

A LINGUAGEM DO TRABALHO E O TRABALHO DA LINGUAGEM NA COZINHA

Maíra Cordeiro dos Santos (UFPB)
mairacordeiro@gmail.com

Beliza Áurea de Arruda Melo (orientadora – UFPB)
beliza.aurea@gmail.com

Introdução

O presente artigo tem por objetivo analisar a linguagem em situação de linguagem de mulheres trabalhadoras da cozinha da cidade de Nova Palmeira (PB), a partir de seus manuscritos culinários das décadas de 1980, 1990 e 2000, procurando identificar as relações entre trabalho prescrito e trabalho real existente na escritura. A pesquisa apresenta-se como etnográfica e documental, pois se caracteriza por descrever e registrar as práticas linguísticas e sociais das mulheres trabalhadoras da cozinha, revelando seus comportamentos, identidades e interpretando os significados de suas interações linguísticas.

No caso da situação de trabalho na cozinha, pode-se perceber que são inseridos em seu contexto os utensílios usados para a fabricação dos alimentos, as cozinheiras, o tempo de preparo e de cozimento, o contexto social da cidade, as relações de clientela, as produções discursivas, o gosto coletivo, a escolha das receitas, a influência da mídia, a circulação das vozes e a memória individual e coletiva. O trabalho na cozinha é exercido sobre determinações, modelos de sabores e saberes.

O gênero discursivo receita culinária emprega padrões sociais que determinam a combinação de sabores. Esses “saberes” são registrados na voz ou na escritura a partir da constituição da experiência laboral. Por isso, a prática da cozinha, enquanto gênero profissional, requer arquétipos e formas adequadas de combinar gostos, ingredientes, tempos, pesos e medidas, sem os quais o processo de formação culinária seria incompreensível. As determinações impostas pelas receitas culinárias, resultantes de relações sócio-históricas e das memórias transmitidas pelas gerações, garantem a existência do trabalho na cozinha e a atribuição de tarefas, guardadas na voz que circula e distribui as memórias e práticas trabalhistas e nos manuscritos culinários, através do registro escrito.

1. Trabalho, atividade de trabalho e tarefa: a dinâmica laboral na cozinha

O trabalho, segundo o senso comum, é uma atividade prática inerente ao homem que convive em sociedade. Embora faça parte da vida dos seres humanos desde o surgimento da sua espécie, ligado à busca por alimentos e subsistência própria, o termo “trabalho” só aparece nas línguas românicas no começo do século XVI e a atribuição do significado que se tem hoje, no Ocidente, foi designada a partir do surgimento do capitalismo industrial e da economia de mercado, com a noção de “venda” da força de trabalho, configurando os trabalhadores como “assalariados”. (BRONCKART, 2008).

As pesquisas sobre linguagem do trabalho, no Brasil, iniciam-se a partir da década de 1990, com base nos postulados da ergologia, de Schwartz (1997), da

ergonomia, de Guérin (2001), e da psicologia do trabalho, na vertente aberta pela *clinique de l'activité*, de Clot (1998), em que se estabelecem os postulados e definições de trabalho, atividade de trabalho e tarefa. O trabalho, nessas perspectivas, é o fazer dos trabalhadores e o vivido desse fazer, incluídos os procedimentos, as ações e os comportamentos realizados em situação de trabalho.

Segundo Souza-e-Silva (2008), pensar o trabalho sob o ponto de vista ergológico de Schwartz (1997) permite compreendê-lo como atividade humana, ligado à vida, à saúde, ao cotidiano, cruzando corpo/espírito, individual/coletivo, privado/profissional, imposto/desejado, etc. A Clínica da Atividade, veiculada por Clot (1998), corroborando com esse entendimento, vê o trabalho real do ser humano como seu trabalho pensado, impedido, possível e vivido. Por isso, Clot (1998) desenvolve a ideia de *gêneros profissionais*, “definidos como tipos relativamente estáveis de atividades socialmente organizadas por um meio profissional” (apud BRONCKART, 2008, p. 100). O trabalho na cozinha se constitui, assim, como um gênero profissional que conjuga modelos de ações, de trabalho, de procedimentos e de tarefas, que interligam a atividade profissional em todos os seus aspectos, inclusive no tocante à linguagem utilizada.

Os postulados da ergonomia francesa, chamada de *ergonomia situada* ou *ergonomia da atividade*, de Guérin (2001), têm como objeto a atividade de trabalho, enfatizando-se a relação homem/trabalho. Para essa corrente, a noção de *atividade* como realização se opõe a de tarefa, como prescrição de objetivos e de procedimentos. Os ergonomistas chamam de *atividade* a ação real dos agentes do trabalho; e de *tarefa*, a organização do trabalho, os procedimentos, a descrição oficial dos postos de serviço.

Para Guérin (2001, p. 14 e 15), a tarefa “é um resultado antecipado fixado dentro de condições determinadas. Na verdade, as pessoas não falam de seu trabalho, mas da sua tarefa”. A atividade de trabalho é concretização da tarefa e o trabalho é a “unidade da atividade de trabalho, das condições reais e dos resultados efetivos dessa atividade”. A definição da tarefa, como no caso do trabalho profissional na cozinha, para Guérin (2001), tem o objetivo de determinar prescrições para que o trabalho seja exercido melhor, reduzindo ao máximo o trabalho improdutivo e aperfeiçoando o trabalho produtivo. As receitas culinárias, assim, buscam eliminar as “más” maneiras de trabalhar e colaborar com métodos mais eficientes que permitam atingir seus objetivos.

A atividade de trabalho é o elemento central que organiza e estrutura os componentes da situação de trabalho. É uma resposta aos constrangimentos determinados exteriormente ao trabalhador, e ao mesmo tempo é capaz de transformá-los. Segundo Rocha, Daher e Sant’Anna (2002, p. 80):

a situação de trabalho poderá compreender desde os elementos mais diretamente ligados à execução de uma dada atividade (ferramentas utilizadas, pessoal envolvido, tempo disponível, etc.) até os mais distanciados da mesma (contexto histórico, social mais amplo). (...) Assume-se que o que está em jogo é toda uma rede de produções discursivas, compreendendo desde as produções mais locais, no interior de uma situação *stricto sensu*, até as mais externas, segundo se verifica quando a mídia, por exemplo, põe em circulação textos de diferentes procedências (a voz governamental, a voz de um expert, a voz de um trabalhador ou de um representante seu etc.).

As definições de tarefa, atividade e trabalho podem ser sistematizadas na tabela a seguir:

Quadro 1. Definições de tarefa, atividade e trabalho (GUÉRIN, 2001)

Tarefa	Atividade	Trabalho
Organização do trabalho, os procedimentos, a descrição oficial dos postos de serviço.	Ação real dos agentes do trabalho	“Unidade da atividade de trabalho, das condições reais e dos resultados efetivos dessa atividade” (GUÉRIN, 2001, p. 15)

No caso da situação de trabalho na cozinha, pode-se perceber que são inseridos em seu contexto os utensílios usados para a fabricação dos alimentos, as cozinheiras, o tempo de preparo e de cozimento, o contexto social da cidade, as relações de clientela, as produções discursivas, o gosto coletivo, a escolha das receitas, a influência da mídia, a circulação das vozes e a memória individual e coletiva.

A tarefa, por sua vez, é o prescrito para o trabalho, em que se permite pouco controle. O trabalho na cozinha é exercido sobre determinações, modelos de sabores e de saberes. O gênero discursivo receita culinária emprega padrões sociais que determinam a combinação de sabores. Esses “saberes”, são registrados na voz ou na escritura a partir da constituição da experiência laboral. Por isso, a prática da cozinha, enquanto gênero profissional, requer arquétipos e formas adequadas de combinar gostos, ingredientes, tempos, pesos e medidas, sem os quais o processo de formação culinária seria incompreensível. As determinações impostas pelas receitas culinárias, resultantes de relações sócio-históricas e das memórias transmitidas pelas gerações, garantem a existência do trabalho na cozinha e a atribuição de *tarefas*, guardadas na voz que circula e distribui as memórias e práticas trabalhistas e nos manuscritos culinários, através do registro escrito.

A delimitação dos ingredientes, dos pesos e medidas e do modo de fazer constitui um mapa da atividade de trabalho na cozinha, indicando como deve ser realizada a tarefa de cozinhar. Quando essas prescrições são quebradas, na prática real de trabalho, revela-se a atividade, que é a construção real do exercício laboral. As transgressões às prescrições pré-fixadas são possíveis quando a experiência como profissional garante subsídios que tornem a comida boa, ou até melhor do que a original, como resultados práticos da atividade concreta.

A partir daí, Guérin (2001) afirma que o trabalho e seus componentes (atividade, tarefa e resultados) revelam um caráter duplo: pessoal (prazer, realização ou não em trabalhar) e sócio-econômico (contrapartida financeira). Nesse jogo, percebe-se que trabalhar, além de um modo de ganhar a vida, é posicionar-se em um lugar social, desempenhando um papel, levando-se em conta, no ato profissional, a vida pessoal (história, experiência profissional e vida extraprofissional) e social (experiência no trabalho, identidade e reconhecimento profissional).

Atuar como cozinheiras, na cidade de Nova Palmeira/PB, é assumir uma posição de destaque no cenário cotidiano público e privado e nas relações afetivas e familiares. Serem conhecidas como “as mulheres que fazem as comidas dos aniversários e casamentos da cidade” é encontrar um espaço no emaranhado das teias sociais que constituem o tempo, o espaço e o sujeito social.

O caráter pessoal das condições de trabalho ganha sentido em função do percurso profissional das trabalhadoras e de suas experiências no ofício. A relação pessoal da atividade com o resultado buscado (a comida por encomenda) é mediada pelas condições nas quais a atividade se desenvolve na cozinha doméstica. Apesar da dimensão pessoal, o trabalho engloba, essencialmente, um âmbito sócio-econômico, resultado da sua inserção numa organização social e econômica da produção.

O resultado da atividade – a comida – é social porque o que é produzido deriva da atividade coordenada de vários operadores, seja a trabalhadora “isolada” na cozinha no espaço privado, seja a merendeira, nas cozinhas das escolas. Isso ocorre porque o preparo da comida tem uma função social, estabelecida sob um emaranhado de disposições e operações. O caráter social do trabalho é indissociável de sua dimensão econômica, uma vez que o objeto do trabalho é produzido para ser vendido no mercado, cujos consumidores são os clientes que encomendam doces, salgados e bolos e os alunos, professores e funcionários das escolas públicas da cidade. Através de sua atividade de trabalho, as mulheres alcançam um resultado que é, simultaneamente, um produto pessoal, que poderá ou não dar-lhe prazer ou orgulho, e um bem ou um serviço cuja serventia será parte de um reconhecimento social, qualquer que seja sua forma histórica.

No trabalho na cozinha, a tarefa corresponde, em primeiro lugar, a um conjunto de objetivos dados aos cozinheiros e a um conjunto de preceitos definidos exteriormente para alcançar esses fins especiais. Em segundo lugar, a tarefa é um princípio que estabelece uma maneira de acepção do trabalho em relação ao tempo, avaliando a produtividade dos trabalhadores. A relação com o tempo se estabelece mais fortemente no trabalho das merendeiras, conforme o depoimento de Dona Veruska:

Trabalho pela manhã e à noite, sempre, 6h30 eu já estou lá pra sair de 10h40. E 7h30 da manhã até 11h40, as vezes passa mais um pouquinho porque é muita gente, aí a gente pra resolver aquilo ali, lavar os troço tudinho, deixar tudinho arrumadinho, leva um tempinho, né? Tem duas cozinheiras no meu horário, eu e outra. Mas, a menina que trabalha lá, *se a gente tiver meia atrasada na merenda*, ela dá uma ajudinha. A menina que trabalha na limpeza. (grifos nossos)

O tempo é determinado e controlado: é necessário que a comida fique pronta no horário marcado e que ao sair, tudo esteja limpo e, caso as cozinheiras não consigam, devem solicitar ajuda alheia. Ribeiro e Neves (2009) constroem um arcabouço da atividade de merendeiras de escolas públicas de João Pessoa, Paraíba. Para eles, são exigidas noções de quantidade que seja possível relacionar o número de alunos com a necessidade de alimento, o que requer experiência, fruto de uma inteligência prática e intuição. A experiência lhes ensina tanto a utilizar a inteligência, quanto a regular os imprevistos que surgem no dia-a-dia, como a falta ou a pouca quantidade de algum alimento.

A tarefa das merendeiras inclui uma prescrição geral para o cardápio, determinando as atribuições diárias a serem executadas por cada uma delas. Dona Varuska expõe o cardápio da escola onde trabalha:

Na segunda-feira a gente faz sopa. Aí, na terça-feira já é um arroz de leite com batata e uma carinha, carne de boi... tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz. Aí na quarta é o cuscuz com ovo e outras coisas, legume, verdura, num sabe? (...) A nutricionista que deu esse cardápio. Ela botou lá tudinho...

Apesar de existir um cardápio pronto, elaborado por uma nutricionista, verifica-se a possibilidade de variação “tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz” e que não há uma prescrição explícita de como cozinhar esses alimentos. A situação de não-prescrição na escola refere-se à questão de gênero, uma vez que a atividade da

cozinha é “típica” da mulher e por isso não haveria necessidade de ser explicitado. Entretanto, analisando os manuscritos culinários, pode-se constatar que a experiência necessária para o trabalho como merendeiras foi desenvolvida ao longo dos anos no trabalho doméstico, a partir das memórias e das práticas herdadas.

A partir dessas discussões, Schwartz (2002, p. 113) revela como o trabalho transforma os espaços de vida, de convivência social, interligados com os espaços de trabalho, em que não se podem fixar fronteiras sólidas entre o mundo cotidiano e o do trabalho:

Compreender como se dá o funcionamento dos processos, como estes se tornam in concreto instrumentos de eficácia econômica, compreender como as atividades de trabalho transformam continuamente os espaços de vida, as maneiras de conceber a vida social, tudo isso somente poderia ser realizado por meio de uma aproximação, ou de uma sintonia com esses espaços de trabalho, cujas fronteiras jamais poderemos fixar com exatidão: nunca se conhece, de fato, onde começam esses espaços nem onde acabam, se considerarmos que a vida de trabalho não pode se restringir aos limites impostos pelas paredes de um escritório, de uma oficina, de uma fábrica. O trabalho significa uma apropriação transformadora, jamais previsível, desse primeiro registro do codificável.

A partir dos postulados da ergonomia e da ergologia pode-se traçar um perfil da dinâmica do trabalho na cozinha, seja no espaço privado seja no público. A relação atividade/tarefa assume os discursos, as experiências e as linguagens do trabalho na cozinha, estabelecendo uma dicotomia entre o trabalho que deve ser feito e o que é realmente realizado, revelando as nuances da atividade das cozinheiras profissionais.

2. Manuscritos culinários: trabalho prescrito x trabalho real

No cotidiano da prática do trabalho na cozinha, percebe-se a distinção entre tarefa e atividade. Essa divergência também ocorre com os escritos e a linguagem no trabalho. Frequentemente, são prescritas algumas normas para a realização do trabalho, que não são seguidas na realidade. Por isso, é importante refletir sobre os objetivos definidos *a priori*, buscar novas diretrizes, verificar o que é possível fazer a partir dos recursos pessoais, quer se trate de questões de saúde (alguma doença que impossibilite o trabalho na cozinha), quer se refira a competências pontuais (experiência e descoberta de novos sabores) (GUÉRIN, 2001).

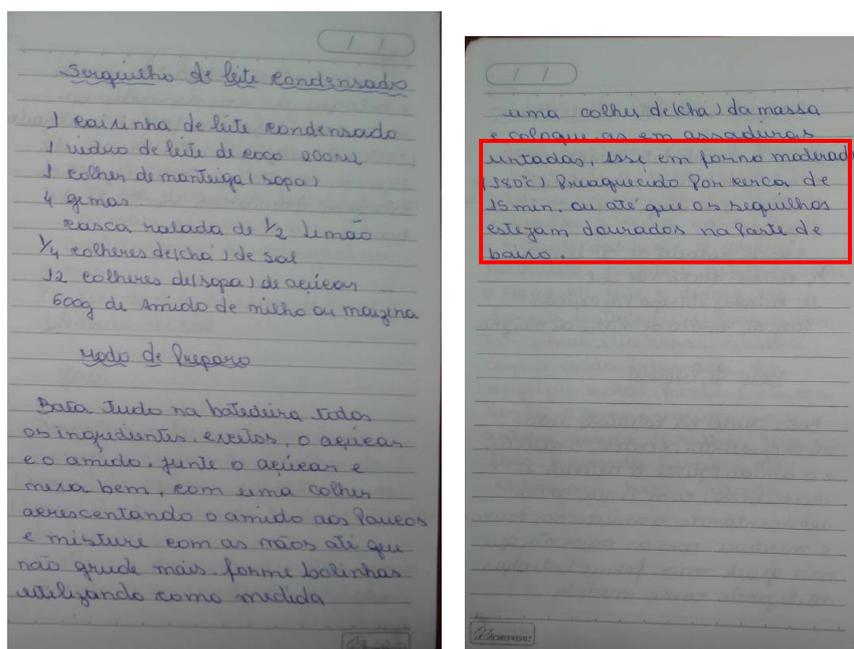
Os ergonomistas denominam de trabalho real a atividade efetiva dos agentes do trabalho, ou seja, a forma como eles conduzem seus utensílios, qual entendimento é empregado na realização da atividade, etc. Para eles, o trabalho prescrito é aquele que analisa a organização do trabalho, os organogramas da instituição, a descrição oficial dos postos de serviço, etc.

As prescrições para o exercício laboral na cozinha são estabelecidas nos manuscritos culinários que são considerados escritos do trabalho prescrito. Uma de suas características é a afinidade com o registro do necessário, do compromisso e do dever: é o trabalho que deve ser realizado tal como a hierarquia, fundada nas relações sociais, históricas ou midiáticas, o concebeu e o formalizou, constituindo uma função jurídica.

Os enunciados apresentados nas receitas culinárias são modalidades deônticas da ordem do dever, do ser obrigatório, indispensável.

Em outras receitas, permitem-se variações das determinações ligadas ao trabalho prescrito, respeitando-se algumas especificações dos utensílios (potência do forno, por exemplo) e a experiência da cozinheira. Mesmo assim, elas não são aleatórias: há um parâmetro para definir-se o ponto certo.

No caso da receita abaixo, verificam-se deliberações acerca do preparo de um “sequilho de leite condensado”, com todos os itens necessários. No momento de assar no forno, entretanto, há uma variação: “asse em forno moderado (180°) pré-aquecido *ou* até que os sequilhos estejam dourados na parte de baixo”. Apesar de haver essa possibilidade, ainda há prescrições: o forno deve estar a 180°, pré-aquecido, e os sequilhos devem ficar dourados na parte de baixo.



Imagens 1 e 2. Caderno 04, de Dona Dolores

Sendo assim, o trabalho na cozinha exige escritos de ordem normativa que delimitem o trabalho prescrito e sirvam como norte para as cozinheiras profissionais.

Os manuscritos culinários evocam as memórias das receitas, a partir da decodificação dos meios necessários para aferição do trabalho. Tal como os padrões para o gênero discursivo receita culinária, existem modelos para o trabalho na cozinha, que são registrados na escritura a partir da escolha das autoras, influenciadas por questões de ordem social, pessoal, histórica. Nesse contexto, faz-se necessário analisar as prescrições contidas nos manuscritos culinários do *corpus*.

O caderno 01, de autoria de Dona Edneide, é resultado de cursos que ela fez em Campina Grande para aperfeiçoar sua técnica de “boleira”. No manuscrito culinário, há diversas prescrições de profissionais do ramo que indicam as “melhores formas” de elaborar o produto e garantir a venda. Essas orientações indicam os papéis sociais envolvidos: os detentores do saber institucionalizado profissional indicam as maneiras “certas” de obter um maior aproveitamento em um menor espaço de tempo.

O manuscrito culinário enquanto escritura do trabalho prescrito aponta, a partir do léxico das receitas, o inventário da linguagem do trabalho na cozinha. A receita “bolo faça e venda – limão, laranja, abacaxi e coco” é um exemplo de receita destinada

ao trabalho remunerado exercido pela autora, uma vez que a sua intenção é a venda. Por isso, as prescrições ligadas ao trabalho na cozinha estão fixadas nos manuscritos culinários que têm a função de registrar a memória e o cotidiano do trabalho.

As receitas típicas de pedidos de encomendas para festas, segundo relatado pela autora, cujo trabalho exerce, estão estampadas nos manuscritos, a exemplo de “empada tradicional”, “cornoscópio”, “croquetes de frango ou camarão”, “salgadinho de queijo”, “salgadinhos cremosos”. Receitas como “goma gel p/ fins alimentícios” e “pasta americana 2” revelam os ingredientes utilizados pela autora para a fabricação dos bolos que faz para encomendas: ela utiliza a pasta americana para confeitar e decorar o bolo de acordo com o pedido dos clientes, segundo relatado por ela. Utensílios como “forminhas” e “taças” também são normalmente utilizados para a decoração de docinhos e salgadinhos, mostrando a linguagem associada ao trabalho prescrito presente nos manuscritos culinários.

O caderno 03, de autoria de Dona Diná também aponta uma prescrição própria da linguagem do trabalho na cozinha, revelando o “ethos” de cozinheira, a partir das receitas que faz para encomenda de festas, como “empada”, “pão de queijo”, “charutinho de salcicha”, “torta salgada”, “salpicão de galinha”, “massa para pastel”, “salgadinhos de queijo”, “risole (salgadinho)”, “segredinhos (salgadinho de forno)”, “bolinhos de carne”, “bolinho de queijo”, “torta de carne”, “docinho de amendoim”, “biscoitos de nata”. A presença dessas receitas aponta para a constituição de um mapa imaginário dos sabores da comunidade, demonstrando a circulação dos gostos no cotidiano privado e público. A fabricação dessas receitas advém de encomendas das clientes que escolhem, com base em coerções sociais, a comida adequada para cada ocasião.

Os livros de receita tinham (e ainda têm) o objetivo de fornecer os parâmetros da boa mesa, da boa educação, na formação da dona-de-casa e das profissionais da cozinha. Uma publicidade do livro “Dona Benta: Comer Bem”, edição de 1944, explica que: “a arte de fazer bons pratos é a melhor prenda para a mulher. Às vezes mais seduz um prato bem preparado que a mais atraente toilette...”, afinal ““Comer Bem” é o melhor caminho para o coração de um homem”. Neste livro, continham 860 receitas de salgados, 630 de doces, 260 de bebidas, 33 de bebidas e 11 de sorvetes. (BENTA, 2004). Dessa forma, esses discursos que advém da mídia, da indústria editorial ou televisiva introduzem as formas de se pensar e agir no cotidiano do trabalho, inclusive, na constituição de comidas para festas, cujo cardápio composto de salgados e doces foi, historicamente, pré-determinado.

Além disso, a autora, na época da produção do manuscrito, conforme relatado (“comecei a cozinhar faz uns 19 anos. Foi quando eu botei o bar, né?”), era dona de um bar e, nele, vendia salgados, doces, bebidas e *drinks*, o que justifica a presença das receitas “caipirinha”, “caipirosca”, “capiuva”, “coquitel de maça” e “fanta natural”, revelando o trabalho como comerciante de comida. Assim, fabricava e vendia comida para as festas familiares privadas e para a venda pública no comércio do bar que possuía.

No caderno 04, de autoria de Dona Dolores, podem-se encontrar receitas presentes no cardápio de uma escola pública, conforme declarado em entrevista da autora, como arroz, macarrão, cachorro quente, frango, especificados através das receitas “arroz de legumes”, “arroz carreteiro”, “arroz verde”, “arroz com frango e banana”, “tire proveito - arroz de talo de couve”, “macarrão com peito de peru, frango ou erva doce”, “farofa de laranja”, “cachorro quente de forno”, “molho rosê p/ salsicha”.

Assim, percebe-se que, apesar de o cardápio ser preparado por uma nutricionista e, portanto, as determinações para o trabalho prescrito não partem das merendeiras, estas cozinham a partir de sua experiência e variam a alimentação prescrita como o “arroz”, por exemplo, substituindo, algumas vezes, pelos tipos mencionados anteriormente. A presença dessas receitas no caderno corrobora a tese de que o manuscrito culinário é lugar para registro da linguagem e da prática do trabalho na cozinha.

A presença dessas receitas constitui uma mistura de experiências: a prática do trabalho influencia a escrita do manuscrito culinário e as receitas nele presentes são utilizadas no exercício profissional. Por isso, a separação entre a vida cotidiana e a atividade de trabalho não se manifesta de forma intensa: constantemente, esses mundos se interpenetram, formando o “ethos” social feminino de dona-de-casa e trabalhadora da cozinha no espaço público.

O caderno 05, de autoria de Dona Marizete, que trabalha fazendo salgados e doces para festas de amigas e familiares, apresenta, a partir do léxico, receitas destinadas a festividades, confirmando o manuscrito como escritura das práticas de linguagem do trabalho na cozinha. São exemplos “salpicão de galinha”, “torta de carne”, “pastéis de convento”, “brigadeiro”, “cajuzinho”, “docinhos de abacaxi”, “doce de batata-doce”, “docinhos de côco queimado”, “olho de sogra”, “biribas”, “beijinhos de coco”, “biscoitos especiais”, “sequilhos”, “biscoito saudades”, “biscoito especial”, “biscoitos de araruta”, “biscoitos de nata”, “pão de queijo”, “biscoito de nata”, “biscoito de araruta”.

As receitas decorrentes do trabalho na cozinha também podem ser vistas no caderno 06, de autoria de Dona Marizete, destinado, quase exclusivamente, a receitas culinárias de “salgadinhos” para festas.

Os dois cadernos da autora pontuam a existência de escritos normativos para a prática do trabalho na cozinha, utilizando-se de uma linguagem própria da atividade trabalhista. Além das receitas de coxinha, pastel, bolinhos, croquetes, empadas, espetinhos, tortas, salgadinhos, enroladinhos e petiscos próprios de festa, há a presença de utensílios como, “papel-toalha”, “grelha preaquecida”, “espeto”, “forminhas”, “forminhas pequenas”, “forminhas de empada (150 ml cada uma)”, “forminhas de torta” “saco de confeitiro” e “papel absorvente”.

A utilização desses léxicos aponta para uma linguagem que enuncia a atividade trabalhista. Por meio dos manuscritos culinários, podem-se entrever, além de aspectos gastronômicos, sociais e históricos, aspectos da ordem do trabalho, comprovando que os manuscritos culinários são escrituras do cotidiano do trabalho doméstico no lar, mas também do exercício profissional, seja realizado no âmbito público, seja no privado.

Há, nos cadernos de receita, um jogo linguístico que anuncia um mundo trabalhista vivenciado pelas mulheres, revelando as trocas verbais, simbólicas e imagéticas, assim como as memórias e identidades femininas. Os dêiticos “salgadinhos: uma tentação! Dicas para suas delícias ficarem ainda melhores” e “10 Dicas Para você se tornar uma cozinheira de mão cheia!” demonstram a preocupação em buscar um aperfeiçoamento das atividades profissionais, produzindo “salgadinhos” ainda melhores e tornando-se uma boa cozinheira, pela metáfora “mão cheia”, ligada à comida.

O caderno 07, de autoria de Dona Veruska, apresenta receitas culinárias manuscritas e provenientes de impressos de rótulos de produtos.

As receitas deste manuscrito culinário também apontam o trabalho na cozinha, a partir de receitas de festas como “salpicão Sofia”, “croquete festa”, “pão de queijo”, “brigadeiro mágico”, “biscoitinhos de chocolate”, “receita para pão de queijo”. Seu trabalho como merendeira de uma escola pública da cidade também é “registrado” no

caderno, por meio de receitas como “cuscuz em camadas”, “arroz de forno caçarola”, “cuscuz milho com legumes”, “arroz parbolizado patoense”, “cuscuz caipira”, “macarrão-nada” e “arroz doce”, uma vez que esse tipo de alimentação é comum no cardápio da escola, conforme relatado pela autora: “na segunda-feira a gente faz sopa. Aí, na terça-feira já é um arroz de leite com batata e uma carinha, carne de boi... tem dia que é carne de sol, carne moída ou um cuscuz. Aí na quarta é o cuscuz com ovo e outras coisas, legume, verdura, num sabe?”.

As receitas típicas do cotidiano do trabalho na cozinha da escola são fixadas no manuscrito culinário como forma de conexão entre a atividade de trabalho e a vida doméstica: quando não está no trabalho, a autora busca receitas de “cuscuz”, “arroz”, “macarrão” que possam ser preparadas na escola, de forma a variar o tempero e incrementar a merenda. Isso ocorre porque, para Ribeiro & Neves (2009), entre as merendeiras, nota-se a existência de uma preocupação marcante relativa à quantidade e à qualidade do tempero. Para elas, o sabor torna-se um componente de responsabilidade. Por isso, procurar novas receitas que possam substituir a merenda diária, sem fugir do prescrito pela nutricionista, e registrá-las em um manuscrito culinário demonstra a preocupação com o trabalho que exerce.

Todas as prescrições para o trabalho na cozinha descritas anteriormente sugerem a aproximação da atividade trabalhista com o cotidiano diário das autoras, a busca por novos ingredientes, sabores, temperos que agradem a seus consumidores e o aspecto econômico, a partir do constante aperfeiçoamento profissional. Entretanto, embora a prescrição das receitas culinárias seja imprescindível para o trabalho na cozinha, nem sempre, no momento de cozinhar, as trabalhadoras seguem o prescrito. Isso ocorre porque as receitas são padrões hierarquicamente determinados, sem a adequação a cada medida, peso, ingredientes e, sobretudo, a cada cozinheira. A prática no exercício da atividade de cozinheira garante que o trabalho prescrito seja diferente do trabalho real efetivamente praticado.

A discussão dessa diferença é levantada por Souza-e-Silva (2005), ao afirmar que, no cotidiano do trabalho, muitas vezes, é necessário rever os objetivos fixados anteriormente, buscar novos caminhos, examinar o que é possível realizar a partir dos recursos pessoais, quer se trate de questões de saúde, quer se trate de competências pontuais.

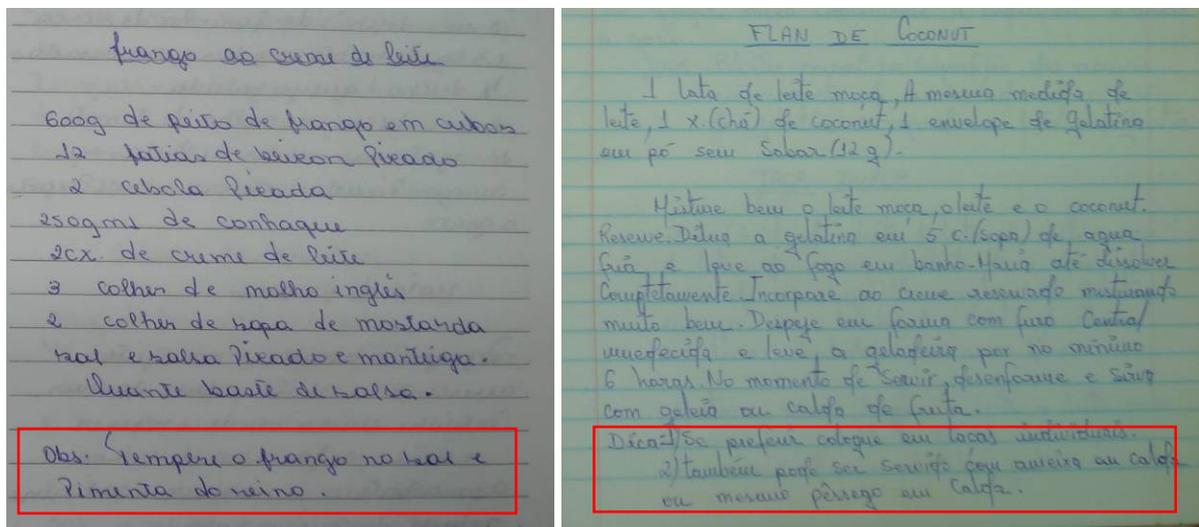
Os problemas de saúde decorrentes do trabalho na cozinha não são raros e atingem muitas mulheres que o exercitam, como o caso de Dona Diná, por ela relatado:

Agora eu tô com um problema seríssimo de saúde. Vou parar por conta disso. Porque eu tô com o fígado crescido, gordura no fígado, tá vindo tudinho da inalação do óleo, o médico disse. Que eu tô inalando muito óleo. Aí me prejudicou muito, muito mesmo. Vou parar agora por conta disso... Infelizmente, amo demais, mas vou ter que parar. Já tô quase parando já de fazer isso, tô só esperando o resultando de um exame, pra mim parar.

O trabalho das merendeiras também ocasiona uma série de problemas relacionados ao trato com os alimentos. Ribeiro & Neves (2009) constroem, a partir de pesquisa realizada em escolas da cidade de João Pessoa, os riscos a que estão submetidas: o vapor das panelas ocasiona falta de ar e hipertensão; o calor gera mal-estar, inquietação, podendo levar a problemas no ovário e no útero; as posturas corporais acarretam dores nos braços, nas pernas, na coluna e a pressão do tempo acelera o cansaço e a fadiga; no exercício do trabalho podem surgir lesões por esforço repetitivo (LER), problemas gastrointestinais, quadro de sofrimento e adoecimento.

Além dos problemas de saúde que podem comprometer o trabalho na cozinha,

como no caso de Dina Diná, ou dificultar o processamento dos alimentos, ocasionado, assim, a mudança de objetivos anteriormente prescritos, as competências pontuais e pessoais, advindas da experiência também podem concorrer para a mudança ou alteração das prescrições estabelecidas nos manuscritos culinários. Isso ocorre a partir de comentários inseridos na escritura por sua autora, como nos casos a seguir:



Imagens 3 e 4. Caderno 04, de Dona Dolores e 02, de Dona Edneide, respectivamente.

Na primeira imagem, percebe-se a presença de uma observação incluída pela autora, acrescentando informações à prescrição da receita, oriunda de sua experiência ou de seu gosto, no caso, frango temperado com sal e pimenta do reino. Na segunda imagem, existem dicas apresentadas pela autora em relação a como pode ser servido o “flan de *coconut*”: em taças individuais ou com o acréscimo de ameixa em calda ou pêssego em calda. Essas observações inseridas na escritura do trabalho prescrito apontam o trabalho real, com as modificações que são efetuadas pelas cozinheiras no momento do preparo dos alimentos. As variações introduzidas nas prescrições das receitas culinárias compõem um conjunto de experiências das autoras no trato real da atividade trabalhista, demonstrando como o trabalho prescrito não engloba as especificidades do trabalho real.

Em outros manuscritos, podem ser encontrados, igualmente, elementos que caracterizam o “ethos” de cozinheiras, a partir de particularidades pessoais, oriundas da experiência do trabalho na cozinha que molda as imposições do trabalho prescrito (receitas culinárias) às condições do trabalho real.

Nesse contexto, o trabalho prescrito, entendido como um meio de tudo dizer, de tudo prever, parece não deixar espaço às interpretações, à subjetividade da trabalhadora. Entretanto, os discursos das cozinheiras, quando questionadas se as receitas que realizam no trabalho estão registradas nos manuscritos culinários e se elas as seguem rigorosamente, confirmam que há espaço para transgressões, modificações, criações e interpretações:

“Tem umas receitas no caderno e tem umas que eu faço de memória”, Dona Marizete.

“É tudo de cabeça. Cada vez que eu vou fazer, já faço uma coisa diferente. Pela uma receita, eu vou tirando uma coisinha e transformando em outras”, Dona Diná.

“Hoje, é mais de cor. Já cheguei a anotar muito. Eu sempre procurava em revista, livros, livros de receitas, outras pessoas que me davam.

Mas, hoje é mais de cor. Mas, *quando é uma coisa diferente que as pessoas querem, eu sempre tô usando mais a internet*”, Dona Edneide. *“As vezes eu faço algum tempero lá, na escola, que eu anoto, eu faço lá. As coisa que eu faço aqui, que eu crio aqui, misturo as coisas, troco, as vezes, aí eu faço lá também.* Aí quando as outras vão fazer, aí não faz do jeito que eu faço não, num sabe?, pouquinho esquisito o delas, aí diz “Não, só Veruska que sabe fazer isso”... eu pra cortar eu corto bem muidinho as verduras, as coisa, e eu digo “olha gente, tem que cortar tudo de um tamanho, porque se não, não cozinha, fica um maior e outro menor sabe que vai cozinhar mais rápido e o maior não cozinha. *De vez em quando to misturando e vai assim.* Aí fica “Ave Maria, mas Veruska cozinha bem” e eu digo: “olha, não diga isso não que todas cozinham bem”, Dona Veruska. “As receitas que faço no trabalho estão registradas, mas eu sei de memória”, Dona Dolores. (grifos nossos).

Por meio do depoimento das autoras pode-se analisar que em todos os casos as autoras ora usam as receitas, ora fazem a comida de cor. Além disso, algumas comprovam que o trabalho real é efetivamente distinto da escritura do trabalho prescrito dos manuscritos culinários ao afirmarem: “pela uma receita, eu vou tirando uma coisinha e transformando em outras”, Dona Diná, “quando é uma coisa diferente que as pessoas querem, eu sempre tô usando mais a internet”, Dona Edneide e “as vezes eu faço algum tempero lá, na escola, que eu anoto, eu faço lá. As coisa que eu faço aqui, que eu crio aqui, misturo as coisas, troco, as vezes, aí eu faço lá também”, Dona Veruska. Nesses casos, há uma ruptura com os padrões estabelecidos pelas receitas culinárias, permitindo-se “transformações em outras coisas”, “fazer coisas diferentes” e “criar, misturar e trocar as coisas”, perfazendo novos sabores a partir da experiência profissional.

A distância entre trabalho prescrito e real, para Souza-e-Silva (2005) desdobra-se também em uma separação entre os escritos normativos (manuscritos culinários) e os escritos para trabalhar (observações, inclusões, interpretações feitas pelas autoras). Existe sempre uma distância entre aquilo que se espera da cozinheira e o que ela faz realmente. Entretanto, a distância prescrição/atividade pode também ser avaliada positivamente: ela é apreendida como reveladora de uma autonomia relativa das cozinheiras, como consideração do exercício das competências individuais por meio de um conjunto de regras normalmente elaboradas por terceiros, revelando a experiência do trabalho, os segredos profissionais e as memórias linguística e trabalhista.

Conclusão

Sendo assim, a linguagem no trabalho das cozinheiras é valorizada e associada a fins socioeconômicos na produção de bens e serviços, tornando-se legalizada e instrumentalizada. É a partir da linguagem do trabalho na cozinha que as cozinheiras constituem as relações sociais com seus clientes, realizam as transações econômicas com a compra de materiais e utensílios para o preparo dos alimentos e para a venda do produto final – a comida - e estabelecem a troca de experiências profissionais, formando um mapa de sabores e de ações trabalhistas na cidade de Nova Palmeira.

Graças aos escritos normativos (manuscritos culinários), as cozinheiras guardam a memória de conhecimentos que se estabelecem ao longo dos anos a partir de sua experiência, de seu saber, da observação repetida, da possibilidade de variação e da ocorrência de incidentes. Nem sempre são reconhecidos ou legitimados, mas são indispensáveis e se compõem como instrumentos da construção identitária no trabalho,

da construção de coletivos de trabalho investidos das mesmas práticas de escrita, lugar de expressão e registro de seus saberes (BOUTET, 1995).

Com base na análise das receitas presentes nos manuscritos culinários, pôde-se constatar que a delimitação dos ingredientes, dos pesos e medidas e do modo de fazer constitui um mata da atividade de trabalho na cozinha, indicando como deve ser realizada a tarefa de cozinhar. Quando essas prescrições são quebradas, na prática real de trabalho, revela-se a atividade, que é a construção real do exercício laboral. As transgressões às prescrições pré-fixadas são possíveis quando a experiência como profissional garantem subsídios que tornem a comida boa, ou até melhor que a original, como resultados práticos da atividade concreta.

Referências Bibliográficas

BRONCKART, Jean-Paul. *O agir nos discursos: das concepções teóricas às concepções dos trabalhadores*. Campinas, SP: Mercado das Letras, 2008.

CLOT, Y. Le sujet au travail. In: KERGOAT, J.; BOUTET, J; JACOT, H.; LINHART, D. *Le monde du travail*. Paris: Éditions La Découverte, 1998. p. 165-171.

GUÉRIN, F. *Compreender o trabalho para transformá-lo: a prática da ergonomia*. São Paulo: Edgard Blücher, Fundação Vanzolini, 2001.

IMAGENS 01 a 04. ARQUIVO PESSOAL.

RIBEIRO, Wilma Raquel Barbosa; NEVES, Mary Yale. A atividade de trabalho e a saúde de merendeiras e auxiliares de serviço de escolas públicas. In: NEVES, Mary Yale et. al. (orgs.). *Subjetividade e trabalho: “a vida não é só isso que se vê”*. João Pessoa: UFPB, 2009.

ROCHA, Décio; DAHER, Maria del Carmem F. G.; SANT’ANNA, Vera Lúcia de Albuquerque. Produtividade das investigações dos discursos sobre o trabalho. In: SOUZA-E-SILVA, Maria Cecília Pérez; FAÏTA, Daniel (orgs.). *Linguagem e trabalho: construção de objetos de análise no Brasil e na França*. São Paulo: Cortez, 2002.

SOUZA-E-SILVA, Maria Cecília Pérez; FAÏTA, Daniel (orgs.). *Linguagem e trabalho: construção de objetos de análise no Brasil e na França*. São Paulo: Cortez, 2002.

_____. Atividades languageiras e atividades de trabalho. *ALFA: Revista de Linguística*, vol. 49, n.º 1: 7-18. Araraquara, UNESP. 2005.

SCHWARTZ, Y. Travail et ergologie. In: SCHWARTZ, Y. (Dir.), *Reconnaisances du travail. Pour une approche ergologique*. Paris: PUF, 1997.