

Historias de vida en la profesión de los panaderos

Daniel Bertaux y Isabelle Bertaux-Wiame
Centre National de la Recherche Scientifique, Paris.

El objetivo de este trabajo es presentar una investigación que desarrollamos durante los últimos años. Es acerca de la panadería artesanal en Francia: como los panaderos y los trabajadores de las panaderías trabajan y viven, como llegan a trabajar en ese rubro, por qué es que en Francia más del 90% del pan aún es producido por pequeños panaderos, mientras que en la mayoría de los países industriales la panadería artesanal ha desaparecido hace mucho y el pan es producido en grandes fábricas y repartido en camiones.

Nuestro abordaje es decididamente estructuralista; con esto queremos decir que nuestra meta última es aclarar los patrones de las relaciones socioestructurales que subyacen el proceso cotidiano que termina con la producción de pan, entender la estructura y la lógica de esos patrones; mostrar sus contradicciones, y seguir sus dinámicas a través de la historia.

Ha habido pocos de estos estudios en la literatura sociológica, se pueden encontrar en mayor cantidad en el área de la economía. La mayoría, si es que no todos estos estudios están basados en datos estadísticos. Nuestro abordaje es diverso: utilizamos las pocas estadísticas que están disponibles, pero trabajamos principalmente con *historias de vida*.

Este abordaje nos obliga a considerar no sólo las relaciones socioestructurales, sino también a los hombres y las mujeres que las viven, que son movilizados por ellas y quienes, a su vez, hacen que funcionen estas relaciones socioestructurales y las mantienen a través del tiempo. Es decir que este no es meramente un estudio sobre un sector de la producción, sino también sobre la gente que participa de él.

Estudiar a una industria a través de historias de vida puede parecer extraño por cierto; sin embargo, esto es lo que hace al carácter *experimental* de nuestra investigación. Ya lleva diez años de desarrollo (como una actividad part-time), así que creemos que hemos acumulado la experiencia suficiente y que hemos adquirido la distancia suficiente como para sostener nuestra declaración públicamente: funciona.

En un texto breve como este, sólo podemos cubrir una pequeña parte de esta investigación. Hasta el momento, hemos recolectado cerca de cien historias de vida, de las cuales sesenta han sido transcriptas; sumando más de mil páginas. Esto es tan sólo una parte de nuestra información; también hemos utilizado todo lo que se ha publicado sobre panadería artesanal (lo cual es muy poco, de todos modos), así como las pocas estadísticas disponibles, y conversaciones con personas que algunos etnólogos llamarían “informantes clave” (por ejemplo, dueños de molinos, vendedores de pequeños negocios, líderes profesionales, etc.). Isabelle, por su parte, ha hecho un estudio histórico sobre la panadería artesanal y su producto, el pan. Llevará un libro dar cuenta de todo este material.

La ponencia que habíamos escrito originalmente para la sesión de Uppsala se tradujo al inglés y se publicó en otro lugar.¹ En esa ponencia desarrollamos varias de nuestras hipótesis centrales sobre la razón por la que aún se pueden encontrar 45000 panaderos artesanales en Francia. Lo que nos gustaría hacer aquí es algo distinto: queremos intentar describir nuestro modo de hacer el trabajo de campo y de construir una mirada sociológica a medida que avanzamos. A pesar de que hay algo artificial en separar el abordaje de los resultados de ese abordaje, creemos que puede ser útil para otros académicos enterarse de qué modo es posible utilizar las historias de vida para llevar adelante un proyecto estructuralista. La ponencia previa y este texto se complementan; en términos ideales, deberían ser leídos en conjunto.

1. LA EXTRAÑA GÉNESIS DE UNA EXTRAÑA IDEA.

El primer punto a clarificar podría ser el siguiente: ¿cómo llegamos a concebir un proyecto de investigación tan alocado? Sólo un insensato podría haber imaginado un intento de asociar una postura teórica objetivista, por no decir estructuralista – marxista, con una postura metodológica considerada subjetiva, como la historia de vida. Nuestra única excusa es que al comienzo, no sabíamos lo que estábamos haciendo, y

¹ Daniel Bertaux e Isabelle Bertaux-Wiame “Panaderos artesanales en Francia. Cómo viven y por qué sobreviven”. En Frank Bechhofer y Brian Elliott, (eds.): *El pequeño burgués: Estudios comparativos sobre un estrato complejo*. Londres: Macmillan, 1981. [en prensa]. Con permiso de los editores y de Macmillan, algunas páginas de este trabajo están incluidas aquí en una versión revisada, como parte de la sección “Los panaderos y sus esposas”.

posteriormente, este modo de investigar resultó ser tan interesante, que no pudimos evitar continuarlo.

Todo comenzó en Mayo del 68'. Como un repentino rayo de luz en un día neblinoso, Mayo del 68' desgarró por un breve instante el manto pesado de la sociedad de consumo. Luego de que 9 millones de trabajadores abandonaron sus puestos de trabajo y de que todo se detuviera a lo largo del país, se hizo evidente de modo repentino, que la estructura de clases era una realidad arraigada profundamente y que las contradicciones de clase aún estaban en el núcleo de la sociedad francesa. Duró tan sólo unos días, en los cuales todo el paisaje social se iluminó y sus características estructurales se volvieron claramente visibles. Luego, la huelga general y los movimientos sociales se terminaron, y las cosas volvieron a la "normalidad".

Una experiencia de este tipo es difícil de olvidar; especialmente para los sociólogos. ¿Qué se podía hacer para desarrollar un análisis sociológico de la sociedad francesa a partir de esta revelación? Muchos intelectuales marxistas se focalizaron en la tarea de actualizar la teoría de clases; algunos se sumergieron en las estadísticas para probar empíricamente que la sociedad francesa era una sociedad de clases.² En tanto mi entrenamiento era como ingeniero y científico, en primer lugar tuve que compensar mi falta de cultura marxista. Mi contribución al análisis de clase de la sociedad francesa no podía ser teórica; más bien, consideré la posibilidad de desarrollar un pequeño proyecto de investigación empírica. Desde la perspectiva estructuralista, tenía la idea de que todo debía ser pensado en términos relacionales, no en términos de entidades aisladas. Por lo tanto, para describir la estructura de una sociedad de clases, no debía yuxtaponerse un estudio de la clase trabajadora, más un estudio del campesinado, más un estudio de los trabajadores de cuello blanco, etc.; en cambio, debía enfocarse desde el principio una relación de clase dada, un "*rapport de classe*". Esta expresión no significa, en el contexto del estructuralismo francés, una relación interpersonal, sino una relación *socioestructural*, por ejemplo, una relación entre *posiciones* estructurales que es independiente de quien ocupe circunstancialmente esas posiciones.

A partir de esta concepción estructuralista nació la idea inicial de este proyecto de investigación: estudiar a un *sector de la producción* porque, en el corazón de cualquier

² Entre los mejores ejemplos de investigación empírica basada en hipótesis marxistas están los trabajos de Baudelot y Establet: *La escuela capitalista en Francia*. París: Maspero, 1972; y *Quién trabaja para quién?* París: Maspero, 1979

sector de la producción, se puede estar seguro de encontrar relaciones entre capital y trabajo. La primera tarea era mostrar cómo funcionaba concretamente; y luego pasar a las consecuencias que esas relaciones estructurales profundas tenían en las prácticas cotidianas, en las condiciones concretas de vida y en las trayectorias de vida de quienes viven de cualquiera de los lados de esta relación estructural de producción. Un académico dedicado a la economía política estaría satisfecho con esclarecer la explotación y la acumulación capitalista. Un sociólogo debe ir más allá y mostrar las consecuencias de esa relación de producción en las vidas de los hombres y mujeres.

El siguiente paso era, por lo tanto, elegir un sector específico de la producción. Discutí el tema con algunos de mis estudiantes y amigos por un semestre entero. Pronto nos dimos cuenta que, en caso de que la investigación se terminara, sería leída mayormente por gente que lee libros, es decir, gente de clase media. Esto no era un inconveniente, dado que la gente de clase media es precisamente la que está más alejada de la confrontación directa entre capital y trabajo. Nos pareció innecesario explicarle a los trabajadores, y aún menos a los empresarios que viven en una sociedad de clases: ellos lo sabían perfectamente por sus experiencias cotidianas. Para hacer que el estudio fuera más atractivo para la clase media, podía ser útil presentarlo como una descripción del modo en que un objeto familiar como el pan, el vino o la ropa es producido. La utilización cotidiana de ese objeto actuaría sobre nuestros lectores (pensábamos nosotros) como un recordatorio constante de que vivían en una sociedad de clases.

Examinamos varias posibilidades en el transcurso de muchas discusiones estimulantes. La industria automotriz parecía ser muy compleja. La industria textil suponía un estudio de la explotación en el Tercer Mundo, en el que se estaba empezando a radicar ese tipo de industrias. Podríamos haber elegido el vino, o los zapatos o las camas. Al final, nos decidimos por el pan.

Posteriormente, se hizo evidente que no habíamos tomado la mejor decisión posible, ya que la estructura de la industria panadera no es particularmente típica del capitalismo. Optamos por el pan porque suponíamos que su producción era muy simple, y que así de simple serían sus relaciones de producción. Esta suposición era correcta; pero la razón de esta sencillez es precisamente que estas relaciones no son las típicas de una economía desarrollada capitalista, sino más bien lo contrario.

De todos modos, para cuando nos dimos cuenta de ello, la ingenuidad de nuestro proyecto se volvió evidente para todos nosotros, y lo abandonamos. Sin embargo, yo había hecho algunas entrevistas y ya estaba enganchado con la idea de la investigación sobre panadería. Posteriormente, en 1971, luego de obtener un pequeño financiamiento para realizar un experimento sobre el uso de historias de vida en la investigación sociológica, decidí utilizarlo en el proyecto sobre la panadería.

La idea original de recolectar historias de vida se origina en una fuente completamente distinta: la experiencia iluminadora de leer *Los hijos de Sanchez* de Oscar Lewis en 1964. Lo novedoso y estimulante de ese libro era la clase de emociones que se producían al leerlo. Analizándolo en retrospectiva, resulta evidente que en comparación con todos los otros libros disponibles, este era único. No era ni un trabajo de ficción ni un trabajo de ciencias sociales. No cuadraba en ninguna de las categorías establecidas y sin embargo me impactó como la clase de libro que me hubiera gustado leer más a menudo. Era profundamente humano; no a través del humanismo del propio escritor, sino de un modo directo.

¿Qué es lo que hacía que este libro fuera tan valioso? En los sesentas, miles de estudiantes de muchos países se acercaron a la sociología porque querían descubrir cómo vivía la gente, y cómo era concretamente la vida social. Pero en lugar de encontrar lo que estaban buscando, encontraron sociología académica. Es necesario hacer algún comentario? La desilusión fue tan grande como habían sido las expectativas al respecto.

En este contexto, los trabajos de Lewis adquirieron un valor aún mayor: estaban entre los pocos libros que, en un sentido, conformaban las expectativas descriptas (a pesar de que, como es sabido, las proposiciones teóricas de Lewis no son completamente convincentes). Pero precisamente este tipo de trabajo era rechazado completamente por la sociología académica. Es un fenómeno extraño, si se reflexiona al respecto, ya que hay tanto valor sociológico en los trabajos de Lewis como en las investigaciones sobre la pobreza realizadas a través de encuestas.

Dada la hostilidad del ambiente académico a este tipo de abordajes en los primeros años de la década del setenta, la recolección de historias de vida de los panaderos fue realizada como una actividad part-time. Finalmente, conseguí fondos para testear el abordaje de historias de vida como un nuevo abordaje en la investigación empírica, y

luego, para estudiar la panadería artesanal en sí misma. Ambos proyectos de investigación fueron financiados por CORDES, una institución estatal que financia investigaciones sobre cuestiones socioeconómicas. (Debo agregar que los funcionarios del CORDES fueron mucho más receptivos a mis ideas que algunos profesores de sociología.) El segundo proyecto de investigación me permitió asociar a la investigación a Isabelle Bertaur – Wiame, que es historiadora de formación. Desde entonces, todo ha sido el resultado de nuestros esfuerzos conjuntos.

2. EL TRABAJO DE HACER PAN

Inicialmente, la idea era estudiar no sólo la producción de pan, sino también la producción del trigo y de la harina. Sentíamos que estos tres sectores de la producción eran tres partes de un todo.

En una hogaza de pan dada, ¿cuánto fue producido por el trabajo de los trabajadores de campo, cuánto por los trabajadores del molino y cuánto por los panaderos y trabajadores de panaderías? Y cuando esta hogaza es vendida, ¿qué parte de su precio va para cada una de estas categorías? ¿Cuánto para los grandes terratenientes, los dueños de molinos, los dueños de panaderías y para el Estado? Sabíamos, por ejemplo, que los productores de trigo hacían mucho dinero empleando tan solo a un puñado de trabajadores, mientras que los panaderos que empleaban a la misma cantidad de personas lograban pocas ganancias, así es que sospechábamos que había un traspaso, el beneficio producido por el trabajo duro realizado por los trabajadores de panaderías no era apropiado por sus empleadores, que eran pequeños panaderos (la mayoría de los 45.000 panaderos en Francia emplea tan sólo uno o dos hombres, o ninguno), sino por los productores de trigo. Estos traspasos, creíamos, se originaban en la renta del suelo, pero también en la política de precios del Estado; el precio del pan y del trigo (y por supuesto, el del harina) era regulado por decretos gubernamentales. Los sucesivos gobiernos estuvieron muy interesados en mantener el precio del pan tan bajo como era posible (ya que el pan fue desde siempre el alimento básico de las masas, su precio tiene un profundo significado simbólico), al tiempo que los mismos gobiernos pretendían favorecer a los grandes productores de trigo, que influían en el voto de millones de campesinos.

Nuestros primeros intentos de entrevistar a los grandes productores de trigo, dueños de molinos e incluso a los panaderos mejor posicionados nos demostraron que estas categorías eran extremadamente desconfiadas de “los que hacen preguntas”. Sólo a través de contactos personales podían ser abordados, y no teníamos ninguno. Esto, en sí mismo, era bastante revelador, pero no servía de mucho.

También advertimos que a pesar de que los tres sectores de la producción eran bastante simples (cada uno produciendo un único producto, o dos a lo sumo: trigo y remolacha azucarera, por ejemplo), la red de relaciones económicas era más compleja de lo que habíamos creído en un principio; suponía inversiones de capital y su depreciación, un sistema de impuestos complejo, relaciones con la Comunidad Económica Europea, entre otras cuestiones. Como resultado, tuvimos que renunciar a investigar cuánto trabajo ponía cada categoría en una hogaza de pan y cuánto obtenía de su venta (eso hubiera evidenciado la explotación de modo concreto); y finalmente, a pesar de una primera ronda muy interesante de entrevistas de historia de vida a trabajadores rurales, a quienes pudimos contactar a través de su sindicato, también tuvimos que renunciar al tema de la producción de trigo y harina, y focalizarnos únicamente en la panadería.

Es mucho más sencillo ingresar a una panadería que a la vida de un panadero. Durante el día, los panaderos parisinos están trabajando duro (por la mañana), almorzando, o durmiendo (por el trabajo nocturno). El único momento adecuado para pasar y pedir una entrevista informal es en las últimas horas de la tarde. Sin embargo, la mayoría de los panaderos a los que visitábamos se negaban a ser entrevistados e incluso se negaban a dar una cita para entrevistarse algún otro día, principalmente porque no podíamos dar una respuesta satisfactoria a su pregunta recurrente: ¿Por qué están haciendo esto? (queriendo decir, para quién y con qué propósito). Después de todo, no podíamos esconder que estábamos financiados por una institución estatal. Y los panaderos, como hombres salvajemente independientes que se sienten asediados por todos lados por impuestos y regulaciones estatales, parecían pensar que cuanto menos se supiera sobre lo que hacían, mejor.

Así que recurrimos a los trabajadores de panadería. Fuimos a su sindicato, que es tan pobre que no puede costearse un empleado administrativo, y que es administrado sólo por trabajadores voluntarios que van luego de terminar su turno de la noche. Nos recibieron cálidamente. Tenían muchos motivos de queja, o meramente ganas de

explicar lo que iba mal en sus condiciones laborales y en su sueldo. Como no tenían modo de difundir públicamente sus reclamos, tenían la esperanza de que nosotros pudiéramos ayudarlos. Un contraste impactante con la fría recepción que nos dieron los panaderos...

Nuestra primera entrevista de historia de vida fue con Mr. Baptiste; tenía 58 años en ese entonces y había sido un trabajador de panadería durante toda su vida. En dos horas describió su reclutamiento infantil como aprendiz en 1925, su vida laboral, sus relaciones con los panaderos, sus problemas de salud, su estrategia de vida, desarrollando todo lo que estábamos buscando *como sociólogos*, aun cuando lo dijera de un modo tan sencillo, personal y austero que tardamos mucho tiempo en comenzar a entender su significado sociológico.

Nos impactó la tremenda cantidad de trabajo que Mr. Baptiste había tenido en su vida. Mientras que la semana laboral promedio en Francia es de entre 42 y 45 horas, por años él había trabajado tanto como 72, o hasta 78 horas por semana. Además, la mayor parte de ese trabajo fue nocturno.

La estructura normal de su trabajo semanal era la siguiente: comenzaba a trabajar a las dos de la madrugada (a medianoche, antes de la guerra), y terminaba al mediodía, o a la una de la tarde, seis noches seguidas. Como aprendiz, había llegado a trabajar más horas (desde la medianoche hasta el mediodía y luego de cuatro a siete de la tarde) y más días por semana, ya que los panaderos no tenían un día de cierre en ese entonces.

Pensamos que la historia de Mr. Baptiste era excepcional; no lo era. Las historias de vida subsiguientes revelaron una y otra vez la misma estructura laboral, que rápidamente se volvió típica no de los hombres, sino de las relaciones de producción en el marco de las cuales trabajaban. Un hombre nos explicó que como las panaderías no tenían un día en que cerraban antes de 1936, los trabajadores solían trabajar hasta que se agotaban de tal modo que no podían seguir. Entonces le decían al panadero “renuncio” y así conseguían unos días de descanso. Era una práctica común, particularmente entre hombres solteros jóvenes; y por la gran cantidad de posibles substitutos, no era complejo para el panadero encontrar un reemplazante. A su vez, los trabajadores sabían que en cuanto estuvieran aptos para volver encontrarían un trabajo – en la misma panadería o en otra. Chequeamos este tema en varias historias de vida, y fue confirmado.

El Sr. Baptiste nos presentó a sus amigos, que eran hombres de su edad, hombres más ancianos ya retirados (como un voluntario del sindicato que los había ayudado a establecer sus demandas jubilatorias) o integrantes más jóvenes del sindicato. La mayoría accedió a ser entrevistado. Yendo de un hombre a sus amigos y así sucesivamente, siguiendo la técnica de la “bola de nieve”, fuimos capaces de diversificar nuestra muestra, en determinado momento entramos en contacto con trabajadores que nunca habían tenido ningún tipo de contacto con el sindicato.

Estábamos interesados principalmente en su trabajo y en su vida laboral. Esta orientación nos permitió averiguar cómo eran las estructuras de la semana laboral desde los años veinte hasta los años sesenta, y nos permitió comenzar a hacernos preguntas sociológicas sobre los determinantes de esa extensa semana laboral, y cómo podía ser que, a pesar de los cambios tecnológicos y sociales que quedaban en claro por los relatos de vida, la extensión de la semana laboral no se hubiera reducido más.

La semana laboral es aún, en 1979, de al menos 54 horas (6 días por semana, 9 horas por día) y muy a menudo dura entre 60 y 66 horas. Esto, desde luego, es ilegal. Esta ilegalidad universal nos sorprendió mucho. De acuerdo a la ley, la duración máxima de una semana laboral es de 54 horas; por ende las horas por encima de esas 54 no se anotan en el recibo de sueldo, se pagan en efectivo. Además, si bien la ley prohíbe tener aprendices trabajando de noche (antes de las 5 de la madrugada), no hemos conocido a ninguno que no estuviera trabajando a las 3 am; a algunos los despertaban regularmente a la medianoche con un tazón de agua fría (siempre vivían en la casa del panadero). Esa ilegalidad permanente parecía paradójica en un sector de la producción que es constantemente supervisado por inspectores, e incluso por la policía secreta –ya que las autoridades creen que la provisión regular de pan en las grandes ciudades es una condición necesaria para el orden social: de hecho, muchos levantamientos, como el de 1789, 1848 y durante la Comuna de París, comenzaron como revueltas vinculadas al pan.

La aparente paradoja se resolvió cuando comprendimos que una dura explotación de la fuerza laboral de los trabajadores y de los aprendices es precisamente la condición necesaria para tener una provisión regular de pan fresco, bueno y barato. El Estado, que hace las leyes, también puede elegir no hacerlas cumplir.

La información que conseguimos sobre la estructura de la semana laboral (datos cuantitativos!) era relevante no sólo en el ámbito parisino sino también en el interior del país, en tanto la mayor parte de los trabajadores de panadería que conocimos, (de hecho *todos* ellos) venían de distintas provincias, y usualmente de zonas rurales, y habían pasado muchos años trabajando en aldeas y municipios y ciudades de provincia antes de llegar a París. Por lo tanto, pudimos ver las diferencias entre las panaderías rurales y las panaderías urbanas. Además de extender nuestra área de investigación a todo el país, esto nos dio dos claves sociológicas importantes.

3. DE LOS HECHOS A LAS CONJETURAS

Indagando las razones por las cuales no lográbamos encontrar ningún trabajador de panadería nacido en París, advertimos rápidamente que a los panaderos de París les disgustaba tomar aprendices jóvenes. Se nos dijo que preferían tomar trabajadores jóvenes que ya habían sido formados en alguna panadería de provincia, y que se habían mudado a París en busca de mejores salarios.

De hecho, también existe un grupo de aprendices nacidos en París o (más frecuentemente) en los suburbios de clase trabajadora. Miramos los legajos de 200 de ellos, reclutados en 1971. De acuerdo a la información del formulario, la mayor parte de ellos venía de familias en las que el padre era un trabajador no calificado (basurero, obrero de la construcción) o un trabajador en algún trabajo anticuado; o provenían de familias sin padre. Luego de conocer a algunos de estos aprendices en la escuela a la que asisten una vez por semana -para adquirir nociones rudimentarias de ortografía y aritmética y las tecnologías básicas de la panadería- entendimos por qué no podíamos encontrar a trabajadores adultos nacidos en París. De modo bastante unánime, declararon que su trabajo era pésimo, trabajando de noche y en horarios estrambóticos, y que renunciarían en cuanto pudieran: esto es, luego de volver del servicio militar. Su ambición era encontrar un buen trabajo diurno en una fábrica, o trabajar de camionero, vendedor, etc. Consideraban al negocio de la panadería totalmente arcaico, la mayoría no lo había elegido, y los que lo habían hecho, se arrepentían. Muchos mencionaron que fueron llevados allí por sus padres, a los 15 años, porque eran demasiado jóvenes para trabajar en una fábrica en ese entonces, y al colocarlos como aprendices en vez de

dejarlos tener pequeños trabajos, sus padres aún tendrían derecho a recibir subsidio familiar.

La “desaparición” de los aprendices de origen parisino en los años posteriores al período de aprendizaje fue confirmada en charlas con trabajadores de panadería adultos. Eso significaba que el reclutamiento de los trabajadores de panadería (alrededor de 70.000 en toda Francia, 15.000 en el área de París) dependía totalmente de las provincias, como si esa forma arcaica de producción pudiera seguir en el contexto de una economía capitalista desarrollada por emplear aquellos hombres que trajeran con ellos elementos de cultura arcaica. (El sentido de ‘arcaica’ aquí es el opuesto a las formas culturales generadas por la metrópolis, incluyendo las formas de cultura de la clase trabajadora).

Volviendo a las historias de vida que habíamos recolectado hasta ese momento, descubrimos que si bien algunos entrevistados venían de familias de trabajadores de ciudades industriales (pero no de París), la mayoría provenía de orígenes rurales. En la mayoría de los casos, sus padres eran peones de campo a la vieja usanza, albañiles, campesinos pobres, o pequeños artesanos (por ejemplo, herreros); o sino eran niños huérfanos o niños abandonados que la *Assistance Publique*, una institución pública, había confiado a familias campesinas. Muy a menudo venían de familias numerosas, y la decisión de colocarlos a los 14 años más o menos como aprendiz de panadero a cambio de alojamiento y comidas en la casa del panadero era un modo de deshacerse del niño, al tiempo que se le daba la oportunidad de aprender una profesión. Estas familias vivían en el umbral de la pobreza, y el pan era un elemento fundamental de la vida cotidiana. La idea era que a un trabajador de panadería nunca le faltaría trabajo, y por ende, nunca le faltaría pan.

Sin embargo, las historias de vida también muestran indirectamente que los panaderos en los pueblos de provincia siempre estaban deseosos de contratar jóvenes aprendices. No sólo era común que se contratara a los jóvenes, sino que los relatos del período de aprendizaje muestran con bastante claridad que los aprendices eran constantemente explotados. Oímos historias increíbles sobre este tema que se confirman entre sí. Además, la costumbre aparentemente era –y todavía es- que cuando el joven termina el período de aprendizaje (luego de tres años de trabajo duro y de ‘aprender un oficio’ que

podía ser enseñado en seis meses) y solicita un salario de trabajador joven, el panadero lo echa y contrata a otro aprendiz impago.

Estaba comenzando a surgir todo un patrón que podía explicar por qué motivo aún hay tantas panaderías artesanales en Francia (y en Italia) y tan pocas en otros países industrializados. Como Francia ha conservado un campesinado por tanto tiempo (principalmente por razones políticas en las que no nos adentraremos ahora)³, había en sus áreas rurales poblaciones que podían permitir que sus hijos fueran absorbidos por el trabajo de panadería. Los niños no sólo provenían de orígenes campesinos, sino de todas aquellas categorías socioeconómicas que componen la población rural junto con los campesinos: pequeños artesanos, peones, etc.

Contratar a los niños, hacer de ellos trabajadores de panadería y pasárselos a los panaderos de la ciudad al final del aprendizaje, era y sigue siendo buen negocio para los panaderos rurales y de pequeñas ciudades. Y era y sigue siendo un buen negocio para los panaderos de la ciudad contratar a estos jóvenes trabajadores, entrenados para trabajar muy duro por muy poco salario, porque, a diferencia de los panaderos de provincia, tienen un volumen de ventas lo suficientemente grande (incluyendo las ventas en cafeterías de escuelas, fábricas, oficinas, hospitales, prisiones, etc.) como para usar la fuerza de trabajo de los trabajadores, pagando por ella. El harina es sólo una de las dos materias primas que los panaderos urbanos importan del campo; la otra es la fuerza de trabajo.

Puesto en perspectiva histórica, este flujo humano, este flujo de energía humana de zonas rurales a las ciudades se convierte en una extraña paradoja. Ya que, a pesar de las apariencias, la panadería no fue una creación de la cultura rural que luego se exportó a la ciudad. Por el contrario, “siempre” existió en las ciudades (parece haber nacido en la antigua Grecia, y luego se exportó a Roma; los archivos muestran que los panaderos ya estaban bien establecidos en París del siglo XIII), mientras que su expansión en las áreas rurales ha sucedido más recientemente. Hasta el final del siglo XIX, los granjeros –o, mejor dicho, sus esposas- cocinaban su propio pan, una vez cada dos semanas.

³ Ver Daniel Bertaux “Nouvelles perspectives sur la mobilité sociale en France” *Quality and Quantity*, 1 (1971); y por el mismo autor *Destins personnels et structure de classe*. París: Presse Universitaire de France, 1977.

Por ende, no se formaron aprendices en las aldeas hasta hacer tres generaciones. Aunque faltan fuentes documentales, se podría asumir que los trabajadores de panadería eran reclutados de la población urbana misma. Archivos de policía del siglo XIX, describen a los trabajadores de panadería como un conjunto inquieto, cohesionado por prácticas comunes, como eran todos los trabajadores artesanales en la época de las corporaciones, los carpinteros que se disputaban con los albañiles, y los panaderos con los carniceros: grupos muy distintos a los trabajadores de panadería pacíficos, trabajadores y desperdigados de hoy en día, e incluso de la década del veinte.⁴

Pero ya para 1890, las industrias urbanas lea ofrecían a los jóvenes mejores trabajos (en términos comparativos) que las pequeñas panaderías, en las que las condiciones laborales –y también los salarios- eran arcaicos.

Lógicamente, debe haber habido alguna crisis de reclutamiento; puede haber sucedido en Norteamérica o en Gran Bretaña. En Francia, en cambio, el desarrollo de las panaderías *rurales* llegó justo a tiempo para salvar a las panaderías *urbanas*, canalizando hacia ellas un nuevo flujo de mano de obra, dispuesta a trabajar en relaciones de producción arcaicas. La panadería artesanal podía, por lo tanto continuar con un “nuevo aire”. Y podrá continuar hasta que la sociedad rural desaparezca y el flujo de mano de obra se corte.

4. LOS PANADEROS Y SUS ESPOSAS

Necesitábamos entrevistas con los panaderos y finalmente dimos con dos modos de acceder a ellos.

Uno, fue convencer a los líderes de su corporación en París que nuestra investigación podía ser de interés para la profesión; nos tomó dos años, pero al final nos dieron nombres y direcciones de panaderos parisinos que accedieron a ser entrevistados. De allí en más nos movimos a través de las redes de relaciones interpersonales, entrevistando a sus colegas vecinos hasta que nos pareció que habíamos superado el

⁴ Hay razones técnicas que pueden haber contribuido a este cambio drástico: las máquinas para amasar, que fueron importadas masivamente por los panaderos cuando la Primera Guerra Mundial los privó de trabajadores jóvenes. Y era precisamente para amasar que se contrataba a los trabajadores jóvenes.

sesgo inicial de la primera lista de contactos que nos entregó la corporación: como era de esperar, esta lista estaba fuertemente sesgada en favor de panaderos exitosos.

El otro modo de acceder a entrevistas fue descubierto de casualidad. Isabelle y yo fuimos a ver al panadero de una aldea, estando de vacaciones en los Pirineos. Primero, conocimos a la mujer del panadero, instalada detrás del mostrador. Cuando entendió que no deseábamos comprar pan, llamó a su marido. Él se acercó, un tanto desconfiado; pero en cuanto nos presentamos como una pareja de sociólogos que trabajaban juntos, se rieron y, interrumpiéndonos, comentaron que después de todo éramos artesanos al igual que ellos, sólo que ellos hacían pan y nosotros hacíamos investigaciones. Nos reímos con ellos y a partir de allí todo se hizo muy sencillo. Hicimos muchas entrevistas en esta zona rural.

Así como con los trabajadores de panadería, siempre tratamos de focalizar las entrevistas con los panaderos y sus esposas en aquello que ellos habían *hecho* en la vida (las prácticas) y no en aquello que pensaban sobre esas prácticas. Por ende, conseguimos dos tipos de trayectorias profesionales: una de los Pirineos, panaderos rurales: la otra de París, esta última mucho más diversificada en tanto incluía a los ricos y a los pobres, los ancianos y los jóvenes, los panaderos orientados hacia el pan y aquellos orientados hacia el dinero. Al trabajar en cada trayectoria, pero antes que nada, al contrastarlas entre ellas, comenzamos a descubrir patrones recurrentes, mecanismos estructurales, condicionamientos, algunos de ellos reglas de la competencia y cuestiones por el estilo. Es decir, comenzamos a percibir la lógica social subyacente en las prácticas diarias y en las trayectorias de vida.

Permítanme desarrollar aquí un aspecto de esa lógica subyacente; el proceso de convertirse en un trabajador autónomo. Nos sorprendió descubrir que la mayor parte de los panaderos que conocimos no había nacido como panadero, es decir, no eran hijos e hijas de panaderos. Las mujeres provenían todas de sectores populares; los hombres eran antiguos trabajadores de panadería que se habían autonomizado cuando tenían entre 25 y 35 años.

Este descubrimiento era intrigante. La mayor parte de los trabajadores de panadería que habíamos entrevistado nos dijo que habían pensado en autonomizarse, pero que era imposible: ¿Dónde encontrarían los 100.000 francos (US 25.000) necesarios para hacerse cargo de la empresa más pequeña? Era bastante evidente que, con sus salarios

no podían ahorrar mucho, y que ahorrar 100.000 francos les resultaba imposible. También resultaba evidente que ningún banco se arriesgaría a prestarle dinero a un trabajador de panadería, que no tenía ninguna propiedad para ofrecer garantías.

Así que el misterio seguía en pie. Intentamos preguntarle a los panaderos si otros panaderos que conocían también habían sido trabajadores de panadería anteriormente, pero esta pregunta no tenía sentido para ellos. *Todos* los panaderos, incluso los hijos de los panaderos, han sido aprendices primero y luego trabajadores de panadería por muchos años. La pregunta real es si, cuando instala su propio negocio, el trabajador de panadería que se convierte en panadero puede “movilizar recursos”, (es decir, conseguir financiamiento) de sus relaciones o no. Pero este es un tipo de cuestión confidencial.

Requirió más trabajo de campo, más historias de vida y entrevistas con un hombre de negocios retirado para conseguir un panorama más completo. El mecanismo social oculto que permite que algunos trabajadores de panadería se autonomicen funciona del siguiente modo. Supongamos que hay una pareja anciana que se quiere retirar, que no tiene hijos, sobrinos o hijas a quien le pudieran pasar el negocio. La dificultad que tienen es encontrar a algún *panadero* para venderle el negocio, porque sólo un panadero compraría el comercio en su valor real. Ya que, ¿cuál es el valor de una panadería dada? No es la maquinaria (habitualmente desgastada), ni las paredes (que, en las ciudades no pertenecen al dueño del negocio sino al edificio). Es el *comercio* mismo, es decir, los cientos de clientes que están acostumbrados a ir a *esa* panadería para comprar su pan. Es un conjunto de relaciones que establecidas con la población. Un peluquero o un vendedor minorista no querría comprar este conjunto de relaciones a su valor real; no tendrían interés en él. Sólo un panadero pagaría por él.

Si la profesión de panadero fuera una buena profesión, como lo fue por siglos, los hijos de los panaderos hubieran elegido esa profesión y alguno de ellos estaría dispuesto a hacerse cargo del negocio de sus padres. Si no era un hijo, podía ser una hija casada con algún hijo de otro panadero, o con algún trabajador de panadería. Pero la profesión de panadero no es lo que solía ser. Hay complejas razones históricas para ello. Pero el declive del atractivo de la profesión es obvio. Es por eso que la mayor parte de los panaderos aleja a sus hijos de esa profesión, en lugar de ponerlos como aprendices en panadería a los 14 años, quieren que continúen con sus estudios y que lleguen a algún puesto importante en algún comercio, libres del duro trabajo manual, o que sean

empleados estatales con trabajos sencillos y buenas jubilaciones. En este mismo sentido, las esposas de los panaderos le advertirán a sus hijas que eviten casarse con un panadero – hablan por experiencia.

Así que, cuando llega el momento de retirarse, los panaderos no encuentran a ningún hijo de panadero que quiera hacerse cargo del negocio, ni un hijo propio ni un hijo de sus colegas. Por ende, no tienen otra opción que recurrir a la única clase de hombres que está dispuesta a hacerse cargo del negocio – trabajadores de panadería jóvenes.

Estos jóvenes comenzaron a aprender la profesión tempranamente en sus vidas. Si han aceptado todas las durezas del período de aprendizaje y el trabajo nocturno, las largas horas de trabajo y los bajos sueldos (el salario es por hora y a pesar de que es un trabajo calificado, se paga como un trabajo no calificado), es porque han soñado con algún día, tener su propio negocio. En realidad, son los propios panaderos los que les dicen a los aprendices y a los trabajadores jóvenes “cuando tú seas patrón” y esta frase es crucial a la hora de que estos jóvenes acepten las durezas de su profesión. Si se consideraran *trabajadores*, no aceptarían situaciones que sí aceptan como futuros panaderos. De hecho, cuando regresan del servicio militar, en el que conocieron a trabajadores industriales y advirtieron que estos tenían mejores trabajos y mejores vidas, trabajando de día, tan solo 9 horas por día, y cinco días a la semana, todos realizan el mismo razonamiento “me vuelvo cuentapropista o renuncio”.

Existe, sin embargo, una trampa: estos jóvenes ambiciosos no tienen dinero. La mayoría proviene de familias campesinas pobres o de familias de clase trabajadora; son esas familias al borde de la pobreza las que atan a sus hijos a un panadero a los 14 años. No se puede esperar ningún préstamo de estas familias.

Así que sólo queda que el panadero que se está retirando le preste dinero al joven trabajador de panadería. El arreglo usual es el siguiente: ambos acuerdan el valor del comercio (basados en la cantidad de pan que se vende por mes), la nueva pareja ingresa y le paga este importe en ocho años. Implica, desde ya, mucho trabajo para la pareja joven y una muy baja calidad de vida por muchos años. También supone un tremendo riesgo para la pareja que se retira. En caso de que la nueva pareja tenga defectos y que los clientes abandonen el comercio uno por uno: el valor del comercio decaería día a día. Hemos sido testigos de un caso así; en seis meses la panadería más grande de una pequeña ciudad perdió a la mitad de su clientela y los panaderos retirados perdieron la

mayor parte de su fortuna potencial porque la joven mujer del nuevo panadero comenzó a cerrar el negocio al mediodía para tener algo de tiempo para ella, porque no estaba siempre de buen humor, etc. (de hecho, los antiguos panaderos vivían arriba de la panadería y el viejo panadero murió velozmente, incapaz de resistir el declive de su panadería).

Como muestra este ejemplo, el éxito o el fracaso de la pareja joven (y el riesgo que corre la pareja que se retira) recae principalmente en la joven esposa. Un trabajador de panadería, luego de diez años en la profesión, puede producir al menos pan de calidad normal. Pero, ¿qué hay de su esposa? Ella nunca ha sido dueña de un negocio previamente, ¿lo hará bien? Este es el acertijo que la pareja que se retira debe resolver. Y es extremadamente interesante observar las prácticas de ambas parejas durante el período de *pasaje*. Al mostrarle a la joven cómo comportarse como una *panadera*, la mujer experimentada también controlará las reacciones espontáneas e intentará descubrir sus valores fundamentales. Aún habrá tiempo para cancelar todo el contrato si la joven reacciona mal a lo que va descubriendo: la triste cotidianidad de la esposa de un panadero.

¿Cómo es esa vida cotidiana? En primer lugar, muchas horas de trabajo. El negocio debe permanecer abierto cinco y medio días a la semana, incluso la mañana del domingo. La hora de apertura es las 8 de la mañana, a más tardar, y a las 7 en muchos lugares; los obreros y empleados que van a trabajar por la mañana quieren comprar pan fresco para el almuerzo. La hora de cierre es a las 8 de la noche –nuevamente, todos quieren pan fresco para la cena. El aspecto simbólico del pan fresco se observa con claridad en el hecho de que en muchos pueblos o aldeas, aun cuando la panadería está cerrada (luego de las 8pm), la gente golpea la puerta y obtiene algo de pan fresco de ‘su’ panadero –práctica impensable con cualquier otro vendedor. Cualquiera sea la razón de este comportamiento, es un indicador de la presión constante en la que viven los panaderos y, en particular, las esposas de los panaderos.

El segundo aspecto particular de la cotidianidad de las esposas de los panaderos es que ellas trabajan durante el día, mientras que sus esposos trabajan durante la noche. Paradójicamente, el negocio familiar supone que haya menos vida familiar. La peor situación es la de una joven que sin saber nada de panadería, se casa con un panadero joven que quiere poner su propio negocio. Como explicamos, ella tendrá que jugar una

parte en la estrategia del joven ambicioso; la parte central de hecho. Pero no se da cuenta de eso, o más bien, no se da cuenta de lo que eso significa hasta que es demasiado tarde.

Para autonomizarse el trabajador de panadería necesitará dos cosas: dinero y una esposa. Una *buena* esposa es una mujer corajuda y responsable que trabajará dando lo máximo de sí, sin obtener demasiada recompensa (en cuanto a calidad de vida y tiempo libre) durante los primeros años de matrimonio. ¿Es una coincidencia? Advertimos que muchos de los panaderos que entrevistamos se casaron muy rápido (unas semanas después de conocer a sus esposas), y pusieron su negocio aún más velozmente –algunas veces, inmediatamente después de la luna de miel. Uno de ellos tuvo un interesante acto fallido. A la pregunta ‘¿cuándo se casó?’, respondió: ‘Me autonomicé, quiero decir, me *casé*, en 1966’.

A la inversa, descubrimos casos de trabajadores de panadería que se demoraron en la decisión de autonomizarse; llegado el momento en que surgió la oportunidad, no pudieron convencer a sus esposas de tomar un negocio, ya que, para ese entonces, la joven sabía bastante bien de qué se trataba (en términos de trabajo duro y baja recompensa) y se negaron a hacerlo. Su negativa implicó que sus maridos nunca pudieran cumplir la ambición de sus vidas de tener su propio negocio.

Para que esta presentación no resulte tendenciosa, debemos agregar que en algunos casos, la joven novia aceptaba el proyecto de vida de su marido y contribuía él alegremente, compenetrándose con la lógica de un pequeño negocio. Son los casos de jóvenes de origen rural, que habían trabajado en fábricas o como sirvientas o mozas. Estas jóvenes sabían lo que era ganarse la vida, cuando nadie en el mundo las ayudaba. La posibilidad de ser cuentapropista tenía para ellas un fuerte atractivo, ya que significaría que nadie más se apropiaría de una parte importante de su duro trabajo. Además, estas jóvenes, habiendo vivido por su cuenta, sabían cómo planificar los gastos, manejar un presupuesto pequeño; estaban por ende listas para adaptarse al rol de mujer del panadero, como administradora financiera de la familia y del negocio, y priorizar al negocio por sobre la familia.

Las mujeres que más sufren los primeros años como esposas de panaderos, son las que, como hijas de granjeros o de comerciantes vivían con sus padres hasta su casamiento, o aquellas que habían hecho el secundario y habían tomado algún trabajo de oficina. No

sólo sufren (una de ellas, que había sido trabajadora social, nos contó que durante semanas, lloraba todo el día; ahora ya está bien adaptada a la vida como “directora” de una panadería grande), sino que muchas veces no logran ajustarse a su nuevo rol y rápidamente el proyecto de transformarse en panaderos ricos termina en la quiebra. En este caso, marido y mujer toman cada uno un trabajo asalariado distinto, y a menudo viven muy contentos de este modo. Destacan el hecho de que cuando ‘el trabajo se termina, se termina’ y tienen muchas horas para pasar juntos, o con los niños; mientras que, cuando estás de cuentapropista las exigencias del trabajo te absorben de tal modo que no dejan tiempo para nada más.

Hablando en términos sociológicos, pareciera ser que la relación entre marido y mujer se convierte inmediatamente en una relación entre trabajador artesanal y comerciante, que se unieron como socios comerciales. El contrato matrimonial es, de hecho, un contrato de trabajo; los lazos de amor son usados para atar a la joven a su esposo, que necesita alguien que atienda el negocio mientras hace el pan; alguien a quien no tenga que pagarle, alguien en quien pueda confiar. El amor puede hacer milagros, pero cuando ese lazo se rompe todo colapsa: si, por ejemplo, la mujer del panadero lo deja por otro hombre, su marido se verá obligado a vender el negocio, o a cerrarlo (perdiendo de este modo en un par de semanas, todo el valor de la panadería en tanto tal) y volver a ser trabajador de otra panadería.

Sin embargo, si todo va bien, un antiguo trabajador de panadería proveniente de una familia pobre habrá ascendido –luego de entre 8 y 10 años de trabajo duro- a la clase media. Por ende, la panadería artesanal es uno de los pocos sectores que quedan en los que la movilidad ascendente no es un mito, sino una realidad. Es esta característica en particular la que explica, en nuestra opinión, su sorprendente vitalidad en el contexto de una economía capitalista desarrollada. El increíble ritmo de trabajo que estos panaderos impusieron a sus esposas, a sus trabajadores, a sus aprendices, pero antes que nada, a sí mismos, se transforma, a través de la competencia con las panaderías vecinas, en el ritmo de trabajo de todo el sector. Como resultado no planificado, los intentos que hacen las grandes compañías de comida para tomar el enorme mercado del pan se dificultan. No es sencillo expulsar del negocio a estos hombres que han invertido todas sus energías, todo el sentido de sus vidas en su estatus como cuentapropistas, y que están dispuestos a sacrificar su tiempo libre, su salud y su vida en familia para defender agresivamente lo que han conseguido.

5. DESCRUBRIMIENTO DEL PROCESO DE SATURACIÓN

La mayor parte de lo que aprendimos sobre la panadería artesanal provino de unas docenas de historias de vida de hombres y mujeres que ni siquiera fueron elegidos al azar. ¿Cómo podemos estar seguros de nuestro conocimiento? ¿Es un conocimiento válido? Muchas veces nos hicieron esta pregunta. La respuesta provino de propia la experiencia del trabajo de campo.

En nuestra primera ronda de entrevistas con trabajadores de panadería, nos preocupaba la falta de representatividad de nuestra ‘muestra’, y con el objeto de compensar esa falta, intentamos diversificar la muestra lo más posible. Habiendo obtenido el acceso al universo a través de viejos panaderos sindicalizados, intentamos encontrar trabajadores adultos y jóvenes, y trabajadores no-sindicalizados; habiendo hecho la mayor parte del trabajo de campo en París y sus suburbios, viajamos a otras ciudades (Marsella, Lille) para realizar más entrevistas. Luego, comparamos las trayectorias de vida de los trabajadores de panadería que se habían vuelto cuentapropistas y aquellos que no, para encontrar diferencias personales o situaciones diversas.

Mientras realizábamos nuestro trabajo de campo nos dimos cuenta de que estaba dándose un proceso que nos había llevado a otra esfera que el de la muestra representativa tradicional. Este proceso puede resumirse del siguiente modo; cada nueva historia de vida venía a confirmar aquello que habían mostrado las anteriores. Una y otra vez tomábamos las historias de orígenes pobres, generalmente campesinos, sobre explotación muy dura durante el período de aprendizaje; sobre el pasaje de la aldea al pueblo, del pueblo a la ciudad de provincia, de la ciudad de provincia a París (por supuesto que esta última característica era previsible). Una y otra vez oímos sobre algunos problemas de salud específicos - que muchos trabajadores, en particular los jóvenes, vinculaban a su propia constitución física en vez de a sus condiciones laborales. Y a pesar de nuestros esfuerzos no encontramos a ningún panadero adulto nacido en París ni en sus suburbios. Lo que estaba sucediendo era un proceso de *saturación*: en este proceso se apoya la validez de nuestras reflexiones sociológicas. Una historia de vida es tan sólo una historia de vida. Treinta historias de vida de treinta hombres y mujeres diseminados en la estructura social son tan sólo treinta historias de vida. Pero treinta historias de vida de treinta hombres que han vivido sus vidas en el

mismo sector de la producción (en este caso, trabajadores de panadería) representan más que treinta historias de vida aisladas. Tomadas en conjunto, componen una historia distinta, de un nivel distinto, la historia de este sector de la producción, al nivel de sus patrones de relaciones socioestructurales. Sería peligroso generalizar a partir de una sola historia de vida, en tanto una segunda historia de vida podría contradecir esas generalizaciones prematuras. Pero muchas historias de vida *tomadas del mismo conjunto de relaciones socioestructurales* se sostienen entre ellas y componen, entre todas, evidencia fuerte.

Lo que es más, si las relaciones de producción son tan determinantes (como en el caso de la panadería artesanal) que no sólo moldean la vida laboral, sino toda la forma de vida; si determinan, por medio de un extraño efecto retroactivo, los orígenes sociales de los trabajadores; si reducen de tal modo las estrategias de vida alternativas que las personas se ven obligadas a seguir caminos pre-establecidos y sus intentos de apartarse están condenados al fracaso, entonces, una única historia de vida, como la de Mr. Baptiste, sería teóricamente suficiente. Todo está dicho en la primera historia de vida. Pero por supuesto, al principio de la investigación, uno es demasiado ignorante como para interpretar todos los signos y comprender su significado sociológico. Para lograr establecer aquello que es específico de una vida dada y aquello que es consecuencia de relaciones socioestructurales, es decir, aquello que es relevante en términos sociológicos, hay que moverse de una historia de vida a otra, intentando diversificar lo más posible los casos, hasta que comienza el *proceso de saturación*. Cuando algunos elementos aparecen regularmente, cuando la saturación vuelve evidente que hechos como la extensa jornada laboral, los orígenes rurales, los problemas de salud, las migraciones no se deben a características personales casuales o decisiones individuales sino a ciertas características estructurales, uno puede comenzar a desarrollar algunas reflexiones sociológicas acerca de las características socioestructurales que subyacen detrás de estos hechos recurrentes.

Nos tomó cerca de 15 historias de vida de trabajadores de panadería para comenzar a percibir el proceso de saturación, hicimos 15 más y lo confirmamos. Con los panaderos nos tomó más, porque hay más diversidad de trayectorias. El comienzo del proceso de saturación tomó al menos 30 historias de vida, y recolectamos más de 60 (incluyendo a las historias de vida de las esposas de los panaderos). Para ese entonces, los patrones estructurales se habían vuelto bastante claros para nosotros.

Hablando en términos más generales, nos parece que la tarea de la investigación sociológica es la tarea de explicitar los patrones estructurales que subyacen en un conjunto dado de procesos sociales. Estos patrones generalmente parecen bastante simples (una vez que han sido descubiertos), sin embargo, explican prácticamente todas las recurrencias reveladas por el proceso de saturación. Si se logra una imagen lo suficientemente clara de los patrones subyacentes de las relaciones socioestructurales y sus consecuencias prácticas, si, aún más, se ha podido esbozar el movimiento histórico de esta imagen, entonces, sucede algo curioso: el proyecto de investigación llega a su fin sin que en ningún momento se haya confrontado el famoso problema del análisis de las historias de vida, al menos del modo en que el positivismo lo plantea, como análisis de datos. Está allí todo el tiempo pero bajo la forma de preguntas y reflexiones sociológicas e históricas.

Por lo tanto, concluimos que ninguna ‘metodología estandarizada de análisis de datos’ reemplazará nunca la búsqueda constante de relaciones socioestructurales. Esa es la respuesta que el trabajo de campo le da al viejo acertijo del ‘problema de analizar las historias de vida’: para llegar a conclusiones sociológicas, uno no puede esquivar la necesidad de pensar sociológicamente.