SPEAKER 0:

[602.237 - 606.04] (risos) A parte ruim fica para o ajudante. É que é…

SPEAKER 1:

Boa definição.

SPEAKER 0:

[606.04 - 610.443] Limpar a bandeja, eh lavar panela, essas coisas.

[610.443 - 618.088] Mas foi bom, eu não tenho do que me queixar não, porque nessa idade eu já tinha minha bicicleta própria, que eu mesmo comprei com meu dinheiro, já tinha meu som bom.

[618.843 - 623.746] E roupas boas, que todo menino da cidade quer ter, né, uma roupa boa, um tênis de marca.

[623.746 - 630.469] Então não faltavam essas coisa para a gente, porque começamos cedo para ter tudo que a gente queria, né?

SPEAKER 1:

[630.469 - 638.954] E vem cá, para quem vai ler depois essa sua entrevista aí e não sabe, nem eu mesmo sei, você podia contar aqui como como é que você faz o pão?

[638.954 - 641.835] Qual é o processo até ficar o pão aí bonitinho na (prateleira da padaria?)

SPEAKER 0:

[641.835 - 643.456] O processo até ficar bonitinho

[644.531 - 646.915] A gente põe ah mistura farinha e água, né?

[646.915 - 649.499] O pão é muito simples, o pão francês é uma coisa muito simples de fazer.

[649.499 - 655.408] Que ele vai quatro ingredientes só, que é a farinha, a água, o açúcar, o fermento e a química.

[655.408 - 657.671] Vai um pouquinho sim, vai um pouquinho de química.

[657.671 - 658.513] Alguns põem

[659.313 - 664.016] Põem um pouco de margarina, outros põem um leite em pó, mas não é muito necessário, né?

[664.016 - 673.261] Então, o processo é esse, você faz a massa, deixa descansar um pouquinho em cima da mesa, aí você começa a cortar no formato do pão francês, né?

[673.261 - 680.805] Aí depois que você corta todo o pão, está na bandeja, no carrinho, você vai esperar ele crescer até dar o ponto de ir para o forno.

[682.18 - 684.123] O pão francês é muito simples de fazer.

[684.123 - 691.653] Tem aquele segredozinho que o profissional tem, que é para tirar bonitinho, que é para deixar... diferenciar um do outro, assim, de um padeiro para o outro.

[691.653 - 695.078] Todo padeiro tem o seu o seu toquezinho para não ficar tudo igual, né?

SPEAKER 1:

[696.203 - 697.624] Entendi.

[697.624 - 698.685] E aí quer dizer? Aí tem

[698.685 - 700.527] Mas tem o processo do forno, né?

SPEAKER 0:

Hum

SPEAKER 1:

[700.527 - 703.089] Você monta o pão, depois põe no forno.

SPEAKER 0:

[703.089 - 708.754] É, você monta ele, você depois que você enrolou ele, que ele já está no carrinho, você vai esperar ele crescer, né?

[708.754 - 713.459] Ele cresce aproximadamente assim uma hora e meia até dar o ponto de ir para o forno.

[713.459 - 720.725] Aí quando você ele descansou o suficiente, aí você dá o corte nele e ele vai para o forno.

SPEAKER 1:

[720.725 - 721.746] Por que que tem que dar o corte?

SPEAKER 0:

[722.369 - 732.338] Para que ele fique abertinho assim, né, se passar diretozinho aí ele, quando você põe no forno, você dá o vapor nele, aí ele cresce mais um pouquinho, aí dá aquela cor avermelhada e fica abertinho.

[732.338 - 736.121] Então é preciso que dar o corte nele.

SPEAKER 1:

Ah, entendeu, né?

SPEAKER 0:

[736.121 - 742.987] É onde fica a beleza do pão também, né, se não fica aquele aquele negocinho assim feio, você dá o corte para ele ficar abertinho, fica muito bonito.

SPEAKER 1:

[742.987 - 745.85] E quer dizer, esse corte é uma característica do pão francês, né?

SPEAKER 0:

[747.312 - 749.033] É, uma característica do pão francês, né?

[749.033 - 755.098] Alguns padeiro inventam um pouquinho, outros faz o tradicional mesmo, alguns dão um diferente para ficar mais bonitinho.

[755.098 - 757.7] Isso é um capricho de cada um.

[757.7 - 760.061] Mas é necessário o corte.

SPEAKER 1:

[760.061 - 762.743] E então você ficou sete anos lá na na padaria?

SPEAKER 0:

[762.743 - 764.585] Sete anos.

SPEAKER 1:

[764.585 - 767.106] Até os dezenove, não é isso?

SPEAKER 0:

Isso. Até os dezenove.

SPEAKER 1:

[768.888 - 771.95] E você já tinha vindo para São Paulo ou não?

[771.95 - 773.911] Antes disso?

SPEAKER 0:

[773.911 - 775.873] Vim para São Paulo, já tinha vindo já.

[777.641 - 785.31] Eu vim em noventa, a primeira vez que eu estive em São Paulo foi em noventa e e seis.

[785.31 - 789.776] Mas passei só um ano só, naquela época eu não não me adaptei a São Paulo, né?

SPEAKER 1:

[789.776 - 794.582] Ah mas não é mole não, né?

SPEAKER 0:

[794.582 - 795.683] Ah, não é. E também eu eu era muito novo também, né?

[795.683 - 796.284] Muito novo.

[796.723 - 799.904] E naquela época eu era casado, casei muito novo também.

[799.904 - 804.667] E ah sentia muita falta do do dos parente, da família, né?

[804.667 - 806.547] Porque lá a gente não tinha uma vida ruim.

[806.547 - 811.429] Então, qualquer coisinha que aqui a gente sentia dificuldade, ( ) já pensava lá.

[811.429 - 817.892] Então, a primeira oportunidade que teve, passamos um ano só, e quando surgiu a oportunidade, ah, vamos embora, vamos esquecer São Paulo, né?

[817.892 - 820.393] Aí foi quando a gente retornou à Bahia, em noventa e nove.

SPEAKER 1:

[820.393 - 823.555] Mas ô ((nome)), me conta uma coisa.

[823.555 - 826.096] Antes de você vim a São Paulo, como é que você imaginava que São Paulo era?

SPEAKER 0:

[830.426 - 833.087] A gente que está na Bahia, a gente ouve muitas histórias, né, de São Paulo, né?

[833.087 - 838.71] Aqueles pessoal que vêm e compram um carrão, outros vêm e compram uma casa, que di ganham dinheiro, né?

[838.71 - 841.111] A gente ouve muito isso lá.

[841.111 - 844.533] Então, você imagina que aqui você vindo para cá, você vai conseguir isso também, né?

[844.533 - 849.115] Na verdade, você às vezes deixa ter uma oportunidade boa lá, com essa ilusão daqui.

[849.115 - 852.017] Quando você chega aqui, você vê que é um pouco diferente, né?

[852.017 - 854.418] Porque você chega, você tem um aluguel para pagar.

[855.013 - 860.777] Você tem uma despesa muito alta, então você vê que o povo fala, mas é ilusão mesmo, viu?

SPEAKER 1:

[860.777 - 862.358] É a cidade mais cara do Brasil.

SPEAKER 0:

[862.358 - 866.001] É. (risos) Então é ilusão mesmo.

[866.001 - 869.583] Mas também tem aquele caso, o pessoal fala que quem bebe água daqui não esquece, né?

[869.583 - 872.965] Então está sempre voltando para aqui.

[872.965 - 880.17] Qualquer apertozinho que dá lá, você, ah, vou para São Paulo que lá é ruim, mas a gente pelo menos tem um empregozinho, então está sempre essa ida e volta.

SPEAKER 1:

[880.17 - 882.612] E quando você veio, você veio trabalhar com o seu pai, foi isso?

SPEAKER 0:

[882.612 - 884.273] Quando eu vim em noventa e nove foi com meu pai.

[886.17 - 889.471] Nós trabalhava em uma obra, né, aqui na na Lapa.

[889.471 - 894.452] Eu vim em uma época muito muito fria, né, e estava muito frio nesse tempo que eu vim.

[894.452 - 900.753] E eu, quando eu entrei nessa obra, que eu falei, meu Deus do céu, que é que eu estou fazendo aqui dentro? (risos)