\_\_\_. Modos somáticos de atenção. In: CSORDAS, T. *Corpo, significado, cura*. Porto Alegre: UFRGS, 2008b. p. 367-394.

CZARNIAWSKA, B. Emerging institutions: pyramids or anthills? In: *Organization Studies*, vol 30, n 4, p. 423-441, 2009.

DAMATTA, R. O Ofício do Etnólogo ou como ter Anthropological Blues. In: *Boletim do Museu Nacional*, n. 27: 1-13, 1978.

\_\_\_\_\_. *O que faz do Brasil o Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DESMOND, J. C. *Meaning in motion: new cultural studies of dance*. New York: Duke University Press, 1997.

D'INCAO, M. A. Mulher e família burguesa. In: DEL PRIORE, M. *História das mulheres no Brasil*. 8ª ed. São Paulo: Contexto, 2006. p. 223-239.

DIMAS, A. Um manifesto guloso. In: *Léngua e Meia: Revista de Literatura e Diversidade Cultural*, vol 3, n 2, p. 7-24, 2004.

DONZELOT, J. *Polícia das famílias*. Rio de Janeiro: Graal, 1986.

DORMER, P. *The art of the maker*. Londres: Thames and Hudson, 1994.

DOUGLAS, M. *Natural symbols: explorations in cosmology*. London: Routledge, 1996.

DURKHEIM, E. *As regras do método sociológico*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2002.

\_\_\_\_\_. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. São Paulo: Paulinas, 1989.

ELKJAER, B. Organizational learning: the “third way”. In: *Management Learning*, vol 35, n 4, p. 419–434, 2004.

ENGESTRÖM, Y. Expansive learning at work: toward an activity theoretical reconceptualization. In: *Journal of Education and Work*, vol 14 n 1, p. 133-156, 2001.

ENGESTRÖM, Y.; BLACKLER, F. Introduction. In: *Organization*. vol 12, n 3, p. 307-330, 2005.

FAORO, R. *Os donos do poder: formação do patronato político brasileiro*. São Paulo: Globo, 2008.

FAYOL, H. *Administração industrial e geral*. São Paulo: Atlas, 1994.

FELDMAN, M. Organizational routines as a source of continuous change. In: *Organization Science*, vol 11, n 6, p. 611–629, 2000.

FELDMAN, M.; PENTLAND, B. T. Re-conceptualizing organizational routines as a source of flexibility and change. In: *Administrative Science Quarterly*, vol 48, n 1, p. 94–118, 2003.

FERNANDES, F. *O negro no mundo dos brancos*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1972.

FERREIRA, M.L.; CERQUEIRA, F.; RIETH, F.M. O doce pelotense como patrimônio imaterial: o diálogo entre o tradicional e a inovação. In: *Métis: história e cultura*. Caxias do Sul, vol 7, n 13, p. 91-113, 2009.

FISCHER, T. Apresentação. In: FISCHER, T.; SOARES, M. R. *Catálogo dos mestres em artes e ofícios populares – Território do Sisal, Bahia*. Salvador: UFBA, 2012. p. 7-9.

FISCHLER, C. *L’Honnivore*. Paris: Éditions Odile Jacob, 1990.

FLEURY, M. T. Cultura organizacional e estratégias de mudança: recolocando estas questões no cenário brasileiro. In: *Revista de Administração*, vol 26, n 2, p. 3-11, 1991.

FLORES-PEREIRA, M. T. *Cultura organizacional, corpo, artefato e embodiment: etnografia em uma livraria de shopping center* (Doutorado em Administração). Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007. 214 f.

FLORES-PEREIRA, M. T., DAVEL, E., CAVEDON, N. R. Drinking beer and understanding organizational culture embodiment. In: *Human Relations*, vol 61, n 7, p. 1007-1026, 2008.

FONSECA, C. Apresentação: dossiê famílias em movimento. In: *Cadernos Pagu*, vol 29, n 2, p. 9-35, 2007.

FOUCAULT, M. *Vigiar e punir: história da violência nas prisões*. Petrópolis: Vozes, 1991.

\_\_\_\_\_. *História da Sexualidade: a vontade de saber*. São Paulo: Graal, 2009.

FREITAS, M. E. O sexo do trabalho intelectual. In: FREITAS, M. E.; DANTAS, M. (orgs). *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cenage Learning, 2012. p. 203-236.

FREITAS, M. E.; DANTAS, M. Pensata: o estrangeiro e o novo grupo. In: *Revista de Administração de Empresas*, vol 51, n 6, p. 601-608, 2011.

FREYRE, G. *Casa grande e senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1975.

\_\_\_\_\_. *Manifesto regionalista*. Recife: FUNDAJ Massangana, 1996.

\_\_\_\_\_. *Sobrados e mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano*. São Paulo: Global, 2006.

\_\_\_\_\_. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2012.

FULLER, A. Critiquing Theories of Learning and Communities of Practice. In: HUGHES, J.; JEWSON, N.; UNWIN, L. (eds) *Communities of Practice: Critical Perspectives*. London: Routledge, 2007. p. 17-29

GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GEIGER, D. Revisiting the Concept of Practice: Toward an Argumentative Understanding of Practicing. In: *Management Learning*, vol 40, n 2, p. 129-144, 2009.

GHERARDI, S. Practice-based theorizing on learning and knowing in organizations. In: *Organization*, vol 7, n 2, p. 211-223, 2000.

\_\_\_\_\_. Practice-based theorizing on learning and knowing in organizations: an introduction. In: *Organization*, vol 7, n 2, p. 211–23, 2001.

\_\_\_\_\_. *Organizational knowledge: the texture of workplace learning*. Oxford: Blackwell, 2006.

\_\_\_\_\_. Practice? It's a matter of taste. In: *Management Learning*, vol 40, n 5, p. 535-550, 2009.

\_\_\_\_\_. Introduction: the critical power of the practice lens. In: *Management Learning*, vol 40, n 2, p. 115-128, 2009 b.

GHERARDI, S.; NICOLINI, D. Learning in a constellation of interconnected practices: canon or dissonance? In: *Journal of Management Studies*, vol 39, n 4, p. 419–436, 2002.

\_\_\_\_\_. To transfer is to transform: the circulation of safety knowledge. In NICOLONI D.; GHERARDI S.; YANOW D. (eds) *Knowing in Organizations: A Practice-based Approach*. Armonk: M. E. Sharpe, 2003. p. 204–224.

GHERARDI, S.; NICOLONI, D.; ODELLA, F. Toward a Social Understanding of how People Learn in Organizations: The Notion of Situated Curriculum. In: *Management Learning*, vol 29, n 3, p. 273–298, 1998.

GIBSON, J. J. *The perception of the visual world*. Westport: Greenwood Press, 1974.

GIDDENS, A. *The constitution of society*. Cambridge: Polity, 1984.

GIL, J. *Movimento total: o corpo e a dança*. Lisboa: Relógio D'Água, 2001.

GIUMBELLI, E. Um projeto de cristianismo hegemônico. In: GONÇALVES DA SILVA (Org.) *Intolerância religiosa: impactos do neopentecostalismo no campo religioso afro-brasileiro*. São Paulo: EDUSP, 2007. p. 149-169.

GLUSBERG, J. *A arte da performance*. São Paulo: Perspectiva, 1987.

GOMEZ, M. L., BOUTY, I.; DRUCKER-GODARD, C. Developing Knowing in Practice: Behind the Scenes of Haute Cuisine. In: NICOLINI D.; GHERARDI S.; YANOW D. (eds) *Knowing in Organizations: A Practice-based Approach*. Armonk: M. E. Sharpe, 2003. p. 100–25.

GONÇALVES, J. R. *A retórica da perda: o discurso do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: UFRJ, 1996.

GREEN, M. Medicine and the embodiment of substances among pogoro catholics, Southern Tanzania. In: *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, vol 2, n 3, p. 485-498, 1996.

GREGORY, K. L. Native view paradigms: multiple cultures and culture conflicts in organizations. In: *Administrative Science Quarterly*, vol 28, p. 359-376, 1983.

GREINER, C. *O corpo: pistas para estudos indisciplinados*. São Paulo: Annablume, 2008.

GROPP, B. De “cascão à lagartixa”: uma abordagem etnográfica focada na perspectiva de comunidades de prática em aprendizagem organizacional. In: *Biblioteca Terra Forum Consultores*, p. 1-13, 2003. Disponível em: <http://biblioteca.terraforum.com.br/Paginas/DoCasc%C3%A3o%C3%A0LagartixaUmaabordagemetnogr%C3%A1ficafocadanaperspectivadeComunidadesdePr%C3%A1ticaemAprendizagemOrganizaciona.aspx>, acessado em 26 de abril de 2013.

HALBWACHS, M. *La mémoire collective*. Quebec: Bibliothèque Paul-Émile Boulet, 2001.

HALLIDAY, T. C. *Beyond Monopoly: Lawyers, State Crises, and Professional Empowerment*. Chicago, Chicago University Press, 1987.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

HANDLER, R. On sociocultural discontinuity: nationalism and cultural objetification in Quebec. In: *Current Anthropology*, vol 25, n 1, p. 55-71, 1984.

HANCOCK, P. Embodied generosity and ethics of organization. In: *Organization Studies*, vol 29, n 10, p. 1357-1379, 2008.

HARTOG, F. Tempo e patrimônio. In: *Varia Historia*, v 22, n 36, p. 262-273, 2006.

HEELAS, P. Introduction: Detraditionalization and its Rivals. In: HEELAS, P.; LASH, S.; MORRIS, P. (Eds.). *De-traditionalization: critical reflections authority and identity at a time of uncertainty*. Oxford: Cambridge: Blackwell Publisher, 1996. p. 1-20.

HEIZMANN, H. Knowledge sharing in a dispersed network of HR practices: zooming in on power / knowledge struggles. In: *Management Learning*, vol 42, n 3, p. 379-393, 2011.

HERNÁNDEZ, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CONESQUI, A. M.; GARCIA, R. W (orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129-145.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. In: *Cadernos de Pesquisa*, v 37, n 132, p. 595-609, 2007.

HOFSTEDE, G. *Culture's consequences: international differences in work related values*. Londres: Sage Publications, 1984.

HOLANDA, S. B. *Raízes do Brasil*. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1973.

HOMEM, M. C. O princípio da racionalidade e a gênese da cozinha moderna. In: *Revista do programa de pós-graduação em arquitetura e urbanismo da FAUUSP*, n 13, p. 124-154, 2003.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo 2012: número de católicos cai e aumenta o de evangélicos, espíritas e sem religião. Disponível em: <http://saladeimprensa.ibge.gov.br/noticias?view=noticia&id=1&busca=1&idnoticia=2170>.

Acessado em 27 de abril de 2013.

INGOLD, T. *Perceptions of environment: essays on livelihood, dwelling and skill*. London e New York: Routledge, 2000.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL / DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO IMATERIAL. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*. Brasília: IPHAN, 2010.

ISAIA, A. C.. *Catolicismo e autoritarismo no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1998.

JAIME JR, P. Um texto, múltiplas interpretações: Antropologia, Hermeneutica e Antropologia Organizacional. In: *Revista de Administração de Empresas*, vol 42, n 4, p. 72-83, 2002.

JAPIASSU, H. *Introdução ao pensamento epistemológico*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1979.

JARZABKOWSKI, P. Strategy as practice: recursiveness, adaptation and practices-in-use. In: *Organization Studies*, vol 25, n 4, p. 529–560, 2004.

\_\_\_\_\_. *Strategy as Practice*. London: SAGE, 2005.

JEUDY, H. P. *O corpo como objeto de arte*. São Paulo: Estação Liberdade, 2002.

KLEINMAN, A.; KLEINMAN, J. Suffering and its professional transformation: toward an ethnography of experience. In: *Culture, Medicine and Psychiatry*, n 15, p. 27, 1991.

\_\_\_\_\_. How bodies remember: social memory and bodily experience of criticism, resistance, and delegitimation following China's cultural revolution. In: *New Literary History*, vol 25, n 2, p. 707-723, 1994.

KORNBERGER, M.; CLEGG, S.; RHODES, C. Learning/Becoming/Organizing. In: *Organization*, vol 12, n 2, p. 147–167, 2005.

KNORR-CETINA, K. Sociality with objects: social relations in post-social knowledge societies. In: *Theory, Culture and Society*, vol 14, n 4, p. 1–30, 1997.

KUHN, T.; JOHNSON, M. Accomplishing knowledge: a framework for investigating knowing in organization. In: *Management Communication Quarterly*, vol 21, n 4, 454-484, 2008.

LAKOFF, G.; JOHNSON, M. *Philosophy in the flesh: the embodied mind and its challenge to Western thought*. New York: Basic Books, 2000.

LLINÁS, R. *I of the vortex: from neurons to self*. London: Bradford Books, 2002.

LAMAS, B. *As artistas: recortes do feminino no mundo das artes*. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2007.

LATOUR, B. *Políticas da natureza: como fazer ciência na democracia*. Bauru: EDUSC, 2009.

LAVE, J. *Cognition in practice*. Cambridge: Cambridge University Press, 1988.

\_\_\_\_\_. The culture of acquisition and the practice of understanding. In: KIRSHNER, D.; WHITSON, J. A. *Situated cognition: social, semiotic, and psychological perspectives*. Mahwah: Lawrence Erlbaum Associated, 1997. p. 17-36.

LAVE, J.; WANGLER, E. C. *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge: Cambridge University Press, 1991.

LAW, J. Notes on the theory of actor-network: ordering, strategy and heterogeneity. In: *Systems Practice*, vol 5, p. 379-393, 1992.

LEITE-DA-SILVA, A. *As práticas sociais eo “fazer estratégia”–um estudo dos comerciantes de hortifrutícolas no mercado da Vila Rubim*. (Doutorado em Administração) Belo Horizonte: Centro de Pós-Graduação e Pesquisas em Administração, Universidade Federal de Minas Gerais. 2007. 301 f.

LEITE-DA-SILVA, A.; CARRIERI, A.; JUNQUILHO, G. A estratégia como prática social nas organizações: articulações entre representações sociais, estratégias e táticas cotidianas. In: *Revista de Administração da USP*, vol 46, n 2, p. 122-132, 2011.

LE MOS, C. A. *Cozinhas, etc: um estudo sobre as zonas de service da casa paulista*. São Paulo: Perspectiva, 1987.

LIMA, Luiz Costa. *O aguarrás do tempo*. Rio de Janeiro, Rocco, 1989.

LINTON, R. *Cultura e personalidade*. São Paulo: Mestre Jou, 1972.

MACIEL, C. A. O *habitus* precário e as danças da subcidadania. In: SOUZA, J. (Org.) *A invisibilidade da desigualdade brasileira*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006, p. 239-257.

MACPHERSON, A.; CLARK, B. Islands of practice: conflict and a lack of ‘community’ in situated learning. In: *Management Learning*, vol 40, n 5, p. 551-568, 2009.

MADEIRO, G. CARVALHO, C.A. Da origem pagã às micaretas: a mercantilização do Carnaval. In: CARVALHO, C.A.; VIEIRA, M (Orgs.). *Organização, cultura e*

*desenvolvimento local: a agenda de pesquisa do observatório da realidade organizacional.* Recife: Editora Universitária UFPE, 2012. p. 181-200.

MAGNANI, J. G. O (bom e velho) caderno de campo. In: *Revista Sexta-Feira*, n 1, p. 8-12, 1997.

MALUF, M. *Ruídos da memória.* São Paulo: Siciliano, 1995.

MARTIN, J.; FROST, P. Jogos de guerra da cultura organizacional: a luta pelo domínio intelectual. In: CLEGG, S. R., HARDY, C.; NORD, W.R. (orgs). *Handbook de estudos organizacionais.* Vol 2. São Paulo: Atlas, 2001.

MARTIN, P. Sensation, bodies and the ‘spirit of a place’: aesthetics in residential organizations for the elderly. In: *Human Relations*, vol 55, n 7, p. 861-885, 2002.

MATTOS, P. A mulher moderna numa sociedade desigual. In: SOUZA, J. (Org.) *A invisibilidade da desigualdade brasileira.* Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006, p. 153-195.

MAUSS, M. *Sociologia e antropologia.* São Paulo: Cosac Naify, 2003.

MEIRELLES, M.; ALVES, D. Somos todos iguais? Religião e renda no censo 2010. In: *Horizonte PUC Minas*, vol 10, n 28, 1184-1207, 2012.

MELO, M.F. Discutindo a aprendizagem sob a perspectiva da teoria ator-rede. In: *Educar em Revista*, n 39, p. 177-190, 2011.

MENEGAT, C. O tramado, a pena e as tropas: família, política e negócios do casal Domingos José de Almeida e Bernardina Rodrigues Barcelos (Rio Grande de São Pedro, século XIX). Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

MERLEAU-PONTY, M. *Fenomenologia da percepção.* São Paulo: Martins Fontes, 2005.

MIETTINEN, R.; VIRKKUNEN, J. Objects, artifacts and organizational change. In: *Organization*, vol 12, n 3, p. 437-456, 2005.

MIETTINEN, R.; SAMRA-FREDERICKS, D.; YANOW, D. Re-turn to practice: an introductory essay. In: *Organization Studies*, vol 30, n 12, p. 1309-1327, 2009.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol 16, n 47, p. 31-41, 2001.

MISOCZKY, M. C. Implicações do uso das formulações sobre campo de poder e ação de Bourdieu nos Estudos Organizacionais. In: *Revista de Administração Contemporânea*, vol 7, edição especial, p. 9-30, 2003.

MISOCZKY, M. C.; AMANTINO-DE-ANDRADE, J. Uma crítica à crítica domesticada nos estudos organizacionais. In: *Revista de Administração Contemporânea*, v. 9, n.1, p. 193-212, 2005.

MISOCZKY, M. C.; FLORES, R.; BÖHM, S. A práxis da resistência e a hegemonia da organização. In: *Organização e Sociedade*, vol 15, n 45, p. 181-193, 2008.

MOURA, S. M.; ARAUJO, M. F. A maternidade na história e a história dos cuidados maternos. In: *Psicologia, ciência e profissão*. Brasília, vol 24, n. 1, p. 44-55, 2004.

MOURÃO SÁ, L. As artes psicofísicas na pedagogia do antigo oriente. In: *Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos*, vol 76, n 182/183, o. 9-37, 1995.

MURRAY, T. (ed) *Mimesis, masochism & mime: the politics of theatricality*. Ann Arbor: Michigan University Press, 1997.

MØRK, B. E.; HOHOLM, T.; ELLINGSEN, G.; EDWIN, B.; AANESTAD, M. Challenging expertise: on power relations within and across communities of practice in medical innovation. In: *Management Learning*, vol 41, n 5, p. 575–592, 2010.

NICOLINI, D. Zooming in and out: studying practices by switching theoretical lenses and trailing connections. In: *Organization Studies*, vol 30, n 12, p. 1391–1418, 2009.

NICOLINI, D. ; GHERARDI, S. ; YANOW, D. Introduction : toward a practice-based view of knowing and learning in organizations. In : NICOLINI, D. ; GHERARDI, S. ; YANOW, D. (eds.) *Knowing in organization*. New York : Sharpe, 2003, p. 3-31.

NESS, A. *Body, movement and culture: kinesthetic and visual symbolism in Philippine community*. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 1992.

O'CONNOR, E. Embodied knowledge: the experience of meaning and the struggle towards proficiency in glass blowing. In: *Ethnography*, vol 6, n 2, p. 183-204, 2005.

- OLIVEIRA, J.; CAVEDON, N.R. Micropolítica das práticas cotidianas: etnografando uma organização circense. In: *Revista de Administração de Empresas*, vol 53, n 2, p. 156-168, 2013.
- ORR, J. E. Contested knowledge. In: *Anthropology of Work Rev.* vol XII, n 3, p. 12-17, 1991.
- ORTIZ, R. Introdução. In: BOURDIEU, P. *Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- ORTNER, S. Theory in anthropology since the sixties. In: *Comparative Studies in Society and History*, vol 26, n 1, p. 126-166, 1984.
- OSLEN, D. Emerging interdisciplinary practice: making nanoreactors. In: *The Learning Organization*, vol 16, n 5, p. 398-408, 2009.
- PASSOS, J. D. Teogonias urbanas: os pentecostais na passage do rural ao urbano. In: *São Paulo em Perspectiva*, vol 14, n 4, p. 120-128, 2000.
- PEACH, A. Craft, souvenirs and the commodification of national identity in the 1970's Scotland. In: *Journal of design history*, vol. 20, n. 3, p. 243-257, 2007.
- PECI, A. Estrutura e ação nas organizações: algumas reflexões sobre as perspectivas prevaletentes na teoria organizacional. In: *II Encontro de Estudos Organizacionais*. Recife: Anais do II Encontro de Estudos Organizacionais, 2002.
- \_\_\_\_\_. Estrutura e ação das organizações: algumas perspectivas sociológicas. In: *Revista de Administração de Empresas*, vol 43, n 1, p. 24-35, 2003.
- PEDRO, J. M. Mulheres do Sul. In: DEL PRIORE, M. *História das mulheres no Brasil*. 8ª ed. São Paulo: Contexto, 2006. p. 278-320.
- PEIRANO, M. *A favor da etnografia*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1992.
- PIERICCI, A. F. Religião como solvente: uma aula. In: *Novos Estudos*, vol 75, julho, p. 111-121, 2006.
- PIMENTEL, T.; CARRIERI, A.; LEITE-DA-SILVA, A.; ABADE JR, C. Mudanças simbólicas: análise discursiva das transformações identitárias e espaciais em uma feira. In: *Cadernos Ebape*, vol 5, n 1, p. 1-23, 2007.

PLACCO, V. M. Relações interpessoais em sala de aula e desenvolvimento pessoal de aluno e professor. In: ALMEIDA, L.; PLACCO, V. M. (Orgs.) *As relações interpessoais na formação de professores*. São Paulo: Loyola, 2002. p. 7-20.

POLANYI, K. *The tacit dimension*. London: Peter Smith, Gloucester and Mass, 1893.

PONS, S. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto em transformação. In: CONESQUI, A. M.; GARCIA, R. W (orgs). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 101-126.

PREHN, D. Presença feminina na microempresa: de empregada a empresária. In: STREY, M.; CABEDA, S.; PREHN, D. *Gênero e Cultura: Questões Contemporâneas*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2004, p. 53-27.

PRESTES MOTA, F.; ALCADIPANI, R.; BRESLER, R. A valorização do estrangeiro como segregação nas organizações. In: *Revista de Administração Contemporânea*, edição especial, p. 59-79, 2001.

QUINTAS, F. Família patriarcal: personagens e costumes. In: QUINTAS, F. (org). *A civilização do açúcar*. Recife: Sebrae e Fundação Gilberto Freyre, 2007. p. 85-123.

\_\_\_\_\_. *A saga do açúcar*. Recife: FUNDAJ, 2008.

RAGO, M. Trabalho feminino e sexualidade. In: DEL PRIORE, M. *História das mulheres no Brasil*. 8ª ed. São Paulo: Contexto, 2006. p. 578-605.

REED, S. A. The politics and poetics of dance. In: *Annual Review of Anthropology*, vol 27, p. 503-532, 1998.

REGO, A. *Diccionario do doceiro brasileiro*. Rio de Janeiro: J. G. De Azevedo Editor, 1892.

RECKWITZ, A. The status of 'material' in theories of culture : from 'social structures' to 'artifacts'. In : *Journal of the theory of social behaviour*, v. 32, n. 2, p. 195-217, 2001.

REUTER, M. Merleau-Ponty's notion of pre-reflexive intentionality. In: *Synthese*, vol 118, n 1, p. 69-88, 1999.

RISATTI, H. *A theory of craft: function and aesthetic expression*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 2007.

- RIVERA, P. Festa, corpo e culto no pentecostalismo: notas para uma antropologia do corpo no protestantismo latino-americano. In: *Numen – Revista de Estudos e Pesquisa da Religião*, vol 8, n 2, p. 11-38, 2010.
- ROBERTS, J. Limits to communities of practice. In: *Journal of Management Studies*, vol 43, n 3, p. 623–639, 2006.
- ROCHA, A. L.; ECKERT, C. Os jogos da memória. In: *Ilha*, n 1, p. 71-84, 2000.
- ROSALDO, M. O uso e Abuso da Antropologia: reflexões sobre o feminismo e o entendimento intercultural. In: *Horizontes Antropológicos*, n 1, p. 11-36, 1995.
- ROUSE, J. *How Scientific Practices Matter*. Chicago: University of Chicago Press, 2002.
- SAFFIOTI, H. Trabalho feminino e capitalismo. In: *Perspectivas*. São Paulo, vol. 1, p. 119-163, 1976.
- SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- \_\_\_\_\_. *Esperando Foucault, ainda*. São Paulo: Cosac Naif, 2004.
- SAINT-HILAIRE, A. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.
- SANDBERG, J.; DALL’ALBA, G. Returning to practice anew^a life-world perspective. In: *Organization Studies*, vol 30, n 12, p. 1349-1368, 2009.
- SANTINI, V. *Charqueada São João: um lugar de memória onde os tempos se misturam*. Porto Alegre: Programa de Pós-Graduação em Museologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011.
- SANTOS, R. Discurso feminino, corpo, arte gestual, as margens recentes. In: *Tempo Brasileiro*, n 104, p. 49-64, 1991.
- SANTOS, R. V.; MAIO, M. Qual “retrato do Brasil?” Raça, biologia, identidades e política na era da genômica. In: *Mana*, vol 10, n 1, p. 61-95, 2004.
- SARAMAGO, A. *Doçaria conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*. Sintra: Colares, 2000.
- SCHATZKI, T. *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.

\_\_\_\_\_. Practices and actions: a Wittgensteinian critique of Bourdieu and Giddens. In: *Philosophy of the Social Sciences*, vol 27, n 283, p. 283-308, 1997.

\_\_\_\_\_. Introduction. Practice Theory. In: SCHATZKI, T.; KNORR-CETINA, K.; VON SAVIGNY, E. (eds) *The Practice Turn in Contemporary Theory*. London and New York: Routledge, 2001. p. 1–14.

\_\_\_\_\_. Organizations as they happen. In: *Organization Studies*, vol 27, n 12, p. 1863-1873, 2006.

SCHUTZ, A. *Fenomenologia e relações sociais: textos escolhidos de Alfred Schutz*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SENNETT, R. *O artífice*. São Paulo: Record, 2008.

SHEETS-JOHNSTONE, M. *The roots of thinking*. Philadelphia: Temple University Press, 1990.

SHEPER-HUGHES, N.; LOCK, M. The mindful body: a prolegomenon o future work in medical anthropology. In: *Medical Anthropology Quarterly*, vol 1, p. 6-41, 1987.

SCHNEIDER, D. *A critique of the study of kinship*. Ann Arbor: University of Michigan Press, 1984.

SERAINE, A. B. M. S. Resignificação produtiva do setor artesanal na década de 1990: o encontro entre artesanato e empreendedorismo. (Doutorado em Ciências Sociais). Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, 2009. 253 f.

SETUR – SECRETARIA DO TURISMO DO RIO GRANDE DO SUL. Plano diretor turismo RS. Disponível em: <http://www.turismo.rs.gov.br/portal/index.php?q=secretaria&cod=14&id=87&fg=2>. Acesso em 13 de abril de 2013.

SILVA, F.; SILVA, A. Patrimônios material e imaterial como viabilizadores do turismo em Pelotas. In: CATS 2012 - Congresso de Arquitetura, Turismo e Sustentabilidade. Cataguases: Anais do I Congresso de Arquitetura, Turismo e Sustentabilidade, 2012.

SKLAR, D. Can bodylore be brought to its senses? In: *The Journal of American Folklore*, vol 107, n 423, p. 9-22, 1994.

- SOLSO, R. *Cognition and the visual arts*. Cambridge: Bradford Books, 1994.
- SOUZA, J. Gilberto Freyre e a singularidade cultural brasileira. In: *Tempo Social: Revista de Sociologia da USP*, vol 12, n 1, p. 69-100, 2000.
- \_\_\_\_\_. *A construção social da subcidadania: para uma sociologia política da modernidade periférica*. Belo Horizonte: Editora UFMG; Rio de Janeiro: IUPERJ, 2003.
- \_\_\_\_\_. A visibilidade da ração e a invisibilidade da classe: contra as evidências do conhecimento inato. In: SOUZA, J. (Org.) *A invisibilidade da desigualdade brasileira*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2006, p. 71-95.
- SOUZA, M.; CARRIERI, A. Racionalidade no fazer artístico: estudando a perspectiva de um grupo de teatro. In: *Revista de Administração de Empresas*, vol 51, n 4, p. 382-395, 2011.
- STEIL, C. A.; MURILLO, L. F. Apresentação. In: CSORDAS, T. *Corpo, significado, cura*. Porto Alegre: UFRGS, 2008. p. 9-13.
- STYHRE, A. Tinkering with material resources: operating under ambiguous conditions in rock construction work. In: *The Learning Organization*, vol 16, n 5, p. 386-397, 2009.
- STRATI, A. Knowing in practice: aesthetic understanding and tacit knowledge. In: NICOLINI, D. ; GHERARDI, S. ; YANOW, D. (eds.) *Knowing in organization*. New York : Sharpe, 2003. p. 53-75.
- \_\_\_\_\_. Sensible knowledge and practice based learning. In: *Management Learning*, vol 38, n 1, p. 61-77, 2007.
- SUCHMAN, L. Building alignment : a case of bridge-building. In : *Organization*, vol 7, n 3, p. 331-327, 2000.
- TAYLOR, F. *Princípios de administração científica*. São Paulo: Atlas, 1995.
- TERRIO, S. J. *Crafting the culture and history of French chocolate*. Berkley and Los Angeles: University of California Press, 2000.
- TRAGTENBERG, M. *Burocracia e ideologia*. Campinas: UNESP, 2006.
- TRUBECK, A. B. *Haute cuisine: how the French invented the culinary profession*. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2000.

TSOUKAS, H.; CHIA, R. On organizational becoming: rethinking organizational change. In: *Organization Science*, vol 13, n 5, p. 567–582, 2002.

TURETA, C. Práticas organizativas em escolas de samba: o setor de harmonia na produção do desfile da Vai-Vai. (Doutorado em Administração) (Doutorado em Administração) São Paulo: Escola de Administração de Empresas de São Paulo, Fundação Getúlio Vargas. 2011. 325 f.

TURETA, C.; ALCADIPANI, R. O *objeto* objeto na análise organizacional: a teoria ator-rede como método de análise da participação dos não-humanos no processo organizativo. In: *Cadernos Ebape*, vol 7, n 1, p. 1-14, 2009.

TURNER, V. *O processo ritual: estrutura e antiestrutura*. Petrópolis: Vozes, 1974.

VECCHIO, Rafael. *A utopia em ação*. Porto Alegre: Terreira da Tribo Produções Artísticas, 2007.

VELHO, O. De Bateson a Ingold: passos na constituição de um paradigma ecológico. In: *Mana*. vol 7, n 2, p. 133-140, 2001.

VERGARA, S.; GOMES, A. P. Gênero no ambiente acadêmico. In: FREITAS, E. E.; DANTAS, M. *Diversidade sexual e trabalho*. São Paulo: Cenage Learning, 2012. p. 287-313.

VIVEIROS DE CASTRO, E. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. In: *Mana*. v. 2, n. 2, 1996, p. 115-144.

\_\_\_\_\_. O nativo relativo. In: *Mana*, vol 8, n 1, p. 113-148, 2002.

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

\_\_\_\_\_. Esclarecer o *habitus*. In: *Educação e Linguagem*, ano 10, n. 16, p. 63-71, 2007.

WHITTINNGTON, R. Completing the practice turn in strategy research. In: *Organization Studies* vol 27, n 5, p. 613–634, 2006.

WINNICOTT, D. W. The theory of the parent-infant relationship. In: *International Journal of Psycho-Analysis*, vol 41, p. 585-595, 1960.

WOODHEAD, L.; HEELAS, P. *Religion in modern times: an interpretive anthology*. Oxford: Blackwell, 2000.

YANNAOULAS, S. F. Iguais mas não idênticos. In: *Estudos Feministas*. Florianópolis, vol 1, p. 7-16, 1994.

YANOW, D. Seeing organizational learning: a “cultural” view. In : NICOLINI, D. ; GHERARDI, S. ; YANOW, D. (eds.) *Knowing in organization*. New York : Sharpe, 2003. p. 32–52.

ZALUAR, A. *Os homens de Deus: um estudo dos santos e das festas no catolicismo popular*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1983.

ZARIFIAN, P. Productivité logique de service et mutations du travail. In: *Revue Française de Gestion*, n 126, nov/dez, p. 106-116, 1999.

**TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE PESQUISA**

Eu, João Renovato Ponttes Tajés, CPF 179.378.410-87, responsável pela empresa de nome fantasia Anette Ruas Doces Tradicionais, CNPJ 11 101 554/0001-00, Inscrição Estadual 093/0414144 AUTORIZO realização de pesquisa acadêmica por Marina Dantas de Figueiredo, CPF 057.857.694-50, aluna do curso de Doutorado em Administração no Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PPGA/EA/UFRGS) na referida empresa e ATESTO conhecer e entender os objetivos e procedimentos metodológicos, riscos e benefícios do estudo em questão.

Ao mesmo tempo, LIBERO a utilização das informações coletadas em pesquisa (fotos e seus respectivos negativos ou arquivos digitais, depoimentos e entrevistas) para fins científicos e de estudos e AUTORIZO a publicação dos resultados em livros, artigos, slides e transparências, em favor da pesquisadora a cima especificada, sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Pelotas, 26 de julho de 2011



João Renovato Ponttes Tajés